

# Caractéristiques (Références : C 6010 TB\* - C 6010 TC\*)

## ÉLECTRICITÉ

FOUR	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril moyen	Gril fort
Puissance en Watts	3140 W	2140 W	1340 W	1840 W	2640 W
Consommation du four (norme NF) pour un volume utile de 58 l		- Montée à 200 °C : 0,45 kWh - Maintien 1 h à 200 °C : 0,65 kWh			

## GAZ

	Butane 28 mbar	Propane 37 mbar	Gaz naturel G 20 18 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butané
<b>BRÛLEURS SEMI-RAPIDES</b>					
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
<b>BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE</b>					
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
<b>DÉBIT MAXIMUM</b>					
- g/h	537	526	703	818	1 032
- l/h					



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.

87X1268

**Sauter** vous propose également

64013101

- 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.

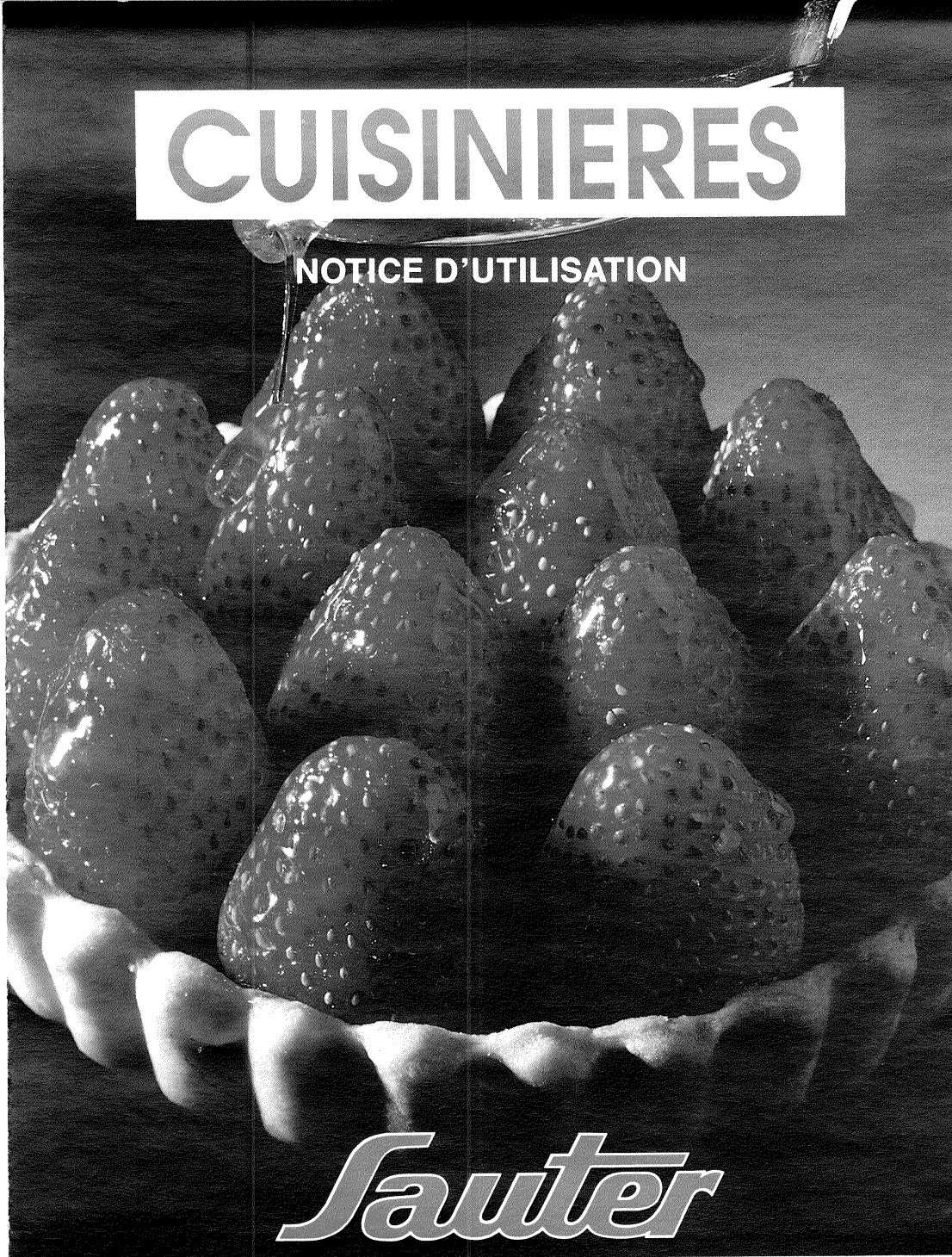
Renseignez-vous par MINITEL

TAPEZ **3615**  
CODE SAUTER

ACCÈS Imp. Nouvelle - St. Jean de Bray

# CUISINIÈRES

## NOTICE D'UTILISATION



**Sauter**

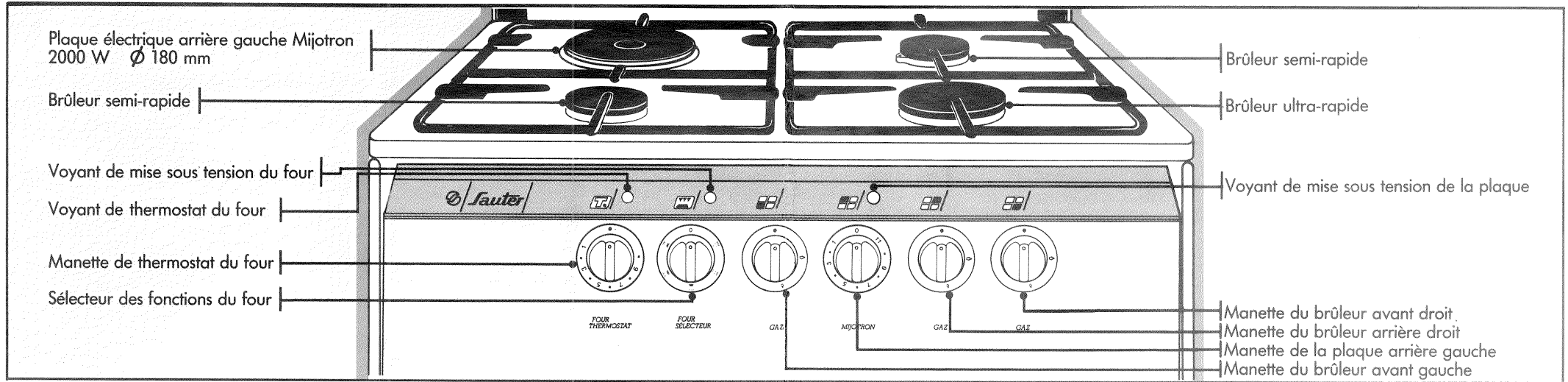
LÀ, OÙ MANGER EST UN PLAISIR

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.

9954-1151-07.87

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

# Cuisinière 60 cm × 60 cm mixte 3 + 1 - four électrique à convection naturelle



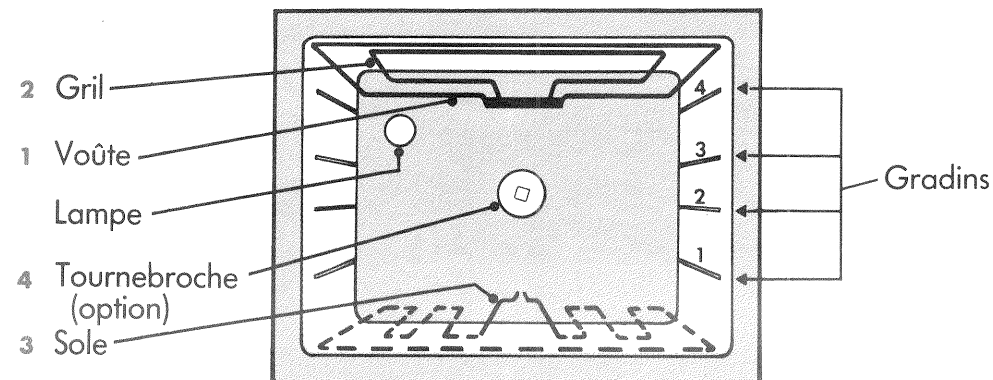
## BRÛLEURS DE TABLE

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.

## PLAQUE ÉLECTRIQUE

À la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximale, pendant 3 minutes, pour durcir le revêtement. La plaque arrière 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

Symboles de fonction	Préchauffage 3140 W	Traditionnel 2140 W	Sole 1340 W	Gril moyen 1840 W	Gril fort 2640 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 (OPTION)	GRILADES TOURNEBROCHE (OPTION)

Températures approximatives selon la position affichée

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
75 °C	100 °C	120 °C	145 °C	170 °C	190 °C	215 °C	235 °C	260 °C	285 °C

# Conseils pratiques

## Entretien courant

<b>CARROSSERIE</b>	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive. Faire briller avec un linge sec ou une peau de chamois.
<b>HUBLOT</b>	Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.
<b>BRÛLEURS À GAZ</b>	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. <b>ESSUYEZ SOIGNEUSEMENT AVANT LA MISE EN SERVICE.</b>
<b>MANETTES</b>	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.
<b>GRILLES</b>	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse exclusivement ; jamais d'abrasifs ou d'objets tranchants.
<b>FOUR NORMAL</b>	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'essayez si possible avec une éponge humide ou une brosse douce avant son durcissement.

## 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.**

Cet appareil est conforme à l'Arrêté du 19 août 1985 (Journal Officiel du 1<sup>er</sup> septembre 1985), relatif à la limitation des perturbations radioélectriques (Directive n° 82.499 CEE en date du 7 juin 1982).

## Tableau des cuissons

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES (*)	GRADIN À PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL MOYEN	10	8 à 10	3	Grille convexe et lèche-frite
Gigot	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15 (1)	2	
Selle	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15 (1)	2	
BOEUF					
Entrecôte	GRIL FORT	10	6 à 8	3	Grille convexe et lèche-frite
Rôti	TRADITIONNEL	8-9	15 (1)	2	
CAKE	SOLE	5	50 à 60	1	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6-7	35 à 45	2	Selon grosseur
DORADE	TRADITIONNEL	7-8	35	2	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7-8	25 à 30 (1)	2	
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	5	40 à 50	2	Selon quantité
LAPIN RÔTI	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
MAQUEREAUX GRILLÉS	GRIL MOYEN	10	20	3	Grille convexe et lèche-frite
MERINGUES BLANCHES	SOLE (2)	1	60	3	Plus 30 min sans chauffage
MERINGUES BLONDES	SOLE (2)	2	50	3	Plus 30 min sans chauffage
PAIN	TRADITIONNEL	7-8	20 à 30	2	Selon épaisseur
PAIN DE MIE	TRADITIONNEL	7-8	20 à 30	2	Selon la quantité de pâte
PÂTE BRISÉE	TRADITIONNEL	8-9	15	2	Pâte brisée non garnie
PÂTE FEUILLETÉE	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15	2	Pâte feuilletée non garnie
PÂTE SABLÉE (tarte)	TRADITIONNEL	6-7	30 à 35	2	Selon garniture
PINTADE	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
PIZZA	TRADITIONNEL	7-8	30 à 35	2	Selon moule
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6-7	40 (1)	2	
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
POULET (T.B.)	GRIL MOYEN	10	25 (1)	BROCHE	Sans préchauffage
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	40 à 50	2	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	SOLE	7-8	25 à 30	2	Selon épaisseur et moule
SABLÉS	TRADITIONNEL	5	15	3	Plaque pâtisserie sur grille
SOUFFLÉ (fromage)	SOLE	5	30 à 35	2	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	8-9	20 à 25	1	
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6-7	40 à 45	2	
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	6-7	40 (1)	2	Selon épaisseur

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Pour les meringues, préchauffer position "SOLE".

(\*) Avant d'enfourner les plats, préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes sur la position préchauffage.

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