

CARACTERISTIQUES

	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 1,94 185	103 1,94 215	185 1,94 271
BRULEUR RAPIDE ARRIERE 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 2,50 182	78 2,50 178	114 2,50 238	114 2,50 277	220 2,50 350
BRULEUR 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
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 2,30 167	76 2,30 164	115 2,30 219	115 2,30 255	225 2,30 322
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 3,20 233	87 3,20 228	125 3,20 305	125 3,20 355	255 3,20 448
DEBIT 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 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.

vous propose également

64013260

- 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**

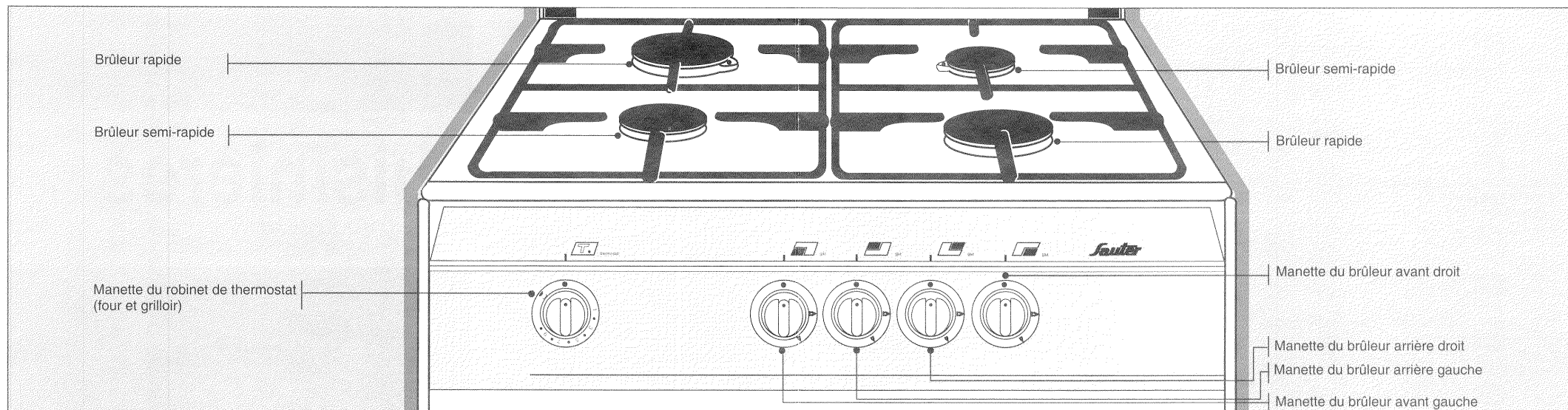
27 x 1366

Imp. Nouvelle - St-Jean-de-Braye

cuisinières

NOTICE D'UTILISATION

Cuisinière 55 cm X 55 cm - 4 feux gaz - four gaz

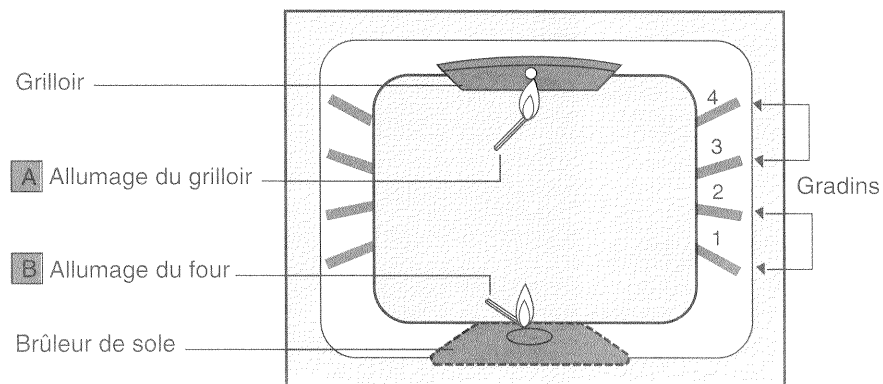


BRULEURS DE TABLE

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.

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. 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 heure à 230°C :
6,5 mégajoules (1,8 kWh).
Volume utilisable : 43 litres

GRADUATION MANETTE	TEMPERATURE APPROXIMATIVE (°C)	CUISSONS CONSEILLEES
	ARRET	
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

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.
BRULEURS A 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 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.


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.
- 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 A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
AGNEAU				
Côtelettes	GRIL 	8 à 10 (1)	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
DORADE	5 ou 6	25 à 35	2 (4)	Selon grosseur
DINDE	8 puis 6	25 à 30 (1)	2 (4)	Th. 8 pendant 1/4 du temps de cuis. prévu
GRATIN DAUPHINOIS	5	50 à 60	2 (4)	
LAPIN ROTI	6	25 (1)	2 (4)	
MAQUEREAUX GRILLES	GRIL 	20	3 (2)	Lèche-frite sur sole
MERINGUES BLONDES	1	50 à 55	3 (4)	Plus 30 min. 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
- Feuilletée	8	10 à 15	1 (2)	Pâte non garnie, sur plaque
- 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 plaque à pâtisserie
PORC (rôti)	6 ou 7	40 (1)	2 (4)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	6 ou 7	25 (1)	2 (4)	
QUATRE-QUARTS	5	40 à 50	2 (4)	Selon quantité
QUICHE LORRAINE	8	35 à 40	1 (4)	
SABLES	4	15	3 (2)	Plaque à pâtisserie sur grille
SOUFFLE (fromage)	4	35 à 45	2 (4)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	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

(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.

* Pour les sablés, préchauffer 10 minutes à thermostat 4.

* Pour les rôtis, préchauffer à la position thermostat 10.

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 lèche-frite
- 1 plaque à pâtisserie

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