

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 sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

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.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

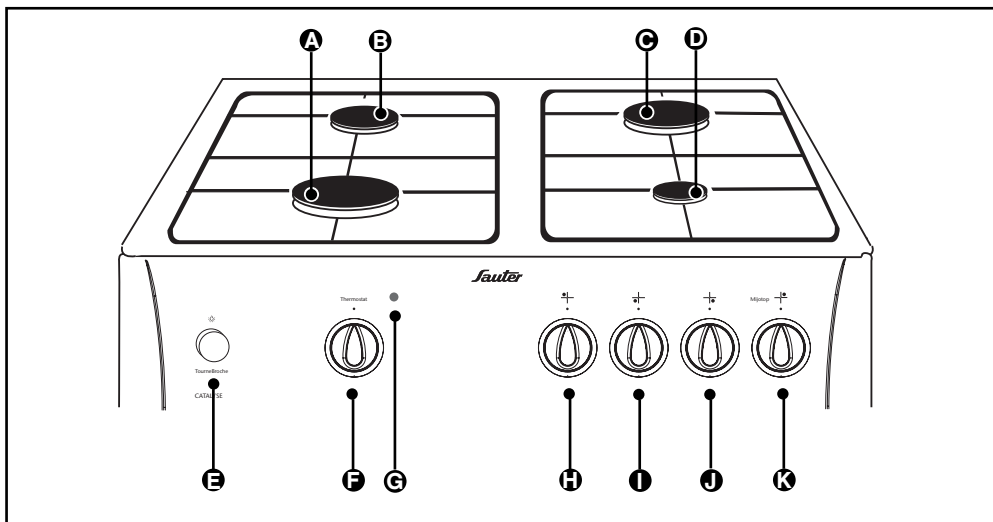
- Description de votre cuisinière _____ 4
- Description de votre four _____ 5
- Caractéristiques gaz _____ 6

2 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR _____ 8

3 / SERVICE APRES-VENTE

- Interventions _____ 12
- Relations consommateurs _____ 12

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



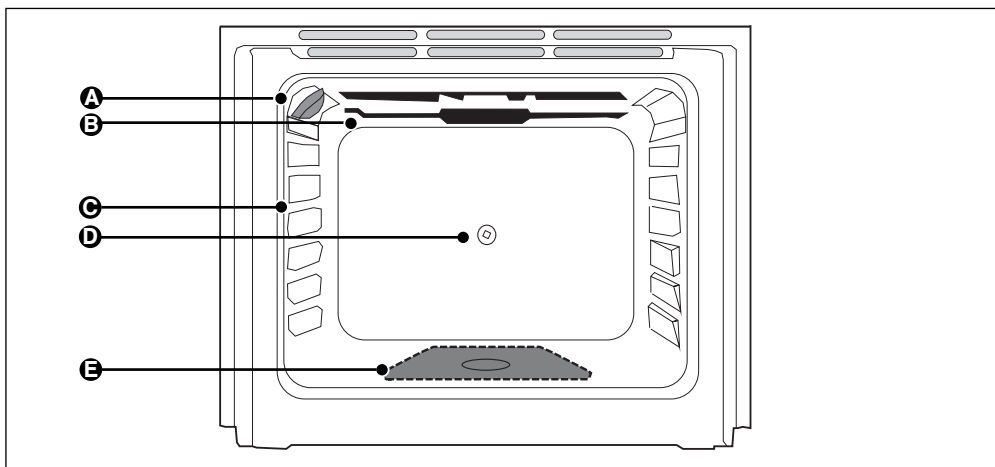
- A** Brûleur ultra-rapide
- B** Brûleur semi-rapide
- C** Brûleur rapide + Mijotop
- D** Brûleur auxiliaire
- E** Bouton du tournebroche et éclairage four
- F** Manette du thermostat gaz et du gril électrique
- G** Voyant du gril
- H** Manette du brûleur arrière gauche
- I** Manette du brûleur avant gauche
- J** Manette du brûleur avant droit
- K** Manette du brûleur arrière droit

• COMMENT UTILISER VOTRE TABLE ?

• 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.

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR



- A** Lampe
- B** Gril électrique
- C** Indicateur de gradin
- D** Trou pour tournebroche
- E** Brûleur de sole

• Accessoires

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

• COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

• Allumage du 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.

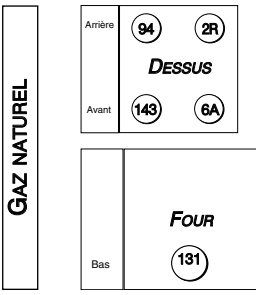
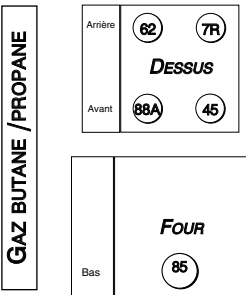
• CARACTERISTIQUES GAZ

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FRCat : I12E+3+	Butane G30 28-30 mbar	Propane G31 37 mbar	Gaz Naturel G20 20 mbar	Gaz Naturel G25 25 mbar
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar				
Brûleur Ultra-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	88A	88A	143	143
Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,50	3,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990	0,990	0,990	0,990
Débit horaire (g/h)	229	225	333	388
Débit horaire (l/h)				
Brûleur Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	7R	7R	2R	2R
Débit calorifique nominal (kW)	2,15	2,15	2,10	2,10
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990	0,990	0,990	0,990
Débit horaire (g/h)	156	154	200	233
Débit horaire (l/h)				
Brûleur Semi-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,630	0,630	0,600	0,600
Débit horaire (g/h)	109	107	143	166
Débit horaire (l/h)				
Brûleur Auxiliaire				
Repère marqué sur l'injecteur	45	45	6A	6A
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,430	0,430	0,450	0,450
Débit horaire (g/h)	51	50	81	94
Débit horaire (l/h)				
Brûleur Sole				
Repère marqué sur l'injecteur	85	85	131	131
Débit calorifique nominal (kW)	3,40	3,40	3,40	3,40
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	247	243		
Débit horaire (g/h)			324	376
Débit horaire (l/h)				
Cuisinière 4 feux gaz avec Sole				
Débit calorifique total (kW)	10,90	10,90	11,35	11,35
Débit maximum (g/h)	792	779	1081	1257
Débit maximum (l/h)				

ÉLECTRICITÉ

Gril électrique : 2100 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS



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



PLATS	THERMOSTAT		GRADIN	Temps de cuisson	INDICATIONS
	Point	°C			
VIANDES					
Rôti de porc (1kg)	5-6	200-225	2	90 min	Ajoutez eau dans le plat
Rôti de veau (1kg)	6	225	2	60-70 min	
Rôti de bœuf	9	270	2	30-40 min	Plat en terre *
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	7	235	1 ou 2	50-55 min	
Volaille (1 kg)	GRIL	GRIL	TB	50-70 min	Tournebrotche
Volaille grosses pièces	5	200	1 ou 2	1h30-2h15	
Cuisses de poulet	GRIL	GRIL	4	20-25 min	Posées sur la grille
Côtes de porc, veau	GRIL	GRIL	4	15-20 min	Posées sur la grille
Côtes de bœuf (1 kg)	GRIL	GRIL	3-4	25-30 min	Posées sur la grille
Côtes de mouton	GRIL	GRIL	4-5	10-20 min	Posées sur la grille
POISSONS					
Poissons grillés	GRIL	GRIL	3-4	10-20 min	
Poissons cuisisés (dorade)	5	200	2	35-45 min	
Poissons papillottes	6	225	2	10-15 min	
LÉGUMES					
Gratins (aliments cuits)	GRIL	GRIL	3	25-30 min	
Gratins dauphinois	3-4	175-190	2	45-60 min	
Lasagnes	3-4	175-190	2	40-45 min	
Tomates farcies	6	225	2	40-45 min	
DIVERS					
Brochettes	GRIL	GRIL	3-4	10-15 min	
Pâté en terrine	5	200	2	1h20-1h40	Au bain-marie
Pizza pâte brisée	6-7	225-235	2	20-25 min	Dans un moule à tarte *
Pizza pâte à pain	7	235	3	15-25 min	Sur la plaque pâtisserie
Quiches	6	225	1-2	40-45 min	Moule épais *, gradin 1
Soufflé	3	175	2	35-45 min	
Tourtes	6	225	2	40-45 min	
Pain	6-7	225-235	2	30-50 min	Selon grosseur
Pain grillé	GRIL	GRIL	4-5	1-2 min	Tranches sur la grille

PLATS	THERMOSTAT		GRADIN	Temps de cuisson	INDICATIONS
	Point	°C			
PÂTISSERIES					
Biscuit de Savoie - Gênoise	4	190	2	30 min	Préchauffez à la T° de cuisson
Biscuit roulé	3	175	2	10-15 min	Plaque spéciale posée sur la grille*
Brioche	3	175	2	35-40 min	
Brownies	3	175	2	20-25 min	
Cake - Quatre-quarts	3	175	2	50-60 min	
Ciafottis	5	200	2	35-40 min	
Crêmes	4	190	2	30-45 min	Au bain-marie
Cookies - Sablés	5	200	3	15-18 min	Sur la plaque pâtisserie
Kugelhupf	4	190	2	40-45 min	Préchauffez thermostat 4
Meringues	1	150	3	40-50 min	Sur la plaque pâtisserie
Madeleines	6	225	2	8-10 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	Sur la plaque pâtisserie
Tarte pâte à la levure	6	225	2	30-35 min	

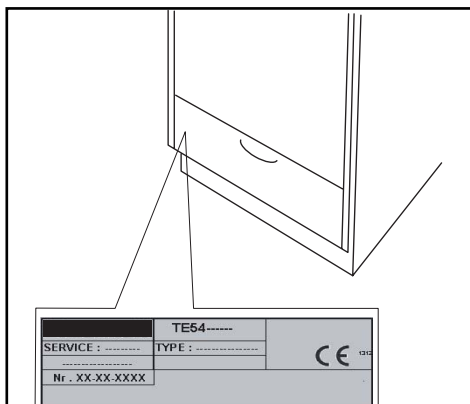
EQUIVALENCE : CHIFFRE  °C										
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
°C	150	160	175	190	200	225	235	260	270	285

- Préchauffez 10 à 15 minutes avant d'enfourner.
- 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 : 56 litres.

• 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 *

0,34 € 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.