

*Sauter*

Nous cuisinons si bien ensemble

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 à micro-ondes, 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.**

[www.sauter-electromenager.com](http://www.sauter-electromenager.com)

**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.**

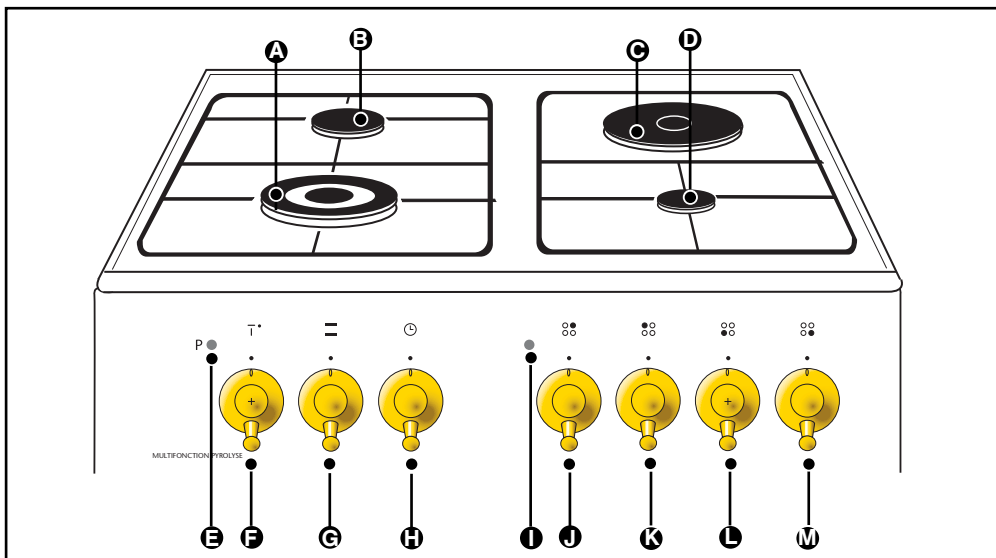


**Important :**

**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.**

<b>1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Description de votre cuisinière _____	4
• Accessoires _____	4
• Allumage des brûleurs _____	4
• Fonctionnement des plaques électriques _____	4
• Caractéristiques gaz _____	5
<b>2 / UTILISATION DE VOTRE FOUR</b>	
• Cuisson immédiate _____	6
• Utilisation de la fonction minuterie _____	6
• Modes de cuisson du four _____	8
• Guide de cuisson du four _____	10
<b>3 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR</b>	
• Comment nettoyer votre four ? _____	12
• Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ? _____	12
• Nettoyage Pyrolyse immédiat _____	13
<b>4 / SERVICE APRES-VENTE</b>	
• Interventions _____	16
• Relations consommateurs _____	16

## • DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



**A** Brûleur triple couronne

**B** Brûleur semi-rapide

**C** Plaque électrique 2000 W - diamètre 180 mm

**D** Brûleur auxiliaire

**E** Voyant de pyrolyse

**F** Manette de thermostat du four

**G** Sélecteur des fonctions du four

**H** Manette de la minuterie

**I** Voyant de mise sous tension de la plaque électrique

**J** Manette de la plaque arrière droite

**K** Manette du brûleur arrière gauche

**L** Manette du brûleur avant gauche

**M** Manette du brûleur avant droit

### • Accessoires

Votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, de deux grilles plates et d'un tournebroche.

### • Allumage des brûleurs de table

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

### • Fonctionnement des plaques électriques

Tournez la manette du brûleur vers le repère choisi, le voyant de mise en marche s'allume. Pour éteindre la plaque, ramenez la manette vers la position zéro, le voyant s'éteint.

## • CARACTERISTIQUES GAZ

GAZ

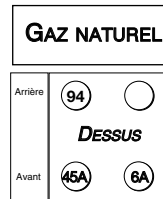
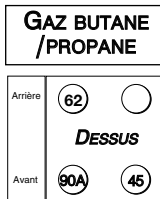
Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR.....Cat : II2E+3+ Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	Butane G30 28-30 mbar	Propane G31 37 mbar	Gaz Naturel G20 20 mbar	Gaz Naturel G25 25 mbar
<b>Bruleur Triple Couronne</b> Repère marqué sur l'injecteur	<b>90A</b>	<b>90A</b>	<b>45A</b>	<b>45A</b>
Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,60	3,60
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	1,700		1,450	
Débit horaire (g/h)	229	225		
Débit horaire (l/h)			343	399
<b>Bruleur Semi-Rapide</b> Repère marqué sur l'injecteur	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,630		0,600	
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
<b>Bruleur Auxiliaire</b> Repère marqué sur l'injecteur	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>6A</b>	<b>6A</b>
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,430		0,450	
Débit horaire (g/h)	51	50		
Débit horaire (l/h)			81	94
<b>Cuisinière 3 feux gaz + plaque et four élec</b> Débit calorifique total (kW)	5,35	5,35	5,95	5,95
Débit maximum (g/h)	389	382		
Débit maximum (l/h)			567	659

## ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

- Arrière droit : 2000 W

## REPÉRAGE DES INJECTEURS



### • CUISSON IMMEDIATE

Choisissez le mode de cuisson :

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix (fig.1).

Exemple : position "  " Viande rouge, Légume, Crème.

-> le four se met en marche.

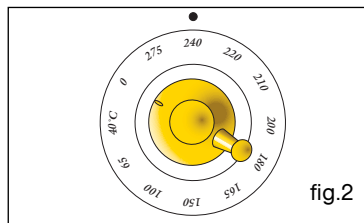
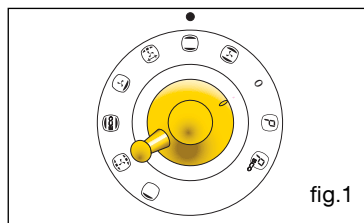
**Placez votre plat dans le four** selon les recommandations fournies par le guide de cuisson (fig.2).

Exemple "  " à 240°C.

Après ces actions, le four chauffe et le voyant thermostat s'allume.

Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson que dans une plage horaire s'étalant sur les douze prochaines heures.

**Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de refroidir le four.**



### • FONCTIONNEMENT DE LA MINUTERIE

Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché. Pour l'utiliser, tournez la manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes).

Si vous ne désirez pas utiliser la minuterie, mettez la manette en position de fonctionnement manuel en plaçant le symbole M en face du repère sur le bandeau.



### • **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 four ait atteint la température de réglage. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions grill.



#### **Viande - Poisson - Tarte**

- La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur (non visible) auxquels vient s'ajouter le ventilateur de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson.
- Montée rapide en température : les préparations peuvent être introduites directement dans le four froid.
- Les températures préconisées sont plus basses que dans les modes de cuisson n'utilisant pas le ventilateur de brassage.
- Moins de graisses brûlées. Moins de projections, moins de fumées.
- Limite les pertes de poids des aliments. Les légumes fragiles (tomates farcies) ne seront pas écrasés, éclatés, le gratin dauphinois sera moelleux et coloré.
- Sélecteur adapté pour les cuissons sur 2 niveaux de plats identiques ou différents cuisant à la même température ; les saveurs de chacun se trouvant respectées.



#### **Viande rouge - Légume - Crème**

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus sans apport d'air pulsé.
- Vous y cuirez parfaitement au bain-marie dans le plat lèche-frite, les oeufs au lait, les flans, crèmes caramel, crèmes brûlées qui seront passées quelques instants sous le grill, après les avoir été saupoudrées de cassonade.
- Après un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges, les plats de légumes tels que gratins dauphinois, tomates farcies, poissons, vol



#### **Pièce à rôtir**

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter le ventilateur de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la couleur.
- 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.



#### **Gâteau - Brioche**

- La cuisson s'effectue par le dessous, le ventilateur brassant l'air pour assurer l'uniformité de la couleur, de la cuisson, et du dorage du mets.
- 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.





### \* Cuisson ECO

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie d'environ 25 % en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.



### Maintien au chaud

- La cuisson s'effectue par des éléments supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette - décongélation).




### Gratin - Grillade

- 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 lèchefrite au 1er 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.

**\* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.**

### • GUIDE DE CUISSON DU FOUR

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE			CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	Indications		
	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin				
<b>VIANDES</b>													
Rôti de porc (1kg)	200	2			180	2							ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	200	2			180	2							conseils au verso
Rôti de bœuf	*240	2											
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	1	220	2									
Volaille (1 kg)	200	2	220	2	180	2							
Volaille grosses pièces	180	1	*220	3									posées sur grille
Cuisses de poulet			*220-240	3									
Côtes de porc, veau			*220-240	3-4									
Côtes de bœuf (1 kg)			*275	4									
Côtes de mouton													
<b>POISSONS</b>													
Poissons grillés			*275	4	180	2							
Poissons cuisinés (dorade)	*200	2											
Poissons papillottes	*220	2-3			*200	2-3							
<b>LÉGUMES</b>													
Gratins (aliments cuits)			*275	3-4									
Gratins dauphinois	*200	2			180	2							
Lasagnes	*200	2			180	2							
Tomates farcies	*200	2			180	2							
<b>DIVERS</b>													
Brochettes			*275	4									
Pâté en terrine	*200	2			*180	2							
Pizza pâte Brisée	*210	2			200	2							bain marie moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*220	3			*200	3							plat multilissages moule 30 cm
Quiches	*210	2			200	2							moule 21 cm
Soufflé					180	1							
Tourtes	*200	2			180	2							
Pain	*220	1			*200	1							* en  sur la grille
Pain grillé			*275	4-5									selon la préparation
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1			165	1							



#### • COMMENT NETTOYER VOTRE FOUR ?

-La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

#### • DANS QUEL CAS FAUT-IL EFFECTUER UNE PYROLYSE ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson.

Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

<b>CUISSONS PEU SALISSANTES</b>	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
<b>CUISSONS SALISSANTES</b>	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
<b>CUISSONS TRES SALISSANTES</b>	grosses pièces de viandes à la broche	la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes



#### **Attention**

***Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.***

#### • NETTOYAGE PYROLYSE

Retirez la casseroles du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Vérifiez que l'afficheur digital est éteint.

Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position «PYRO (P)» (fig.1) ou «PYRO ECO (P<sub>ECO</sub>)» (fig.2).

La durée de la pyrolyse est de 2h en «PYRO» (P) ou 1h30 en «PYRO ECO (P<sub>ECO</sub>)» non modifiable.

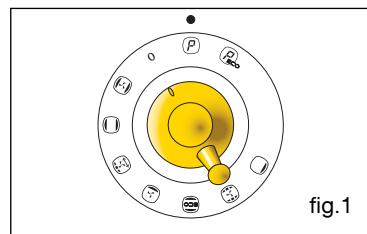


fig.1

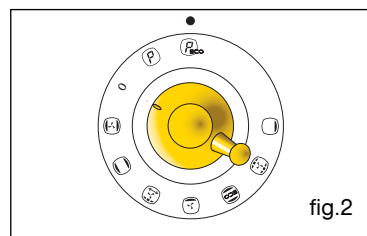


fig.2

#### **⚠ Attention**

- **Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle.**
- **Le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe.**
- **La pyrolyse s'arrête automatiquement. Lorsque le refroidissement atteint environ 275°C, le voyant de nettoyage s'éteint et il est alors possible d'ouvrir la porte.**

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 en «PYRO (P)» (fig.1) et 1h30 en «PYRO ECO (P<sub>ECO</sub>)» (fig.2).

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0 (fig.3).

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

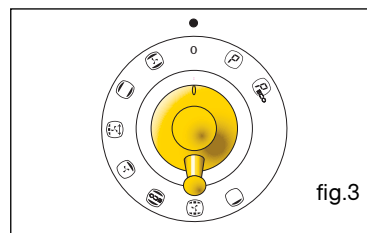


fig.3

#### **⚠ Attention**

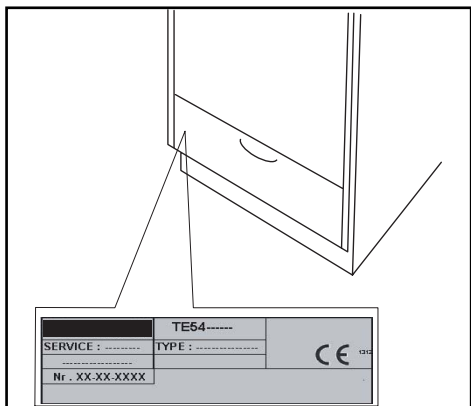
**Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il se déroule aux "heures creuses" éventuellement prévu au contrat EDF.**





## • 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**.



## • 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 \***  
 0,45€ TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

\* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.