

CARACTERISTIQUES

95201089

	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
<b>BRULEURS SEMI-RAPIDES</b> 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
<b>BRULEUR RAPIDE AVANT DROIT</b> 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
<b>BRULEUR RAPIDE ARRIERE GAUCHE</b> 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
<b>GRILLOIR</b> 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
<b>FOUR (à l'allumage)</b> 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
<b>DEBIT MAXIMUM</b> - g/h - l/h	915	896	1 199	1 395	1 760

**SERVICE APRES-VENTE :**

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.



**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

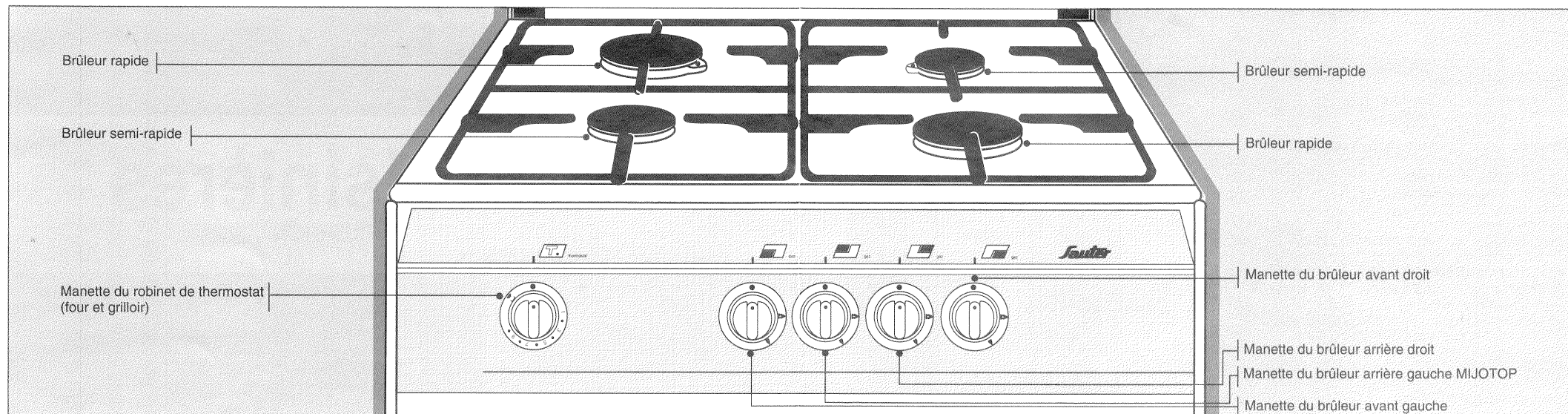
Imp. Nouvelle St-Jean-de-Braye

# cuisinières

NOTICE D'UTILISATION

**Sauter**

# Cuisinière 50 cm x 50 cm - 4 feux gaz - four gaz

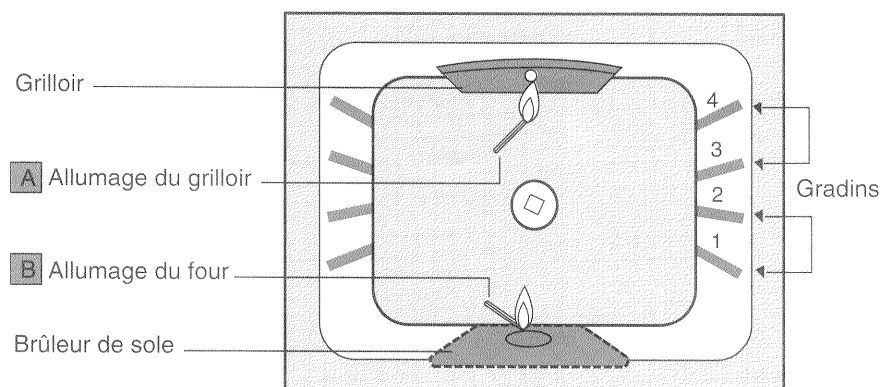


## BRULEURS DE TABLE

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 :  
6,8 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	Cake - sablés
5	205	Pintade
6	225	Quiche
7	240	Viandes blanches
8	260	
9	275	Viandes rouges
10	285	

# TABLEAU DES CUISSONS

RECETTES	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
AGNEAU				
Côtelettes	GRIL 	8 à 10	3 (2)	(5)
Gigot	7 ou 8	15 (1)	2 (4)	
Selle	7 ou 8	15 (1)	2 (4)	
BOEUF				
Entrecôte	GRIL 	6 à 8	3 (2)	(5)
Rôti	8	15 (1)	2 (4)	
CAKE	5	50 à 60	2 (4)	Selon grosseur
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)	Position thermostat 8 le 1/4 du temps de cuisson prévu
GRATIN DAUPHINOIS	5	50 à 60	2 (4)	
LAPIN ROTI	6	25 (1)	2 (4)	
MAQUEREAUX GRILLES	GRIL 	20	3 (2)	(5)
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) Suivant épaisseur

(4) Utilisez la grille dans le sens concave .

(5) Plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur

\*\* 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.

**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 plat lèchefrite multi-usages
- 1 plaque à pâtisserie

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

# 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>HUBLLOT</b>	Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.
<b>BRULEURS A 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 vers 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 AUTODEGRAISSANT CATALYTIQUE (selon modèle)</b>	Evitez 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 minutes, thermostat au maximum. Si les traces subsistent, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.
<b>FOUR NORMAL (selon modèle)</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'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.