

CARACTÉRISTIQUES (Référence : 60 KX 63 BB*)

ÉLECTRICITÉ

FOUR	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril moyen	Gril fort
Puissance en Watts	3140 W	2140 W	1340 W	1840 W	2640 W
Consommation du four (norme NF) pour un volume utile de 58 l		- Montée à 200 °C : 0,45 kWh - Maintien 1 h à 200 °C : 0,65 kWh			

GAZ

	Butane 28 mbar	Propane 37 mbar	Gaz naturel G 20 18 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propané Air butané
BRÛLEURS SEMI-RAPIDES					
Repère marqué sur l'injecteur	70	70	103	103	185
Débit calorifique/PCS (kW)	1,94	1,94	1,94	1,94	1,94
Débit horaire (g/h)	141	138	185	215	271
Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h)					
BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	94	94	136	136	250
Débit calorifique/PCS (kW)	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Débit horaire (g/h)	255	250	333	388	490
Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h)					
DÉBIT MAXIMUM					
- g/h	537	526	703	818	1 032
- l/h					

SERVICE APRÈS-VENTE :

Pour tout problème nécessitant une intervention du service après-vente, la communication du type et du numéro de série de votre appareil seront nécessaires. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil. Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.

VEDETTE

c'est également

une gamme complète d'appareils électro-ménager :

- lave-linge (4 ou 5 kg) • sèche-linge
- lave-vaisselle • réfrigérateurs • DUOS, DUO-FROID
- congélateurs • micro-ondes.

Demandez nos catalogues à votre spécialiste

VEDETTE

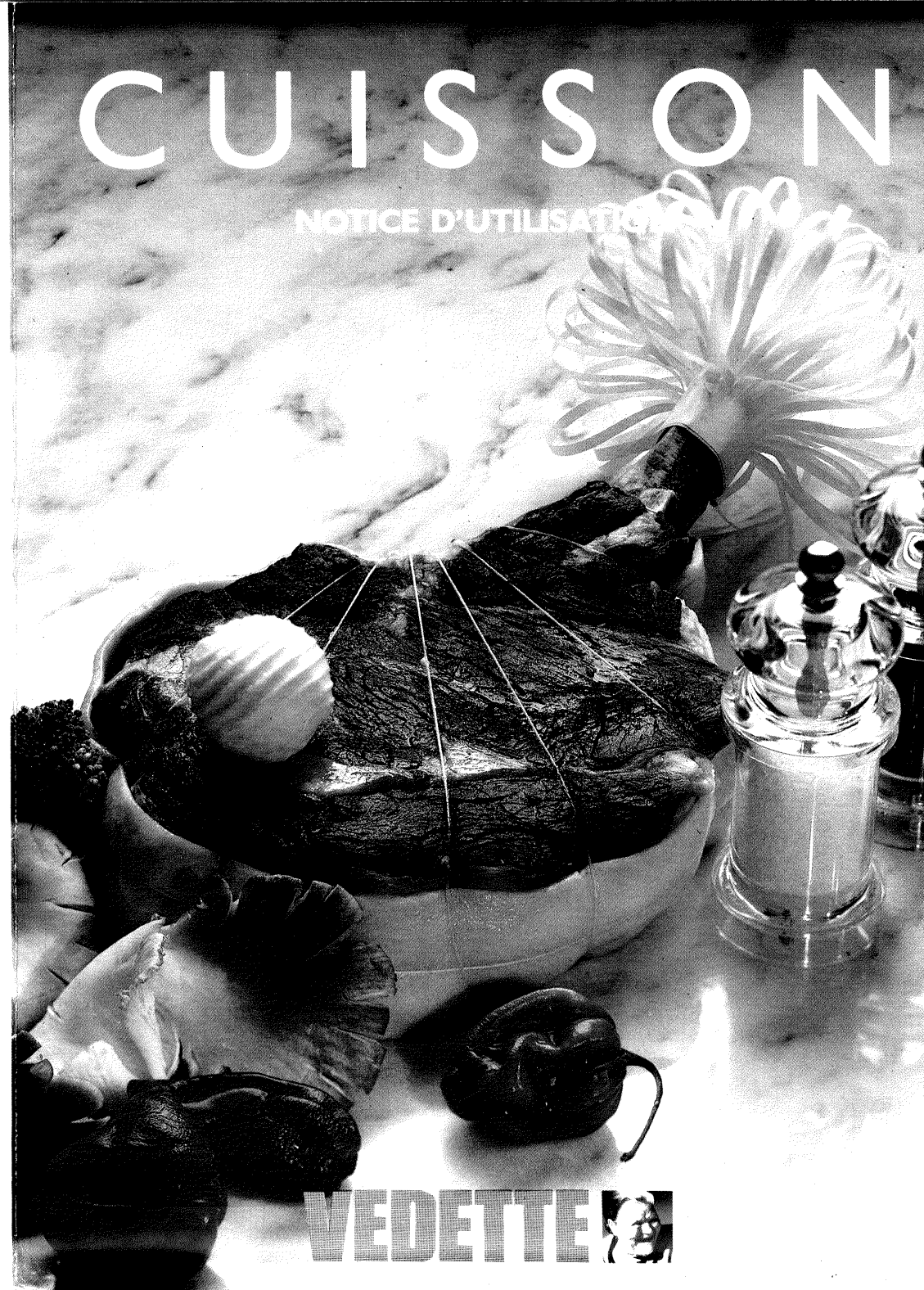
Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer sans préavis toute modification ou amélioration. Tous droits de reproduction, d'adaptation et d'exécution réservés pour tous pays.

87X0443 9954_1361 10.87

SAVEMA SAE société anonyme au capital de 23 400 000 F

CUISSON

NOTICE D'UTILISATION

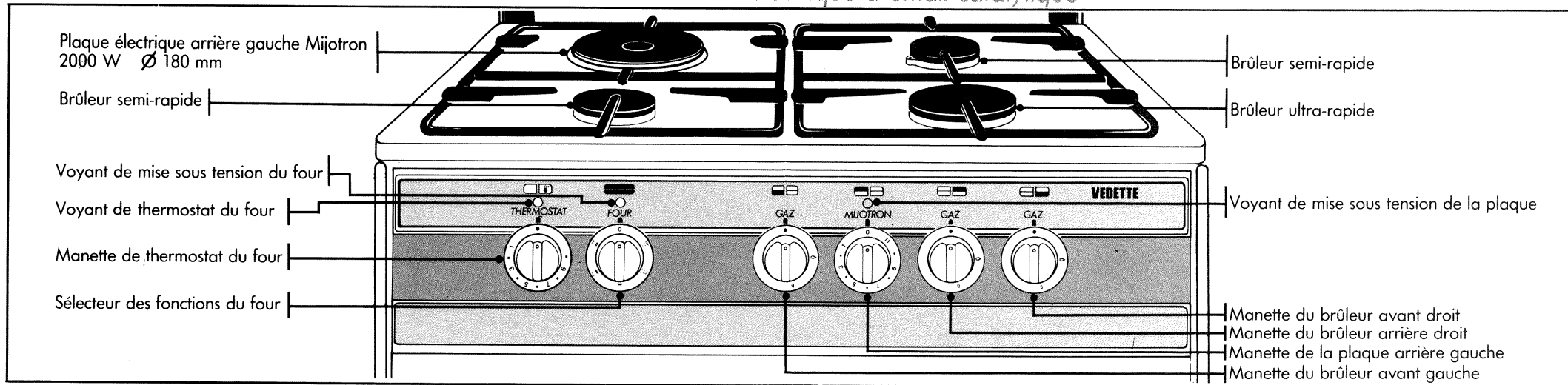


Imp. Nouvelle St-Jean-de-Braye

ACCÈS

VEDETTE

CUISINIÈRE 60 CM x 60 CM - mixte 3 + 1 - four électrique à émail catalytique



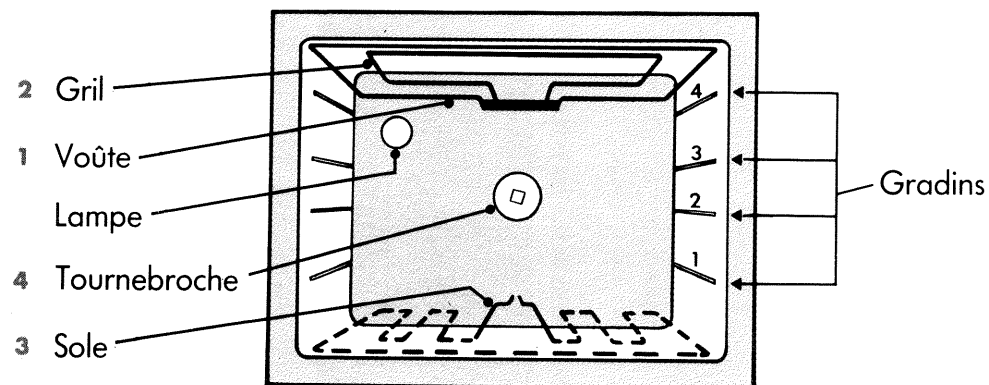
BRÛLEURS DE TABLE

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis tournant la manette dans le sens ↻. Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole ▲ et le symbole ▲, le point ● correspondant à la fermeture du robinet.

PLAQUE ÉLECTRIQUE

À la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximale, pendant 3 minutes, pour durcir le revêtement.
La plaque arrière gauche (Mijotron) est équipée d'un régulateur de chaleur supprimant les brusques écarts de température qui permet les cuissons les plus délicates.

FOUR



FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction

Préchauffage 3140 W	Traditionnel 2140 W	Sole 1340 W	Gril moyen 1840 W	Gril fort 2640 W
2 + 3	1 + 3	3	2 + 4	1, + 2 + 4
	VIANDES ROUGES ET BLANCHES LÉGUMES GÂTEAUX	PÂTISSERIES	GRILADES TOURNEBROCHE	GRILADES TOURNEBROCHE

Températures approximatives selon la position affichée

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
75 °C	100 °C	120 °C	145 °C	170 °C	190 °C	215 °C	235 °C	260 °C	285 °C

TABLEAU DES CUISSONS

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES (*)	GRADIN À PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL MOYEN	10	8 à 10	3	Grille convexe et lèche-frite
Gigot	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15 (1)	2	
Selle	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15 (1)	2	
BOEUF					
Entre-côte	GRIL FORT	10	6 à 8	3	Grille convexe et lèche-frite
Rôti	TRADITIONNEL	8-9	15 (1)	2	
CAKE	SOLE	5	50 à 60	1	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6-7	35 à 45	2	Selon grosseur
DORADE	TRADITIONNEL	7-8	35	2	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7-8	25 à 30 (1)	2	
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	5	40 à 50	2	Selon quantité
LAPIN RÔTI	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
MAQUEREUX GRILLÉS	GRIL MOYEN	10	20	3	Grille convexe et lèche-frite
MERINGUES BLANCHES	SOLE (2)	1	60	3	Plus 30 min sans chauffage
MERINGUES BLONDES	SOLE (2)	2	50	3	Plus 30 min sans chauffage
PAIN	TRADITIONNEL	7-8	20 à 30	2	Selon épaisseur
PAIN DE MIE	TRADITIONNEL	7-8	20 à 30	2	Selon la quantité de pâte
PÂTE BRISÉE	TRADITIONNEL	8-9	15	2	Pâte brisée non garnie
PÂTE FEUILLETÉE	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15	2	Pâte feuilletée non garnie
PÂTE SABLÉE (tarte)	TRADITIONNEL	6-7	30 à 35	2	Selon garniture
PINTADE	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
PIZZA	TRADITIONNEL	7-8	30 à 35	2	Selon moule
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6-7	40 (1)	2	
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
POULET (T.B.)	GRIL MOYEN	10	25 (1)	BROCHE	Sans préchauffage
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	40 à 50	2	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	SOLE	7-8	25 à 30	2	Selon épaisseur et moule
SABLÉS	TRADITIONNEL	5	15	3	Plaque pâtisserie sur grille
SOUFFLÉ (fromage)	SOLE	5	30 à 35	2	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	8-9	20 à 25	1	
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6-7	40 à 45	2	
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	6-7	40 (1)	2	Selon épaisseur

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Pour les meringues, préchauffer position "SOLE".

(*) Avant d'enfourner les plats, préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes sur la position préchauffage.

Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casserolierie et du tournebroche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

CONSEILS PRATIQUES

Entretien courant

CARROSSERIE	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive. Faire briller avec un linge sec ou une peau de chamois.
HUBLOT	Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.
BRÛLEURS À GAZ	Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utilisez de l'eau chaude savonneuse, à l'exclusion de tout autre produit. Pour déboucher les orifices des chapeaux de brûleurs, utilisez une petite brosse à poils durs. ESSUYEZ SOIGNEUSEMENT AVANT LA MISE EN SERVICE.
MANETTES	Les manettes de commande s'enlèvent en les tirant à soi. En cas de difficultés, utilisez une pince en prenant soin de protéger la manette avec un chiffon.
GRILLES	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse exclusivement ; jamais d'abrasifs ou d'objets tranchants.
FOUR AUTODÉGRAISSANT CATALYTIQUE	Évitez de le salir plus qu'il n'est nécessaire. Dans le cas de projections grasses importantes, après cuisson, pour éviter la production excessive de fumée, prolongez le chauffage du four, porte fermée, pendant 20 à 30 min thermostat au maximum. Si les traces subsistent, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

important

ATTENTION :

- **La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants. Pour leur sécurité, un dispositif de protection destiné à éviter les risques de brûlures est disponible en option.**
- **Par mesure de sécurité, après usage, n'omettez pas de fermer le robinet de commande général du gaz distribué ou le robinet de la bouteille de gaz butane.**