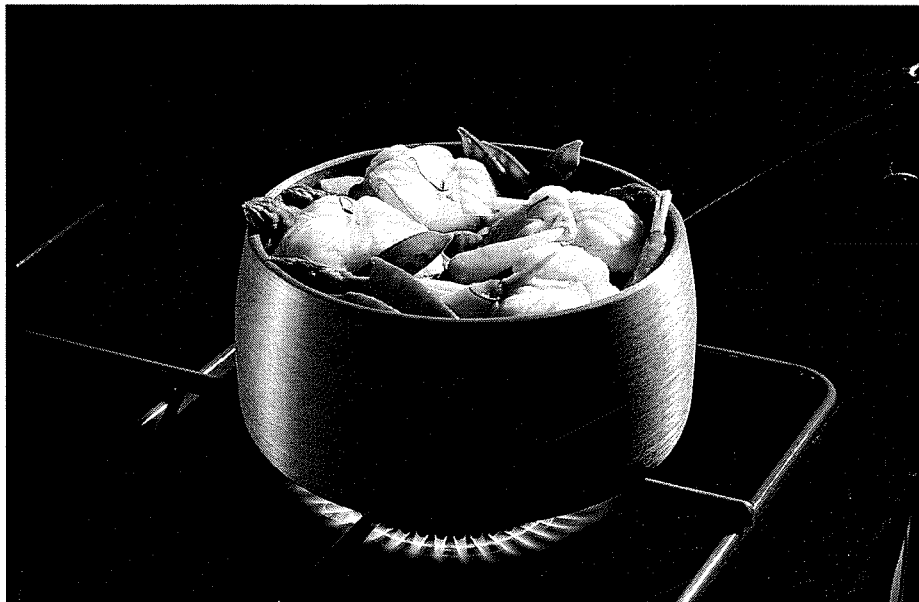


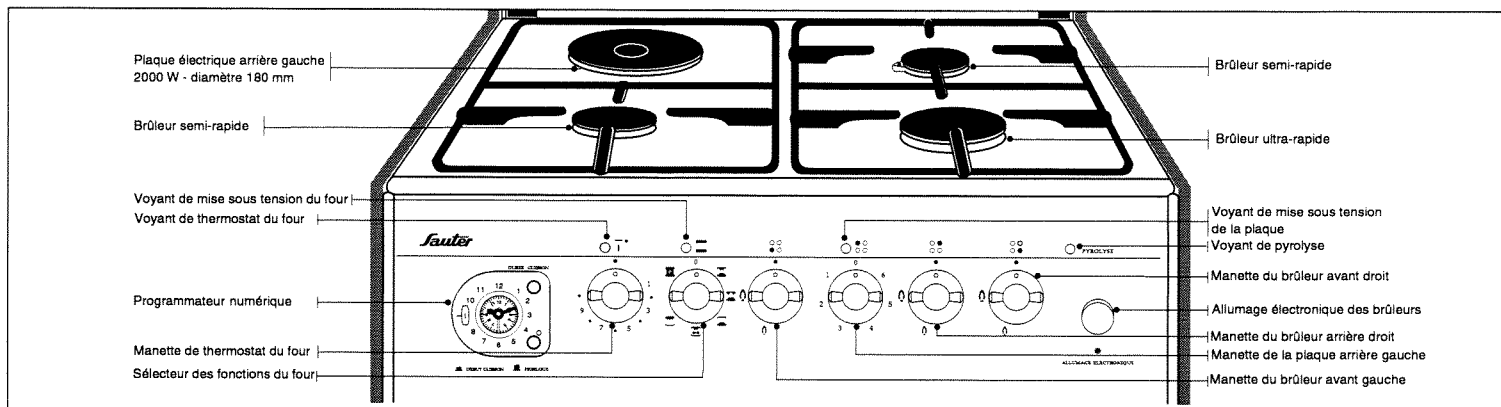
**Cuisinières**  
**Rétro 35/\* - Cottage/\***



**NOTICE D'UTILISATION**

***Sauter***

# Comment utiliser les foyers de votre cuisinière ?



## 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.

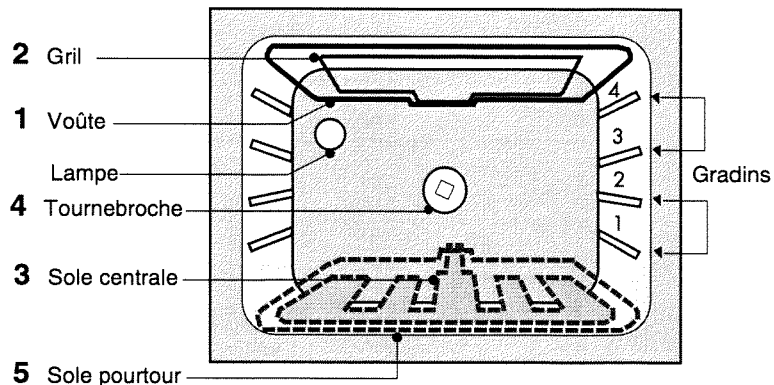
Pour l'allumage des brûleurs, appuyez sur le bouton d'allumage électronique, la manette du brûleur choisi étant positionnée entre les 2 symboles 🔥 et 🔥.

## Plaque électrique

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

# Comment utiliser votre four ?

## Fonctions du four



### Symboles de fonction

<b>PRÉCHAUFFAGE</b> 3240 W	<b>TRADITIONNEL</b> 2240 W	<b>SOLE</b> 1440 W	<b>GRIL MOYEN</b> 1840 W	<b>GRIL FORT</b> 2640 W	<b>PYROLYSE</b> 2250 W
2 + 3 + 5	1 + 3 + 5	3 + 5	2 + 4	1 + 2	5 + 2
	VIANDES POISSONS LÉGUMES TARTES	GATEAUX	PIECES A ROTIR	GRILLADES GRATINS	

### Éléments sous tension


### Cuissons conseillées

# Guide de cuisson

RECETTES	SELECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT	GRADIN A PARTIR DU BAS	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	OBSERVATIONS
<b>ENTREES - LEGUMES</b>					
<i>Pizza</i>	TRADITIONNEL	7	3	30	Sur plat lèchefrite multi-usages
<i>Quiche lorraine</i>	TRADITIONNEL	7	1 ou 2 (3)	25	Selon épaisseur et moule
<i>Soufflé fromage</i>	SOLE	5	2 (3)	50	Selon quantité
<i>Gratin dauphinois</i>	TRADITIONNEL	5	2 (3)	55	Selon épaisseur
<i>Tomates farcies</i>	TRADITIONNEL	6	2 (3)	55	Selon grosseur
<b>POISSONS</b>					
<i>Dorade</i>	TRADITIONNEL	7	2 (3)	35	Selon grosseur
<i>Maquereaux</i>	GRIL FORT	9	3 (2) (4)	16 à 18	
<b>VIANDES</b>					
<i>Cotes d'agneau</i>	GRIL FORT	9	3 (2) (4)	6 à 8	Selon épaisseur
<i>Dinde</i>	TRADITIONNEL	7	1 (2)	35 (1)	Selon grosseur
<i>Entrecôte de boeuf</i>	GRIL FORT	9	3 (2) (4)	5 à 8	Selon épaisseur
<i>Gigot</i>	TRADITIONNEL	7	2 (3)	15 à 18 (1)	Selon grosseur
<i>Lapin rôti</i>	TRADITIONNEL	6	2 (3)	30 (1)	
<i>Rôti de boeuf</i>	TRADITIONNEL	8	2 (3)	15 (1)	Selon épaisseur
<i>Rôti de porc</i>	TRADITIONNEL	6	2 (3)	30 à 40 (1)	Selon épaisseur
<i>Rôti de veau</i>	TRADITIONNEL	6	2 (3)	45 (1)	
<i>Poulet broche</i>	GRIL MOYEN	8	BROCHE (4)	25 (1)	
<i>Poulet rôti</i>	TRADITIONNEL	6	2 (3)	25 (1)	Selon grosseur
<i>Pintade</i>	TRADITIONNEL	6	2 (3)	25 à 30 (1)	Selon grosseur
<i>Selle</i>	TRADITIONNEL	7	2 (3)	15 à 18 (1)	Selon épaisseur
<b>PATISSERIES</b>					
<i>Cake</i>	SOLE	5	2 (2)	50	Selon épaisseur et moule
<i>Choux (pâte à)</i>	TRADITIONNEL	6	3	30	Selon grosseur sur plat lèchefrite multi-usages
<i>Meringues</i>	SOLE	1	3	90	Sur plat lèchefrite multi-usages
<i>Pâte brisée</i>	TRADITIONNEL	8	2 (3)	17 à 18	Non garnie selon moule
<i>Pâte feuilletée</i>	TRADITIONNEL	8	2 (3)	15	Selon moule
<i>Pâte sablée</i>	TRADITIONNEL	6	2 (3)	30 à 50	Selon garniture
<i>Quatre-quarts</i>	SOLE	5	2 (2)	40	Selon épaisseur et moule
<i>Sablés</i>	TRADITIONNEL	5	3	18 à 20	Sur plat lèchefrite multi-usages
<i>Tarte fruits juteux</i>	TRADITIONNEL	8	1 ou 2 (3)	30 à 35	Selon moule

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille convexe 

(3) Grille concave 

(4) Plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur.

Avant d'enfourner les plats pour les cuissons, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes à température choisie sur la position «**PRÉCHAUFFAGE**».

**NOTA** : Les positions de réglages 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.

***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 tournebroche

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

Températures approximatives selon la position affichée en fonction «**TRADITIONNEL**».

Ces températures peuvent varier de quelques degrés selon la fonction choisie.

Equivalence chiffre										°C
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
°C	80°C	100°C	125°C	150°C	170°C	195°C	215°C	240°C	265°C	290°C

# Comment utiliser votre programmateur ?

Le programmateur n'est utilisable qu'une fois la cuisinière mise sous tension. Il commande **SOIT** la plaque, **SOIT** le four, **SOIT** les deux à la fois.

Si par exemple, le four a été programmé en cuisson **DIFFÉRÉE**, la plaque ne peut être utilisée pendant le temps d'attente avant le début de cuisson (et inversement pour le four si la plaque a été programmée).

## Mise à l'heure



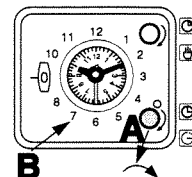
Tirez le bouton **A** et tournez-le dans le sens  pour afficher l'heure par rapport au cadran extérieur **B**.

● Exemple : 10 heures, 10 minutes sont affichés ci-contre.


La trotteuse indique les secondes.

● Exemple : 30 secondes ci-contre.

Le réglage est définitif, sauf en cas de changement d'horaire (été, hiver) ou de coupure de courant.




## Cuisson sans programmation (position manuelle)

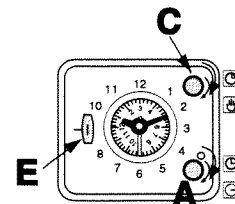
Si les 2 cadrans horaires (heure horloge et cadran intérieur) ne sont pas en concordance (comme sur le schéma ci-contre), amenez-le à cette position, en tournant, sans le tirer vers vous, le bouton **A** dans le sens .

Lorsque les 2 cadrans horaires sont en concordance,



tournez le bouton **C** dans le sens  jusqu'à ce que le symbole **I** apparaisse dans la fenêtre **E**. Vous êtes alors en position manuelle pour les cuissons au four ou sur la plaque.

Vous pouvez interrompre la cuisson en tournant le bouton **C** jusqu'à ce que **O** apparaisse dans la fenêtre **E**. Dans tous les cas, il faut aussi remettre à zéro les commandes du four ou de la plaque. Si vous désirez rester en position manuelle, laissez le symbole **I** dans la fenêtre **E** et arrêtez la cuisson avec les commandes de four ou de la plaque.



# Comment utiliser votre programmateur ?

## Programmation d'une cuisson immédiate


Cette programmation permet de démarrer immédiatement une cuisson, pour une durée choisie.



Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée.

Si le cadran intérieur n'est pas en concordance avec le cadran extérieur, voir le paragraphe «Cuisson sans programmation».

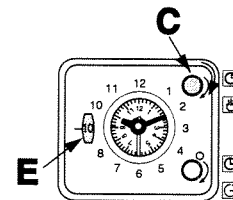


Tournez le bouton **C** dans le sens  pour afficher dans la fenêtre **E** la durée de cuisson en minutes (exemple : 10 minutes de cuisson à partir de l'heure indiquée).

- Exemple ci-contre : 10 heures 10 minutes.

La cuisson va démarrer immédiatement et s'arrêtera à 10 heures 20.

**Nota** : en cuisson immédiate, sans usage du programmateur, vérifiez que celui-ci est en position manuelle (I).



## Programmation d'une cuisson différée


Cette programmation permet de démarrer une cuisson, à une heure et pour une durée déterminée, en votre absence.



Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée.


- Exemple : 10 heures 10 minutes.



Tournez le bouton **C** dans le sens  pour afficher dans la fenêtre **E** la durée de cuisson en minutes.

- Exemple : 30 minutes.

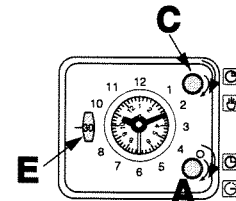


Tournez le bouton **A** dans le sens  pour indiquer l'heure de début de cuisson, à l'aide du cadran intérieur. L'heure de début de cuisson choisie sur le cadran intérieur sera positionnée en vis-à-vis de l'aiguille de l'heure.



Réglez votre four ou votre plaque selon la cuisson choisie.

- Exemple ci-contre : il est 10 heures, 10 minutes. La cuisson ou la pyrolyse va débiter à 11 heures pour une durée de 30 minutes. Elle s'arrêtera donc à 11 heures 30 minutes.



# Comment utiliser votre programmateur ?

## Nettoyage du four par pyrolyse



Mettez le sélecteur des fonctions du four sur la position pyrolyse.



Utilisez le programmateur comme pour une cuisson immédiate ou différée.

Temps préconisé pour un four moyennement sale : 120 minutes.

A la fin du temps choisi :



**RAMENEZ LE SÉLECTEUR SUR ZÉRO, ET**



**RAMENEZ L'INDICATEUR «E» SUR LA POSITION «I» (POSITION MANUELLE) DU PROGRAMMATEUR À L'AIDE DU BOUTON «C».**

**Nota :** le voyant couleur cristal sur le bandeau est l'indicateur de pyrolyse. Il ne s'éteindra que si vous avez placé le commutateur sur une autre position que la pyrolyse, et si la porte est déverrouillée. En effet, au-delà d'une certaine température du four la porte est automatiquement condamnée. Il ne faudra donc pas forcer pour déverrouiller la porte si ce voyant est resté allumé, attendez son extinction.



# Quelques conseils pour l'utilisation de votre cuisinière ?

## **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 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 vers soi.

## **GRILLES**

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse exclusivement ; jamais d'abrasifs ou d'objets tranchants.

## **Important :**

- 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.
- Tous les ustensiles, autres que ceux spécifiés dans la notice d'instructions comme pouvant rester pendant la pyrolyse, et toutes éclaboussures excessives doivent être enlevés avant de commencer le processus de nettoyage.

# Caractéristiques de votre cuisinière

G A Z

Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butané G 130 8 mbar
<b>BRULEURS SEMI-RAPIDES</b> Repère marqué sur l'injecteur	70	70	103	103	185
Débit nominal/PCS (kW)	1,94	1,94	1,94	1,94	1,94
Débit réduit/PCS (kW)	0,46		0,37		
Débit horaire (g/h)	141	138			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			185	215	271
<b>BRULEUR ULTRA-RAPIDE</b> Repère marqué sur l'injecteur	94	94	136	136	250
Débit nominal/PCS (kW)	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Débit réduit/PCS (kW)	0,78		0,58		
Débit horaire (g/h)	255	250			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			333	388	490
Débit calorifique/PCS (kW)	7,38	7,38	7,38	7,38	7,38
- g/h	537	526			
- l/h			703	818	1 032

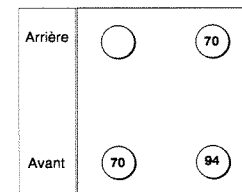
ÉLECTRICITÉ

Consommation du four (norme NF) - Montée à 200°C : 0,41 kWh  
 pour un volume utile de 55 l - Maintien 1h à 200°C : 0,50 kWh  
 - Nettoyage par pyrolyse : 2,30 kWh

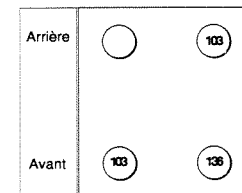
PLAQUE - Arrière gauche : 2000 W

## REPÉRAGE DES INJECTEURS

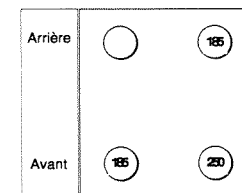
### GAZ BUTANE



### GAZ NATUREL



### AIR PROPANÉ



# Service après-vente

- Pour bénéficier de la garantie de votre appareil, ne pas oublier de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :  
*CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,*  
*APPLIQUENT INTEGRALEMENT NOS METHODES DE REGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE REPARATION,*  
*UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIECES CERTIFIEES D'ORIGINE.*



● En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

● Pour tout contact avec la marque ou le Service après-vente, vous reporter aux informations figurant ci-dessous.

# Relations consommateur

**Service Consommateurs SAUTER**  
**BP 9526**  
**95069 CERGY PONTOISE Cedex**

## Sauter

*vous propose également*

- DES CUISINIÈRES ● DES RÉFRIGÉRATEURS ● DES LAVE-VAISSELLE
  - DES LAVE-LINGE ● UNE GAMME COMPLETE D'ENCASTRABLES
- ET D'INTÉGRABLES : FOURS, HOTTES, MICRO-ONDES.  
LAVE-VAISSELLES, RÉFRIGÉRATEURS, ÉVIERS

*Renseignez-vous par MINITEL*

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

\*1,29 F la minute

9953-5134- 12/96

87X2691



Stream International France - Tél. 02 38 49 42 00