

Cuisinières
références TP24*/*

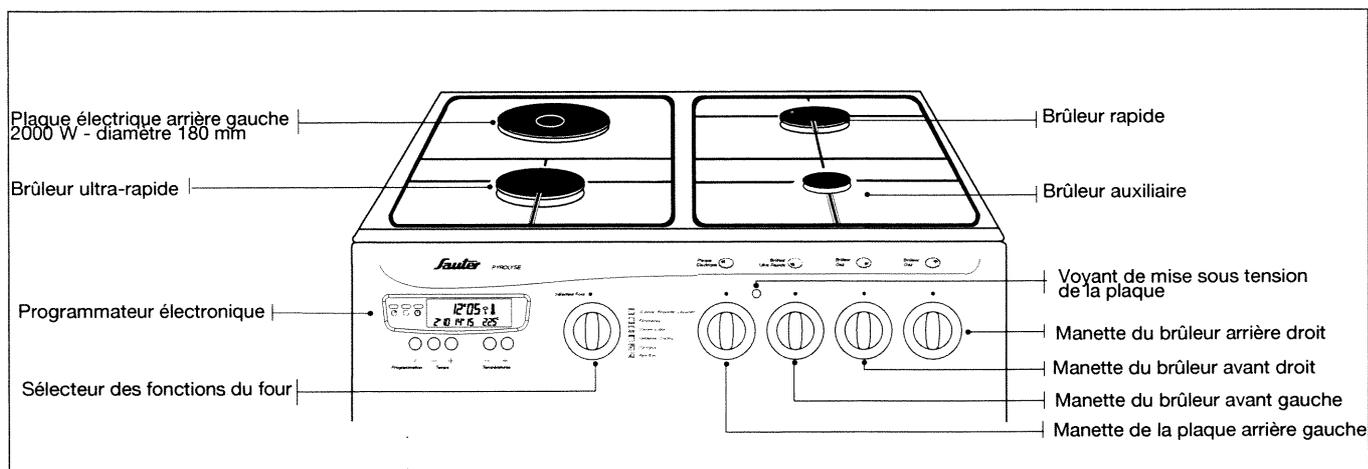


Guide d'utilisation

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 ?



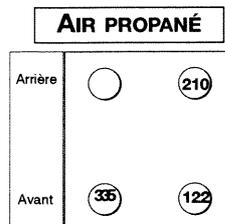
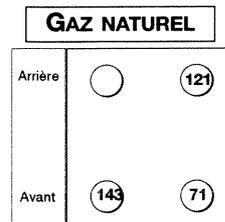
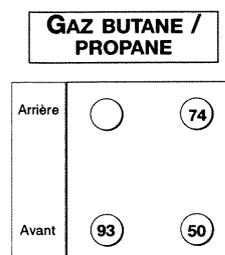
Allumage des brûleurs de table intégré à la manette

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

Caractéristiques gaz

| Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+ | Butane | Propane | Gaz naturel | Gaz naturel | Air propane |
|---|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-------------------------------|
| | G 30 29 mbar | G 31 37 mbar | G 20 20 mbar | G 25 25 mbar | Air butané G 130 8 mbar |
| BRULEUR 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 |
| BRULEUR 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 | | 0,450 | | 0,400 |
| Débit horaire (g/h) | 73 | 71 | | | |
| Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h) | | | 95 | 111 | 119 |
| BRULEUR 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) | | | | | |
| - g/h | 6,75 | 6,75 | 6,9 | 6,9 | 6,45 |
| - l/h | 491 | 481 | 657 | 765 | 903 |

REPÉRAGE DES INJECTEURS



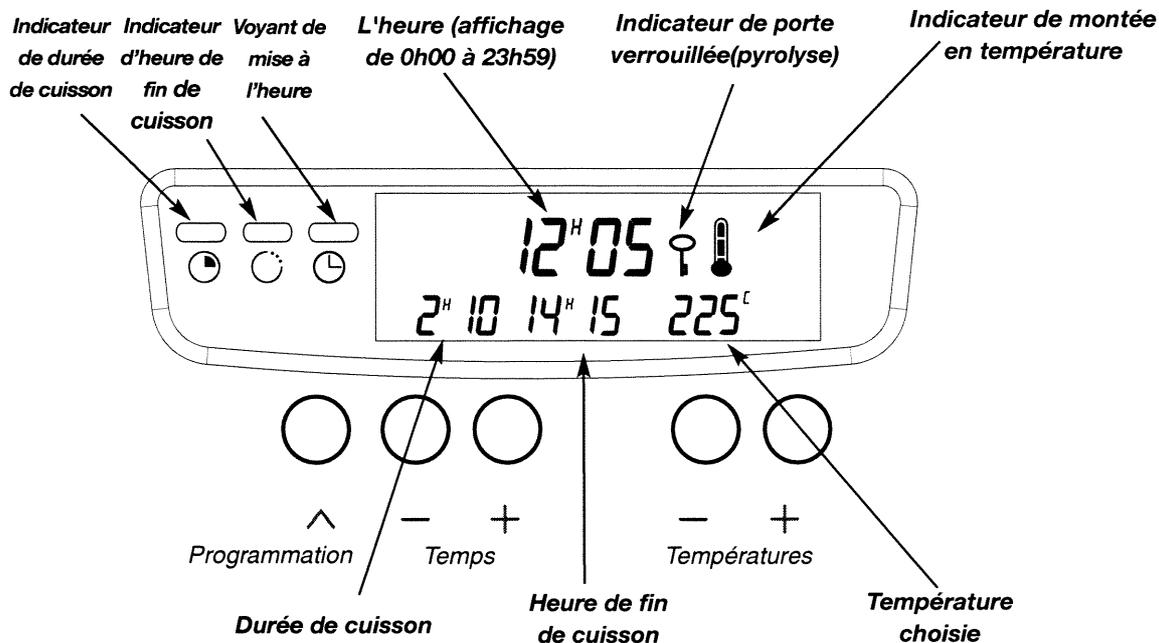
ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

- Arrière gauche : 2000 W

Comment utiliser votre four ?

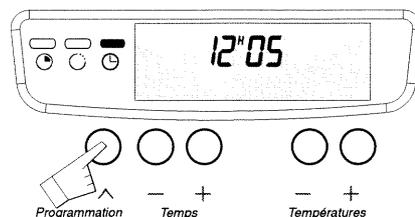
1. Le détail de votre afficheur



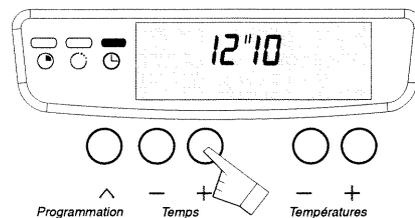
A la première mise sous tension, l'afficheur clignote à 12h00, le réglage de l'heure est possible par l'appui sur les touches "Temps" + ou -.

2. Comment mettre à l'heure ?

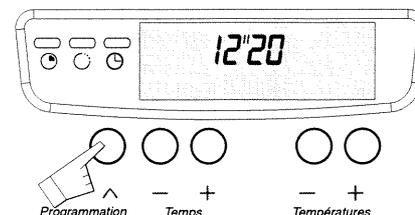
Appuyez 3 fois sur la touche "PROGRAMMATION" jusqu'à allumer le voyant "HORLOGE". L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.



Pour le réglage, appuyez sur la touche "TEMPS" + ou -.



Après avoir réglé l'heure de votre choix, appuyez sur la touche "PROGRAMMATION". Le voyant de mise à l'heure s'éteint. Seul le "H" continue de clignoter.



Nota : ● Pendant la mise à l'heure, le four ne peut pas chauffer.

● Le réglage de l'heure n'est pas possible si le sélecteur de fonctions est sur la position "0".

Comment utiliser votre four ?

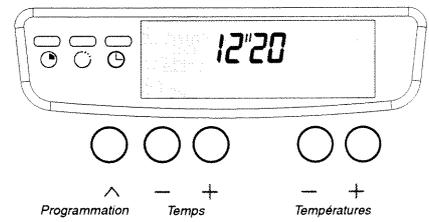
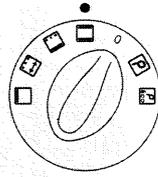
3. Faire une cuisson immédiate

Le programmeur ne doit afficher que l'heure ; celle-ci ne doit pas clignoter.

Choisissez le mode de cuisson

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

● Exemple : position  "VIANDES, POISSONS, LEGUMES"



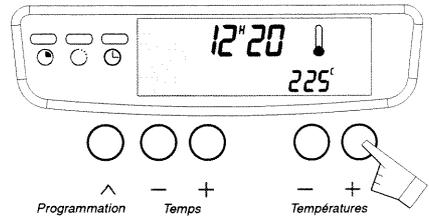
Ajustez la température de cuisson

Pour chaque mode de cuisson choisi, le four vous propose la température la plus couramment utilisée.

Il est possible de modifier cette température par appui sur la touche "TEMPÉRATURES" + ou - (selon votre recette).

A chaque appui sur la touche + ou -, il y a modification de la température de réglage de 5°C.

● Exemple : en position "viandes, poissons, légumes", la température la plus utilisée est 225°C.



Après ces actions, le four chauffe :



● Ces états de l'indicateur de montée en température signalent la progression de la température à l'intérieur du four.

● 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte .

Nota : TOUTES LES CUISSONS SE FONT PORTE FERMÉE

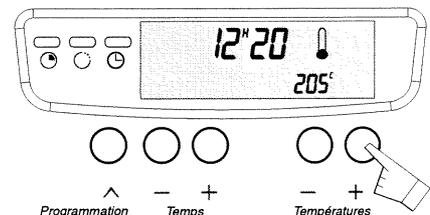
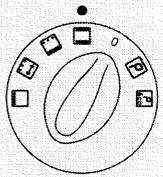
Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

4. Faire une cuisson programmée

4.1 Faire une cuisson pendant une durée définie

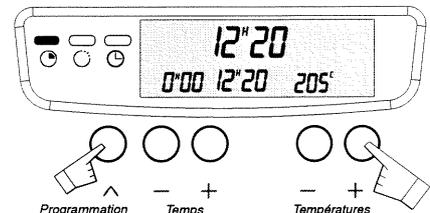
Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température.

● Dans cet exemple : position  "VIANDES, POISSONS, LEGUMES", température 205°C



Appuyez une fois sur la touche "PROGRAMMATION". L'indicateur "DURÉE" s'allume.

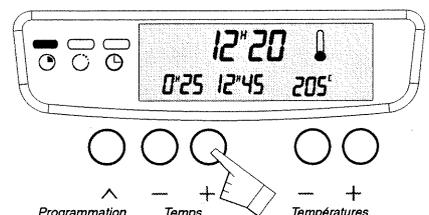
La durée de cuisson clignote à 0H00 pour indiquer que le réglage est alors possible. Au premier appui sur la touche "TEMPS" +, le clignotement s'arrête.



Appuyez sur les touches "TEMPS" + ou - pour régler le temps souhaité.

● Exemple : 25 minutes de cuisson

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches "TEMPS" + ou -. L'indicateur "DURÉE" s'éteint 15 secondes après la dernière action.



Comment utiliser votre four ?

L'heure de fin de cuisson (Heure de départ + Durée de cuisson) s'affiche automatiquement.

- Dans cet exemple : fin de cuisson à 12h45.

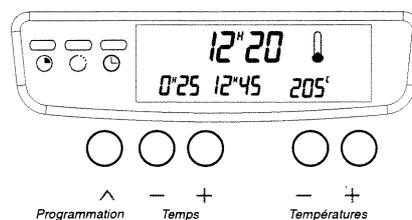
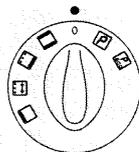
Après ces actions, le four chauffe :



- Le thermomètre commence à se remplir.

En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant 3 minutes.

L'arrêt des bips se fait en positionnant le sélecteur de cuisson sur 0 "arrêt".



- Nota**
- Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite au début du paragraphe.
 - Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir la durée de vie des composants du four.

4.2 Faire une cuisson pendant une durée définie et avec une heure de fin de cuisson déterminée

Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température.

- Dans cet exemple : ● Exemple : position "VIANDES, POISSONS, LEGUMES", température 205°C.



Appuyez une fois sur la touche "PROGRAMMATION". L'indicateur "DURÉE" s'allume.

La durée de cuisson clignote à 0H00. Au premier appui sur la touche "TEMPS" +, le clignotement s'arrête.

Appuyez sur les touches "TEMPS" + ou - pour régler le temps souhaité.

- Exemple : 25 minutes de cuisson

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches "TEMPS" + ou -.

Appuyez une deuxième fois sur la touche "PROGRAMMATION". L'indicateur "FIN" s'allume.

Ajustez l'heure de fin de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches "TEMPS" + ou -.

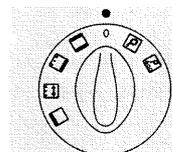
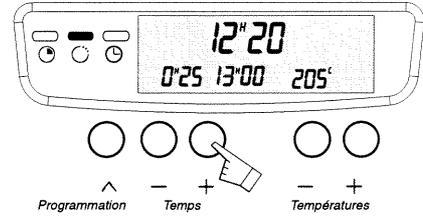
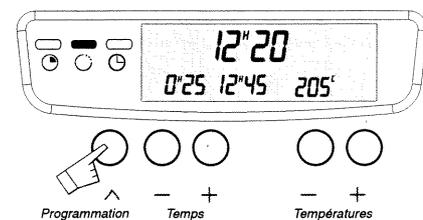
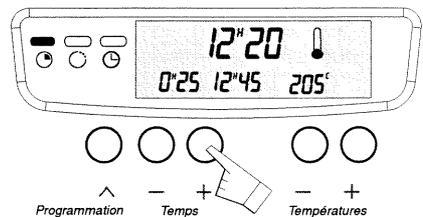
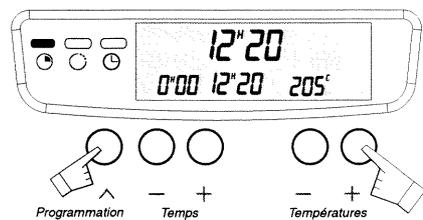
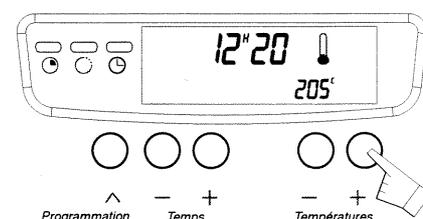
- Exemple : fin de cuisson souhaitée à 13 h00.

L'indicateur "FIN" s'éteint 15 secondes après la dernière opération.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h00.

Quand votre cuisson est terminée, remettre le sélecteur de cuisson sur 0 "arrêt".

- Nota**
- Après un cycle de cuisson, il est normal que la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps. Pour réduire le temps, il est possible de laisser la porte ouverte quelques minutes.



Comment fonctionne le nettoyage ?

1. Faire une pyrolyse immédiate

- La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.
- Afin de s'adapter à chaque situation, votre four dispose de 2 cycles de nettoyage pyrolytique.
 - Un cycle économique (PYRO ECO) d'une durée d'1h30 (compte-tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h00), ce cycle consomme 3,5 kWh, soit près de 25% de moins que le cycle pyro standard. Actionné régulièrement (toutes les 2 à 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances
 - Un cycle standard (PYRO) d'une durée de 2h00 (compte-tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h30), ce cycle consomme 4,6 kWh et assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.

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

- Débuter une pyrolyse après une cuisson,
- Ou procéder à une cuisson à la fin d'une pyrolyse.

Pour réaliser une pyrolyse, le programmeur ne doit afficher que l'heure et celle-ci ne doit pas clignoter. Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "Pyrolyse".

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (PYRO), selon votre choix (cette durée n'est pas modifiable).

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'à environ 275°C. L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible.

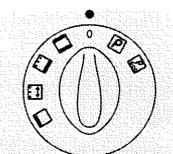
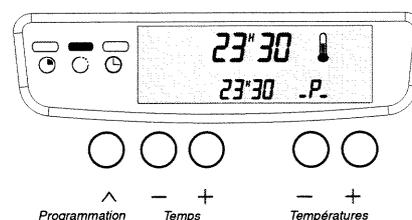
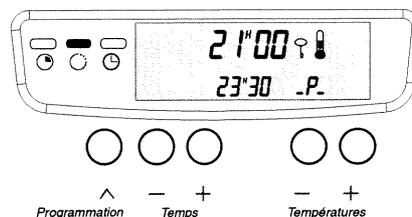
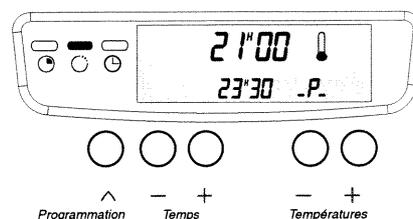
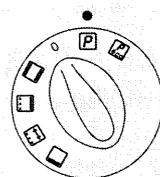
Le  vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse.

Le verrouillage de la porte n'est effectif qu'à une température d'environ 280°C, soit environ 20 minutes après le départ du cycle.

Une clef  apparaît alors dans l'afficheur et vous indique que la porte est verrouillée.

En fin de cycle de pyrolyse, votre four est à nouveau disponible lorsque le refroidissement atteint environ 275°C. La clef disparaît alors.

Positionnez le sélecteur de cuisson sur la position 0 "Arrêt".

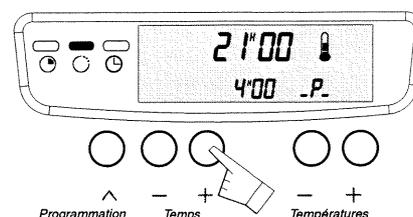


2. Faire une pyrolyse différée

Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il est programmé aux "heures creuses" éventuellement prévu au contrat EDF.

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "1- FAIRE UNE PYROLYSE IMMEDIATE", puis appuyez sur les touches "TEMPS" + ou - pour modifier l'heure de fin du cycle de pyrolyse.

- Dans cet exemple : 4h00 est l'heure de fin de pyrolyse choisie.



Modes de cuisson du four

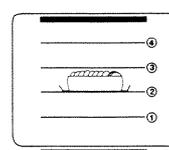
Votre four est équipé d'un préchauffage automatique. Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage. En fin de préchauffage (automatique), le four émet 3 bips sonores vous permettant d'identifier le début effectif de la cuisson.

Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions "pièces à rôtir" et "grillades, gratins".



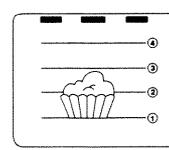
VIANDES, POISSONS, LEGUMES

- La température peut être réglée entre 70°C et 275°C avec une présélection automatique à 225°C.
- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus.
- Vous y cuirez la majorité de vos plats.



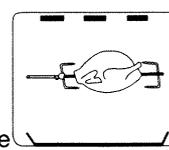
GATEAUX

- La température peut être réglée entre 70°C et 230°C avec une présélection automatique à 165°C.
- La cuisson s'effectue par le dessous.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.



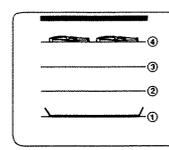
PIECES A ROTIR

- La température peut être réglée entre 180°C et 230°C avec une présélection automatique à 225°C.
- 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 lèche-frite au 1^{er} gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.
- A la fin d'une cuisson programmée, le tournebroche continue sa rotation pour maintenir un dorage uniforme ceci jusqu'à l'ouverture de la porte, et pour un temps maximum de 30 min.



GRILLADES, GRATINS

- La température peut être réglée entre 180°C et 275°C avec une présélection automatique à 275°C. Température suffisante pour griller.
- 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 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.

| RECETTES | SELECTEUR DE CUISSON | POSITION THERMOSTAT | GRADIN | ACCESSOIRES | TEMPS | OBSERVATIONS |
|------------------------|----------------------|---------------------------------------|-----------|-------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| ENTREES LEGUMES | | | | | | |
| 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 PROVENCALES * | | GRILLADES, GRATINS 230°C | 3e | PLAT SUR GRILLE | 20-25 min | |
| POISSONS | | | | | | |
| 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 ^{er} GRADIN |
| VIANDES | | | | | | |
| CÔTES D'AGNEAU * | | GRILLADES, GRATINS 275°C | 4e | VIANDE SUR GRILLE | 5-6 min PAR FACE | LECHEFRITE 1 ^{er} GRADIN |
| POULET BROCHE | | PIECES A ROTIR 230°C | | TOURNEBROCHE | 20-25 min/500g | LECHEFRITE 1 ^{er} 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 À 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 | |
| PÂTISSERIES | | | | | | |
| 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 | |
| OÛFS AU LAIT | | VIANDES, POISSONS... 165°C | 2e | PLAT LECHEFRITE | 25 min | 6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE |
| SABLÉS * | | VIANDES, POISSONS... 165°C | 2e | PLAT LECHEFRITE | 12-15 min | |
| TARTE POMMES * | | VIANDES, POISSONS... 220°C - 230°C | 1er | MOULE SUR GRILLE | 40-45 min | 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 | 3e | PLAT LECHEFRITE | 10-15 min | |

* Il est préférable d'enfourner à four chaud

Volume utile : 56 l

| EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT ↔ °C | | | | | | | |
|--|-------------|--------------|------------|------------|------------|------------|---------------|
| Chiffre °C | 1-2 65°C | 3-4 100°C | 5 150°C | 6 180°C | 7 210°C | 8 230°C | MAXI 275°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) ⇒ 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

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 .



A lire

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

Veillez consulter cette notice et le guide d'utilisation joint 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.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance

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

87x5466