

CARACTERISTIQUES

64013277

ELECTRICITE
GAZ

PLAQUE	- Arrière gauche					:	2000	W
FOUR	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
	Butane G 30 28 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 18 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butané G 130			
BRULEURS 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						
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			185	215	271			
BRULEUR 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						
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			333	388	490			
DEBIT MAXIMUM								
- g/h	537	526						
- l/h			703	818	1032			

37 x 1383

SERVICE APRES-VENTE :



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**

Imp. Nouvelle St-Jean de Baye

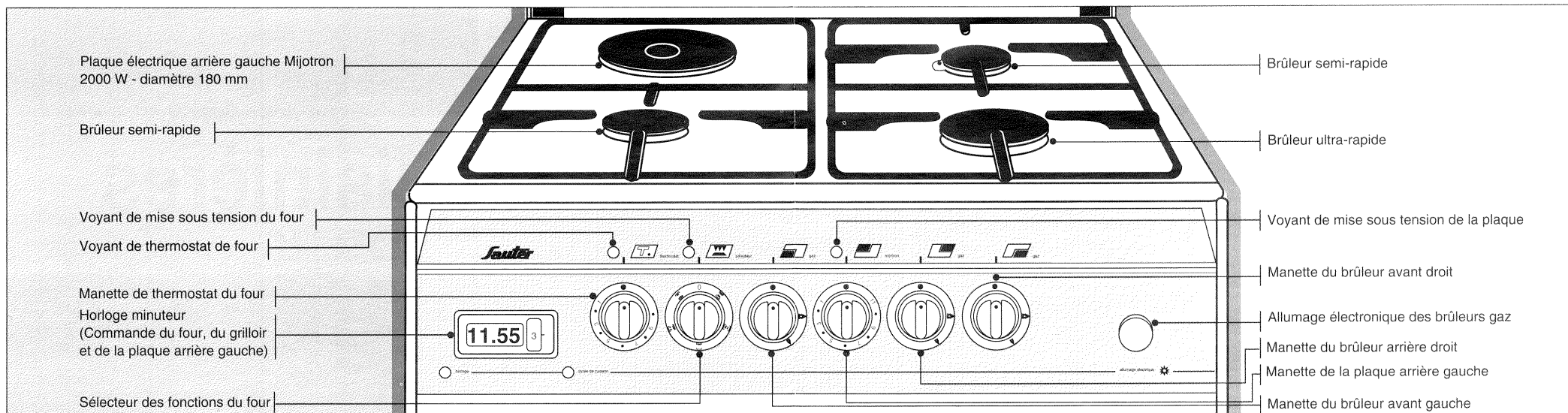
cuisinières

NOTICE D'UTILISATION



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.

Cuisinière 60 x 60 cm mixte 3+1 - four électrique à émail catalytique



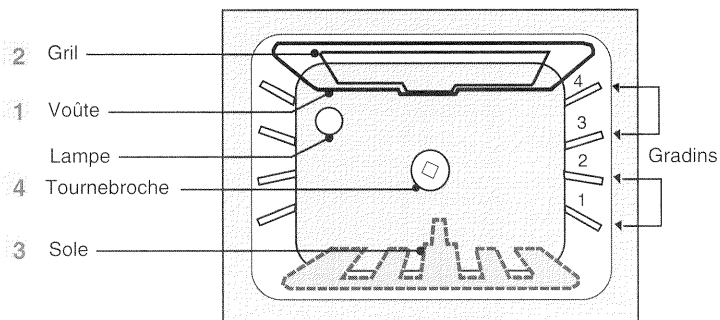
BRULEURS DE TABLE

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. 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
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.

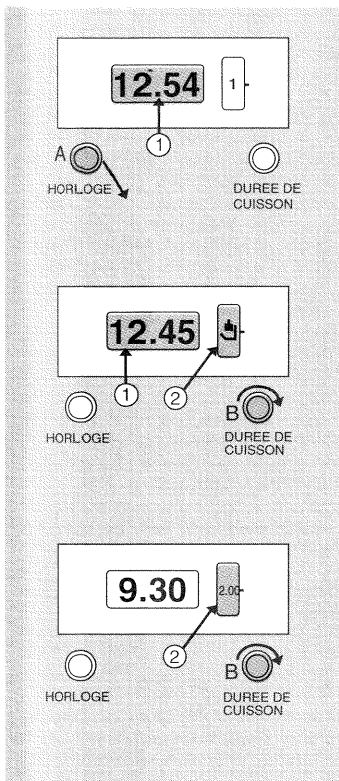
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
75°C	100°C	120°C	145°C	170°C	190°C	215°C	235°C	260°C	285°C

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'oubliez pas de fermer le robinet de commande général du gaz distribué ou le robinet de la bouteille de gaz butane.

MINUTEUR + HORLOGE

Le minuteur n'est utilisable qu'une fois la cuisinière mise sous tension. Il commande **soit** la plaque arrière gauche, **soit** le four, **soit** le grilloir, **soit** la plaque **et** un élément du four.




Mise à l'heure.

Tirez sur le bouton **A** et repoussez-le lorsque l'heure exacte apparaît dans l'afficheur ① .

Le réglage est définitif, sauf en cas de changement d'horaire (été, hiver) ou de coupure de courant.

Cuisson (minuteur) position manuelle.

Tournez le bouton **B** jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran ② .

Cuisson immédiate avec minuteur.

Le minuteur permet de démarrer immédiatement une cuisson, pour la durée choisie.

1. - Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée, ex. : 9h30.
2. - Tournez le bouton **B** jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson choisie dans le cadran ② , ex. : 2h00.
3. - Réglez votre four (ou votre plaque). La cuisson débute immédiatement.

Exemple : début de cuisson à 9h30 pour une durée de 2h00, soit fin de cuisson à 11h30.

CONSEIL PRATIQUE

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 minutes, thermostat au maximum.

Si les traces subsistent, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

TABLEAU DES CUISSONS avec plat unique

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES (*)	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	PORTE FERMEE				
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL MOYEN	10	8 à 10	3	Grille convexe et (3)
Gigot	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15 (1)	2	
Selle	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15 (1)	2	
BOEUF					
Entrecôte	GRIL FORT	10	6 à 8	3	Grille convexe et (3)
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 ROTI	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
MAQUEREAUX GRILLES	GRIL MOYEN	10	20	3	Grille convexe et (3)
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
PATE BRISEE	TRADITIONNEL	8-9	15	2	Pâte Brisée non garnie
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15	2	Pâte feuilletée non garnie
PATE SABLEE (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
SABLES	TRADITIONNEL	5	15	3	Plat lèche-frite multi-usages
SOUFFLE (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".

(3) Plat lèche-frite multi-usages au gradin inférieur.

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

Influence des moules sur les cuissons : Si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhésif 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 lèche-frite multi-usages

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