
Cuisinières

référence ET25B

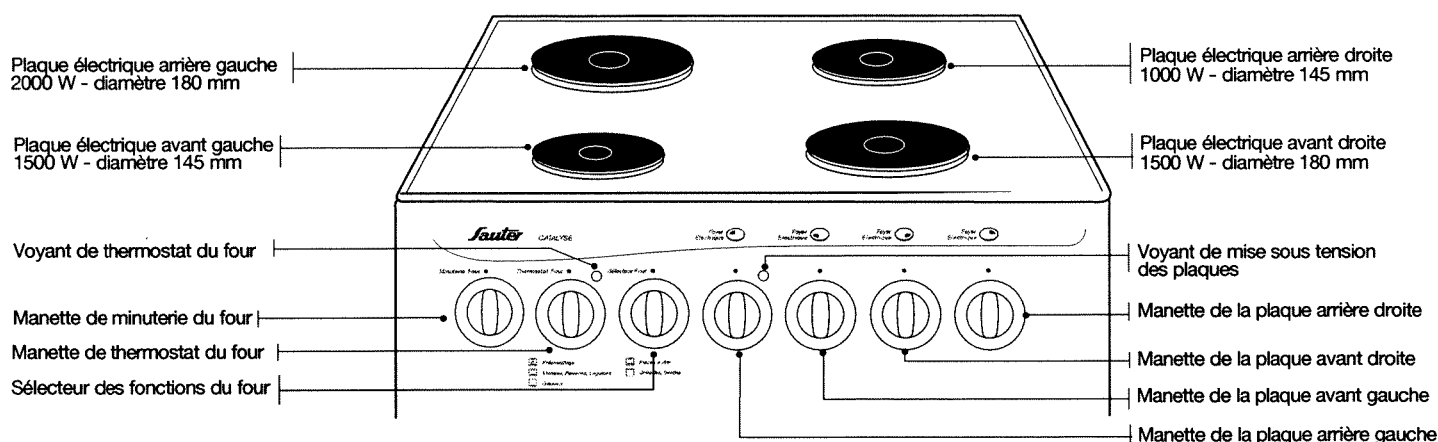


Guide d'utilisation

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 ?



Minuterie

Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché. Pour l'utiliser, armez sa manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes).

Si vous ne désirez pas utiliser la minuterie, mettez la manette en position de fonctionnement manuel en plaçant le symbole **M en face du repère sur le bandeau.**

A lire



Ces cuisinières ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Veuillez consulter ce guide et la notice jointe avant d'installer et d'utiliser votre cuisinière.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces cuisinières sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

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 détrempées 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.

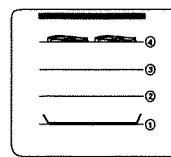
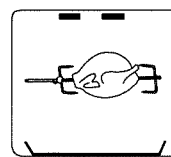
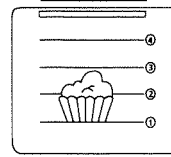
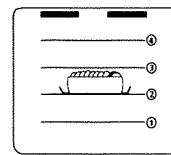
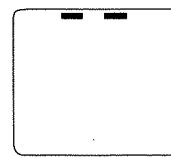


GRILLADES, GRATINS

- 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^{er} 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 ET AVEC PRECHAUFFAGE.

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTRÉES LÉGUMES						
SOUFFLÉ FROMAGE		GATEAUX 150	2*	MOULE SUR GRILLE	35 min	SELON QUANTITÉ
PIZZA		VIANDES, POISSONS. 180	3*	PLAT LÈCHEFRITE	20-25 min	
QUICHE LORRAINE		VIANDES, POISSONS. 210	2*	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	SELON QUANTITÉ
GRATIN DAUPHINOIS		VIANDES, POISSONS. 180 / 210	2*	PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRÈS 30 min
TOMATES FARCIÉS		VIANDES, POISSONS. 180	2*	PLAT SUR GRILLE	40-45 min	SELON GROSSEUR
TOMATES PROVENÇALES		PIECES A ROTIR 180 / 210	2*	PLAT SUR GRILLE	20 min	
POISSONS						
DORADE		VIANDES, POISSONS. 180	2*	PLAT SUR GRILLE	35-40 min	SELON GROSSEUR
MAQUEREUX		GRILLADES, GRATINS 265	3*	POSÉS SUR GRILLE	20 min	LÈCHEFRITE 1* GRADIN
VIANDES						
COTES D'AGNEAU		PIECES A ROTIR 240	3*	VIANDE SUR GRILLE	6-8 min PAR FACE	LÈCHEFRITE 1* GRADIN
POULET BROCHE		PIECES A ROTIR 240		TOURNEBROCHE	25 min / 500g	LÈCHEFRITE 1* GRADIN
ENTRECÔTE DE BOEUF		GRILLADES, GRATINS 265	3*	VIANDE SUR GRILLE	8 min	SELON ÉPAISSEUR
GIGOT		VIANDES, POISSONS. 210	1*	PLAT SUR GRILLE	15-min/500g	
RÔTI DE BOEUF		VIANDES, POISSONS. 240	2*	PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	
RÔTI DE PORC		VIANDES, POISSONS. 180	2*	PLAT SUR GRILLE	40 min/500g	
RÔTI DE VEAU		VIANDES, POISSONS. 150	2*	PLAT SUR GRILLE	40-45 min/500g	
POULET		VIANDES, POISSONS. 180 / 210	2*	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
PINTADE/LAPIN		VIANDES, POISSONS. 180	2*	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
DINDE		VIANDES, POISSONS. 180 / 210	1*	PLAT SUR GRILLE	25-30 min/500g	
PÂTISSERIES						
CAKE		GATEAUX 150	1*	MOULE SUR GRILLE	50-60 min	SELON ÉPAISSEUR
MERINGUE		GATEAUX 55	3*	PLAT LÈCHEFRITE	50-60 min	30 min SANS CHAUFFAGE
QUATRE-QUARTS		GATEAUX 150	2*	MOULE SUR GRILLE	45-50 min	SELON ÉPAISSEUR ET MOULE
CHOUX		VIANDES, POISSONS. 150	3*	PLAT LÈCHEFRITE	35-40 min	
SABLÉS		VIANDES, POISSONS. 150	3*	PLAT LÈCHEFRITE	15 -18 min	
PÂTE BRISÉE		VIANDES, POISSONS. 240	2*	MOULE SUR GRILLE	15 min	NON GARNIE SELON MOULE
PÂTE FEUILLETÉE		VIANDES, POISSONS. 210	3*	MOULE SUR GRILLE	15-20 min	SELON GARNITURE
PÂTE SABLÉE (TARTE)		VIANDES, POISSONS. 150	1*	MOULE SUR GRILLE	30-35 min	SELON GARNITURE
TARTE AUX FRUITS		VIANDES, POISSONS. 210	1*/2*	MOULE SUR GRILLE	30-35 min	SELON MOULE

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT °C									
Chiffre °C	1 55°C	2 75°C	3 100°C	4 120°C	5 140°C	6 160°C	7 210°C	8 240°C	9 265°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*

*(0,20 € 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

0,150 € TTC/min
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



9962-2811 - 12/01

87x5486