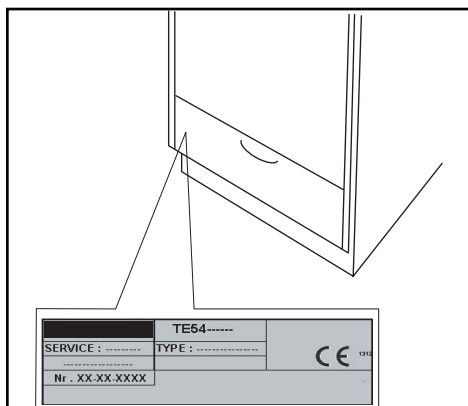


• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs SAUTER
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 05 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une cuisinière SAUTER et nous vous en remercions.

C'est pour vous que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils pour vous permettre jour après jour d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, pour vous faire plaisir et faire plaisir à vos amis et votre famille.

Votre nouvelle cuisinière SAUTER s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits SAUTER, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle cuisinière SAUTER.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.sauter-electromenager.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

SAUTER

Nous cuisinons si bien ensemble

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Important :
Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

| PLATS | THERMOSTAT | | GRADIN | Temps de cuisson | INDICATIONS |
|-----------------------------|------------|---------|--------|------------------|--------------------------------------|
| PÂTISSERIES | 4 | 190 | 2 | 30 min | Préchauffez à la T° de cuisson |
| Biscuit de Savoie - Gênoise | 3 | 175 | 2 | 10-15 min | Plaque spéciale posée sur la grille* |
| Biscuit roulé | 3 | 175 | 2 | 35-40 min | |
| Brioche | 3 | 175 | 2 | 20-25 min | |
| Brownies | 3 | 175 | 2 | 50-60 min | |
| Cake - Quatre-quarts | 3 | 175 | 2 | 35-40 min | |
| Clafoutis | 5 | 200 | 2 | 30-45 min | Au bain-marie |
| Crêpes | 4 | 190 | 2 | 15-18 min | Sur la plaque pâtisserie |
| Cookies - Sablés | 5 | 200 | 3 | 40-45 min | Préchauffez thermostat 4 |
| Kugelhupf | 4 | 190 | 2 | 8-10 min | Sur la plaque pâtisserie |
| Meringues | 6 | 225 | 2 | 40-50 min | Plaque spéciale sur la grille* |
| Pâte à choux | 5 | 200 | 3 | 45-50 min | Sur la plaque pâtisserie |
| Petits fours feuilletés | 7-8 | 235-260 | 2 | 10-15 min | Sur la plaque pâtisserie |
| Savarin | 4 | 190 | 2 | 25-30 min | Préchauffez thermostat 4 |
| Tarte pâte brisée | 6-7 | 225-235 | 2 | 25-35 min | |
| Tarte pâte feuilletée fine | 7 | 235 | 2 | 15-25 min | |
| Tarte pâte à la levure | 6 | 225 | 2 | 30-35 min | Sur la plaque pâtisserie |

| EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C | | | | | | | | | |
|----------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Chiffre | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| °C | 150 | 160 | 175 | 190 | 200 | 225 | 235 | 260 | 270 |
| | | | | | | | | | 10 |
| | | | | | | | | | 285 |

- Préchauffez 10 à 15 minutes avant d'enfourner.
- Ne faites pas de pâtisseries dans le plat lèche-frite : elles seraient brûlées dessous.
- En "GRIL" posez la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer le jus de cuisson.
- Un bain-marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- Influence des moules sur les cuissons : évitez les moules clairs et brillants, ainsi que les moules trop épais (en particulier pour les tartes, quiches...) ; ils prolongent le temps de cuisson. Pour les viandes, évitez les plats en verre qui provoquent des projections de gras. Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester minimum 1 heure à température ambiante, et reposer de 5 à 10 minutes en fin de cuisson avant d'être découpées.

* Accessoires non fournis.

Volume utilisable : 45 litres.

Guide de cuisson

LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

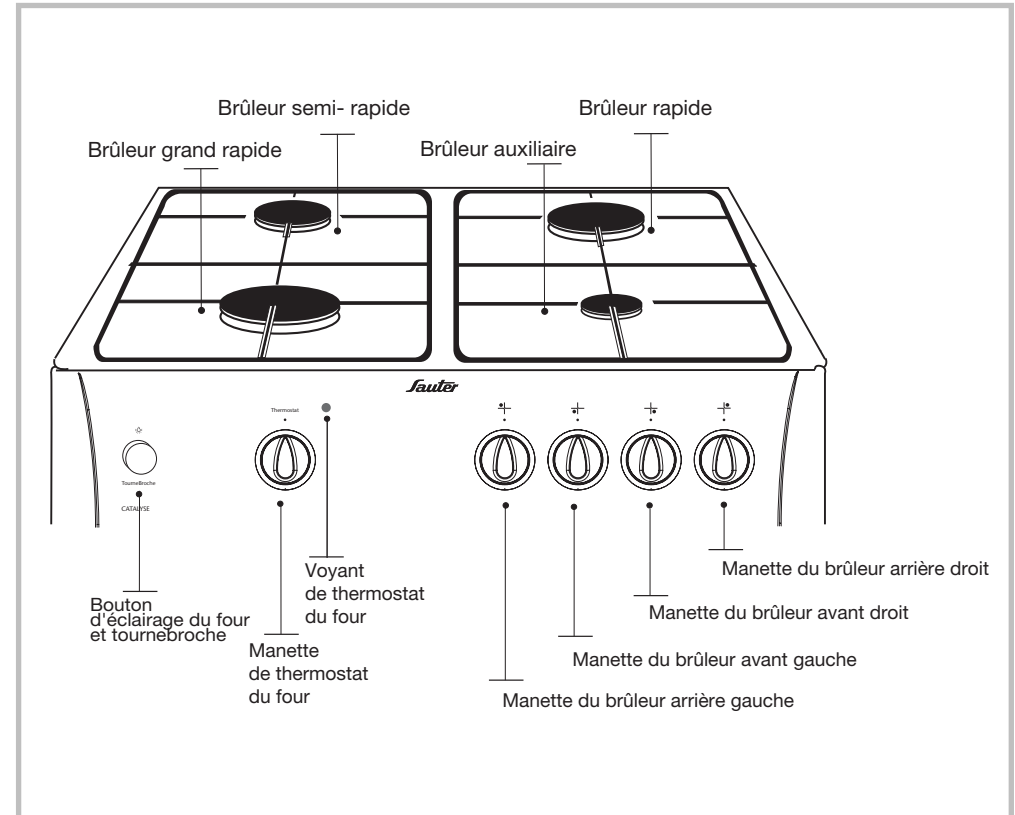


| PLATS | THERMOSTAT | GRADIN | Temps de cuisson | INDICATIONS |
|-------------------------------|------------|--------|------------------|---------------------------------|
| VIANDES | | | | |
| Rôti de porc (1kg) | 6 | 2 | 60-70 min | Ajoutez eau dans le plat |
| Rôti de veau (1kg) | 6 | 2 | 60-70 min | Plat en terre* |
| Rôti de bœuf | 9 | 2 | 30-40 min | |
| Agneau (gigot, épaule 2,5 kg) | 6 | 1 ou 2 | 50-55 min | Tournebroche (selon modèle) |
| Volaille (1 kg) | GRIL | TB | 50-70 min | |
| Volaille grosses pièces | 5 | 1 ou 2 | 1h30-2h15 | Posées sur la grille |
| Cuisses de poulet | GRIL | 4 | 20-25 min | Posées sur la grille |
| Côtes de porc, veau | GRIL | 4 | 15-20 min | Posées sur la grille |
| Côtes de bœuf (1 kg) | GRIL | 3-4 | 25-30 min | Posées sur la grille |
| Côtes de mouton | GRIL | 4-5 | 10-20 min | |
| POISSONS | | | | |
| Poissons grillés | GRIL | 3-4 | 10-20 min | |
| Poissons cuisinés (dorade) | 5 | 2 | 35-45 min | |
| Poissons papillottes | 6 | 2 | 10-15 min | |
| LÉGUMES | | | | |
| Gratins (aliments cuits) | GRIL | 3 | 25-30 min | |
| Gratins dauphinois | 3-4 | 2 | 45-60 min | |
| Lasagnes | 3-4 | 2 | 40-45 min | |
| Tomates farcies | 6 | 2 | 40-45 min | |
| DIVERS | | | | |
| Brochettes | GRIL | 3-4 | 10-15 min | |
| Pâté en terrine | 5 | 2 | 1h20-1h40 | Au bain-marie |
| Pizza pâte brisée | 6-7 | 2 | 20-25 min | Dans un moule à tarte* |
| Pizza pâte à pain | 7 | 3 | 15-25 min | Sur la plaque pâtisserie |
| Quiches | 6 | 1-2 | 40-45 min | Moule épais*, gradin 1 |
| Soufflé | 3 | 2 | 35-45 min | |
| Tourtes | 6 | 2 | 40-45 min | |
| Pain | 6-7 | 2 | 30-50 min | Selon grosseur |
| Pain grillé | GRIL | 4 | 1-2 min | Tranches sur la grille |

Sommaire

| | |
|--|-----|
| Comment se présente votre cuisinière ? | 3-4 |
| Caractéristiques gaz | 5 |
| Guide de cuisson | 6-7 |
| Service Après-Vente | 8 |

Comment se présente votre cuisinière ?



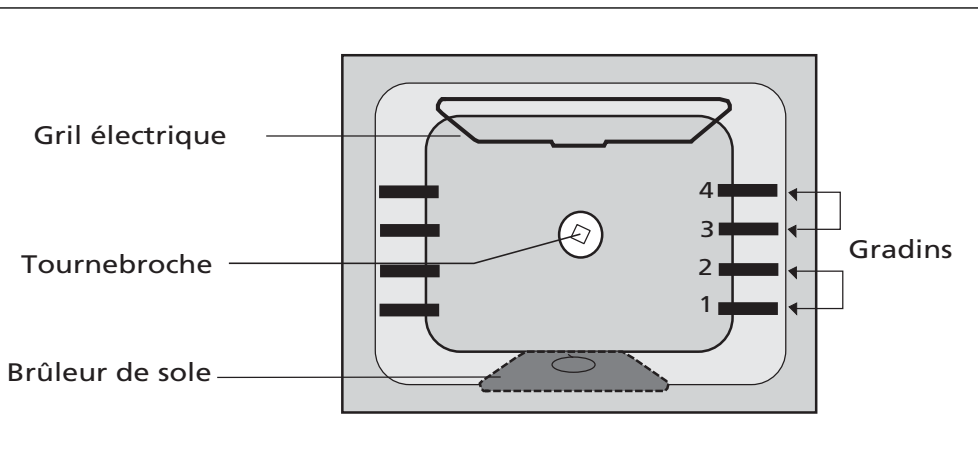
Allumage des brûleurs de table intégré à la manette

• 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.

Maintenez fortement l'appui quelques secondes après l'apparition de la flamme pour déclencher le système de sécurité. Si votre brûleur s'est éteint, renouvelez l'opération en maintenant appuyé plus longtemps.

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 fortement la manette appuyée quelques secondes** après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

Une seule manette contrôle le fonctionnement soit du thermostat four, soit du gril.

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

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 propané Air butané G 130 8 mbar |
|--|---------------------------|----------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--|
| BRULEUR RAPIDE | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | B30 | B30 | N30 | K30 | 210 |
| Débit nominal/PCS (kW) | 2,4 | 2,4 | 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) | | | 219 | 255 | 322 |
| BRULEUR SEMI-RAPIDE | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | B20 | B20 | N20 | K20 | 165 |
| Débit nominal/PCS (kW) | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |
| Débit réduit/PCS (kW) | 0,630 | | 0,600 | | 0,600 |
| Débit horaire (g/h) | 109 | 107 | | | |
| Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h) | | | 143 | 166 | 210 |
| BRULEUR GRAND RAPIDE | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | B40 | B40 | N40 | K40 | 298 |
| Débit nominal/PCS (kW) | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,2 | 3,0 |
| Débit réduit/PCS (kW) | 0,990 | | 0,990 | | 0,900 |
| Débit horaire (g/h) | 229 | 225 | | | |
| Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h) | | | 305 | 354 | 420 |
| BRULEUR AUXILIAIRE | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | B10 | B10 | N10 | K10 | 122 |
| Débit nominal/PCS (kW) | 0,85 | 0,85 | 0,85 | 0,85 | 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 |
| FOUR (à l'allumage) | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | 82 | 82 | 123 | 123 | 236 |
| Débit nominal/PCS (kW) | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Débit horaire (g/h) | 218 | 214 | | | |
| Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h) | | | 286 | 332 | 420 |
| Débit calorifique/PCS (kW) | 10,95 | 10,95 | 11,0 | 11,0 | 10,65 |
| (g/h) | 796 | 781 | | | |
| (l/h) | | | 1048 | 1218 | 1491 |

Puissance gril électrique : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS

| | | | | | | | | | | |
|----------------------|---------|---------------|-------------|---------|---------------|---------|---------------|-------------|---------|---------------|
| GAZ BUTANE / PROPANE | Arrière | (B20) (B30) | GAZ NATUREL | Arrière | (N20) (N30) | Arrière | (K20) (K30) | AIR PROPANÉ | Arrière | (165) (210) |
| | | DESSUS | | | DESSUS | | DESSUS | | | DESSUS |
| | Avant | (B40) (B10) | | Avant | (N40) (N10) | Avant | (K40) (K10) | | Avant | (298) (122) |
| | | FOUR | | | FOUR | | FOUR | | | FOUR |
| | Bas | (82) | | Bas | (123) | | (123) | | Bas | (236) |