

## NETTOYAGE DU FOUR PAR PYROLYSE

- Mettez le sélecteur des fonctions du four sur la position pyrolyse.
- Utilisez le minuteur comme pour une cuisson immédiate.
- Temps préconisé pour un four moyennement sale : 120 minutes.
- A la fin du temps choisi, ramenez-le sélecteur sur zéro.
- Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous à votre guide pratique.
- Le voyant couleur cristal sur le bandeau est l'indicateur de pyrolyse. Il ne s'éteindra que si vous avez placé le commutateur sur une autre position que la pyrolyse, et si la porte est déverrouillée. En effet, au-delà d'une certaine température du four la porte est automatiquement damnée. Il ne faudra donc pas forcer pour déverrouiller la porte si ce voyant est resté allumé, attendez son extinction.

ELECTRICITE	PLAQUE	- Arrière gauche	:	2000	W	
	FOUR	- Montée à 200°C	:	0,41	kWh	
GAZ	Consommation du four (norme NF)	- Maintien 1 h à 200°C	:	0,50	kWh	
	pour un volume utile de 55 l	- Nettoyage par pyrolyse	:	2,30	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
	<b>BRULEURS SEMI-RAPIDES</b>					
	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
	<b>BRULEUR ULTRA-RAPIDE</b>					
	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
	<b>DEBIT MAXIMUM</b>					
	- g/h	537	526			
	- l/h			703	818	1032



### 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**

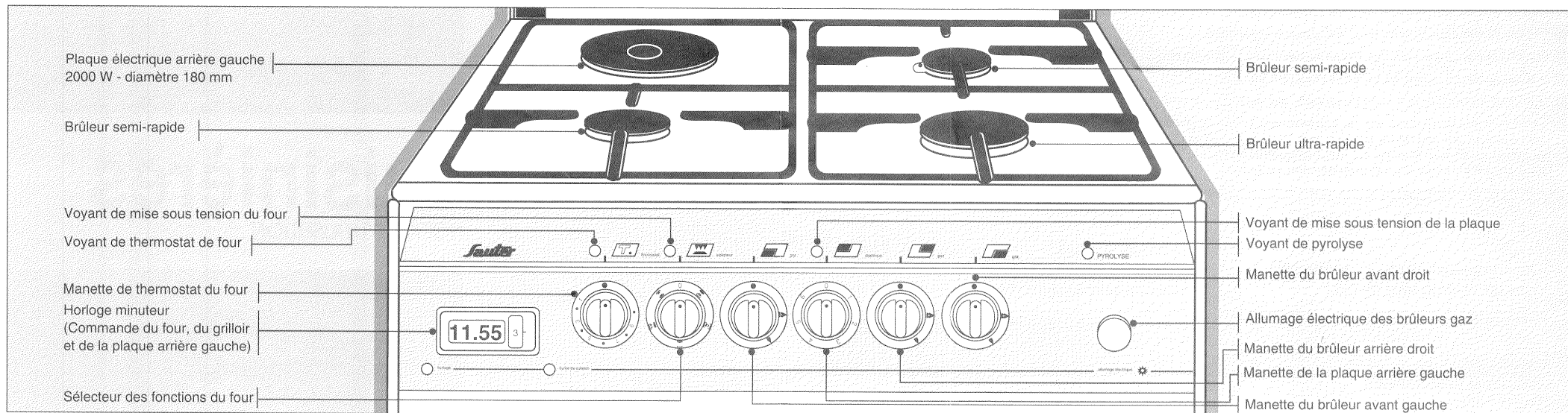
Imp. Nouvelle St-Jean-de-Braye

# cuisinières

NOTICE D'UTILISATION

# Sauter

# Cuisinière 60 X 60 cm mixte 3+1 - four électrique convection naturelle à nettoyage par pyrolyse



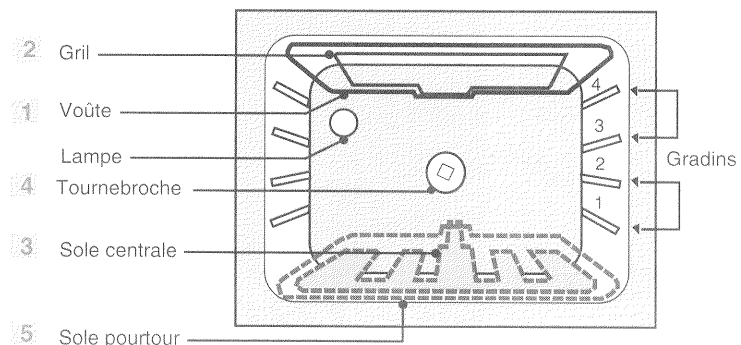
## BRULEURS DE TABLE

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 3240 W	Traditionnel 2240 W	Sole 1440 W	Gril moyen 1840 W	Gril fort 2640 W	Pyrolyse 2250 W	
Éléments sous tension	2+3+5	1+3+5	3+5	2+4	1+2+4	5+2
Cuissons conseillées		VIANDES BLANCHES ET ROUGES POISSONS VOLAILLES PATISSERIES	PATISSERIES	GRILLADES TOURNEBROCHE	GRILLADES TOURNEBROCHE	

Températures approximatives selon la position affichée en fonction "Traditionnel". Ces températures peuvent varier de quelques degrés selon la fonction choisie.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
80°C	100°C	125°C	150°C	170°C	195°C	215°C	240°C	265°C	290°C

### IMPORTANT


- 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.
- Tous les ustensiles, autres que ceux spécifiés dans la notice d'instructions comme pouvant rester pendant la pyrolyse, et toutes éclaboussures excessives doivent être enlevés avant de commencer le processus de nettoyage.
- 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.

# 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 FORT	9	6 à 8	3 (2) (4)	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	7	15 à 18 (1)	2 (3)	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	7	15 à 18 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
BOEUF					
Entrecôte	GRIL FORT	10	5 à 8	3 (2) (4)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
CAKE	SOLE	5	50	2 (2)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6	30	2	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
DORADE	TRADITIONNEL	7	35	2 (3)	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	35 (1)	1 (2)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	5	55	2 (3)	Selon épaisseur
LAPIN ROTI	TRADITIONNEL	6	30 (1)	2 (3)	
MAQUEREAUX GRILLES	GRIL FORT	9	16 à 18	3 (2) (4)	
MERINGUES	SOLE	1	90	3	Sur plat lèche-frite multi-usages
PAIN	TRADITIONNEL	7	25	2	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
PATE BRISEE	TRADITIONNEL	8	17 à 18	2 (3)	Non garnie selon moule
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8	15	2 (3)	Selon moule
PATE SABLEE	TRADITIONNEL	6	30 à 50	2 (3)	Selon garniture
PINTADE	TRADITIONNEL	6	25 à 30 (1)	2 (3)	Selon grosseur
PIZZA	TRADITIONNEL	7	30	2	Sur plat lèche-frite multi-usages
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	30 à 40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	6	25 (1)	2 (3)	Selon grosseur
POULET (T.B.)	GRIL MOYEN	9	25 (1)	<sup>BROCHE (4)</sup> 2 (2)	Selon épaisseur et moule
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	40	1 ou 2 (3)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	SOLE	7	25	3	Sur plat lèche-frite multi-usages
SABLES	TRADITIONNEL	5	18 à 20	2 (3)	Selon quantité
SOUFFLE (fromage)	SOLE	5	50	2 (3)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	8	30 à 35	1 ou 2 (3)	Selon moule
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6	55	2 (3)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	6	45 (1)	2 (3)	

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille convexe 

(3) Grille concave 

(4) Plat lèche-frite multi-usages au gradin inférieur

- Avant d'enfermer 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...).

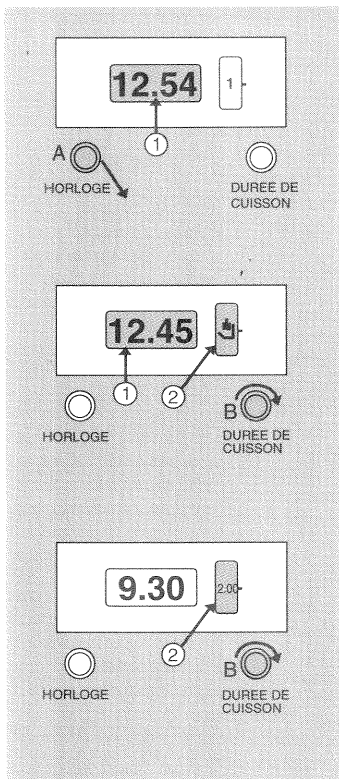
Votre cuisinière est équipé des éléments suivants : - 1 grille cambrée

- 1 plat lèche-frite multi-usages

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

## 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 ou pyrolyse immédiate avec minuteur.

Le minuteur permet de démarrer immédiatement une cuisson (ou une pyrolyse), 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 (ou pyrolyse) choisie dans le cadran ②, ex. : 2h00.
3. - Réglez votre four (ou votre plaque). La cuisson (ou la pyrolyse) débute immédiatement.

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