

64013271

Caractéristiques

ELECTRICITE

PLAQUES :			
- Arrière gauche :	2000 W	- Arrière droite :	1000 W
- Avant gauche :	1500 W	- Avant droite :	1500 W
FOUR :			
Consommation du four (norme NF)		- Montée à 200°C :	0,45kWh
pour un volume utile de 58 l		- Maintien 1 h à 200°C :	0,65 kWh



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

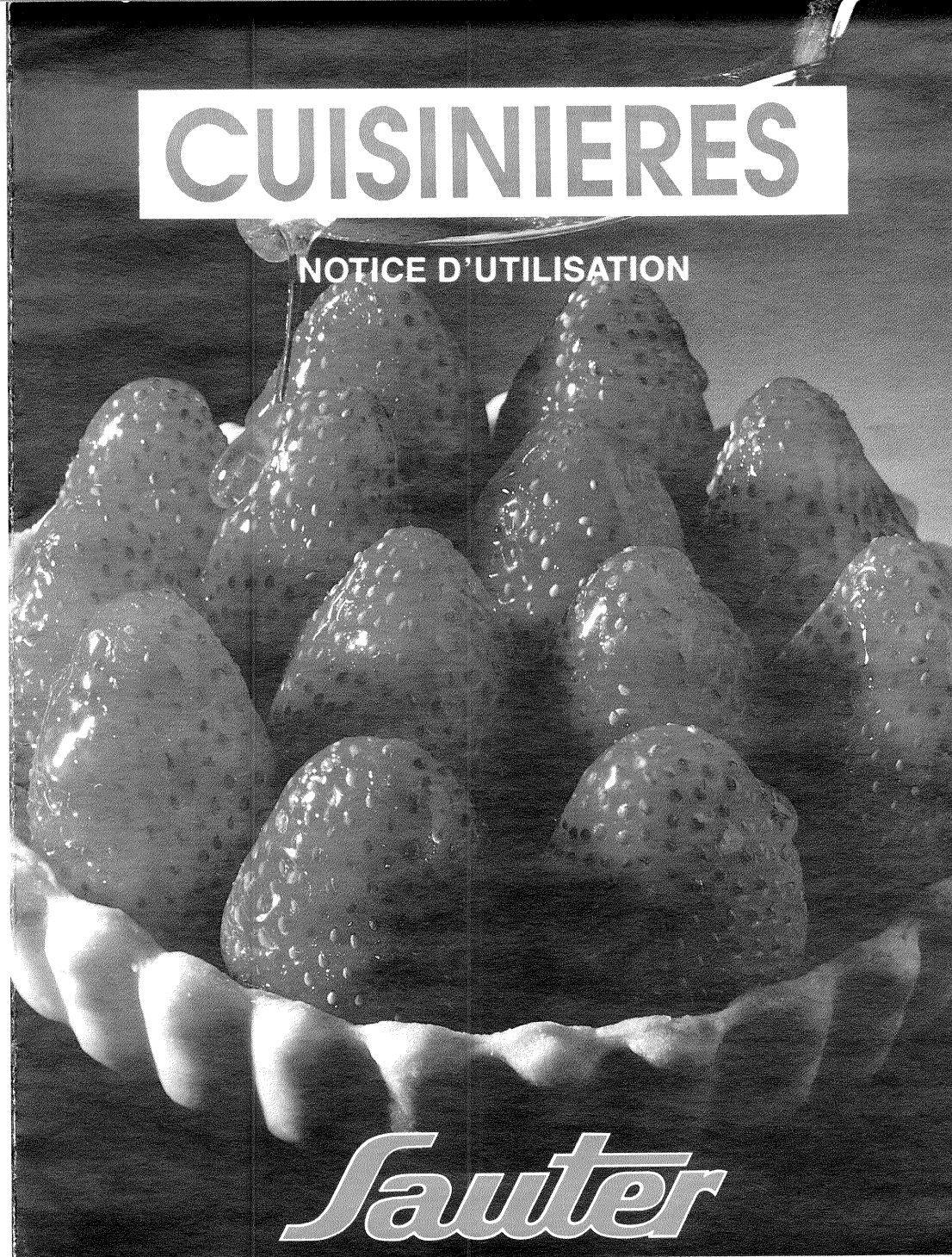
- DES CUISINIÈRES • DES RÉFRIGÉRATEURS • DES LAVE-VAISSELLE
- DES LAVE-LINGE • UNE GAMME COMPLÈTE D'ENCASTRABLES
- ET D'INTÉGRABLES : FOURS, HOTTES, MICRO-ONDES
- LAVE-VAISSELLE, RÉFRIGÉRATEURS, ÉVIERS.

Renseignez-vous par MINITEL

TAPEZ 3615
CODE SAUTER

CUISINIÈRES

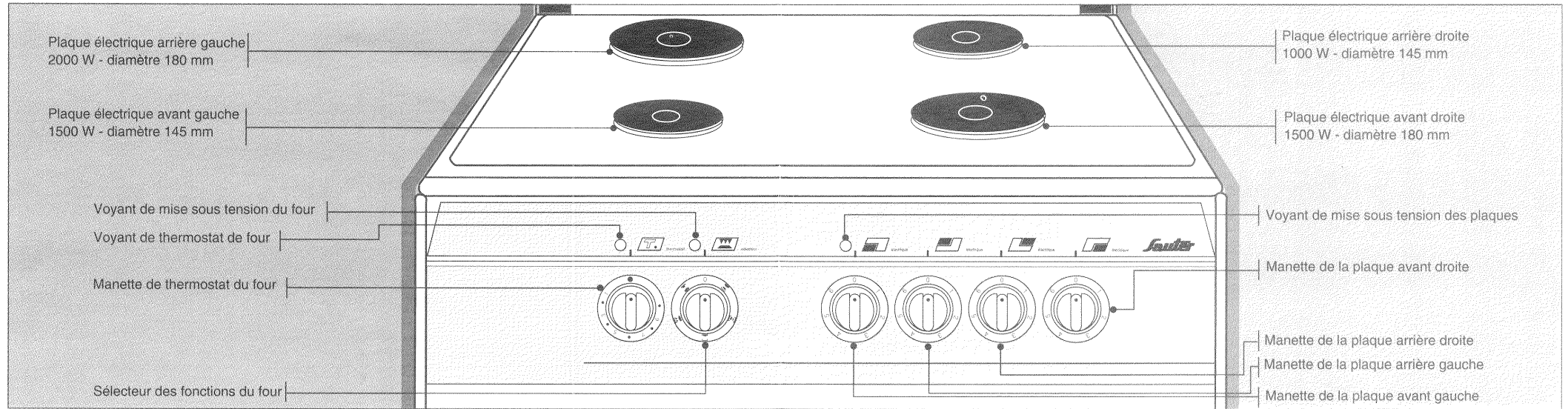
NOTICE D'UTILISATION



Sauter

LÀ, OÙ MANGER EST UN PLAISIR

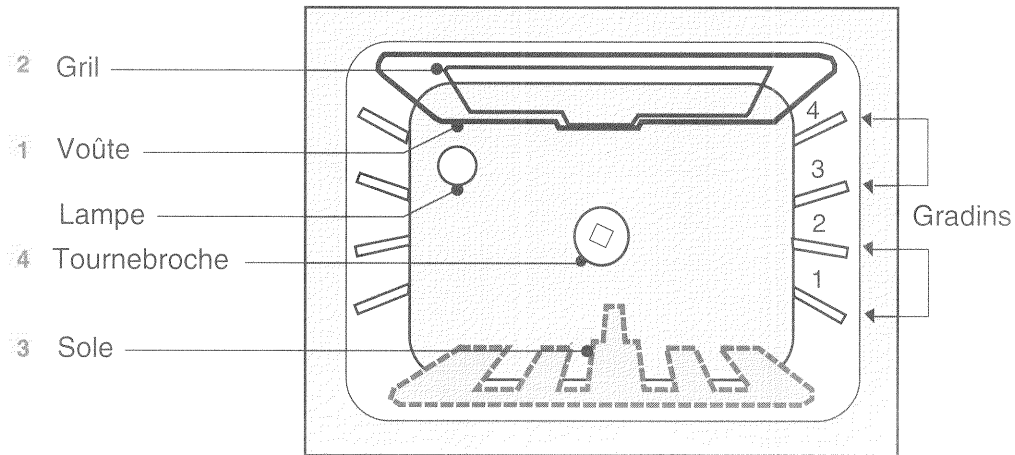
Cuisinière 60 x 60 cm - Tout électrique - four électrique à convection naturelle



PLAQUES ELECTRIQUES

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

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.

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	
MAQUEREUX 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 lèchefrite 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 lèchefrite multi-usages au gradin inférieur.

(*) Avant d'enfourner les plats, préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes à la température de cuisson choisie 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 lèchefrite multi-usages

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.
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.
FOUR NORMAL	Nettoyez les parois pour enlever les taches de graisse au moyen d'un chiffon imprégné d'eau savonneuse très chaude ou d'un produit du commerce non abrasif pour l'émail ou l'inox. Lors d'un débordement important, l'essuyez si possible avec une éponge humide ou une brosse douce avant son durcissement.