

2469 160

0015

C 6020 GB* - C 6010 GB* - C 6410 GB* - C 6119 GB*

caractéristiques (R&C : C 6410 GC* - C 6420 GB* - C 6420 GC* - C 6420 GA* - C 6529 GB*)

	Butane 28 mbar	Propane 37 mbar	Gaz naturel G 20 18 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butané
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE					
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			
Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h)			185	215	271
BRÛLEUR RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	78	78	114	114	220
Débit calorifique/PCS (kW)	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Débit horaire (g/h)	182	178			
Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h)			238	277	350
BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE					
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			
Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h)			333	388	490
GRILLOIR					
Repère marqué sur l'injecteur	76	76	115	115	225
Débit calorifique/PCS (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Débit horaire (g/h)	167	164			
Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h)			219	255	322
FOUR (à l'allumage)					
Repère marqué sur l'injecteur	95	95	135	135	290
Débit calorifique/PCS (kW)	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60
Débit horaire (g/h)	262	257			
Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h)			343	399	504
DÉBIT MAXIMUM					
- g/h	981	961			
- l/h			1 284	1 494	1 886


Sauter
SERVICE

Pour tout problème nécessitant une intervention du service après-vente, la communication du type et du numéro de série de votre appareil seront nécessaires. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil.

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

64013093

Cet appareil est conforme à l'Arrêté du 19 août 1985 (Journal Officiel du 1^{er} 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.

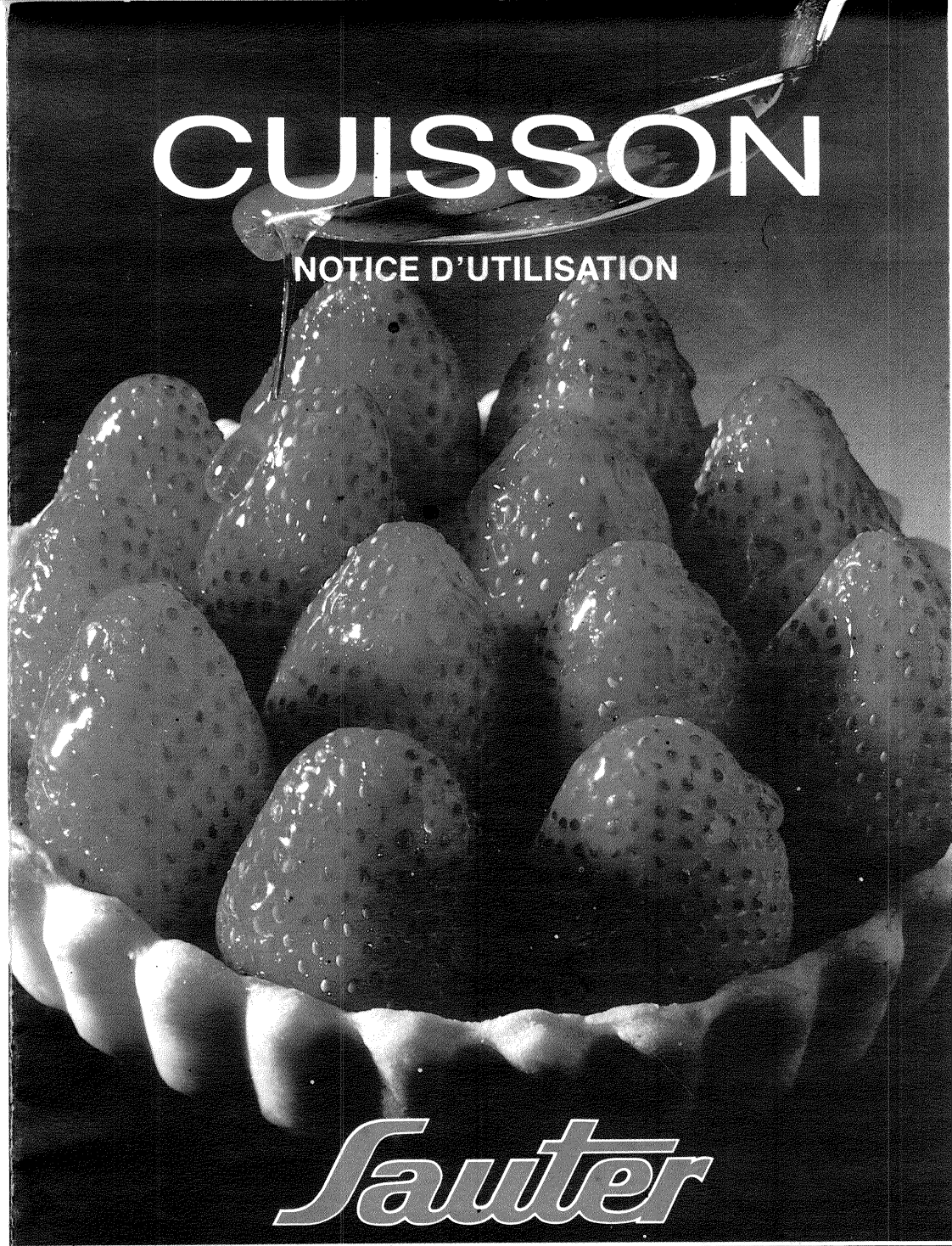
9954-0962 - 12/87

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

87X1263

CUISSON

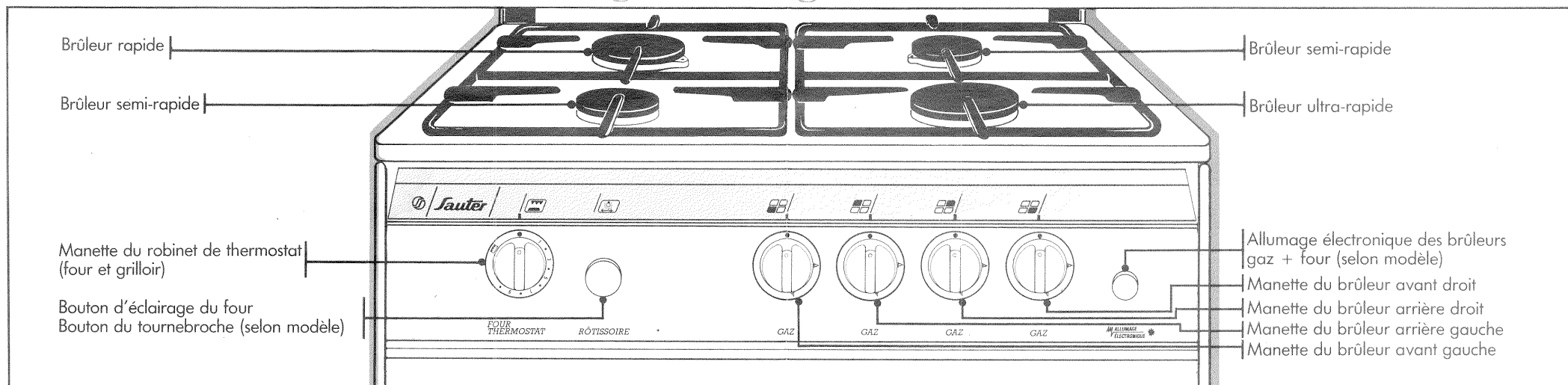
NOTICE D'UTILISATION



Sauter

LÀ, OÙ MANGER EST UN PLAISIR

Cuisinière 60 cm x 60 cm - 4 feux gaz - four gaz



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 les appareils qui en sont équipés, appuyez sur le bouton allumage électronique, avec la manette du brûleur en débit maximum (grande flamme) puis relâchez. Si nécessaire, renouvelez l'opération en débit réduit.

FOUR

Une seule manette de thermostat contrôle soit la marche du grilloir soit le four à thermostat.

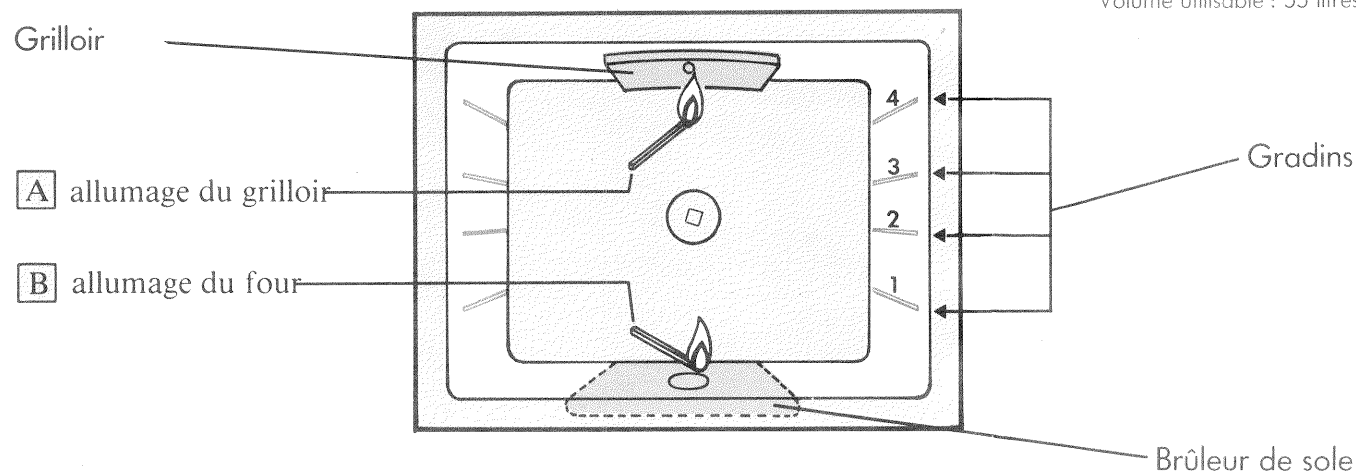
A allumage du grilloir

Présentez une allumette sous le brûleur de grilloir ou, selon modèle, appuyez sur le bouton électronique. Poussez et tournez la manette du thermostat en déplaçant dans le sens ↻ le repère grilloir ☰ de façon à l'amener en coïncidence avec celui du bandeau. S'assurer que le brûleur est totalement allumé.

B allumage du four





Présentez une allumette à l'entrée du trou du brûleur de sole, ou selon modèle, appuyez sur le bouton électronique. Poussez et réglez la manette du thermostat. Vérifiez par le trou d'allumage que le brûleur est allumé. Fermez doucement la porte et préchauffez (voir le tableau de cuisson).



CONSOMMATION DU FOUR :
 Pour un maintien d'1 heure à 230 °C :
 6,8 mégajoules (1,90 kWh).
 Volume utilisable : 55 litres.



GRADUATION MANETTE	TEMPÉRATURE APPROXIMATIVE (°C)	CUISSONS CONSEILLÉES
●	ARRÊT	
1	150	MERINGUES
2	160	
3	180	
4	195	CAKE-SABLÉS
5	210	PINTADE
6	230	QUICHE
7	245	VIANDES BLANCHES
8	255	TARTE
9	275	VIANDES ROUGES
10	285	

Tableau des cuissons

RECETTES	POSITION DU THERMOSTAT	TEMPS** DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
AGNEAU				
Côtelettes	GRIL 	6 à 8	3 (2)	Lèche-frite posée sur la sole
Gigot	7	10 à 15 (1)	2 (4)	
Selle	7	10 à 15 (1)	2 (4)	
BŒUF				
Entrecôte	GRIL 	6 à 8	3 (2)	Lèche-frite posée sur la sole
Rôti	7 ou 8	10 à 15 (1)	2 (4)	
CAKE	4	50 à 60	2 (4)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	5	45 à 50	2 (2)	Selon grosseur
DAURADE	5	35 à 40	2 (4)	Selon grosseur
DINDE	7 puis 5	30 (1)	2 (4)	Th. 7 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu
GRATIN DAUPHINOIS	3 ou 4	45 à 60	2 (4)	Selon quantité
LAPIN RÔTI	5	25 (1)	2 (4)	
MAQUEREAUX GRILLÉS	GRIL 	20	3 (2)	Lèche-frite posée sur la sole
MERINGUES BLONDES	1	50 à 60	2 (4)	Plus 30 min sans chauffage
PAIN	6	25 à 35 (3)	2 (2)	Sur plaque posée sur grille
PÂTE :				
Brisée	6 ou 7	15 à 20	2 (4)	Pâte brisée non garnie
Feuilletée	7 ou 8	10 à 15	2 (2)	Non garnie, sur plaque
Sablée (tarte)	4 ou 5	35 à 40	2 (4)	Selon garnit, crème ou fruits
PINTADE	5	25 à 30 (1)	2 (4)	
PIZZA	6 ou 7	20 à 25	2 (4)	Sur plaque à pâtisserie
PORC RÔTI	5 ou 6	40 (1)	2 (4)	
POULET RÔTI	5 ou 6	25 (1)	2 (4)	Selon grosseur
POULET (T.B.)	GRIL 	25 (1)	BROCHE	Lèche-frite posée sur la sole
QUATRE-QUARTS	3 ou 4	40 à 50	2 (4)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	6 ou 7	40 à 45	1 (4)	
SABLÉS	4	15 à 18	3 (4)	Plaque à pâtisserie sur grille
SOUFFLÉ (fromage)	3	35 à 45	2 (4)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	7 ou 8	25 à 35	1 ou 2 (4)	Selon moule
TOMATES FARCIES	6	40 à 45	2 (4)	
VEAU (rôti)	6	40 (1)	2 (4)	

- (1) Temps de cuisson pour 500 grammes.
- (2) Utilisez la grille dans le sens convexe .
- (3) Temps de cuisson suivant épaisseur ou grosseur.
- (4) Utilisez la grille dans le sens concave .

** Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, une durée de préchauffage de : 10 à 15 minutes sur la position de THERMOSTAT choisie pour la cuisson.

- * Pour les meringues, ne préchauffer que 5 minutes à thermostat 1.
- * Pour les sablés, préchauffer 10 minutes à thermostat 4.
- * Pour les rôtis, préchauffer 10 à 15 minutes, position thermostat 10.

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 (tous modèles)

CARROSSERIE	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive. Faire briller avec un lingon 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.
BRÛLEURS 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 à 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 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'innox. Lors d'un débordement important, l'essuyez si possible avec une éponge humide ou une brosse douce avant son durcissement.
FOUR AUTODÉGRAISSANT CATALYTIQUE (selon modèle)	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 mn thermostat au maximum. Si les traces subsistent, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

important

ATTENTION :

- **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.**
- **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.**