

Cuisinières
références TC21 */*



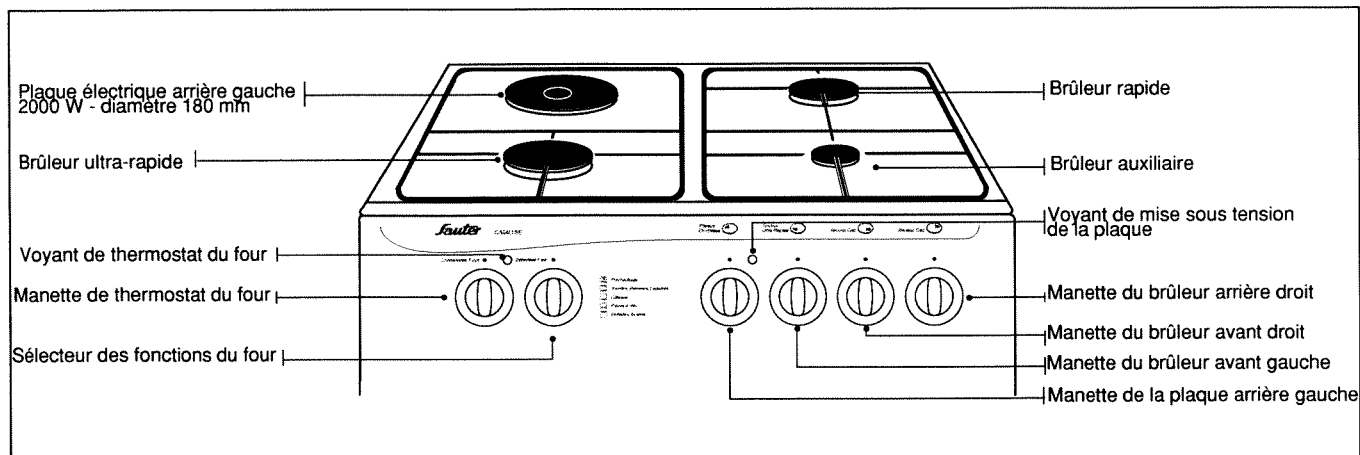
Guide d'utilisation

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 des brûleurs de table intégré à la manette

- Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme, et maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

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
	BRÛLEUR RAPIDE					
	Repère marqué sur l'injecteur	74	74	121	121	210
	Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,4	2,4	2,3
	Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990		0,900
	Débit horaire (g/h)	167	164			
	Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			229	266	322
	BRÛLEUR AUXILIAIRE					
	Repère marqué sur l'injecteur	50	50	71	71	122
	Débit nominal/PCS (kW)	1	1	1	1	0,85
	Débit réduit/PCS (kW)	0,430	71	0,450		0,400
	Débit horaire (g/h)	73		95	111	
	Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)					119
	BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE					
	Repère marqué sur l'injecteur	93	93	143	143	335
	Débit nominal/PCS (kW)	3,45	3,45	3,5	3,5	3,3
	Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990		0,900
	Débit horaire (g/h)	251	246			
	Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			333	388	462
	Débit calorifique/PCS (kW)	6,75	6,75	6,9	6,9	6,45
	- g/h	491	481			
	- l/h			657	765	903

REPERAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE / PROPANE

Arrière	○	(74)
Avant	(93)	(50)

GAZ NATUREL

Arrière	○	(121)
Avant	(143)	(71)

AIR PROPANE

Arrière	○	(210)
Avant	(335)	(122)

ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

- Arrière gauche : 2000 W

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.

Appareil avec tournebroche :

- 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 lèche-frite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.

Appareil sans tournebroche :

- Possibilité d'y rôtir une grosse pièce de viande (poulet, canard...) posée sur la grille ; retournez-la en cours de cuisson. Insérez le plat lèche-frite multi-usage au premier gradin pour y recueillir le jus de cuisson.



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 lèche-frite 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 lèche-frite multi-usages, d'une grille plate et d'un tournebroche.

Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE, AVEC PRECHAUFFAGE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSION	POSITION THERMOSTAT (SELON MODÈLE)		GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS	
ENTRÉES LÉGUMES								
PIZZA		GATEAUX	8	240 °C	3°	PLAT LECHEFRITE	18-20 min	SELON GARNITURE
SOUFFLÉ FROMAGE		GATEAUX	6	180 °C	1°	MOULE SUR GRILLE	35 min	
QUICHE LORRAINE		VIANDES, POISSONS...	7 / 8	210/240 °C	1°	MOULE SUR GRILLE	30-35 min	
GRATIN DAUPHINOIS		VIANDES, POISSONS...	7 / 6	210/180 °C	2°	PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRÈS 30 min
TOMATES FARCIES		VIANDES, POISSONS...	6 / 7	180/210 °C	2°	PLAT SUR GRILLE	40-45 min	
TOMATES PROVENÇALES		GRILLADES, GRATINS	6 / 7	180/210 °C	2°	PLAT SUR GRILLE	20 min	
POISSONS								
DORADE		VIANDES, POISSONS...	6 / 7	180/210 °C	2°	PLAT SUR GRILLE	25-30 min	SELON GROSSEUR
MAQUEREAUX		GRILLADES, GRATINS	9	275 °C	3° OU 4°	POSÉS SUR GRILLE	6-7 min PAR FACE	LECHEFRITE 1° GRADIN-PRÉCHAUFFEZ 5 min
VIANDES								
CÔTES D'AGNEAU		GRILLADES, GRATINS	9	275 °C	4°	VIANDE SUR GRILLE	5-6 min PAR FACE	LECHEFRITE 1° GRADIN
POULET BROCHE		PIECES A ROTIR	7 / 8	210/240 °C		TOURNEBROCHE	20-25min/500g	LECHEFRITE 1° GRADIN SANS PRÉCHAUFFAGE
GIGOT		VIANDES, POISSONS...	7 / 8	210/240 °C	1°	PLAT SUR GRILLE	15-20 min/500g	
RÔTI DE BOEUF		VIANDES, POISSONS...	8	240 °C	2°	PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	
RÔTI DE PORC/VEAU		VIANDES, POISSONS...	6 / 7	180/210 °C	2°	PLAT SUR GRILLE	35-40 min/500g	
POULET		VIANDES, POISSONS...	6 / 7	180/210 °C	1°	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
PINTADE/LAPIN		VIANDES, POISSONS...	6 / 7	180/210 °C	1°	PLAT SUR GRILLE	20-25 min/500g	
PÂTISSERIES								
BRIOCHE		GATEAUX	5	150 °C	1°	MOULE SUR GRILLE	40-50 min	SELON DIAMÈTRE DU MOULE
CAKE		GATEAUX	5 / 6	150/180 °C	1°	MOULE SUR GRILLE	50-55 min	
QUATRE-QUARTS		GATEAUX	5 / 6	150/180 °C	1°	MOULE SUR GRILLE	45-50 min	
CHOUX		VIANDES, POISSONS...	6	180° C	2°	PLAT LECHEFRITE	20 min	
ŒUFS AU LAIT		VIANDES, POISSONS...	5 / 6	150/180 °C	2°	PLAT LECHEFRITE	20 min	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE
SABLÉS		VIANDES, POISSONS...	4 / 5	120/150 °C	3°	PLAT LECHEFRITE	15 min	
TARTE POMMES		VIANDES, POISSONS...	7	210°C	1°	MOULE SUR GRILLE	40 min	SELON GARNITURE
TARTE FRUITS JUTEUX		VIANDES, POISSONS...	7 / 8	210/240 °C	2°	MOULE SUR GRILLE	40-45 min	SELON GARNITURE
PÂTE FEUILLETÉE		VIANDES, POISSONS...	8	240°C	3°	PLAT LECHEFRITE	15-20 min	

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT → °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9
°C	50°C	70°C	90°C	120°C	150°C	180°C	210°C	240°C	270°C

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 .

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.

87 x 54 68

9962-2931 - 02/02