

# CUISSON

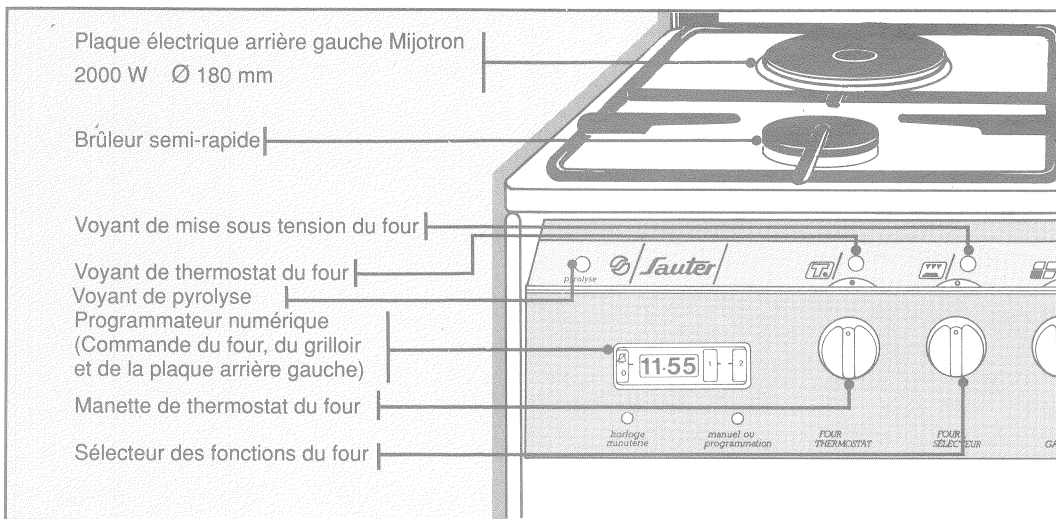
A black and white photograph of a tart with strawberries. A glass pitcher is pouring a liquid, likely a sauce or glaze, over the strawberries on top of the tart. The strawberries are fresh and glistening with the liquid. The tart has a decorative, scalloped edge. The background is dark and out of focus.

NOTICE D'UTILISATION




*Sauter*

LÀ, OÙ MANGER EST UN PLAISIR

# Cuisinière 60 cm x 60 cm luxe mixte 3+1 - four élect



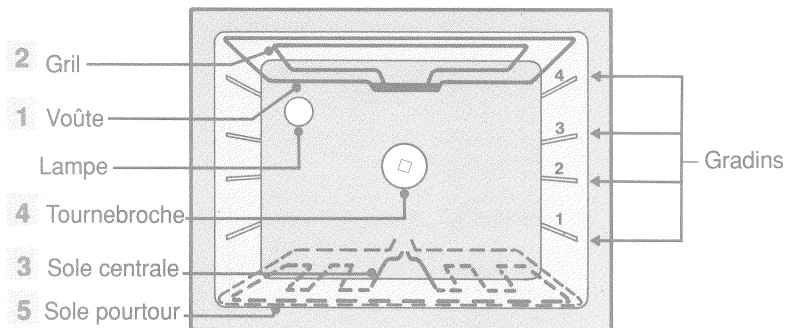
## BRÛLEURS DE TABLE

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

## 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



# PROGRAMMATEUR

Le programmateur n'est utilisable qu'une fois la cuisinière mise sous tension. Il commande **soit** la plaque MIJOTRON arrière gauche, **soit** le four, **soit** le grilloir, **soit** la plaque **et** un élément du four. Si par exemple, le four a été programmé en cuisson **différée**, la plaque MIJOTRON ne peut être utilisée pendant le temps d'attente avant le début de cuisson (et inversement pour le four si la plaque a été programmée).

## 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.

## Fonctionnement en minuterie.

Cette fonction ne permet pas la commande de mise en marche (ou d'arrêt) du four, du grilloir ou de la plaque. Elle donne simplement une indication sonore du temps écoulé.

1. Tournez le bouton **A** pour afficher le temps choisie en (2).  
Exemple : ici, 10 minutes.
2. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton **A** pour faire apparaître dans le cadran (2).

## Cuisson sans programmation (position manuelle)

1. Assurez-vous que l'heure affichée dans le cadran (3) correspond à l'heure de l'afficheur (1). Si ce n'est pas le cas:
  - Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher le symbole "0" dans le cadran (4).
  - Tirez et tournez le bouton **B** jusqu'au déclic. L'affichage dans (1) et (3) est alors identique. Repoussez le bouton **B**.
2. Tournez le bouton **B** jusqu'à ce que le symbole (position manuelle) s'affiche dans le cadran (4).

## Programmation d'une cuisson ou d'une pyrolyse immédiate.

Cette programmation permet de démarrer immédiatement une cuisson ou une pyrolyse, pour la durée choisie.

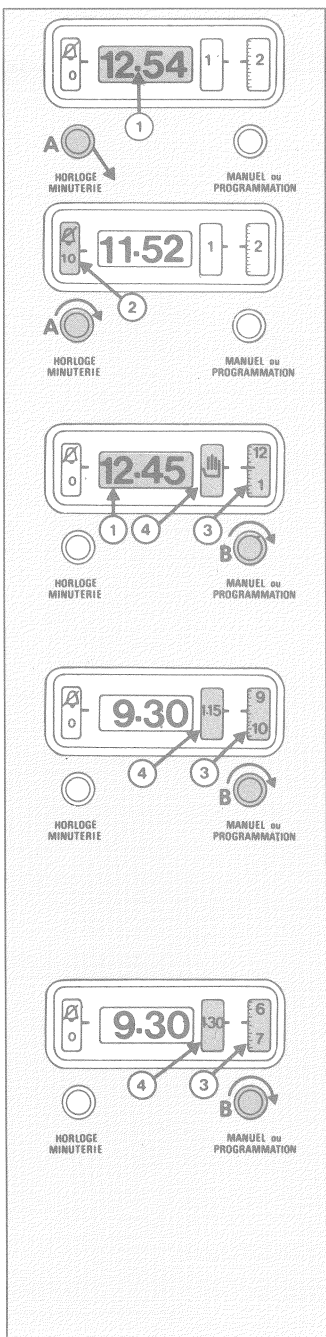
1. Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée, ex : 9 h 30.
2. Assurez-vous que l'heure affichée au cadran (3) correspond à l'heure de l'afficheur (1). Si ce n'est pas le cas, opérez comme ci-dessus. (paragraphe: Cuisson sans programmation).
3. Tournez le bouton **B** jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson choisie ou de la pyrolyse dans le cadran (4), ex : 1 h 15.
4. Réglez votre four (ou votre plaque). La cuisson ou la pyrolyse débute immédiatement.

Exemple: début à 9 h 30 pour une durée de 1 h 15, soit fin à 10 h 45.

## Programmation d'une cuisson ou d'une pyrolyse différées

Cette programmation permet de démarrer une cuisson ou une pyrolyse, à une heure et pour une durée déterminées, sans votre présence.

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée, ex : 9 h 30.
2. Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher le symbole "0" dans le cadran (4).
3. Tirez et tournez le bouton **B** pour afficher dans le cadran (3) l'heure choisie pour le début de la cuisson ou de la pyrolyse, ex : 6 h 30.
4. Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher dans le cadran (4) la durée de la cuisson ou de la pyrolyse désirées, ex : 1 h 30.
5. Réglez votre four selon la fonction choisie cuisson ou pyrolyse.  
Exemple : la cuisson ou la pyrolyse débutera à 6 h 30 pour une durée de 1 h 30, et s'achèvera donc à 8 h 00.



# Tableau des cuissons

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
AGNEAU	PORTE FERMÉE				
Côtelettes	GRIL FORT	9	6 à 8	3 <sup>(2) (4)</sup>	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	7	15 à 18 <sup>(1)</sup>	2 <sup>(3)</sup>	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	7	15 à 18 <sup>(1)</sup>	2 <sup>(3)</sup>	Selon épaisseur
BŒUF					
Entrecôte	GRIL FORT	10	5 à 8	3 <sup>(2) (4)</sup>	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 <sup>(1)</sup>	2 <sup>(3)</sup>	Selon épaisseur
CAKE	SOLE	5	50	2 <sup>(3)</sup>	Selon épaisseur et moule
CHOUX ( pâte à)	TRADITIONNEL	6	30	2 <sup>(2)</sup>	Selon grosseur sur plaque à pâtisserie
DORADE	TRADITIONNEL	7	35	2 <sup>(3)</sup>	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	35 <sup>(1)</sup>	1 <sup>(2)</sup>	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	5	55	2 <sup>(3)</sup>	Selon épaisseur
LAPIN RÔTI	TRADITIONNEL	6	30 <sup>(1)</sup>	2 <sup>(3)</sup>	
MAQUEREAUX GRILLÉS	GRIL FORT	9	16 à 18	3 <sup>(2) (4)</sup>	
MERINGUES	SOLE	1	90	3 <sup>(3)</sup>	Sur plaque à pâtisserie
PAIN	TRADITIONNEL	7	25	2 <sup>(3)</sup>	Selon grosseur sur plaque à pâtisserie
PÂTE BRISÉE	TRADITIONNEL	8	17 à 18	2 <sup>(3)</sup>	Non garnie selon moule
PÂTE FEUILLETÉE	TRADITIONNEL	8	15	2 <sup>(3)</sup>	Selon moule
PÂTE SABLÉE	TRADITIONNEL	6	30 à 50	2 <sup>(3)</sup>	Selon garniture
PINTADE	TRADITIONNEL	6	40 <sup>(1)</sup>	2 <sup>(3)</sup>	Selon grosseur
PIZZA	TRADITIONNEL	7	30	2 <sup>(3)</sup>	Sur plaque à pâtisserie
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	50 <sup>(1)</sup>	2 <sup>(3)</sup>	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 <sup>(1)</sup>	2 <sup>(3)</sup>	Selon grosseur
POULET À LA BROCHE	GRIL MOYEN	7	40 <sup>(1)</sup>	BROCHE (4)	
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	40	2 <sup>(2)</sup>	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	SOLE	7	25	1 <sup>(3)</sup>	Selon épaisseur et moule
SABLÉS	TRADITIONNEL	5	18 à 20	3 <sup>(3)</sup>	Sur plaque à pâtisserie
SOUFFLÉ (fromage)	SOLE	5	50	2 <sup>(3)</sup>	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	8	30 à 35	1 <sup>(3)</sup>	Selon moule
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6	55	2 <sup>(3)</sup>	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	6	45 <sup>(1)</sup>	2 <sup>(3)</sup>	

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille convexe 

(3) Grille concave 

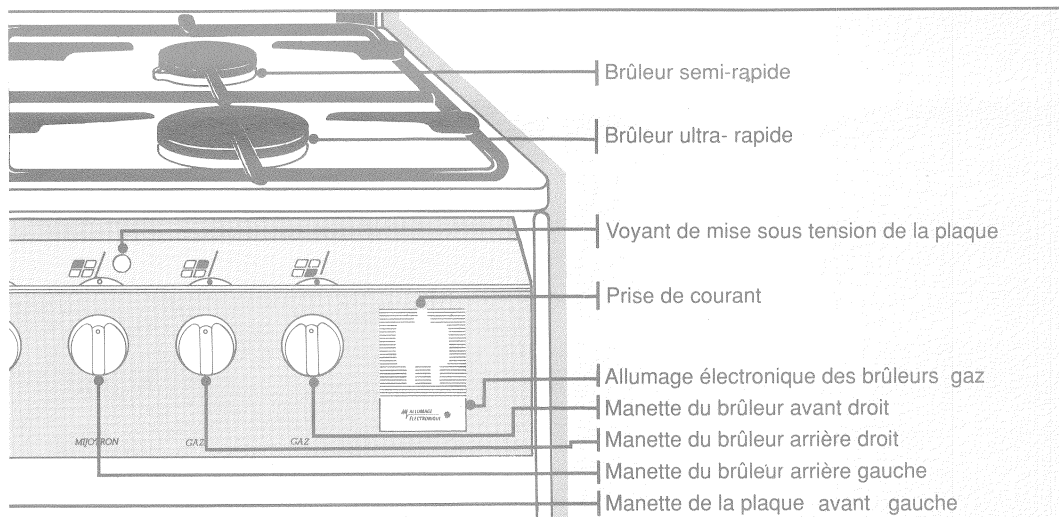
(4) Lèchefrite sur sole

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

**NOTA** Les positions de réglage 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.

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

que convection naturelle à nettoyage par pyrolyse.



## 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
Cuissons conseillées		VIANDES BLANCHES ET ROUGES POISSONS VOLAILLES PÂTISSERIES	PÂTISSERIES	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**
- 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.
  - 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.

## Nettoyage du four par pyrolyse

- Mettez le sélecteur des fonctions du four sur la position pyrolyse.
- Utilisez le programmateur comme pour une cuisson immédiate ou différée.
- 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 condamnée. Il ne faudra donc pas forcer pour déverrouiller la porte si ce voyant est resté allumé, attendez son extinction.

64013178

## Caractéristiques:

ÉLECTRICITÉ	PLAQUE	- Arrière gauche	:	2000	W
	FOUR		- Montée à 200° C	:	0,41 kWh
			- Maintien 1 h à 200° C	:	0,50 kWh
	Consommation (norme NF)	- Nettoyage par pyrolyse	:	2,30	kWh

GAZ		Butane 28 mbar	Propane 37 mbar	Gaz naturel G 20	Gaz naturel G 25	Air propane Air butané
	<b>BRÛLEURS 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	185	215	271
<b>BRÛLEUR 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	333	388	490	
Débit horaire à 15° C sous 760 mm Hg (l/h)						
<b>DÉBIT MAXIMUM</b>						
- g/h	537	526	703	818	1032	
- l/h						



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.

Cet appareil est conforme à l'Arrêté du 19 août 1985 (Journal Officiel du 1er septembre 1985), relatif à la limitation des perturbations radioélectriques (Directive n° 82.499 CEE en date du 7 juin 1982).

# Sauter

vous propose également

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

Consultez nos différents catalogues chez votre distributeur habituel.

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.

9954 - 1941 02 - 88

S.D.R.M. société anonyme au capital de 53.250.000 F

87X1273