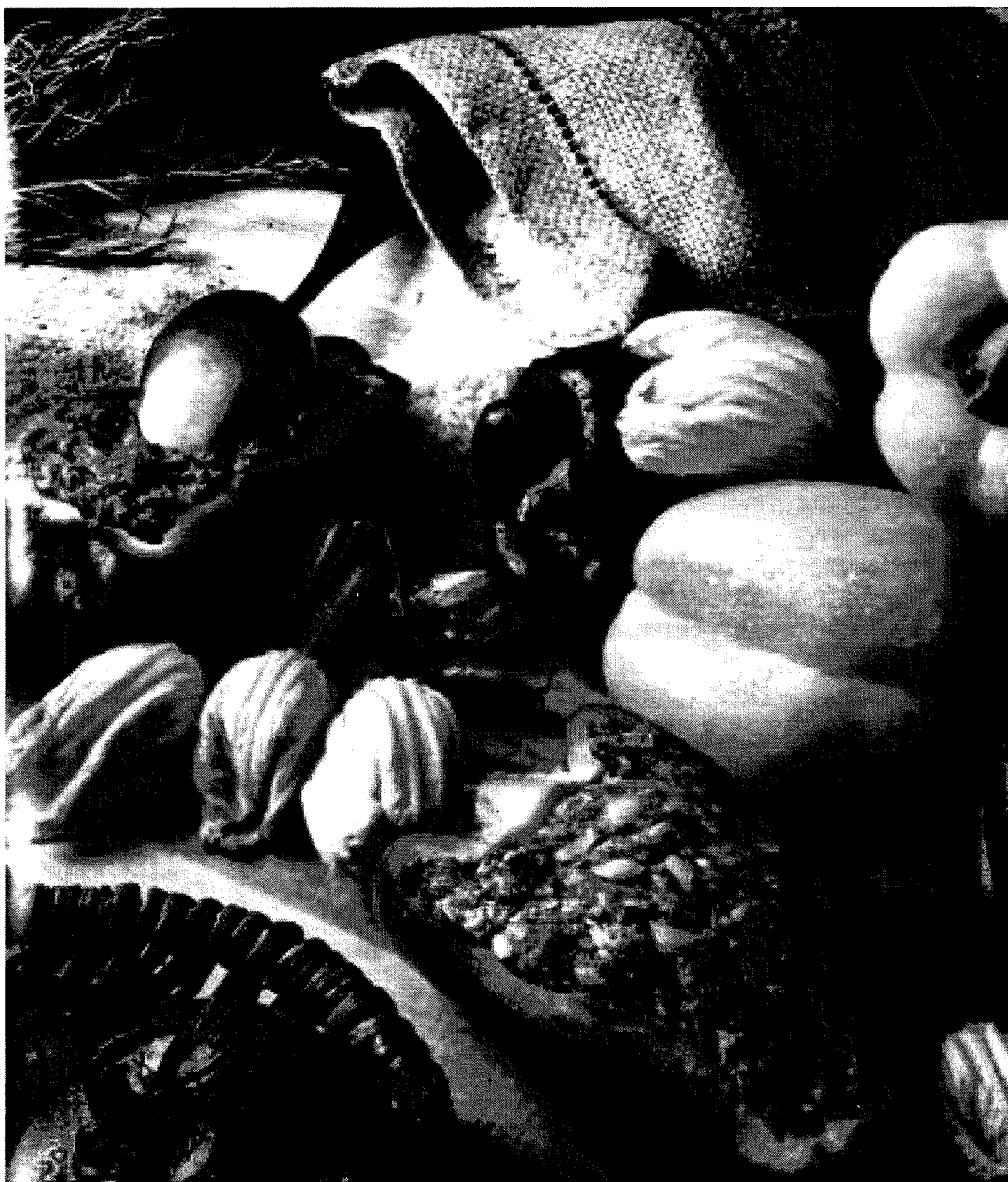


Cuisinières
référence RETRO 21N



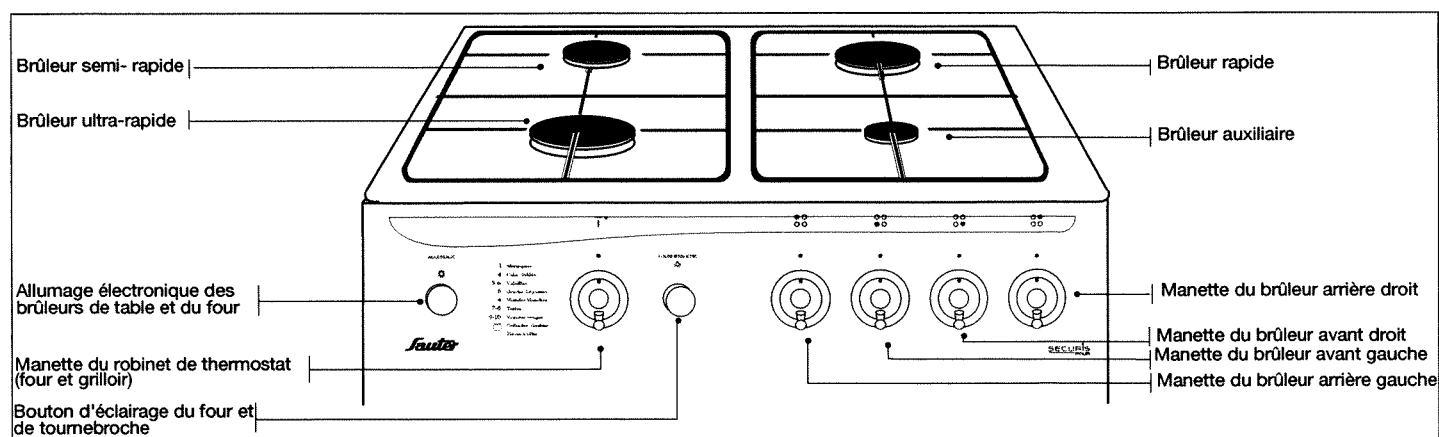
Guide d'utilisation

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 ?



Allumage électronique des brûleurs de table

Allumage table par train d'étincelles :

- Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme. Actionnez le bouton d'allumage électronique (Maintenez appuyé jusqu'à l'apparition des flammes).

Caractéristiques gaz

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 butane G 130 8 mbar
BRÛLEUR RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	74 2,3 0,990 167	74 2,3 0,990 164	121 2,4 0,990 229	121 2,4 0,990 266	210 2,3 0,900 322
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	62 1,5 0,630 109	62 1,5 0,630 107	94 1,5 0,600 143	94 1,5 0,600 166	165 1,5 0,600 210
BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	93 3,45 0,990 251	93 3,45 0,990 246	143 3,5 0,990 333	143 3,5 0,990 388	335 3,3 0,900 462
BRÛLEUR AUXILIAIRE Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	50 1,0 0,430 73	50 1,0 0,430 71	71 1,0 0,450 95	71 1,0 0,450 111	122 0,85 0,400 119
GRILLOIR (à l'allumage) Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	67 2 145	67 2 143	101 2 190	101 2 221	198 2 280
FOUR (à l'allumage) Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	85 3,4 247	85 3,4 243	131 3,4 324	131 3,4 376	275 3,2 448
Débit calorifique/PCS (kW) - g/h - l/h	11,65 847 -	11,65 831 -	11,8 1124 -	11,8 1307 -	11,15 1561 -

REPÉRAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE /PROPANE

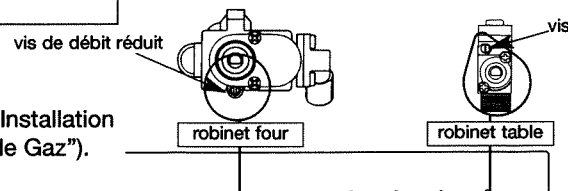
Arrière	62	74	Haut	67
	DESSUS			FOUR
Avant	93	50	Bas	85

GAZ NATUREL

Arrière	94	121	Haut	101
	DESSUS			FOUR
Avant	143	71	Bas	131

AIR PROPANÉ

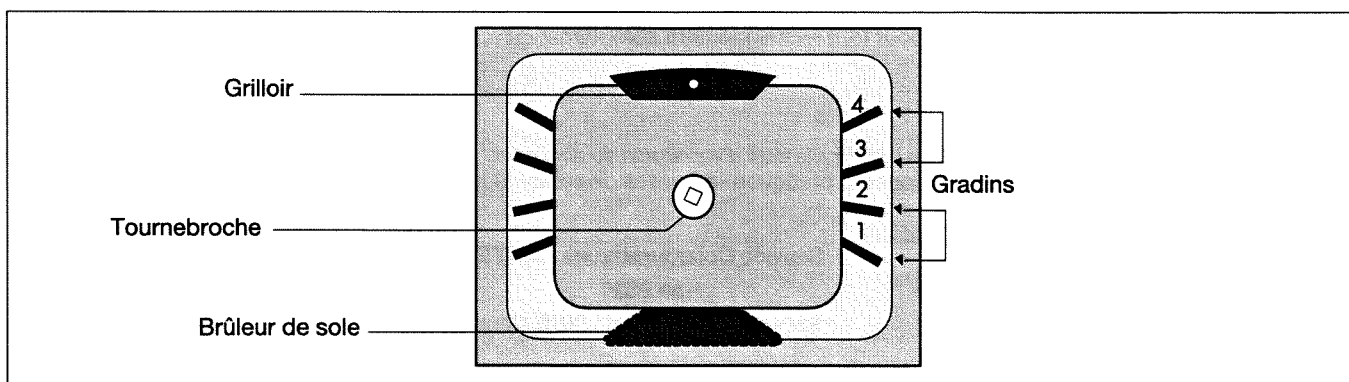
Arrière	165	210	Haut	198
	DESSUS			FOUR
Avant	335	122	Bas	275



Ne m'oubliez pas !

(voir Notice d'Utilisation et d'Installation - paragraphe "Changement de Gaz").

Comment se présente votre four ?



Le four de votre cuisinière est équipé d'un **dispositif de sécurité de flamme** permettant de couper automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Il est nécessaire de maintenir la manette appuyée quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher les systèmes de sécurité.
Une seule manette de thermostat contrôle le fonctionnement soit du four, soit du grill.

ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite, d'une grille plate, d'une plaque à pâtisserie et d'un tournebroche.

Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

RECETTES	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (EN MINUTES)	GRADIN À PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
ENTRÉES - LÉGUMES				
Quiche lorraine	6	40 à 45	1	
Gratin dauphinois	3 ou 4	45 à 60	2	Selon quantité
Pizza	7	15 à 25	3	Sur plaque à pâtisserie
Soufflé au fromage	3	35 à 45	2	Selon quantité
Tomates farcies	6	40 à 45	2	
POISSONS				
Dorade	5	35 à 40	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRILLOIR <input type="checkbox"/>	20	3	(2)
VIANDES				
Côtelette d'agneau	GRILLOIR <input type="checkbox"/>	6 à 8	3	(2)
Dinde	7 puis 5	30 (1)	1 ou 2	Position thermostat 7 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu
Entrecôte de boeuf	GRILLOIR <input type="checkbox"/>	6 à 8	3	(2)
Gigot	7	10 à 15 (1)	1 ou 2	
Lapin rôti	6	25 (1)	2	
Pintade	6	25 à 30 (1)	2	
Poulet rôti	5	25 (1)	1 ou 2	Selon grosseur
Poulet tournebroche	GRILLOIR <input type="checkbox"/>	25 (1)	BROCHE	(2) - Tournebroche
Rôti de boeuf	9	10 à 15 (1)	2	
Rôti de porc	5 ou 6	40 (1)	2	
Rôti de veau	6	40 (1)	2	
PÂTISSERIES				
Cake	3-4	50 à 60	2	Selon épaisseur et moule
Pâte à choux	5	45 à 50	3	Selon grosseur
Meringues	1	40 à 50	3	Sur plaque à pâtisserie plus 30 min. sans chauffage
Pâte brisée	6 ou 7	15 à 20	2	Pâte brisée non garnie
Pâte feuilletée	7 ou 8	10 à 15	2	Pâte non garnie
Pâte sablée (tarte)	4 ou 5	35 à 40	2	Selon garniture crème ou fruits
Quatre-quarts	3 ou 4	40 à 50	2	Selon épaisseur et moule
Sablés	3 ou 4	15 à 18	3	Sur plaque à pâtisserie
Tarte aux fruits	7	25 à 35	1 ou 2	Selon moule

GRADUATION MANETTE	TEMPERATURE APPROXIMATIVE (°C)
●	ARRÊT
1	150
2	160
3	175
4	190
5	205
6	225
7	240
8	260
9	275
10	285

Volume utilisable : 56 litres.

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Plat lèchefrite au gradin n°1.

NOTA : Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, une durée de préchauffage de 10 à 15 minutes sur la position de THERMOSTAT 10.

● Pour les meringues, ne préchauffez que 5 minutes à thermostat 1.

● Pour les sablés, préchauffez 10 minutes à thermostat 3.

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...).

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) \Rightarrow 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

\Rightarrow 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 .

87x5469

~~87x5469~~

9962-2981 - 02/02