

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
	BRULEURSEMI-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	103 1,94
BRULEUR RAPIDE MIJOTOP 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	114 2,5	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	132 3	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 42 l	
		- Montée à 200°C : 0,33 kWh - Maintien 1h à 200°C : 0,45 kWh - Nettoyage par pyrolyse : 2,00 kWh
PLAQUE	- Avant gauche : 1500 W	

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.

877 1369



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

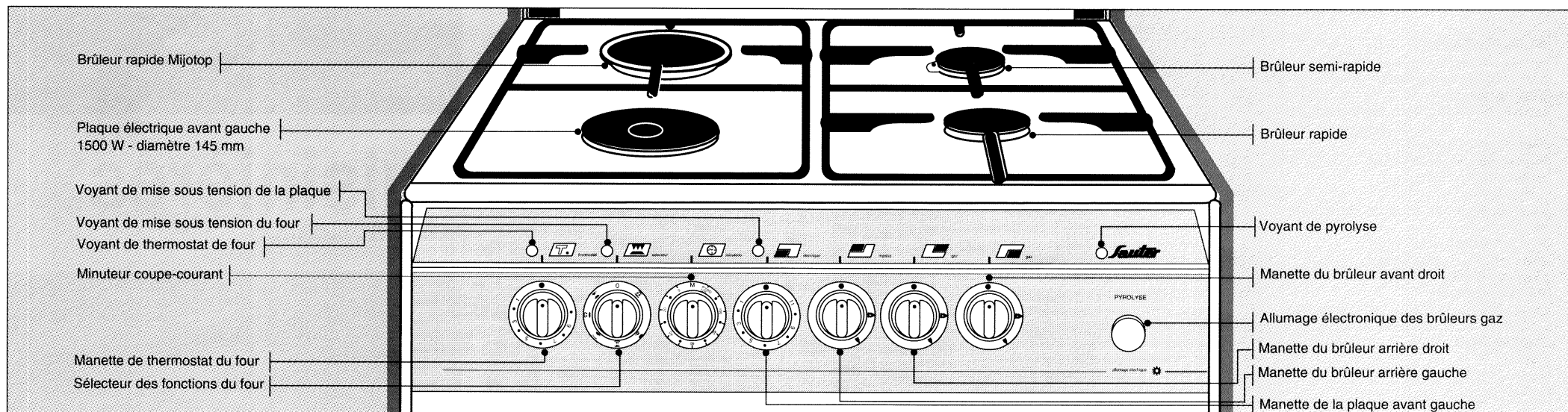
**TAPEZ 3615
CODE SAUTER**

Imp. Nouvelle, St-Jean-de-Braye

cuisinières

NOTICE D'UTILISATION

Cuisinière 55 cm x 55 cm mixte 3 + 1 - four électrique convection naturelle à nettoyage par pyrolyse



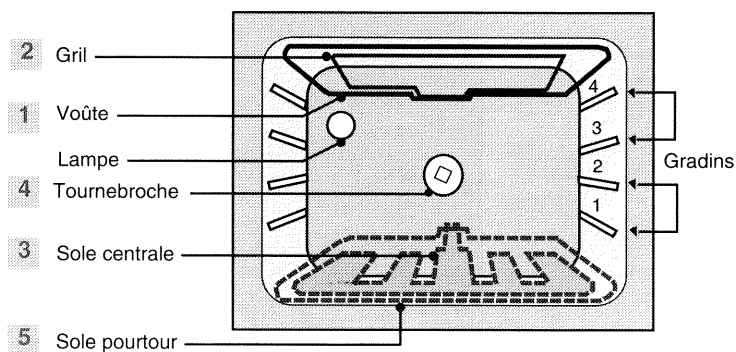
BRULEURS DE TABLE

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



MINUTERIE

Elle permet l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché. Pour l'utiliser, mettez sa manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes). Si le temps de cuisson prévu est inférieur à 30 minutes, armez la minuterie sur 30 et revenez ensuite en arrière jusqu'à la graduation désirée. Si vous ne désirez pas utiliser la minuterie, mettez en position de fonctionnement manuel en plaçant le symbole **M** en face du repère sur le bandeau.

Symboles de fonction						
	Préchauffage 2740 W	Traditionnel 2040 W	Sole 1240 W	Gril moyen 1540 W	Gril fort 2340 W	Pyrolyse 1721 W
Éléments sous tension	2+3+5	1+3+5	3+5	2+4	1+2+4	1+5+3+2
Cuissons conseillées		VIANDES ROUGES ET BLANCHES LÉGUMES GATEAUX	PÂTISSERIES	GRILLADES TOURNEBROCHE	GRILLADES	

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	295°C

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.
HUBLLOT	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.
NETTOYAGE DU FOUR PAR PYROLYSE	Mettez le sélecteur des fonctions du four sur la position pyrolyse. Amenez la minuterie jusqu'à la position (pyro 120 minutes). La pyrolyse démarrera immédiatement pour une durée de 2 heures, et s'arrêtera automatiquement. Ramenez alors le sélecteur sur zéro.


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.
- 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 par pyrolyse.

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	5 à 8	4 (3) (4)	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	7	15 (1)	2 (3)	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	7	15 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
BOEUF					
Entrecôte	GRIL FORT	9	4 à 8	4 (3) (4)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
CAKE	SOLE	5	50	2 (3)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6	45	3	Selon grosseur sur plat lèchefrite multi-usages
DORADE	TRADITIONNEL	7	35	2 (3)	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	35 (1)	2 (3)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	5	55	2 (3)	Selon quantité
LAPIN ROTI	TRADITIONNEL	7	30 (1)	2 (3)	
MAQUEREAUX GRILLES	GRIL MOYEN	8	18 à 20	3 (3) (4)	
MERINGUES	SOLE	1	60	3	Sur plat lèchefrite multi-usages + 30 min. sans chauffage
PAIN	TRADITIONNEL	7	25	3	Selon grosseur sur plat lèchefrite multi-usages
PATE BRISEE	TRADITIONNEL	8	17	2 (3)	Non garnie selon moule
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8	15	3	Sur plat lèchefrite multi-usages
PATE SABLEE	TRADITIONNEL	6	30	2 (3)	Selon garniture
PINTADE	TRADITIONNEL	6	25/30 (1)	2 (3)	Selon grosseur
PIZZA	TRADITIONNEL	7	30	3	Sur plat lèchefrite multi-usages
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	30/40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	6	25 (1)	2 (3)	Selon grosseur
POULET (T.B.)	GRIL MOYEN	8	25 (1)	BROCHE (4)	
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	45	2 (3)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	SOLE	7	25	1/2 (3)	Selon épaisseur et moule
SABLES	TRADITIONNEL	5	15/18	3	Sur plat lèchefrite multi-usages
SOUFFLE (fromage)	SOLE	5	50	2 (3)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	8	35	1/2 (3)	Selon moule
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6	55 (1)	2 (3)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	7	40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes. (2) Grille convexe 

(3) Grille concave 

(4) Plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur

- 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 multi-usages

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

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

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