



MARQUE: SAUTER

REFERENCE: MPB 6253

CODIC: 0967076

cuisinières

NOTICE D'UTILISATION

Sauter
SERVICE

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. Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.

64013370

Sauter vous propose également

- DES CUISINIÈRES • DES FOURS COMPACTS • UNE GAMME COMPLETE D' ENCASTRABLES ET D'INTEGRABLES : FOURS, TABLES DE CUISSON, HOTTES, MICRO-ONDES, LAVE-VAISSELLE, REFRIGERATEURS, EVIERS.

Renseignez-vous par MINITEL

**TAPEZ 3615
CODE SAUTER**

Imp. Nouvelle St-Jean-de-Braye

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. Cet appareil est conforme à l'Arrêté du 19 août 1989, relatif à la limitation des perturbations radioélectriques (Directive n° 76.889 modifiée par la Directive CEE n° 87.308).

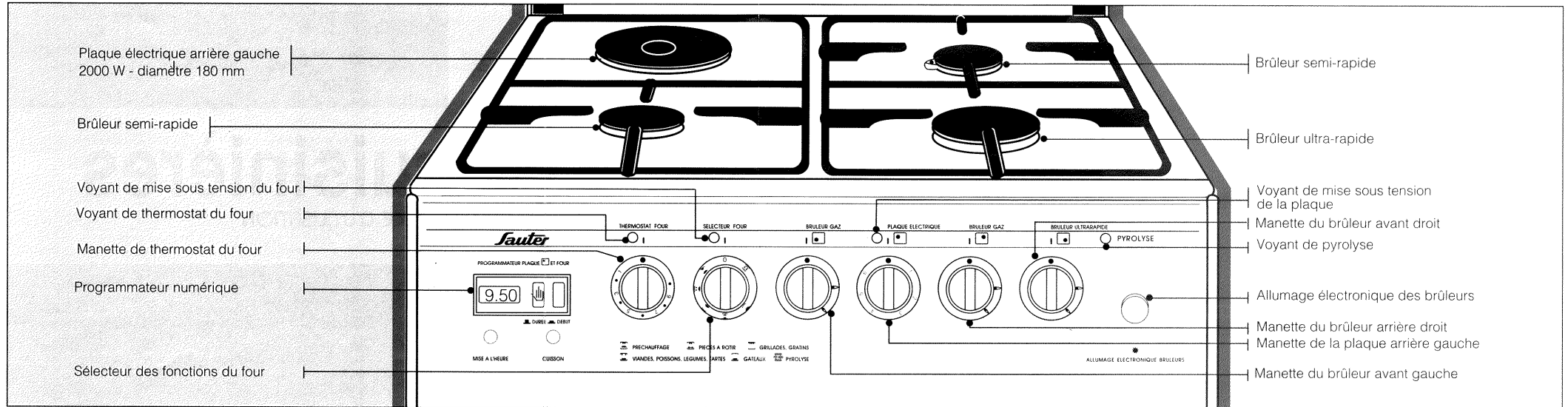
9954-9912 - 06/94 (1A)

TEM SNC, société en nom collectif au Capital de 227 442 400 francs

84 x 145,1

Sauter

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



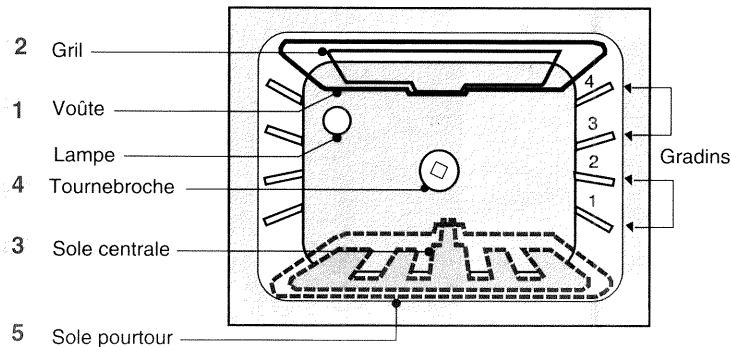
BRULEURS DE TABLE

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	5+2
Cuissons conseillées		VIANDES POISSONS LÉGUMES TARTES	GATEAUX	PIECES A ROTIR TOURNEBROCHE	GRILLADES GRATINS	


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

TABLEAU DES CUISSONS

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	PORTE FERMEE				
AGNEAU					
Côtelettes	GRILLADES	9	6 à 8	3 (2) (4)	Selon épaisseur
Gigot	VIANDES	7	15 à 18 (1)	2 (3)	Selon grosseur
Selle	VIANDES	7	15 à 18 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
BOEUF					
Entrecôte	GRILLADES	9	5 à 8	3 (2) (4)	Selon épaisseur
Rôti	VIANDES	8	15 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
CAKE	GATEAUX	5	50	2 (2)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TARTES	6	30	3	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
DORADE	POISSONS	7	35	2 (3)	Selon grosseur
DINDE	VIANDES	6 ou 7	35 (1)	1 (2)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	LEGUMES	5	55	2 (3)	Selon épaisseur
LAPIN ROTI	VIANDES	6	30 (1)	2 (3)	
MAQUEREAUX GRILLES	GRILLADES	9	16 à 18	3 (2) (4)	
MERINGUES	GATEAUX	1	90	3	Sur plat lèche-frite multi-usages
PAIN	TARTES	7	25	3	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
PATE BRISEE	TARTES	7 ou 8	17 à 18	2 (3)	Non garnie selon moule
PATE FEUILLETEE	TARTES	8	15	2 (3)	Selon moule
PATE SABLEE	TARTES	6	30 à 50	2 (3)	Selon garniture
PINTADE	VIANDES	6	25 à 30 (1)	2 (3)	Selon grosseur
PIZZA	TARTES	7	30	3	Sur plat lèche-frite multi-usages
PORC (rôti)	VIANDES	6	30 à 40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	VIANDES	6	25 (1)	2 (3)	Selon grosseur
POULET (T.B.)	PIECES A ROTIR	8	25 (1)	^{BROCHE (4)} 2 (2)	
QUATRE-QUARTS	GATEAUX	5	40	2 (2)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	TARTES	7	25	1 ou 2 (3)	Selon épaisseur et moule
SABLES	TARTES	5	18 à 20	3	Sur plat lèche-frite multi-usages
SOUFFLE (fromage)	GATEAUX	5	50	2 (3)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TARTES	7	30 à 35	1 ou 2 (3)	Selon moule
TOMATES FARCIES	LEGUMES	6	55	2 (3)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	VIANDES	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'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 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).

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
BRULEURS SEMI-RAPIDES 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	185 1,94 271
BRULEUR ULTRA-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)	94 3,5 255	94 3,5 250	136 3,5 333	136 3,5 388	250 3,5 490
DEBIT MAXIMUM - g/h - l/h	537*	526	703	818	1 032

ELECTRICITE

Consommation du four (norme NF)
pour un volume utile de 55 l

- Montée à 200°C : 0,41 kWh
- Maintien 1h à 200°C : 0,50 kWh
- Nettoyage par pyrolyse : 2,30 kWh

PLAQUE

- Arrière gauche : 2000 W

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.