

Cuisinières

références ET5\*\*



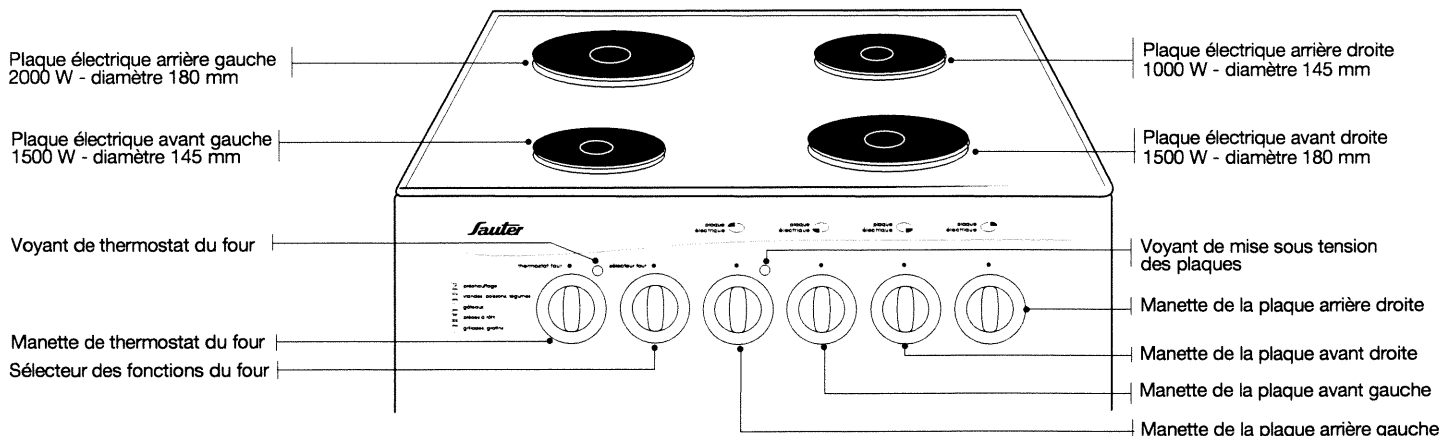
*Guide d'utilisation*

*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 ?



## Modes de cuisson du four



### PRECHAUFFAGE

- La fonction "préchauffage" est à utiliser avant la cuisson.
- Avant d'enfourner les plats, préchauffez à la température de cuisson choisie jusqu'à extinction du voyant de thermostat.



### VIANDES, POISSONS, LEGUMES

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus.
- Après un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges, les plats de légumes tels que gratins dauphinois, tomates farcies, poissons, volailles et tartes.



### GATEAUX

- La cuisson s'effectue par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous.



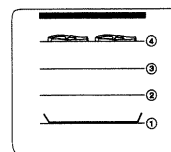
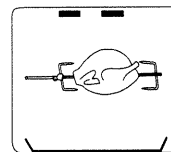
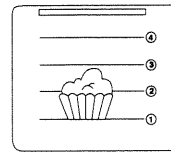
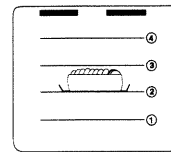
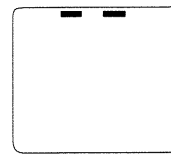
### PIECES A ROTIR

- 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 1er 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 min. 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                   | SÉLECTEUR DE CUISSON | POSITION THERMOSTAT | GRADIN | ACCESSOIRES | TEMPS             | OBSERVATIONS                                       |
|----------------------------|----------------------|---------------------|--------|-------------|-------------------|--|
| <b>ENTRÉES<br/>LÉGUMES</b> |                      |                     |        |             |                   |  |
| SOUFFLÉ FROMAGE            |                      | GATEAUX             | 5      | 2°          | MOULE SUR GRILLE  | 35 min<br>SELON QUANTITÉ                           |
| PIZZA                      |                      | VANDES, POISSONS... | 6      | 3°          | PLAT LÉCHEFRITE   | 20-25 min  |
| QUICHE LORRAINE            |                      | VANDES, POISSONS... | 7      | 2°          | MOULE SUR GRILLE  | 35-40 min<br>SELON QUANTITÉ                        |
| GRATIN DAUPHINOIS          |                      | VANDES, POISSONS... | 7 / 6  | 2°          | PLAT SUR GRILLE   | 45-50 min<br>SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRÈS 30 min |
| TOMATES FARCIÉS            |                      | VANDES, POISSONS... | 6      | 2°          | PLAT SUR GRILLE   | 40-45 min<br>SELON GROSSEUR                        |
| TOMATES PROVENÇALES        |                      | PIECES A ROTIR      | 6 / 7  | 2°          | PLAT SUR GRILLE   | 20 min   |
| <b>POISSONS</b>            |                      |                     |        |             |                   |  |
| DORADE                     |                      | VANDES, POISSONS... | 6      | 2°          | PLAT SUR GRILLE   | 35-40 min<br>SELON GROSSEUR                        |
| MAQUEREUX                  |                      | GRILLADES, GRATINS  | 9      | 3°          | POSÉS SUR GRILLE  | 20 min<br>LÉCHEFRITE 1° GRADIN                     |
| <b>VIANDES</b>             |                      |                     |        |             |                   |  |
| COTES D'AGNEAU             |                      | PIECES A ROTIR      | 8      | 3°          | VIANDE SUR GRILLE | 6-8 min PAR FACE<br>LÉCHEFRITE 1° GRADIN           |
| POULET BROCHE              |                      | PIECES A ROTIR      | 8      |             | TOURNEBROCHE      | 25 min / 500g<br>LÉCHEFRITE 1° GRADIN              |
| ENTRECOTE DE BOEUF         |                      | GRILLADES, GRATINS  | 9      | 3°          | VIANDE SUR GRILLE | 8 min<br>SELON ÉPAISSEUR                           |
| GIGOT                      |                      | VANDES, POISSONS... | 7      | 1°          | PLAT SUR GRILLE   | 15-min/500g  |
| RÔTI DE BOEUF              |                      | VANDES, POISSONS... | 8      | 2°          | PLAT SUR GRILLE   | 15 min/500g  |
| RÔTI DE PORC               |                      | VANDES, POISSONS... | 6      | 2°          | PLAT SUR GRILLE   | 40 min/500g  |
| RÔTI DE VEAU               |                      | VANDES, POISSONS... | 5      | 2°          | PLAT SUR GRILLE   | 40-45 min/500g                                     |
| POULET                     |                      | VANDES, POISSONS... | 6 / 7  | 2°          | PLAT SUR GRILLE   | 25 min/500g  |
| PINTADE/LAPIN              |                      | VANDES, POISSONS... | 6      | 2°          | PLAT SUR GRILLE   | 25 min/500g  |
| DINDE                      |                      | VANDES, POISSONS... | 6 / 7  | 1°          | PLAT SUR GRILLE   | 25-30 min/500g                                     |
| <b>PÂTISSERIES</b>         |                      |                     |        |             |                   |  |
| CAKE                       |                      | GATEAUX             | 5      | 1°          | MOULE SUR GRILLE  | 50-60 min<br>SELON ÉPAISSEUR                       |
| MERINGUE                   |                      | GATEAUX             | 1      | 3°          | PLAT LÉCHEFRITE   | 50-60 min<br>30 min SANS CHAUFFAGE                 |
| QUATRE-QUARTS              |                      | GATEAUX             | 5      | 2°          | MOULE SUR GRILLE  | 45-50 min<br>SELON ÉPAISSEUR ET MOULE              |
| CHOUX                      |                      | VANDES, POISSONS... | 5      | 3°          | PLAT LÉCHEFRITE   | 35-40 min  |
| SABLÉS                     |                      | VANDES, POISSONS... | 5      | 3°          | PLAT LÉCHEFRITE   | 15 -18 min   |
| PÂTE BRISÉE                |                      | VANDES, POISSONS... | 8      | 2°          | MOULE SUR GRILLE  | 15 min<br>NON GARNIE SELON MOULE                   |
| PÂTE FEUILLETÉE            |                      | VANDES, POISSONS... | 7      | 3°          | MOULE SUR GRILLE  | 15-20 min<br>SELON GARNITURE                       |
| PÂTE SABLÉE (TARTE)        |                      | VANDES, POISSONS... | 5      | 1°          | MOULE SUR GRILLE  | 30-35 min<br>SELON GARNITURE                       |
| TARTE AUX FRUITS           |                      | VANDES, POISSONS... | 7      | 1°/2°       | MOULE SUR GRILLE  | 30-35 min<br>SELON MOULE                           |

| EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT → °C |      |      |       |       |       |       |       |       |       |
|--|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Chauffage                              | 1    | 2    | 3     | 4     | 5     | 6     | 7     | 8     | 9     |
| °C                                     | 60°C | 75°C | 100°C | 120°C | 140°C | 160°C | 180°C | 210°C | 240°C |

Volume utile : 45 l

# 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)*

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

**Vous pouvez aussi nous écrire :**


**SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER**

**BP 9526**

**95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

## Service Après-Vente

### IMPORTANT

- Pour bénéficier de la garantie sur votre cuisinière, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie", ci-dessous, par votre vendeur installateur.
- 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  .

### CERTIFICAT DE GARANTIE *Sauter*

**TEM - 7, rue Henri Becquerel - 92854 RUEIL MALMAISON CEDEX**

**SAS AU CAPITAL DE 261.560.000 F - R.C.S. NANTERRE B 393.306.857**

#### CONDITIONS GÉNÉRALES D'APPLICATION DE LA GARANTIE

Pour toute mise en oeuvre de cette garantie, vous devez vous adresser à votre distributeur spécialiste. Cette garantie sur les pièces d'origine constructeur s'applique par votre distributeur sur présentation du «certificat de garantie informatisé inséré dans l'appareil et de votre facture d'achat (à condition que celle-ci soit postérieure au 01/09/92), et ce pour une durée de 1 an. Elle s'applique exclusivement en FRANCE métropolitaine aux appareils neufs utilisés dans les conditions normales de fonctionnement conformes aux instructions de la notice d'emploi du constructeur, hors accident, défaut d'aspect, incidents de transport ou de manutention, et hors dommages naturels (foudre, dégâts des eaux, ...).

#### Elle exclut également :

- Les remplacements pouvant intervenir sur les éléments ou accessoires faisant partie de l'entretien habituel et courant (éléments de raccordement gaz, eau, électricité, etc...).

- Les pièces d'esthétique ou les pièces dont le vieillissement est considéré normal par le constructeur et qui n'entraîne pas une cause de non fonctionnement ou inaptitude à l'usage usuel.

#### Elle ne pourra pas s'appliquer :

- En cas de modification des caractéristiques de l'appareil effectuées par l'utilisateur, au matériel utilisé à titre professionnel, commercial ou collectif, lorsqu'une cause étrangère à l'appareil ou ses composants est à l'origine de la défectuosité. En dehors des contrats et des conditions spécifiques du revendeur cette «garantie pièces certifiées constructeur» ne couvre pas les frais de main-d'oeuvre et de déplacement.

En fin de période de garantie, si une pièce venait à être remplacée, cette pièce est garantie 6 mois à partir de la date de l'intervention.

Les dispositions stipulées, ci-dessus, n'excluent pas le bénéfice de la garantie légale concernant les vices cachés conformément aux dispositions de l'article 1641 du Code Civil.

#### NOM ET ADRESSE DE L'ACHETEUR

NOM : .....

ADRESSE : .....

CODE POSTAL : .....

VILLE .....

DATE D'ACQUISITION : .....

#### CACHET DU VENDEUR