

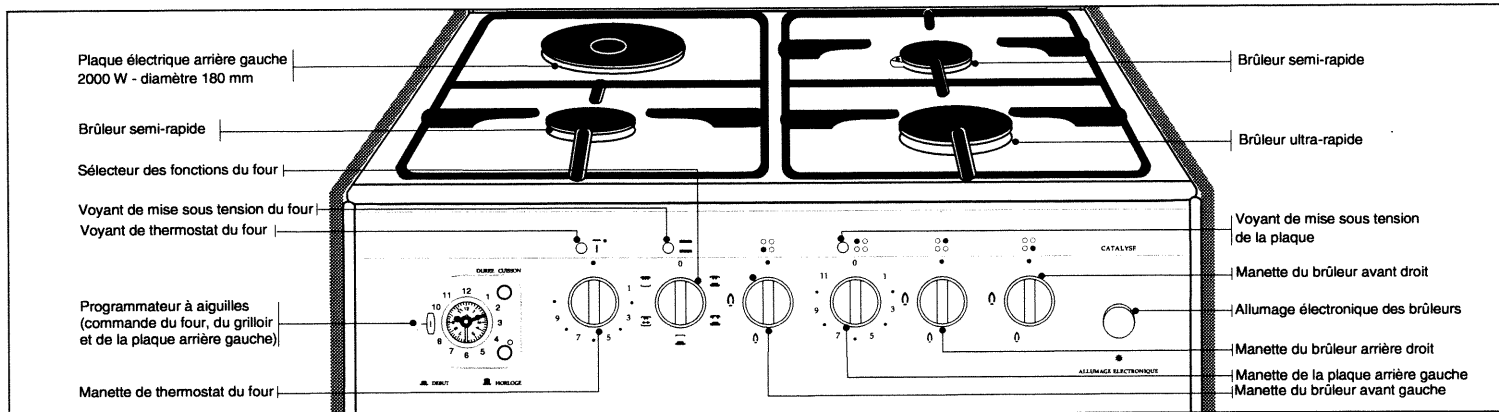
**Cuisinière**  
**réf. MCN 6153R\***







**NOTICE D'UTILISATION**

***Sauter***

# Comment utiliser les foyers de votre cuisinière ?



## 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, la manette du brûleur étant positionnée entre les symboles  et .

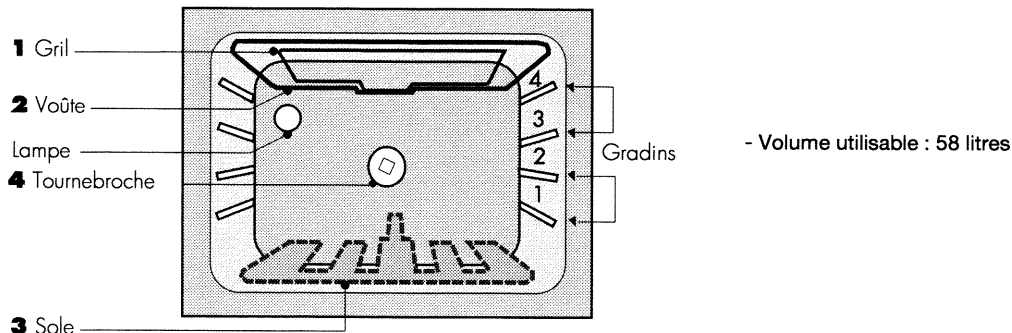
## Plaque électrique

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.

# Comment utiliser votre 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
-------	-------	---	-------	-------

### Cuissons conseillées

	VIANDES BLANCHES ET ROUGES LEGUMES GATEAUX	PATISSERIES	GRILADES TOURNEBROCHE	GRILADES GRATS
--	--	-------------	--------------------------	-------------------

# Guide de cuisson

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR (Porte fermée)	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES (*)	GRADIN A PARTIR DU BAS (*)	OBSERVATIONS
<b>ENTREES - LEGUMES</b>					
<i>Quiche lorraine</i>	TRADITIONNEL	7-8	25 à 30	2	Selon épaisseur et moule
<i>Gratin dauphinois</i>	TRADITIONNEL	5	40 à 50	2	Selon quantité
<i>Pizza</i>	TRADITIONNEL	7-8	30 à 35	2	Selon moule
<i>Soufflé au fromage</i>	SOLE	5	30 à 35	2	Selon quantité
<i>Tomates farcies</i>	TRADITIONNEL	6-7	40 à 45	2	
<b>POISSONS</b>					
<i>Dorade</i>	TRADITIONNEL	7-8	35	2	Selon grosseur
<i>Maquereaux</i>	GRIL MOYEN	8	20	3	Grille convexe et (3)
<b>VIANDES</b>					
<i>Côtelette d'agneau</i>	GRIL MOYEN	8	8 à 10	3	Grille convexe et (3)
<i>Dinde</i>	TRADITIONNEL	7-8	25 à 30 (1)	2	
<i>Entrecôte de boeuf</i>	GRIL FORT	9	6 à 8	3	Grille convexe et (3)
<i>Gigot</i>	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15 (1)	2	
<i>Lapin rôti</i>	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
<i>Pintade</i>	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
<i>Poulet rôti</i>	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
<i>Poulet tourné broché</i>	GRIL MOYEN	8	25 (1)	BROCHE	Sans préchauffage
<i>Rôti de boeuf</i>	TRADITIONNEL	8-9	15 (1)	2	
<i>Rôti de porc</i>	TRADITIONNEL	6-7	40 (1)	2	
<i>Rôti de veau</i>	TRADITIONNEL	6-7	40 (1)	2	Selon épaisseur
<i>Selle</i>	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15 (1)	2	
<b>PATISSERIES</b>					
<i>Cake</i>	SOLE	5	50 à 60	1	Selon épaisseur et moule
<i>Pâte à choux</i>	TRADITIONNEL	6-7	35 à 45	2	Selon grosseur
<i>Meringues blondes</i>	SOLE (2)	2	50	3	+ 30 min. sans chauffage
<i>Pâte brisée</i>	TRADITIONNEL	8-9	15	2	Pâte brisée non garnie
<i>Pâte feuilletée</i>	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15	2	Pâte feuilletée non garnie
<i>Pâte sablée (tarte)</i>	TRADITIONNEL	6-7	30 à 35	2	Selon garniture
<i>Quatre-quarts</i>	SOLE	5	40 à 50	2	Selon épaisseur et moule
<i>Sablés</i>	TRADITIONNEL	5	15	3	Plat lèchefite multi-usages
<i>Tarte aux fruits</i>	TRADITIONNEL	8-9	20 à 25	3	

- (1) Temps de cuisson pour 500 grammes.
  - (2) Pour les meringues, préchauffez position «SOLE».
  - (3) Plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur.
- (\*) Avant d'enfourner les plats, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes sur la position «PRÉCHAUFFAGE».

Grille concave 

Grille convexe 

***Influence des moules sur les cuissons :*** Si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhérent et extérieur coloré, en fonte émaillé, 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
- 1 tournebroche

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

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

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


# Comment utiliser votre programmateur ?

Le programmateur n'est utilisable qu'une fois la cuisinière mise sous tension. Il commande **SOIT** la plaque, **SOIT** le four, **SOIT** les deux à la fois.

Si par exemple, le four a été programmé en cuisson **DIFFÉRÉE**, la plaque 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



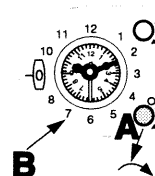
Tirez le bouton **A** vers vous et tournez-le dans le sens  pour afficher l'heure par rapport au cadran extérieur **B**.

- Exemple : 10 heures, 10 minutes sont affichés ci-contre.

La trotteuse indique les secondes.


- Exemple : 30 secondes ci-contre.

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




## Cuisson sans programmation (position manuelle)

Si les 2 cadrans horaires (heure horloge et cadran intérieur) ne sont pas en concordance (comme sur le schéma ci-contre), amenez-le à cette position, en tournant, sans le tirer vers vous, le bouton

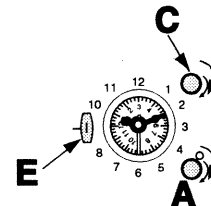
**A** dans le sens .

Lorsque les 2 cadrans horaires sont en concordance,



tournez le bouton **C** dans le sens  jusqu'à ce que le symbole **I** apparaisse dans la fenêtre **E**. Vous êtes alors en position manuelle pour les cuissons au four ou sur la plaque.

Vous pouvez interrompre la cuisson en tournant le bouton **C** jusqu'à ce que **0** apparaisse dans la fenêtre **E**. Dans tous les cas, il faut aussi remettre à zéro les commandes du four ou de la plaque. Si vous désirez rester en position manuelle, laissez le symbole **I** dans la fenêtre **E**. Vous arrêterez ensuite la cuisson avec les commandes de four ou de la plaque.



# Comment utiliser votre programmateur ?

## Programmation d'une cuisson immédiate

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

☞ Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée.

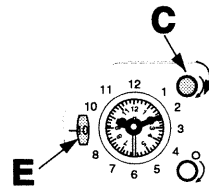
Si le cadran intérieur n'est pas en concordance avec le cadran extérieur, voir le paragraphe «Cuisson sans programmation».

☞ Tournez le bouton **C** dans le sens ↻ pour afficher dans la fenêtre **E** la durée de cuisson en minutes (exemple : 10 minutes de cuisson à partir de l'heure indiquée).

- Exemple ci-contre : 10 heures 10 minutes.

La cuisson va démarrer immédiatement et s'arrêtera à 10 heures 20.

**Nota :** en cuisson immédiate, sans usage du programmateur, vérifiez que celui-ci est en position manuelle (I).



## Programmation d'une cuisson différée

Cette programmation permet de démarrer une cuisson, à une heure et pour une durée déterminée, en votre absence.

☞ Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée.

- Exemple : 10 heures 10 minutes.

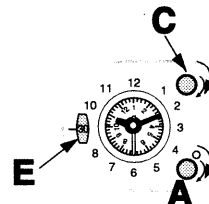
☞ Tournez le bouton **C** dans le sens ↻ pour afficher dans la fenêtre **E** la durée de cuisson en minutes.

- Exemple : 30 minutes.

☞ Tournez le bouton **A** dans le sens ↻ pour indiquer l'heure de début de cuisson, à l'aide du cadran intérieur. L'heure de début de cuisson choisie sur le cadran intérieur sera positionnée en vis-à-vis de l'aiguille de l'heure.

☞ Réglez votre four ou votre plaque selon la cuisson choisie.

● Exemple ci-contre : il est 10 heures, 10 minutes. La cuisson ou la pyrolyse va débiter à 11 heures pour une durée de 30 minutes. Elle s'arrêtera donc à 11 heures 30 minutes.



# Quelques conseils pour l'utilisation de votre cuisinière

## **CARROSSERIE**

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive.  
Faites 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.

## **BRULEURS À 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.

## **FOUR AUTODÉGRAISSANT 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.

## **Important :**

- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants.
- 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.



# Caractéristiques de votre cuisinière

G A Z

Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+		Butane G 30	Propane G 31	Gaz naturel G 20	Gaz naturel G 25	Air propané Air butané G 130 8 mbar
		29 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDE</b>						
Repère marqué sur l'injecteur		70	70	103	103	185
Débit nominal/PCS (kW)		1,94	1,94	1,94	1,94	1,94
Débit réduit/PCS (kW)		0,46		0,37		
Débit horaire (g/h)		141	138			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)				185	215	271
<b>BRULEUR RAPIDE</b>						
Repère marqué sur l'injecteur		78	78	114	114	220
Débit nominal/PCS (kW)		2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Débit réduit/PCS (kW)		0,53		0,42		
Débit horaire (g/h)		182	178			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)				238	277	350
<b>BRULEUR ULTRA-RAPIDE</b>						
Repère marqué sur l'injecteur		94	94	136	136	250
Débit nominal/PCS (kW)		3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Débit réduit/PCS (kW)		0,78		0,58		
Débit horaire (g/h)		255	250			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)				333	388	490
<b>DEBIT CALORIFIQUE TOTAL/PCS</b>		<b>kW</b>	<b>kW</b>	<b>kW</b>	<b>kW</b>	<b>kW</b>
Débit maximum		g/h	g/h			
Débit nominal/PCS (kW)		l/h				
		9,88	9,88	9,88	9,88	9,88
		719	704			
				941	1 095	1 382

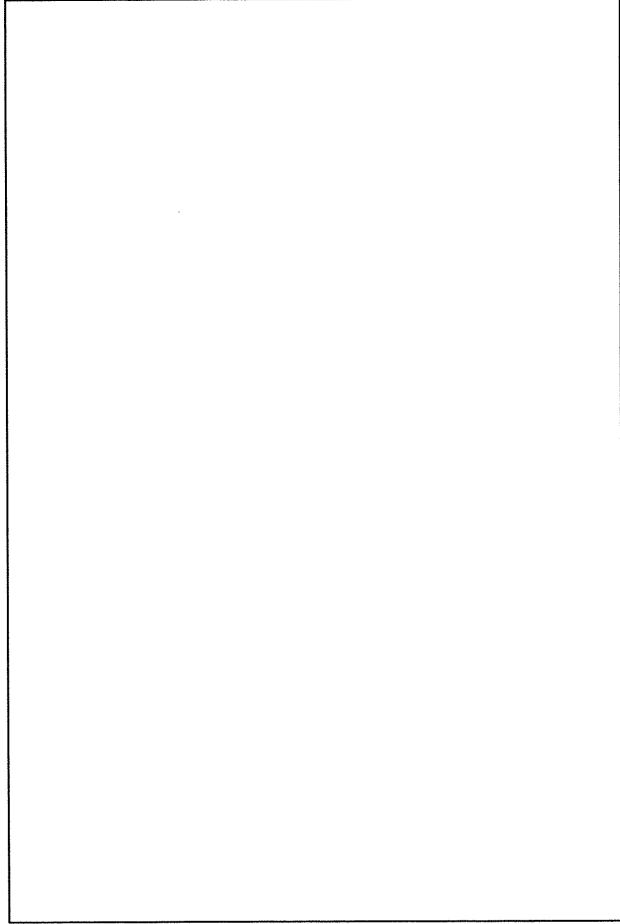
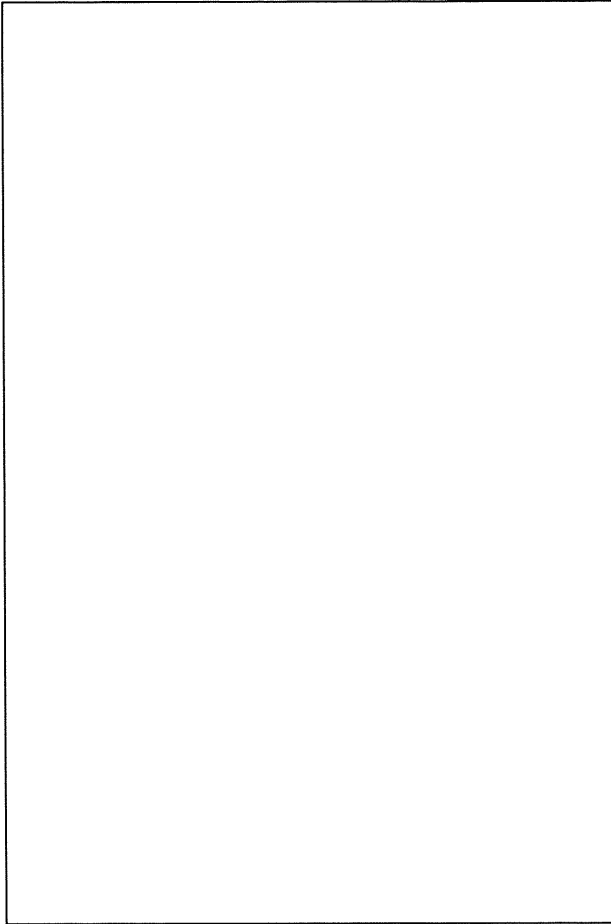
ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

- Arrière gauche : 2000 W

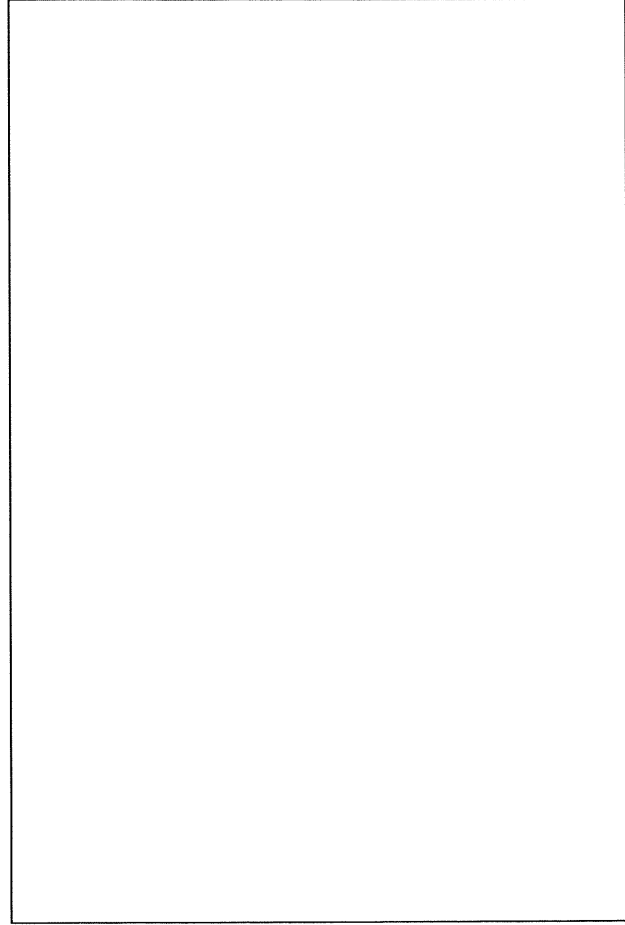
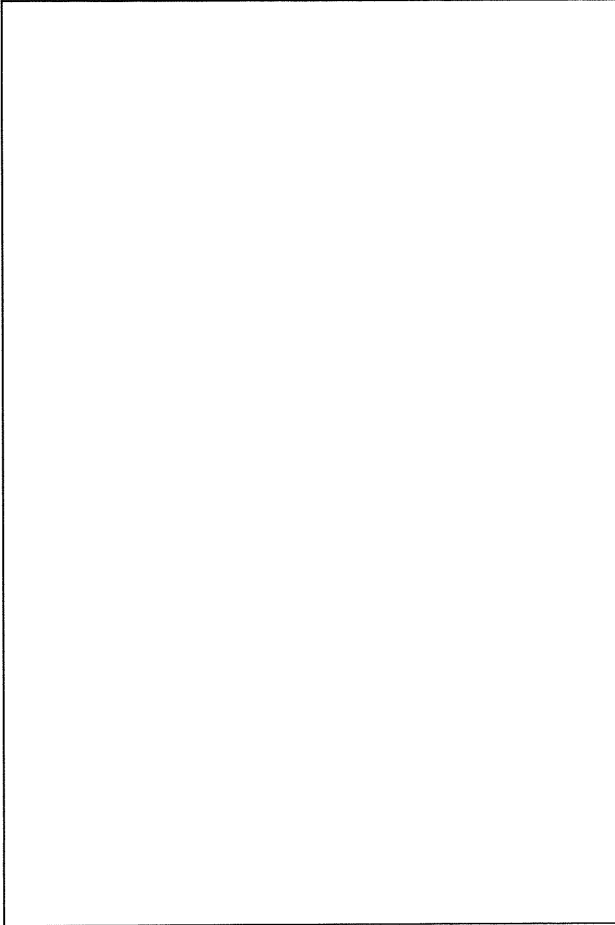
# Notes personnelles

---



# *Notes personnelles*

---



## Service après-vente

- Pour bénéficier de la garantie de votre appareil, ne pas oublier de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.

- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :

**CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,**

**APPLIQUENT INTEGRALEMENT NOS METHODES DE REGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE REPARATION,**

**UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIECES CERTIFIEES D'ORIGINE.**



- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

- Pour tout contact avec la marque ou le Service après-vente, vous reporter aux informations figurant ci-dessous.

## Relations consommateur

# Sauter

*vous propose également*

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

*Renseignez-vous par MINITEL*

**TAPEZ 3615  
CODE SAUTER**

87x 2321

12/95

ANKEE Tél. : 38 49 42 00

64073425