

Cuisinières  
référence COTTAGE 2/\*

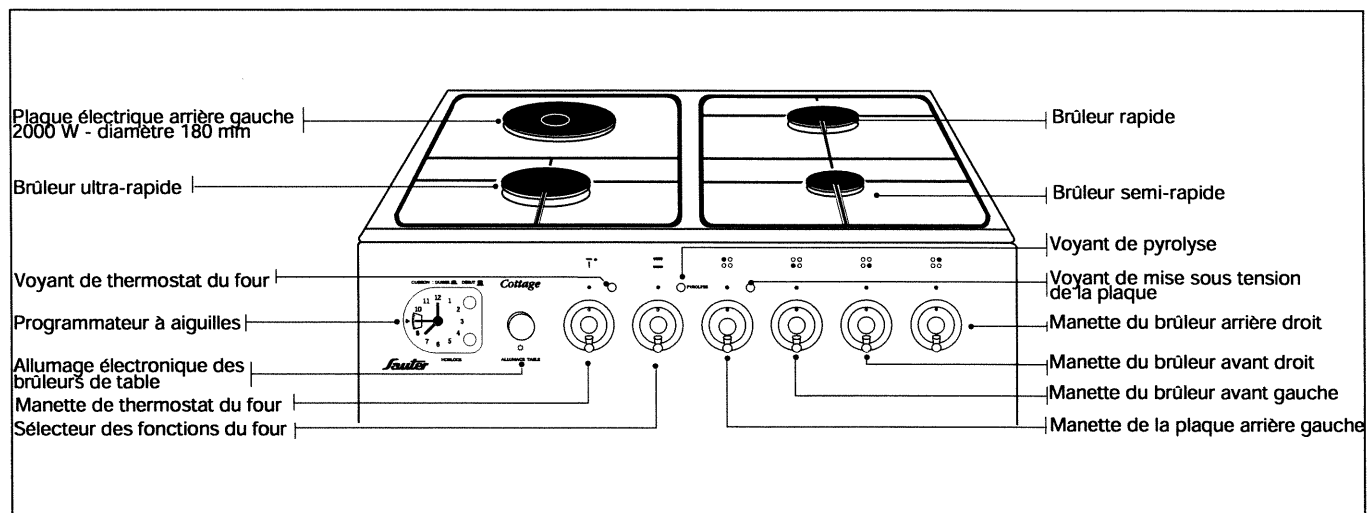


*Guide d'utilisation*

*Sauter*

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous en félicitons.  
 Pour obtenir la plus grande satisfaction de votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire  
**très attentivement** les informations contenues dans ce **Guide d'utilisation** ainsi que dans la  
**Notice d'utilisation et d'installation** ci-jointe.

## Comment se présente votre cuisinière ?

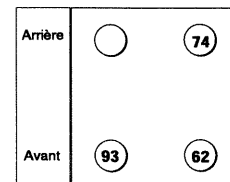


## Caractéristiques gaz

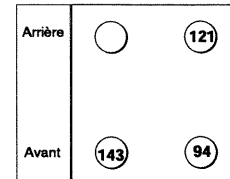
G A Z	Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butané G 130 8 mbar
	<b>BRÛLEUR RAPIDE</b>					
	Repère marqué sur l'injecteur	<b>74</b>	<b>74</b>	<b>121</b>	<b>121</b>	<b>210</b>
	Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,4	2,4	2,3
	Débit réduit/PCS (kW)	0,990	0,990	0,800	0,800	0,600
Débit horaire (g/h)	168	164				
Débit horaire à 15 °C sous 1013 mbar (l/h)			229	266	322	
<b>BRÛLEUR SEMI-RAPIDE</b>						
Repère marqué sur l'injecteur	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>	<b>165</b>	
Débit nominal/PCS (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	
Débit réduit/PCS (kW)	0,600	0,600	0,600	0,600	0,400	
Débit horaire (g/h)	109	107				
Débit horaire à 15 °C sous 1013 mbar (l/h)			143	166	212	
<b>BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE</b>						
Repère marqué sur l'injecteur	<b>93</b>	<b>93</b>	<b>143</b>	<b>143</b>	<b>335</b>	
Débit nominal/PCS (kW)	3,45	3,45	3,5	3,5	3,4	
Débit réduit/PCS (kW)	0,990	0,990	0,800	0,800	0,700	
Débit horaire (g/h)	252	247				
Débit horaire à 15 °C sous 1013 mbar (l/h)			333	388	476	
Débit calorifique/PCS (kW)	7,25	7,25	7,4	7,4	7,2	
- g/h	529	519				
- l/h			705	819	1 007	
<b>ÉLECTRICITÉ</b>	Consommation du four - Montée à 200 °C : 0,45 kWh pour un volume utile de 56 l - Maintien 1h à 200 °C : 0,65 kWh					
PLAQUE	- Arrière gauche : 2000 W					

### REPÉRAGE DES INJECTEURS

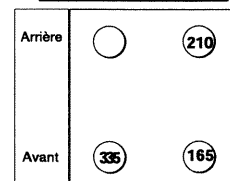
#### GAZ BUTANE / PROPANE



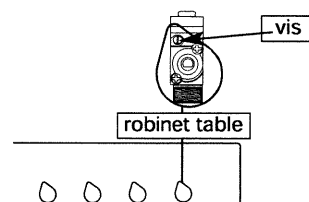
#### GAZ NATUREL



#### AIR PROPANÉ



**Ne m'oubliez pas !**  
 (voir Notice d'Utilisation et d'Installation  
 - paragraphe "Changement de Gaz").




# Comment utiliser votre four ?

## 1. Fonctionnement du programmateur

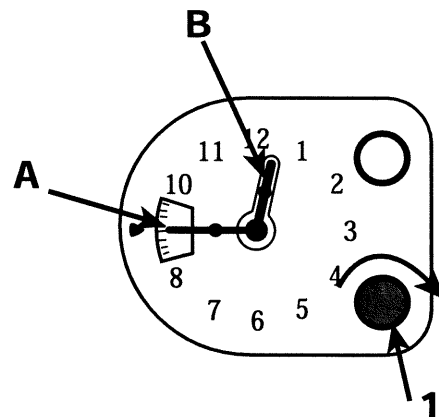
Votre appareil comprend un programmateur vous permettant de commander votre four.

## 2. Comment mettre à l'heure ?

Tirez le bouton **1** et tournez-le dans le sens . Positionnez les aiguilles **A** et **B** en face de l'heure exacte.

● Exemple : 12 heures, 45 minutes sont affichés ci-contre.

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

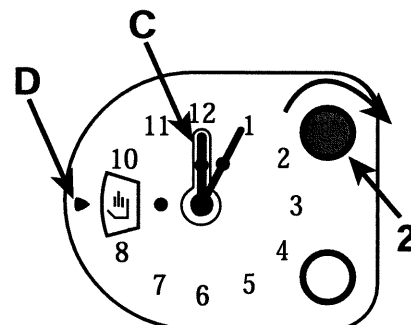


## 3. Faire une cuisson immédiate

Tournez le bouton **2** dans le sens  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse devant l'index **D**.

**Assurez-vous que l'aiguille de début de cuisson C soit juxtaposée à la petite aiguille des heures.**

Vous êtes alors en position manuelle pour les cuissons au four.




## 4. Faire une cuisson immédiate avec temps de cuisson programmé

Cette programmation permet de démarrer immédiatement une cuisson, pour une durée choisie (durée maximum 180 minutes).

Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée.

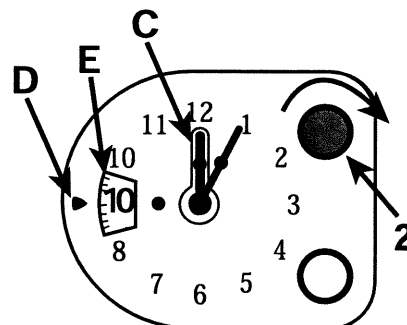
● Exemple : 12 heures 5 minutes.

Tournez le bouton **2** dans le sens  pour afficher dans la fenêtre **E**, devant l'index **D**, la durée de cuisson en minutes.

● Exemple : 10 minutes de cuisson à partir de l'heure indiquée).


**Assurez-vous que l'aiguille de début de cuisson C soit juxtaposée à la petite aiguille des heures.**

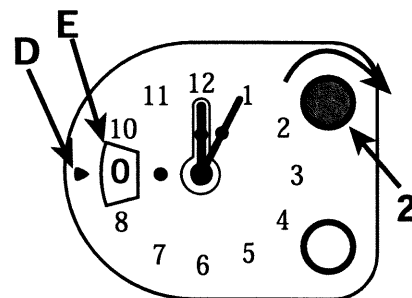
La cuisson va démarrer immédiatement et s'arrêtera à 12 heures 15.



# Comment utiliser votre four ?

## 6. Fin de cuisson

La fin de cuisson est signalée par une sonnerie qui s'arrête automatiquement après environ 3 minutes. Le disque **E** affiche **0**. Cette sonnerie peut être arrêtée de façon manuelle en tournant le bouton **2** dans le sens  pour placer le **0** du disque en face de l'index **D**.



## 7. Faire une cuisson avec programmation différée

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


**a** Avant d'effectuer le réglage du début de cuisson, assurez-vous que le **0** du disque **E** se trouve bien en face de l'index **D** du cadran.

Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée.

- Exemple : 12 heures 5 minutes.

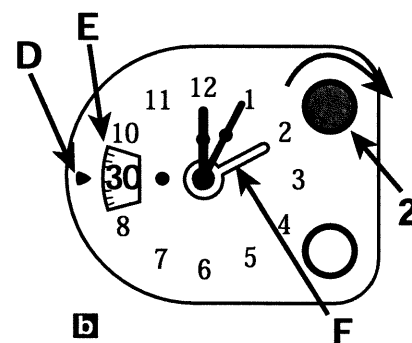
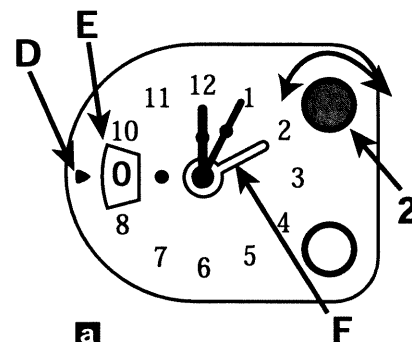
Pour régler le début de cuisson, tirez puis tournez le bouton **2** dans l'un ou l'autre sens et placez l'aiguille **F** en face de l'heure de départ de cuisson choisie.

- Exemple : 14 heures.

**b** Réglez ensuite la durée de cuisson : tournez en poussant le bouton **2** dans le sens  pour afficher dans la fenêtre **E**, devant l'index **D**, la durée de cuisson en minutes.

- Exemple : 30 minutes de cuisson.

La cuisson va démarrer à 14 heures et s'arrêtera à 14 heures 30.



## 8. Nettoyage du four par pyrolyse : faire une pyrolyse immédiate

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie électrique :

- Débutez une pyrolyse après une cuisson,
- Ou procédez à une cuisson à la fin d'une pyrolyse.

● Le programmeur doit être en position manuelle  (voir paragraphe 3. "Faire une cuisson immédiate").

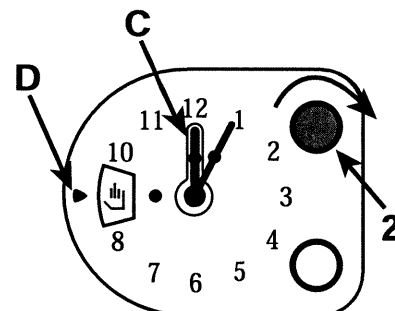
Assurez-vous que l'aiguille de début de cuisson **C** soit juxtaposée à la petite aiguille des heures.

● Pour réaliser une pyrolyse, il suffit de positionner votre sélecteur de fonctions du four sur la position pyrolyse **P**. La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable).

Dès le début du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.

En fin de cycle de pyrolyse, ramenez le sélecteur de cuisson sur 0 "arrêt".

Quand la clef n'apparaît plus dans l'afficheur ; il est alors possible d'ouvrir la porte.



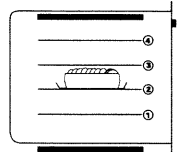
# Modes de cuisson du four

Votre four est équipé d'un préchauffage automatique. Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions "pièces à rôtir" et "grillades, gratins".



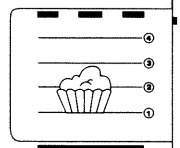
## VIANDES, POISSONS, LEGUMES

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus.
- Vous y cuirez la majorité de vos plats.



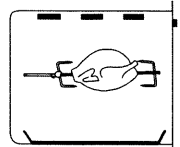
## GATEAUX

- La cuisson s'effectue par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détrempées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.



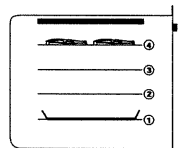
## PIECES À ROTIR

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche qui se compose d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devrez centrer correctement,
- Vérifiez que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposez le plat lèchefrite au 1<sup>er</sup> gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.



## GRILLADES, GRATINS

- Sélection adaptée pour griller :
  - Effectuez un préchauffage de 5 minutes avec la grille dans le four puis posez les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
  - Positionnez le plat lèchefrite au 1<sup>er</sup> gradin.
- Vous pouvez y verser un verre d'eau ; cette astuce présente l'avantage de réduire les fumées et les odeurs, particulièrement lors des cuissons de grillades, de saucisses...Idéal pour les toasts, le pain.



**ACCESSOIRES** : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, d'une grille plate et d'un tournebroche.

# Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

RECETTES	SELECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
<b>ENTREES LEGUMES</b>						
PIZZA ●		GATEAUX 230 °C	2e	PLAT LECHEFRITE	20-25 min	SELON EPAISSEUR
QUICHE LORRAINE ●		GATEAUX 220 °C	1er	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	
SOUFFLÉ FROMAGE ●		GATEAUX 180 °C	1er	MOULE SUR GRILLE	50 min	SELON DIAMÈTRE DU MOULE
GRATIN DAUPHINOIS ●		VIANDES, POISSONS... 200 °C	2e	PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON QUANTITÉ
TOMATES FARCIES ●		VIANDES, POISSONS... 200 °C	2e	PLAT SUR GRILLE	40-45 min	
TOMATES PROVENÇALES ●		GRILLADES, GRATINS 230 °C	3e	PLAT SUR GRILLE	20-25 min	
<b>POISSONS</b>						
DORADE		VIANDES, POISSONS... 220 °C	2e	PLAT SUR GRILLE	25-30 min	SELON GROSSEUR
MAQUEREAUX ●		GRILLADES, GRATINS 275 °C	3e ou 4e	POSÉS SUR GRILLE	6-7 min PAR FACE	LECHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN
<b>VIANDES</b>						
COTES D'AGNEAU ●		GRILLADES, GRATINS 275 °C	4e	VIANDE SUR GRILLE	5-6 min PAR FACE	LECHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN
POULET BROCHE		PIECES A ROTIR 230 °C		TOURNEBROCHE	20-25min/500g	LECHEFRITE 1 <sup>er</sup> GRADIN
GIGOT ●		VIANDES, POISSONS... 230 °C	1er	PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	
RÔTI DE BOEUF ●		VIANDES, POISSONS... 230 °C	1er ou 2e	PLAT SUR GRILLE	10-15 min/500g	PRECHAUFFAGE A 275 °C
RÔTI DE PORC/VEAU ●		VIANDES, POISSONS... 220 °C	1er ou 2e	PLAT SUR GRILLE	35-40 min/500g	
POULET		VIANDES, POISSONS... 220 °C	1er	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
PINTADE/LAPIN		VIANDES, POISSONS... 220 °C	1er	PLAT SUR GRILLE	20-25 min/500g	
<b>PATISSERIES</b>						
BRIOCHE ●		GATEAUX 165 °C	1er	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	
CAKE ●		GATEAUX 165 °C	1er	MOULE SUR GRILLE	55-60 min	
QUATRE-QUARTS ●		GATEAUX 165 °C	1er	MOULE SUR GRILLE	55 min	
CHOUX ●		GATEAUX 180 °C - 200 °C	1er	PLAT LECHEFRITE	45 min + 5 min FOUR ÉTEINT	
OEUF AU LAIT		VIANDES, POISSONS... 165 °C	2e	PLAT LECHEFRITE	25 min	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE
SABLES ●		VIANDES, POISSONS... 165 °C	2e	PLAT LECHEFRITE	12-15 min	
TARTE POMMES ●		VIANDES, POISSONS... 220 °C - 230 °C	1er	MOULE SUR GRILLE	40-45min	MOULE DIAMÈTRE 28 cm
TARTE FRUITS JUTEUX ●		VIANDES, POISSONS... 230 °C	1er	MOULE SUR GRILLE	40-45 min	MOULE DIAMÈTRE 28 cm
PÂTE FEUILLETÉE ●		VIANDES, POISSONS... 230 °C	3 e	PLAT LECHEFRITE	10-15 min	

● Il est préférable d'enfourner à four chaud

Volume utile : 56 l

Chiffre	1	2	3-4	5	6	7	8	MAXI
°C	65 °C	100 °C	150 °C	180 °C	210 °C	230 °C	275 °C	

---

# Relations consommateurs

---

- Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, à cette fin :

**Vous pouvez nous consulter :**

**36.15 SAUTER\***

*\*(1,29 F la minute) ⇒ tarif en vigueur à la date d'impression du document.*

(demande de catalogue - conseils pratiques - adresses diverses - suggestions).

**Vous pouvez aussi nous écrire :**

**SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER**

**BP 9526**

**95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

0,99 F TTC/mn  
**N° Indigo 0 825 06 16 05**

**Service Consommateurs SAUTER**


⇒ *tarif en vigueur à la date d'impression du document.*

---

## Service Après-Vente

---

### **IMPORTANT**

- Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.
- **PIÈCES D'ORIGINE** : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées  .



SAVEMA 87X0979 - 899539755 - 03/00