

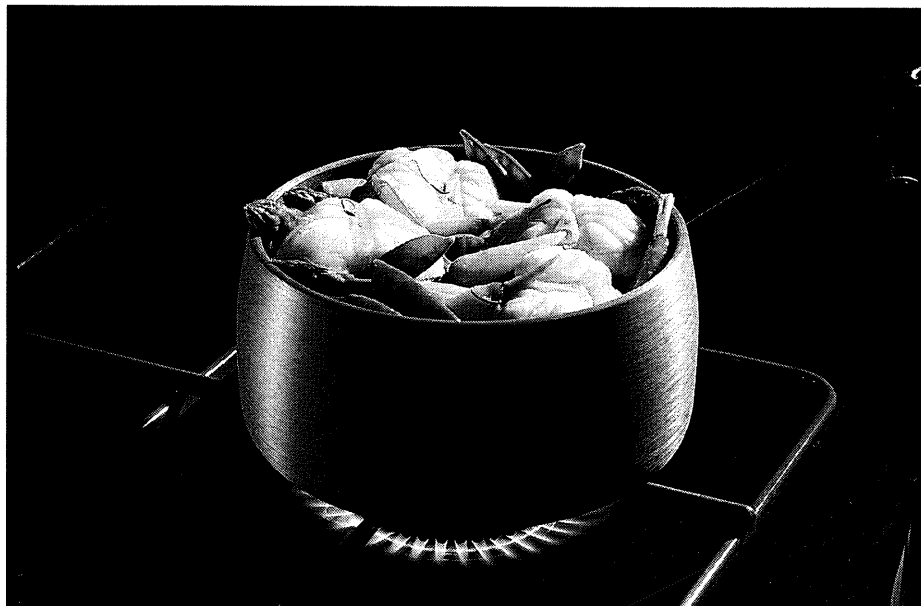


MARQUE: SAUTER

REFERENCE: EP 6621

CODIC: 0635359

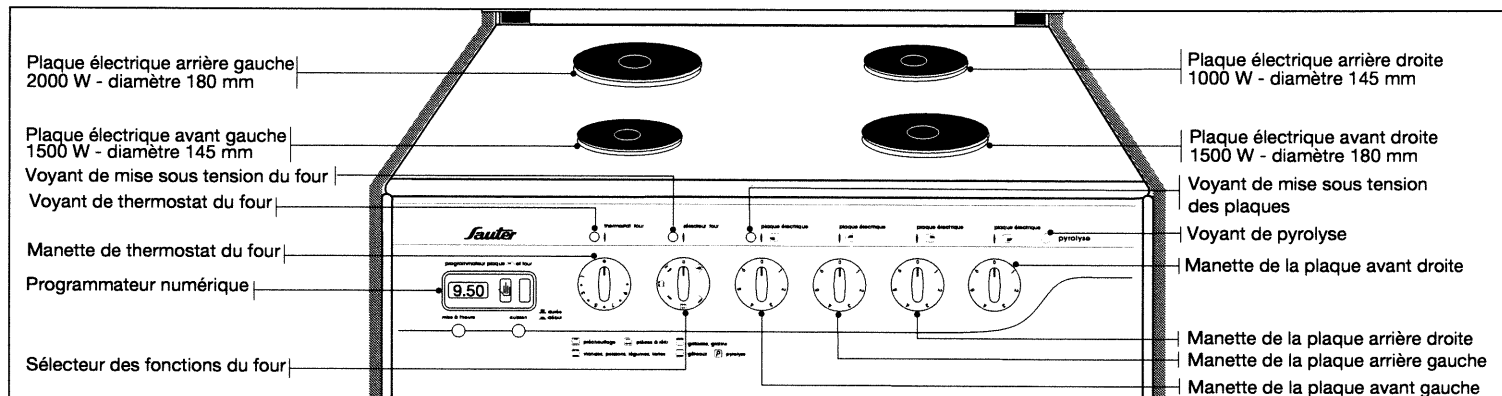
Cuisinière
réf. EP 6621/*



NOTICE D'UTILISATION

Sauter

Comment utiliser les foyers de votre cuisinière ?

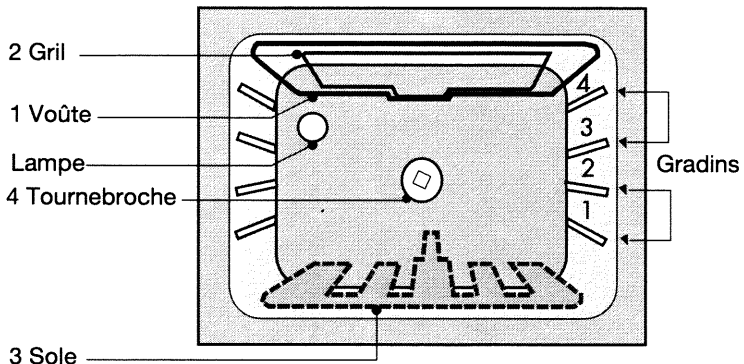


Plaques électriques

A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximale, pendant 3 minutes pour durcir le revêtement.

Comment utiliser votre four ?

Fonctions du four



Important :

- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants. Pour leur sécurité, une porte froide est disponible en option. Elle permet d'éviter les risques de brûlures. Pour plus d'informations, contactez votre distributeur
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.
- Tous les ustensiles, autres que ceux spécifiés dans la notice d'instructions comme pouvant rester pendant la pyrolyse, et toutes éclaboussures excessives doivent être enlevés avant de commencer le processus de nettoyage.

Symboles de fonction

PRÉCHAUFFAGE 3240 W	TRADITIONNEL 2240 W	SOLE 1440 W	GRIL MOYEN 1840 W	GRIL FORT 2640 W	PYROLYSE 2250 W
2 + 3 + 5	1 + 3 + 5	3 + 5	2 + 4	1 + 2	5 + 2
	VIANDES POISSONS LEGUMES TARTES	GATEAUX	PIECES A ROTIR	GRILLADES GRATINS	

Éléments sous tension

Cuissons conseillées

Guide de cuisson

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR (Porte fermée)	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES (*)	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
ENTREES - LEGUMES					
<i>Quiche lorraine</i>	TRADITIONNEL	7-8	25 à 30	2	Selon épaisseur et moule
<i>Gratin dauphinois</i>	TRADITIONNEL	5	40 à 50	2	Selon quantité
<i>Pizza</i>	TRADITIONNEL	7-8	30 à 35	2	Selon moule
<i>Soufflé au fromage</i>	SOLE	5	30 à 35	2	Selon quantité
<i>Tomates farcies</i>	TRADITIONNEL	6-7	40 à 45	2	
POISSONS					
<i>Dorade</i>	TRADITIONNEL	7-8	35	2	Selon grosseur
<i>Maquereaux</i>	GRIL MOYEN	8	20	3	Grille convexe et (3)
VIANDES					
<i>Côtelette d'agneau</i>	GRIL MOYEN	8	8 à 10	3	Grille convexe et (3)
<i>Dinde</i>	TRADITIONNEL	7-8	25 à 30 (1)	2	
<i>Entrecôte de boeuf</i>	GRIL FORT	9	6 à 8	3	Grille convexe et (3)
<i>Gigot</i>	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15 (1)	2	
<i>Lapin rôti</i>	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
<i>Pintade</i>	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
<i>Poulet rôti</i>	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
<i>Poulet tournebroche</i>	GRIL MOYEN	8	15 (1)	2	BROCHE
<i>Rôti de boeuf</i>	TRADITIONNEL	8-9	25 (1)	2	Sans préchauffage
<i>Rôti de porc</i>	TRADITIONNEL	6-7	40 (1)	2	
<i>Rôti de veau</i>	TRADITIONNEL	6-7	40 (1)	2	Selon épaisseur
<i>Selle</i>	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15 (1)	2	
PÂTISSERIES					
<i>Cake</i>	SOLE	5	50 à 60	1	Selon épaisseur et moule
<i>Pâte à choux</i>	TRADITIONNEL	6-7	35 à 45	2	Selon grosseur
<i>Meringues blondes</i>	SOLE (2)	2	50	3	+ 30 min. sans chauffage
<i>Pâte brisée</i>	TRADITIONNEL	8-9	15	2	Pâte brisée non garnie
<i>Pâte feuilletée</i>	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15	2	Pâte feuilletée non garnie
<i>Pâte sablée (tarte)</i>	TRADITIONNEL	6-7	30 à 35	2	Selon garniture
<i>Quatre-quarts</i>	SOLE	5	40 à 50	2	Selon épaisseur et moule
<i>Sablés</i>	TRADITIONNEL	5	15	3	Plat lèchefite multi-usages
<i>Tarte aux fruits</i>	TRADITIONNEL	8-9	20 à 25	3	

Guide de cuisson

- (1) Temps de cuisson pour 500 grammes.
 - (2) Pour les meringues, préchauffez position "SOLE".
 - (3) Plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur.
- * Avant d'enfourner les plats, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes sur la position "PRÉCHAUFFAGE".

Grille concave 

Grille convexe 

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...).

Votre cuisinière est équipée des éléments suivants :


- 1 grille cambrée
- 1 plat lèchefrite multi-usages
- 1 tournebroche

Remarque : Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casserolierie, du tournebroche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

Températures approximatives selon la position affichée en fonction "TRADITIONNEL".
Ces températures peuvent varier de quelques degrés selon la fonction choisie.

Equivalence chiffre		→ °C									
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
°C	75°C	100°C	120°C	145°C	170°C	190°C	215°C	235°C	260°C	285°C	

Service après-vente

- Pour bénéficier de la garantie de votre appareil, ne pas oublier de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :
*CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,
APPLIQUENT INTEGRALEMENT NOS METHODES DE REGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE REPARATION,
UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIECES CERTIFIEES D'ORIGINE.* 
- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.
- Pour tout contact avec la marque ou le Service après-vente, vous reporter aux informations figurant ci-dessous.

Relations consommateur

Service Consommateurs SAUTER
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE Cedex

Sauter vous propose également

- DES CUISINIÈRES ● DES RÉFRIGÉRATEURS ● DES LAVE-VAISSELLE
- DES LAVE-LINGE ● UNE GAMME COMPLETE D'ENCASTRABLES
ET D'INTÉGRABLES : FOURS, HOTTES, MICRO-ONDES.

LAVE-VAISSELLES, RÉFRIGÉRATEURS, ÉVIERS

Renseignez-vous par MINITEL

**TAPEZ 3615*
CODE SAUTER**

*1,29 F la minute

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer sans préavis toute modification ou amélioration. Tous droits de reproduction et d'exécution réservés pour tous pays.