

Caractéristiques (Références : C 5520 GB* - C 5520 GC* - C 5510 GB*)

	Butane 28 mbar	Propane 37 mbar	Gaz naturel G 20 18 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butane
BRÛLEURS 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 1,94 185	103 1,94 215	185 1,94 271
BRÛLEUR 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 3 286	132 3 333	240 3 420
BRÛLEUR RAPIDE ARRIÈRE GAUCHE 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 2,5 238	114 2,5 277	220 2,5 350
GRILLOIR Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h)	76 2,3 167	76 2,3 164	115 2,3 219	115 2,3 255	225 2,3 322
FOUR (à l'allumage) Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h)	87 3,2 233	87 3,2 228	125 3,2 305	125 3,2 355	255 3,2 448
DÉBIT MAXIMUM — g/h — l/h	915 —	896 —	1 199 —	1 395 —	1 760 —



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.

87x1270

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.

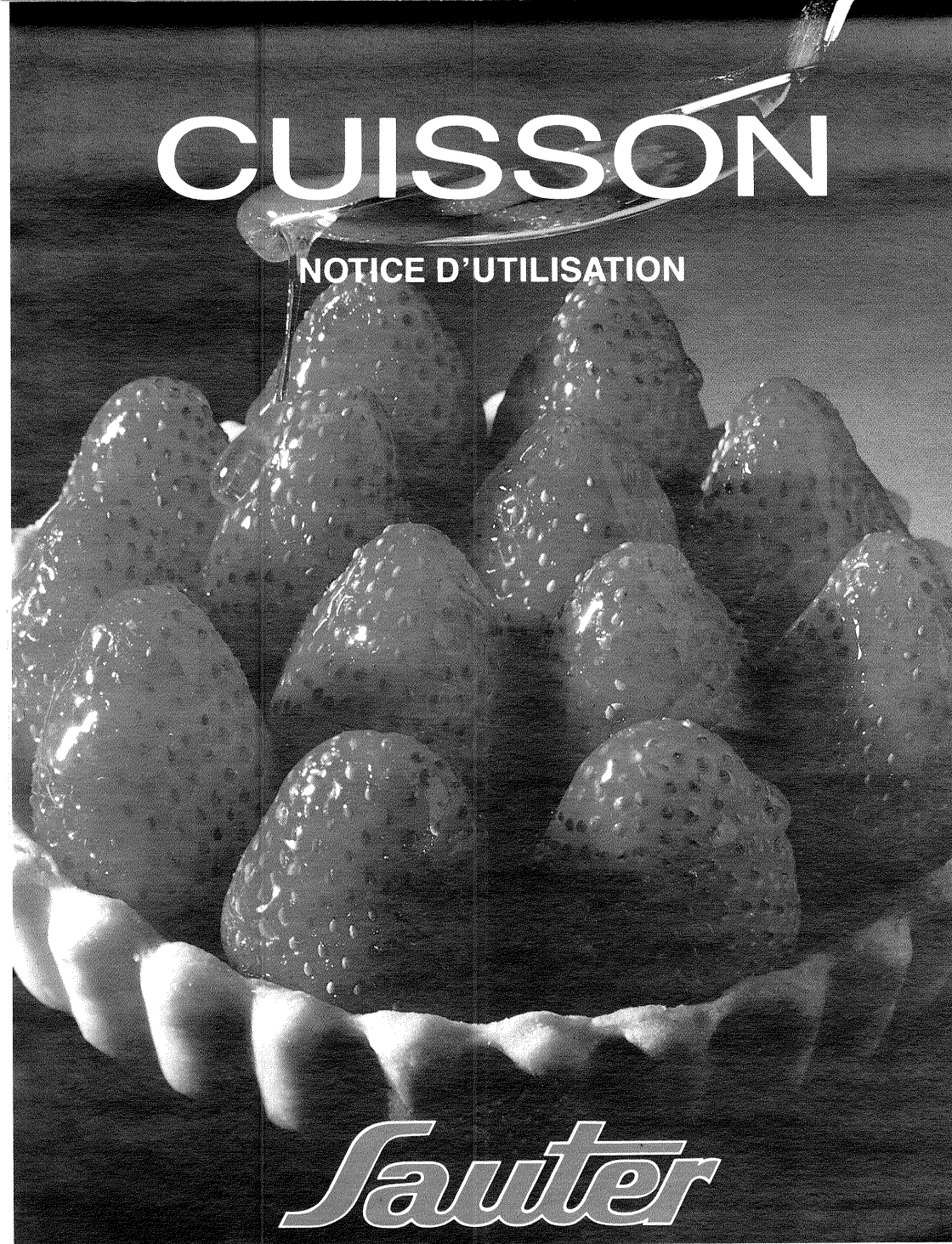
Consultez nos différents catalogues chez votre distributeur habituel.

640131.05

accès Imp. Nouvelle St-Jean-de-Braye

CUISSON

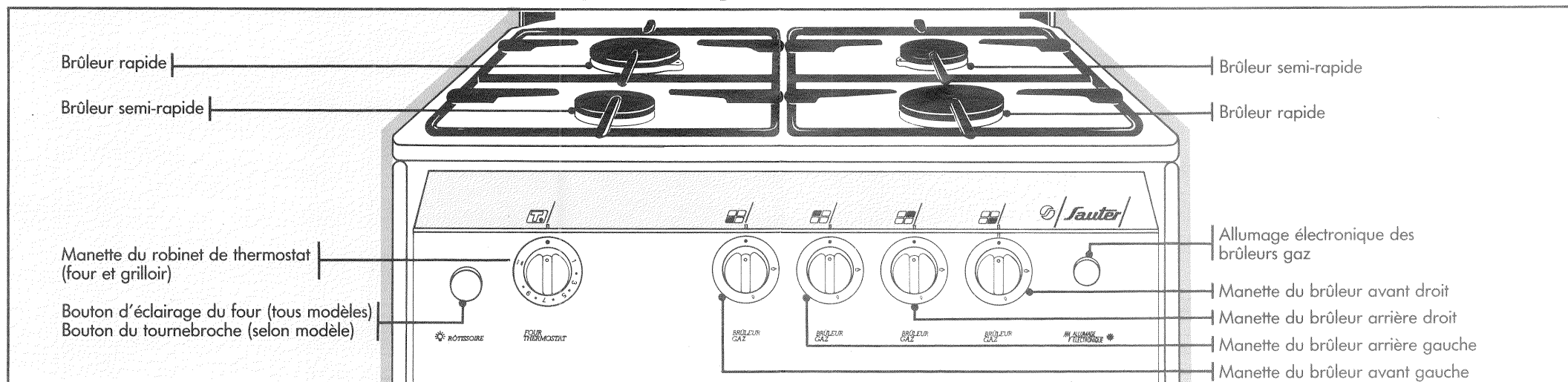
NOTICE D'UTILISATION



Sauter

LÀ, OÙ MANGER EST UN PLAISIR

Cuisinière 55 cm × 55 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.

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 du rôtissage et endommagerait l'émail.

A allumage du grilloir

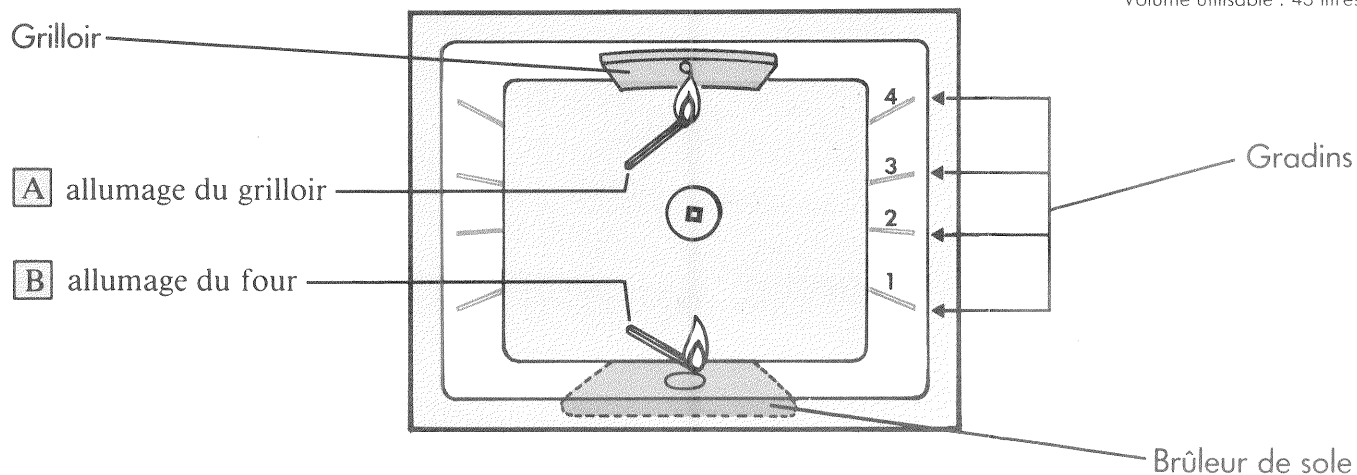
Présentez une allumette sous le brûleur de grilloir. Poussez et tournez la manette du thermostat en déplaçant dans le sens ↻ le repère grilloir ☰ de façon à l'amener en coïncidence avec celui du bandeau. S'assurer que le brûleur est totalement allumé.

B allumage du four

Présentez une allumette à l'entrée du trou du brûleur de sole. 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 h à 230 °C :
6,5 mégajoules (1,8 kWh).
Volume utilisable : 43 litres.



GRADUATION MANETTE	TEMPÉRATURE APPROXIMATIVE (°C)	CUISSONS CONSEILLÉES
●	ARRÊT	
1	150	MERINGUES
2	160	
3	175	
4	190	SABLÉS
5	205	CAKE
6	225	PINTADE
7	240	VIANDES BLANCHES
8	260	
9	275	VIANDES ROUGES
10	285	

Conseils pratiques

entretien courant (tous modèles)





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.
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'inox. 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.**

Tableau des cuissons


RECETTES	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES (*)	GRADIN À PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
AGNEAU				
Côtelettes	GRIL 	8 à 10 (3)	3 (2)	Lèche-frite sur sole
Gigot	7 ou 8	15 (1)	2 (4)	
Selle	7 ou 8	15 (1)	2 (4)	
BOEUF				
Entrecôte	GRIL 	6 à 8 (3)	3 (2)	Lèche-frite sur sole
Rôti	8	15 (1)	2 (4)	
CAKE	5	50 à 60	2 (4)	
CHOUX (pâte à)	5	50 à 60	2 (4)	Selon grosseur
DAURADE	5 ou 6	25 à 35	2 (4)	Selon grosseur
DINDE	8 puis 6	25 à 30 (1)	2 (4)	Position thermostat 8 le 1/4 du temps de cuisson prévu
GRATIN DAUPHINOIS	5	50 à 60	2 (4)	
LAPIN RÔTI	6	25 (1)	2 (4)	
MAQUEREUX GRILLÉS	GRIL 	20	3 (2)	Lèche-frite sur sole
MERINGUES BLONDES	1	50 à 55	3 (4)	Plus 30 minutes sans chauffage
PAIN	7 ou 8	20 à 25	2 (2)	Sur plaque posée sur grille
PÂTE BRISÉE	8	15 à 20	1 (2)	Pâte brisée non garnie
PÂTE FEUILLETÉE	8	10 à 15	1 (2)	Pâte non garnie, sur plaque
PÂTE SABLÉE (tarte)	4 ou 5	30 à 35	2 (4)	Selon garnit. crème ou fruits
PINTADE	6 ou 7	25 (1)	2 (4)	
PIZZA	8	20 à 25	1 (2)	Sur la plaque à pâtisserie
PORC RÔTI	6 ou 7	40 (1)	2 (4)	Selon épaisseur
POULET RÔTI	6 ou 7	25 (1)	2 (4)	
POULET À LA BROCHE	GRIL 	25 (1)	T-B	Lèche-frite sur sole
QUATRE-QUARTS	5	40 à 50	2 (4)	Selon quantité
QUICHE LORRAINE	8	35 à 40	1 (4)	
SABLÉS	4	15	3 (2)	Plaque à pâtisserie sur grille
SOUFFLÉ AU FROMAGE	4	35 à 45	2 (4)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS CRUS	8	35 à 40	1 (2)	
TOMATES FARCIES	7	40 à 45	2 (4)	Selon quantité
VEAU (rôti)	6 ou 7	40 (1)	2 (4)	Selon épaisseur

* Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, la durée du PRÉCHAUFFAGE : 10 à 15 min. sur la position de thermostat choisie pour la cuisson. Pour les MERINGUES ne préchauffer que 5 min. Pour les SABLÉS, préchauffer 10 min. à la position thermostat 4. Pour les RÔTIS, préchauffer à la position thermostat 10.

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille dans le sens convexe 

(3) Suivant épaisseur.

(4) Grille dans le sens concave 

T.B. : Tournebroche (selon modèle).

NOTA : Les positions de réglage 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.

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