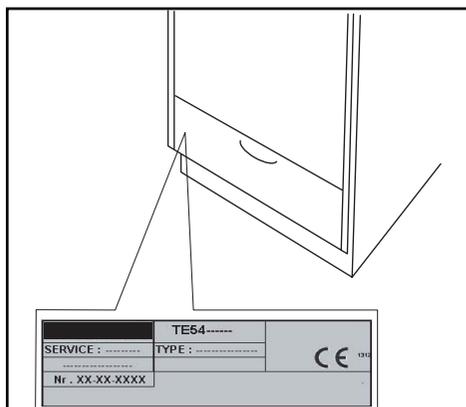


## • INTERVENTIONS

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](http://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
<b>PÂTISSERIES</b>				
Biscuit de Savoie - Génoise	190	2	30 min	Préchauffez à la T° de cuisson
<b>Biscuit roulé</b>	175	2	10-15 min	<b>Plaque spéciale posée sur la grille*</b>
Brioche	175	2	35-40 min	
<b>Brownies</b>	175	2	20-25 min	
Cake - Quatre-quarts	175	2	50-60 min	
<b>Clafoutis</b>	200	2	35-40 min	
Crêmes	190	2	30-45 min	Au bain-marie
<b>Cookies - Sablés</b>	200	3	15-18 min	<b>Sur la plaque pâtisserie</b>
Kugelhoppf	190	2	40-45 min	Préchauffez thermostat 4
<b>Meringues</b>	150	2	40-50 min	<b>Sur la plaque pâtisserie</b>
Madelines	225	3	8-10 min	Plaque spéciale sur la grille*
<b>Pâte à choux</b>	200	3	45-50 min	<b>Sur la plaque pâtisserie</b>
Petits fours feuilletés	190	2	10-15 min	Sur la plaque pâtisserie
<b>Savarin</b>	235-260	2	25-30 min	<b>Préchauffez thermostat 4</b>
Tarte pâte brisée	190	2	25-35 min	
<b>Tarte pâte feuilletée fine</b>	225-235	2	15-25 min	
Tarte pâte à la levure	235	2	30-35 min	<b>Sur la plaque pâtisserie</b>
	225	2		

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

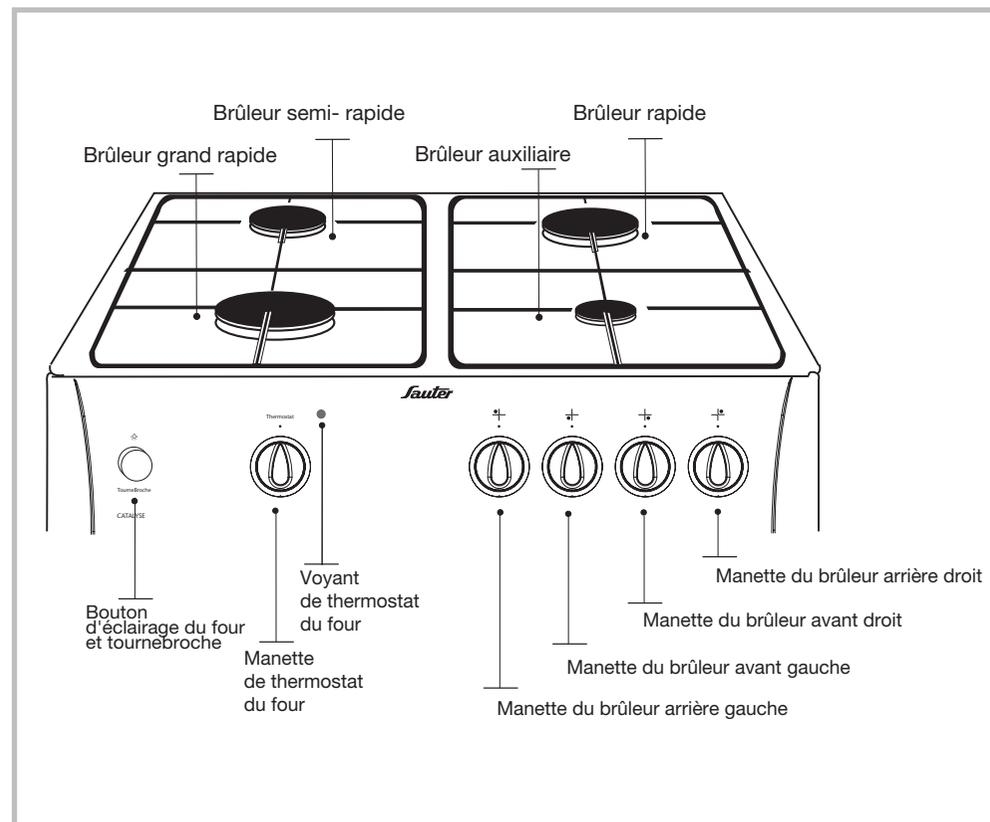
LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.



PLATS	THERMOSTAT	GRADIN	Temps de cuisson	INDICATIONS
<b>VIANDES</b>				
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	Tournebrotche (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	<b>Posées sur la grille</b>
Côtes de porc, veau	GRIL	4	15-20 min	Posées sur la grille
Côtes de bœuf (1 kg)	GRIL	3-4	25-30 min	<b>Posées sur la grille</b>
Côtes de mouton	GRIL	4-5	10-20 min	
<b>POISSONS</b>				
Poissons grillés	GRIL	3-4	10-20 min	
Poissons cuisinés (dorade)	5	2	35-45 min	
Poissons papillottes	6	2	10-15 min	
<b>LÉGUMES</b>				
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	
<b>DIVERS</b>				
Brochettes	GRIL	3-4	10-15 min	
Pâté en terrine	5	2	1h20-1h40	<b>Au bain-marie</b>
Pizza pâte brisée	6-7	2	20-25 min	Dans un moule à tarte*
Pizza pâte à pain	7	3	15-25 min	<b>Sur la plaque pâtisserie</b>
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	<b>Selon grosseur</b>
Pain grillé	GRIL	4	1-2 min	Tranches sur la grille

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

## Comment se présente votre cuisinière ?



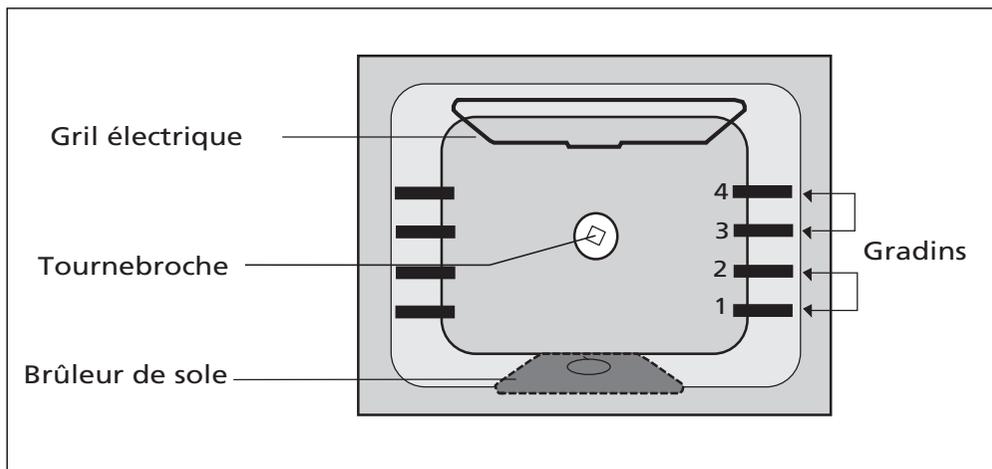
## Allumage des brûleurs de table intégré à la manette

### • 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 grill.

**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
<b>BRULEUR RAPIDE</b> 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)	B30 2,4 0,990 167	B30 2,4 0,990 164	N30 2,4 0,990 219	K30 2,4 0,990 255	210 2,3 0,900 322
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDE</b> 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)	B20 1,5 0,630 109	B20 1,5 0,630 107	N20 1,5 0,600 143	K20 1,5 0,600 166	165 1,5 0,600 210
<b>BRULEUR GRAND RAPIDE</b> 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)	B40 3,2 0,990 229	B40 3,2 0,990 225	N40 3,2 0,990 305	K40 3,2 0,990 354	298 3,0 0,900 420
<b>BRULEUR AUXILIAIRE</b> 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)	B10 0,85 0,430 73	B10 0,85 0,430 71	N10 0,85 0,450 95	K10 0,85 0,450 111	122 0,85 0,400 119
<b>FOUR (à l'allumage)</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	82 3 218	82 3 214	123 3 286	123 3 332	236 3 420
Débit calorifique/PCS (kW) (g/h) (l/h)	10,95 796	10,95 781	11,0 1048	11,0 1218	10,65 1491

Puissance gril électrique : 2000 W

### REPÉRAGE DES INJECTEURS

