

Caractéristiques (Références : C 5020 1B* - C 5020 1C*)

ÉLECTRICITÉ	FOUR	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril moyen	Gril fort
	Puissance en Watts	2740 W	2040 W	1240 W	1540 W	2340 W
Consommation du four (norme NF) pour un volume utile de 45 l		- Montée à 200 °C : 0,33 kWh - Maintien 1 h à 200 °C : 0,67 kWh				
PLAQUE		Avant gauche : 1500 W				

GAZ		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	185	215	271
Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h)						
BRÛLEUR RAPIDE AVANT DROIT						
Repère marqué sur l'injecteur		85	85	132	132	240
Débit calorifique/PCS (kW)		3	3	3	3	3
Débit horaire (g/h)		218	214	286	333	420
Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h)						
BRÛLEUR RAPIDE ARRIÈRE GAUCHE						
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	238	277	350
Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h)						
DÉBIT MAXIMUM						
- g/h		541	530	709	825	1 041
- l/h						

 **Sauter**
SERVICE

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.

87x1275

64013120

Sauter vous propose également

- 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.

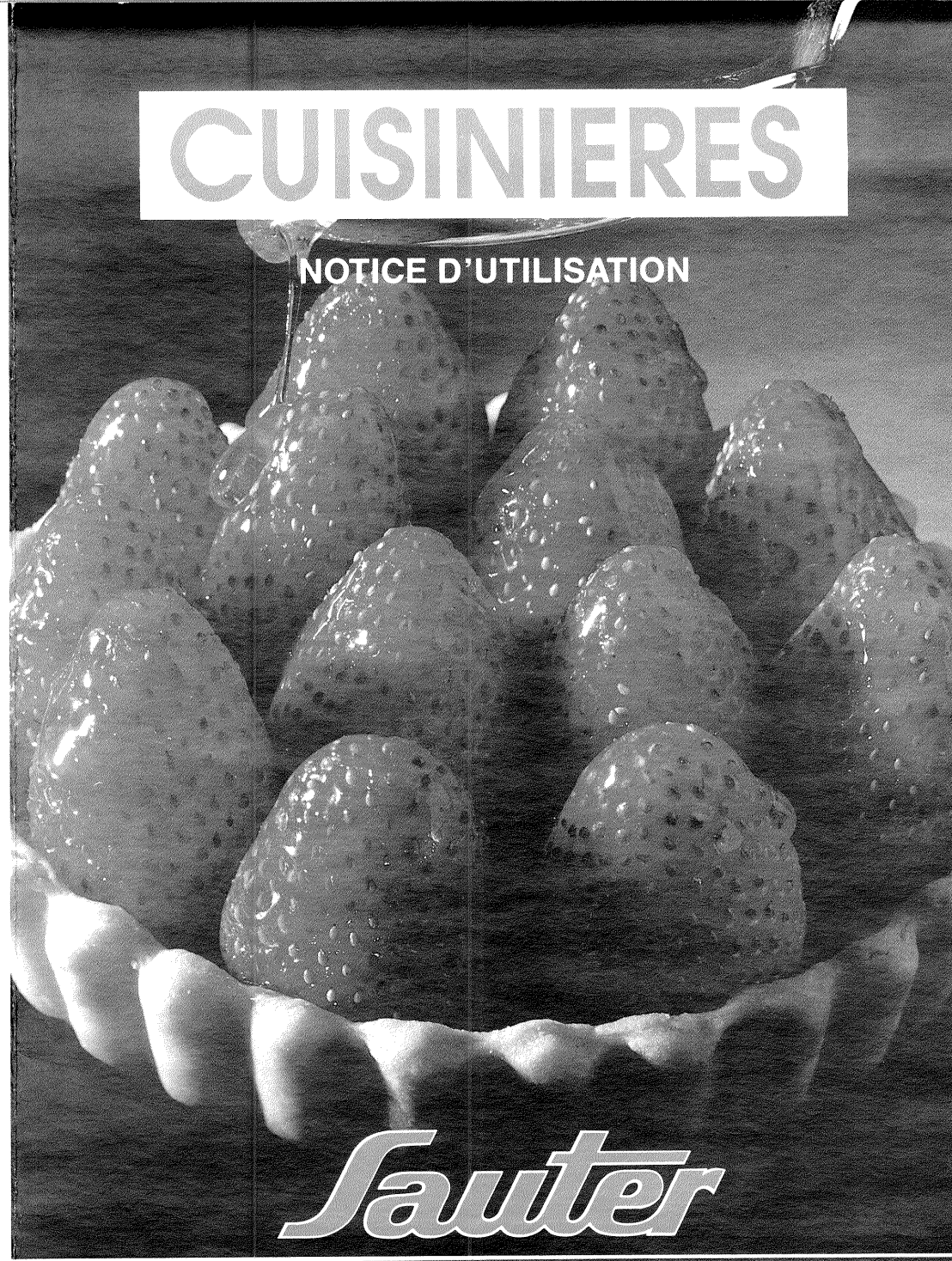
Renseignez-vous par MINITEL

TAPEZ **3615**
CODE **SAUTER**

accès communication Imp. Nouvelle, St-Jean-de-Braye

CUISINIÈRES

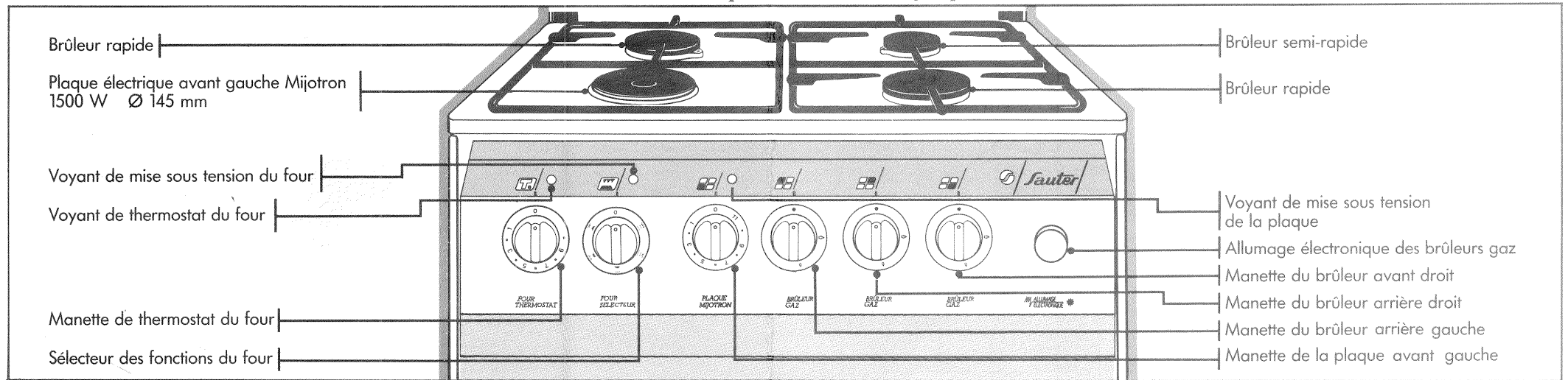
NOTICE D'UTILISATION



Sauter

LÀ, OÙ MANGER EST UN PLAISIR

Cuisinière 50 cm x 50 cm mixte 3 + 1 - four électrique à émail catalytique



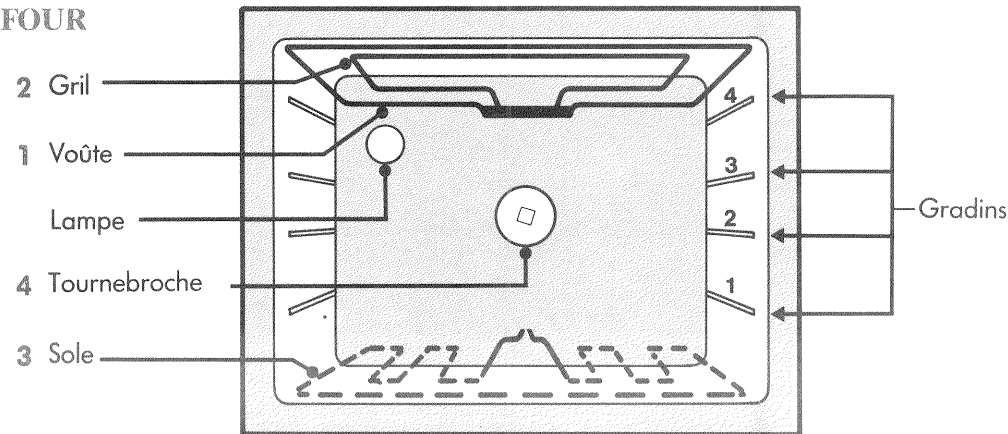
BRÛLEURS DE TABLE

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 allumage électronique, avec la manette du brûleur en débit maximum (grande flamme) puis relâchez. Si nécessaire, renouvelez l'opération en débit réduit.

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 avant gauche (Mijotron) est équipée d'un régulateur de chaleur supprimant les brusques écarts de température, qui permet les cuissons les plus délicates.

FOUR



FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction					
	Préchauffage 2740 W	Traditionnel 2040 W	Sole 1240 W	Gril moyen 1540 W	Gril fort 2340 W
Éléments sous tension	2 + 3	1 + 3	3	2 + 4	1 + 2 + 4
Cuissons conseillées		VIANDES ROUGES ET BLANCHES LÉGUMES GÂTEAUX	PÂTISSERIES	GRILADES TOURNEBROCHE	GRILADES TOURNEBROCHE

Températures approximatives selon la position affichée en fonction "Traditionnel"

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
70 °C	95 °C	120 °C	145 °C	170 °C	190 °C	210 °C	235 °C	260 °C	285 °C

Les températures indiquées ci-dessus peuvent varier de quelques degrés selon la fonction choisie.

Tableau des cuissons

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
AGNEAU	PORTE FERMÉE				
Côtelettes	GRIL MOYEN	10	6 à 8	3 (2)	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	7	15 (1)	2 (3)	
Selle	TRADITIONNEL	7	15 (1)	2 (3)	
BOEUF					
Entrecôte	GRIL FORT	10	8	3 (2)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	7	15 (1)	2 (3)	
CAKE	TRADITIONNEL	5	55 à 60	1 (2)	Selon épaisseur
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	5	35 à 40	2 (3)	Selon épaisseur
DORADE	TRADITIONNEL	6	35 à 40	2 (3)	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	25 à 30 (1)	1 (2)	
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	4	55 à 60	2 (3)	Selon quantité
LAPIN RÔTI	TRADITIONNEL	6	25 (1)	2 (3)	
MAQUEREAUX	GRIL FORT	10	20	3 (2)	
MERINGUES	SOLE	1	50 à 60	3 (3)	Sur plaque + 30 min. sans chauffage
PAIN	TRADITIONNEL	7	20 à 25	2 (3)	Sur plaque selon grosseur
PÂTE brisée	TRADITIONNEL	8	15	2 (3)	Non garnie, selon moule
PÂTE feuilletée	TRADITIONNEL	7	15 à 20	2 (3)	Non garnie, sur plaque
PÂTE sablée	TRADITIONNEL	5	30 à 35	1 (3)	Selon garniture, crème ou fruit
PINTADE	TRADITIONNEL	6	25 (1)	2 (3)	
PIZZA	TRADITIONNEL	6	20 à 25	2 (3)	Sur plat à pâtisserie
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	7	25 (1)	2 (3)	
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	35 à 45	2 (3)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	TRADITIONNEL	7	35 à 40	1 (3)	Selon épaisseur et moule
SABLÉS	TRADITIONNEL	5	20	3 (3)	Sur plat à pâtisserie
SOUFFLÉ (fromage)	SOLE	5	35	2 (2)	Selon quantité
TARTE FRUITS CRUS	TRADITIONNEL	7	30 à 35	1 (3)	Selon pâte, moule
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6	40 à 45	2 (3)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	5	40 à 45 (1)	2 (3)	Selon épaisseur

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes. (2) Grille convexe.  (3) Grille concave. 

Avant d'enfourner les plats, préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes à la température de cuisson choisie sur la position préchauffage.

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 casseroleserie et du tourne-broche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

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.
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 A'ANT 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 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 min 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.**
- **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.**