

CARACTERISTIQUES

GAZ

	Butane G 30 28 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 18 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propané Air butané G 130
BRULEUR SEMI-RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)	70 1,94 141	70 1,94 138	103 1,94 185	103 1,94 215	185 1,94 271
BRULEUR RAPIDE MIJOTOP ARRIERE GAUCHE Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)	78 2,5 182	78 2,5 178	114 2,5 238	114 2,5 277	220 2,5 350
BRULEUR RAPIDE AVANT DROIT Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)	85 3 218	85 3 214	132 3 286	132 3 333	240 3 420
DEBIT MAXIMUM - g/h - l/h	541	530	709	825	1 041

ELECTRICITE

Consommation du four (norme NF) pour un volume utile de 45 l
 - Montée à 200°C : 0,33 kWh
 - Maintien 1h à 200°C : 0,67 kWh

PLAQUE - Avant gauche : 1500 W

 **Sauter**
SERVICE

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

Sauter vous propose également

- DES CUISINIÈRES • DES RÉFRIGÉRATEURS • DES LAVE-VAISSELLE
- DES LAVE-LINGE • UNE GAMME COMPLÈTE D'ENCASTRABLES
- ET D'INTÉGRABLES : FOURS, HOTTES, MICRO-ONDES.
- LAVE-VAISSELLE, RÉFRIGÉRATEURS, ÉVIERS.

Renseignez-vous par MINITEL

TAPEZ **3615**
CODE **SAUTER**

64013274

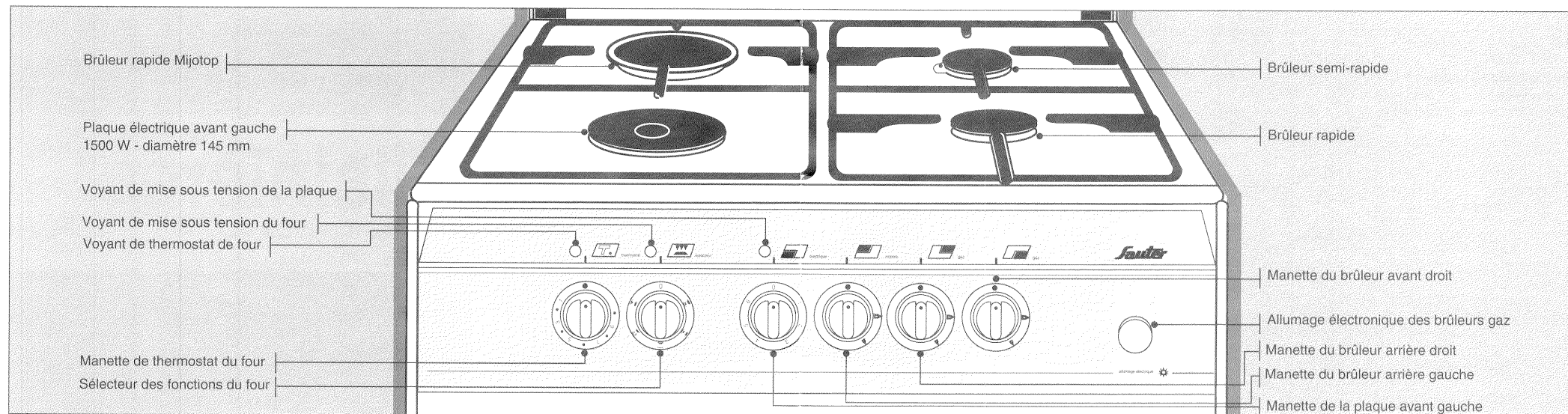
Imp. Nouvelle - St-Jean-de-Braye

cuisinières

NOTICE D'UTILISATION

Sauter

Cuisinière 50 X 50 cm mixte 3+1 - four électrique à émail catalytique



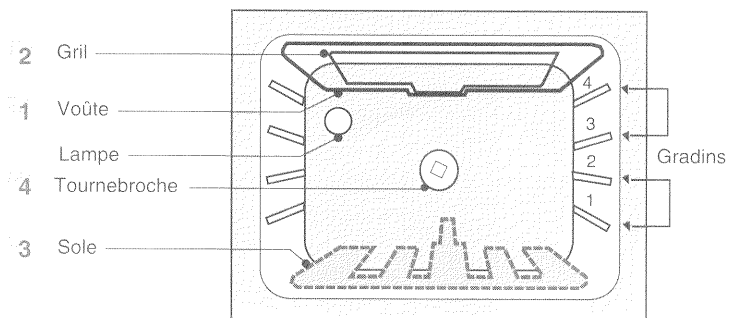
BRULEURS DE TABLE

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. Pour l'allumage des brûleurs, appuyez sur le bouton d'allumage électronique, avec la manette du brûleur en débit maximum (grande flamme) puis relâchez.

PLAQUE ELECTRIQUE

A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximale, pendant 3 minutes, pour durcir le revêtement.

FOUR



FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction					
	Préchauffage 2740 W	Traditionnel 2040 W	Sole 1240 W	Gril moyen 1540 W	Gril fort 2340 W
Éléments sous tension	2+3	1+3	3	2+4	1+2+4
Cuissons conseillées		VIANDES ROUGES ET BLANCHES LEGUMES GATEAUX	PATISseries	GRILLADES TOURNEBROCHE	GRILLADES TOURNEBROCHE

Températures approximatives selon la position choisie.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
75 °C	100 °C	120 °C	145 °C	165 °C	190 °C	210 °C	235 °C	255 °C	280 °C

TABLEAU DES CUISSONS

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	PORTE FERMEE				
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL MOYEN	10	6 à 8	3 (2)	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	7	15 (1)	2 (3)	
Selle	TRADITIONNEL	7	15 (1)	2 (3)	
BOEUF					
Entrecôte	GRIL FORT	10	8	3 (2)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 (1)	2 (3)	
CAKE	TRADITIONNEL	5	55 à 60	1 (2)	Selon épaisseur
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	5	35 à 40	2 (3)	Selon épaisseur
DORADE	TRADITIONNEL	6	35 à 40	2 (3)	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	25 à 30 (1)	1 (2)	
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	4	55 à 60	2 (3)	Selon quantité
LAPIN ROTI	TRADITIONNEL	6	25 (1)	2 (3)	
MAQUEREUX GRILLES	GRIL FORT	10	20	3 (2)	
MERINGUES	SOLE	1	50 à 60	3 (3)	Sur plaque à pâtisserie + 30 min. sans chauffage
PAIN	TRADITIONNEL	7	20 à 25	2 (3)	Selon grosseur sur plaque à pâtisserie
PATE BRISEE	TRADITIONNEL	8	15	2 (3)	Non garnie, selon moule
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	7	15 à 20	2 (3)	Non garnie, sur plaque
PATE SABLEE	TRADITIONNEL	5	30 à 35	1 (3)	Selon garniture
PINTADE	TRADITIONNEL	6	25 (1)	2 (3)	
PIZZA	TRADITIONNEL	6	20 à 25	2 (3)	Sur plaque à pâtisserie
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	7	25 (1)	2 (3)	
POULET (T.B.)	GRIL MOYEN	9	25 (1)		
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	35 à 45	2 (3)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	TRADITIONNEL	7	35 à 40	1 (3)	
SABLES	TRADITIONNEL	5	20	3 (3)	Sur plaque à pâtisserie
SOUFFLE (fromage)	SOLE	5	35	2 (2)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	7	30 à 35	1 (3)	Selon moule
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6	40 à 45	2 (3)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	5	40 à 45 (1)	2 (3)	Selon épaisseur

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille convexe

(3) Grille concave

- Avant d'enfourner les plats pour les cuissons, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes à la température choisie sur la position "Préchauffage".

NOTA : Les positions de réglages du thermostat sont données à titre indicatif. Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il y a lieu d'ajuster cette dernière en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

Influence des moules sur les cuissons : Si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhérent et extérieur coloré, en fonte émaillée, ou aluminium anodisé, remontez la préparation d'un gradin. Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante (tarte, quiche...).

Votre cuisinière est équipée des éléments suivants :

- 1 grille cambrée
- 1 plat lèchefrite
- 1 plaque à pâtisserie

Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casseroles 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.
BRULEURS A 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 vers 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 AUTODEGRAISSANT 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.

ATTENTION :

- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants. Pour leur sécurité, une porte froide est disponible en option. Elle permet d'éviter les risques de brûlures. Pour plus d'informations, contactez votre distributeur.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.
- 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.

BRULEUR MIJOTOP

UN BRULEUR POUR MIJOTER : Par sa forme et son débit très réduit, le chapeau MIJOTOP diffuse uniformément la chaleur sous le fond du récipient pour permettre mijotages et réchauffages sans que les aliments n'attachent le fond.

Votre brûleur MIJOTOP permet également de faire bouillir et de saisir en position maxi ▲ puis de mijoter en maintenant au chaud en position mini ▲ par simple rotation de la manette.

D'autre part, la forme du chapeau ainsi que la disposition des différents trous en font un brûleur très sûr même en débit réduit.

Sa composition en 2 parties amovibles en facilite l'entretien.

SUPPORT CASSEROLE : Un support petite casserole livré avec votre appareil vous permettra d'utiliser directement toute taille de récipient sur votre MIJOTOP.

Vous trouverez, ci-dessous, quelques conseils d'utilisation de votre brûleur MIJOTOP.

EXEMPLES D'UTILISATION DU MIJOTOP

ETUVER

- SAUCE A L'OSEILLE :

- . Etuver l'oseille avec le beurre, : Réglage mijotop mini
- . Ajouter crème, assaisonnement : Augmenter légèrement pour épaissir la préparation

SANS BAIN-MARIE

- SAUCE BEARNAISE :

- . Réduction vinaigre, herbes et échalottes : Réglage moyen
- . Introduire jaunes d'oeufs et beurre par petits morceaux : Réglage mijotop mini

- SAUCE HOLLANDAISE :

- . Jus de citron, jaune d'oeufs, sel : Réglage mijotop mini jusqu'à ce que ce mélange devienne crémeux
- . Ajouter le beurre : Maintenir ce réglage sans cesser de remuer la préparation

- COULIS DE TOMATES :

- . Mettre tous les ingrédients dans une casserole à demi-couverte : Réglage mijotop mini pendant 1 heure (pour 6 grosses tomates)

BIEN MIJOTER

- GOULASH :

- . Rissolage cubes de boeuf (1 kg) : Réglage mijotop maxi
- . Mijotage sauce : 2 h 30 : Réglage mijotop mini

- BLANQUETTE DE VEAU :

- . Rissolage tendron de veau (1,2 kg) : Réglage mijotop maxi
- . Mijotage sauce 1 h 15. : Réglage mijotop mini

GLACER SANS ATTACHER

- PETITS NAVETS GLACES :

- . Navets saupoudrés de sucre
- . 1/2 verre d'eau
- . Couvrir et mijoter pendant 45 mn : Réglage mijotop mini

EXEMPLES D'UTILISATION DU MIJOTOP

LAISSER FREMIR

- COURT-BOUILLON :

- . 1 bouquet garni
 - . 1 gousse d'ail
 - . 1 oignon + 1 clou de girofle
 - . 1 carotte en rondelles
 - . 2 cuillérées à soupe de vinaigre
 - . 1/2 litre d'eau
 - . sel, poivre grains
- : Préparer le court-bouillon avec tous les ingrédients
: Amener à ébullition réglage maxi
: Maintenir le frémissement réglage mini, y plonger les poissons 15 mn environ

- COURT-BOUILLON POUR HADDOCK :

- . 1/4 litre de lait
 - . 1/2 litre d'eau
 - . citron en rondelles
 - . poivre
- : Préparer le court-bouillon avec tous les ingrédients
: Amener à ébullition réglage maxi,
: Maintenir le frémissement réglage mini

CUIRE SANS ATTACHER

- OEUFS BROUILLES :

- . Fouettez les oeufs dans une casserole jusqu'à épaississement.
 - . Ajoutez crème, fromage ou jambon finement haché, ou crevettes cuites hachées...
- : Réglage mijotop mini
: Réglage mijotop mini

- RIZ AU LAIT :

- . 1 litre de lait
 - . 200 g de riz
 - . Précuisson à l'eau du riz
 - . Ebullition du lait
 - . Cuisson du riz
- : Ebullition eau : réglage mijotop maxi
: Maintenir l'ébullition pendant 5 mn
: Réglage mijotop maxi
: Réglage mijotop mini une vingtaine de minutes

CREMES DELICATES

- CREME ANGLAISE :

- . Ebullition du lait
 - . Cuisson crème
- : Réglage mijotop maxi
: Réglage mijotop mini sans cesser de remuer la préparation

- SABAYON:

- . Fouettez la préparation dans une casserole
- : Réglage mijotop mini

- MOUSSE AU CITRON :

- . Sucre, citron, oeufs
 - . Faire épaissir le mélange
- : Réglage mijotop mini

- SAUCE CHOCOLAT :

- . Faire fondre le chocolat
- : Réglage mijotop mini

RECHAUFFAGE

- CONSERVES :

- . Cassoulet, choucroute, potée, lentilles aux saucisses
- : Réglage mijotop mini

- PLATS PREPARES LA VEILLE :

- . Coq au vin, bourguignon, boeuf mode
- : Réglage mijotop mini
: Réglage mijotop mini