

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.

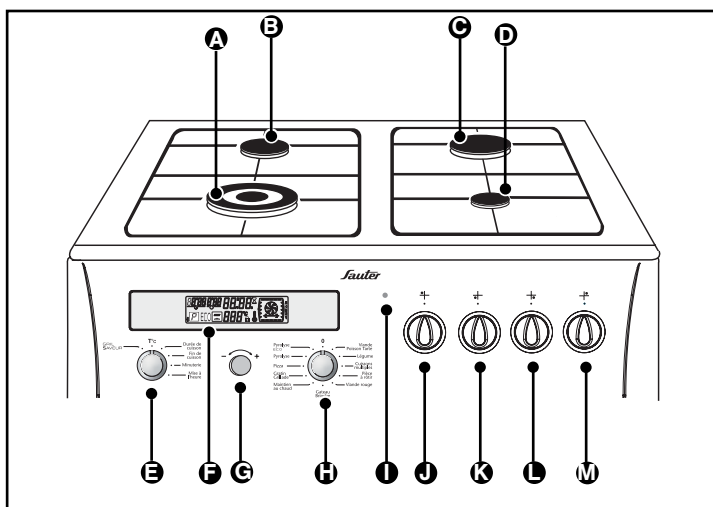


Important :

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.

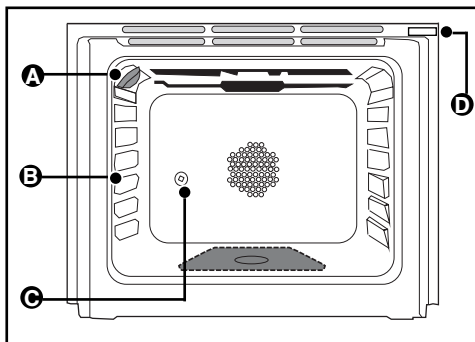
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière	4
• Description de votre four	4
• Caractéristiques gaz	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Comment utiliser votre table et votre four ?	6
• Description du programmateur	7
• Utilisation du programmateur ?	8
- Réglage de l'heure ?	8
- Cuisson immédiate	9
• Cuisson programmée	10
• Utilisation de la fonction minuterie	12
• Utilisation de la fonction "Booster"	12
• Utilisation de la fonction "Gril Saveur"	13
• Réglage de la luminosité de l'afficheur	14
• Verrouillage de l'afficheur	14
3 / MODES DE CUISSON DU FOUR	16
4 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR	18
5/ CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR	20
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR	
• Four à émail pyrolytique	21
• Comment fonctionne le nettoyage ?	22
• Nettoyage pyrolyse immédiat	23
• Nettoyage pyrolyse différé	24
7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	25
8 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions	28
• Relations consommateurs	28

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Brûleur triple couronne
- B** Brûleur semi-rapide
- C** Brûleur rapide + Mijotop
- D** Brûleur auxiliaire
- E** Sélecteur de programme
- F** Programmateur
- G** Bouton de réglages
- H** Sélecteur des fonctions du four
- I** Voyant de défaut Four
- J** Commande du foyer arrière gauche
- K** Commande du foyer avant gauche
- L** Commande du foyer avant droit
- M** Commande du foyer arrière droit

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR



- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin
- C** Trou pour tournebroche
- D** Contact de détection d'ouverture de porte

• Accessoires

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

• CARACTERISTIQUES GAZ

GAZ	Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR.....Cat : IIE+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
	Bruleur Triple Couronne	90A	90A	45A	45A
	Repère marqué sur l'injecteur				
	Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,60	3,60
	Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	1,700		1,450	1,450
	Débit horaire (g/h)	229	225		
	Débit horaire (l/h)			343	399
	Bruleur Rapide	7R	7R	2R	2R
	Repère marqué sur l'injecteur				
	Débit calorifique nominal (kW)	2,15	2,15	2,10	2,10
	Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990		0,990	
	Débit horaire (g/h)	156	154		
	Débit horaire (l/h)			200	233
	Bruleur Semi-Rapide	62	62	94	94
	Repère marqué sur l'injecteur				
	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
	Bruleur Auxiliaire	45	45	6A	6A
	Repère marqué sur l'injecteur				
	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
	Bruleur Sole (séquencée)	A74	A74	116	116
	Repère marqué sur l'injecteur				
	Débit calorifique nominal (kW)	2,60	2,60	2,50	2,50
	Débit horaire (g/h)	189	186		
	Débit horaire (l/h)			238	277
	Cuisinière 4 feux gaz + sole				
	Débit calorifique total (kW)	10,10	10,10	10,55	10,55
	Débit maximum (g/h) (l/h)	734 (l/h)	722 (l/h)	1005 (l/h)	1169 (l/h)

ÉLECTRICITÉ

Gril électrique : 2100 W

REPERAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE /PROPANE

Arrière	62	7R	Haut	○
	DESSUS			FOUR
Avant	90A	45	Bas	A74

GAZ NATUREL

Arrière	94	2R	Haut	○
	DESSUS			FOUR
Avant	45A	6A	Bas	116

• **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 quelques secondes fortement 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 enclencher le système de sécurité. Si votre brûleur s'est éteint, renouvelez l'opération en maintenant appuyé plus longtemps.

• **COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?**

• **Allumage du brûleur de four en mode cuisson ou en mode pyrolyse**

- Sélectionnez le mode de cuisson sur le sélecteur.

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. Dans ce cas le voyant s'allume.

- Si le voyant est allumé ou clignote (repère ❶ page 4), votre four est en défaut.

- Une minute après l'apparition du voyant, il est impossible de faire fonctionner le four de votre cuisinière.

Avant de relancer une cuisson, coupez l'alimentation électrique de votre cuisinière.

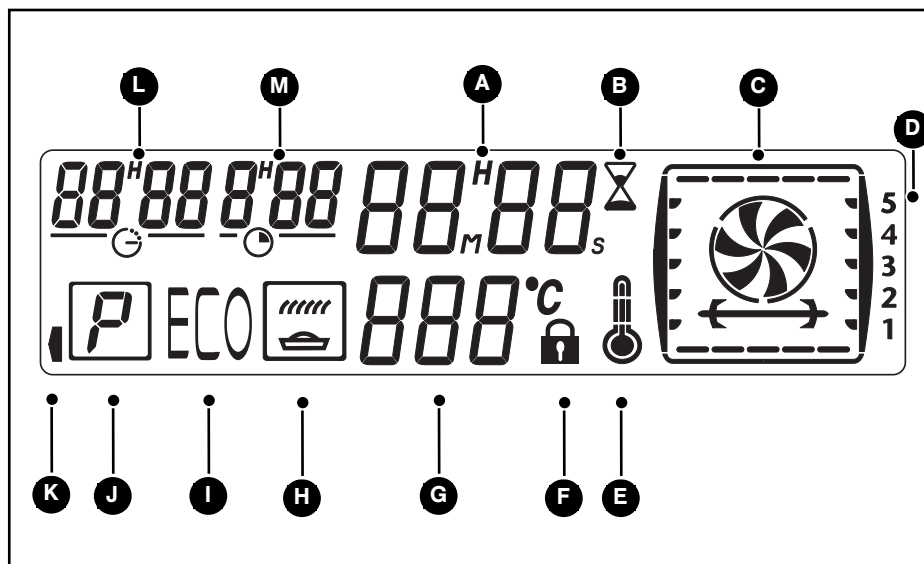
- A la première utilisation ou après tout changement de bouteille, l'allumage du four est plus long. Lors d'une cuisson le brûleur ne fonctionne pas en continu. Il s'allume et s'éteint automatiquement en fonction de la température du four.



Attention

Le four gaz est équipé de la fonction PYROLYSE (voir page 19).

• DESCRIPTION DU PROGRAMMATEUR



- | | |
|--|---|
| A Affichage de l'heure et minuterie | H Indicateur de GRIL SAVEUR |
| B Indicateur de la minuterie | I Indicateur de cuisson et de pyrolyse ECO |
| C Indicateur des modes de cuisson | J Indicateur de pyrolyse |
| D Indicateur de gradins | K Indicateur du BOOSTER |
| E Indicateur de montée en température | L Indicateur de fin de cuisson |
| F Indicateur de porte verrouillée | M Indicateur de durée de cuisson |
| G Affichage de la température | |

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Réglage de l'heure

- A la mise sous tension

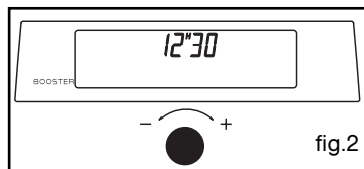
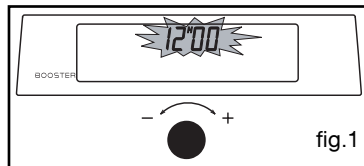
L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Réglez l'heure en tournant le bouton de réglages dans le sens + ou - (la vitesse de rotation du bouton fait varier la vitesse de réglage de l'heure) (fig.2).

Exemple : 12H30

Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

L'affichage ne clignote plus.



- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.

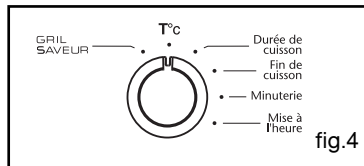
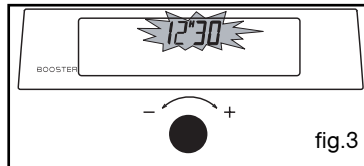
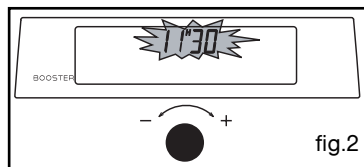
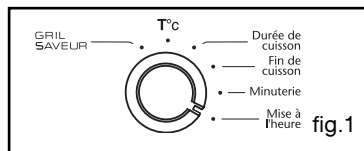
Positionnez le sélecteur de programme sur "Mise à l'heure" (fig.1).

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible (fig.2).

Tournez le bouton de réglages dans le sens + ou - de façon à augmenter ou à diminuer l'heure affichée (fig.3).

Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

Après avoir réglé l'heure, positionnez le sélecteur de programme sur T°C (fig.4).



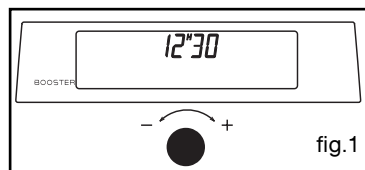
Attention

S'il n'y a pas de validation par l'appui du bouton de réglage, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

• Cuisson immédiate

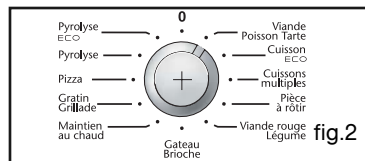
– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).



Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

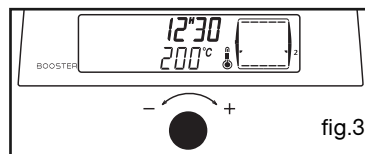
Exemple : position “Viande Tarte, Poisson” (fig.2).



L'afficheur du four illustre alors le mode de cuisson choisi en animant les éléments qui vont fonctionner (résistance de sole, gril, chaleur tournante,...) -> le four se met en marche et le symbole de thermostat s'affiche.

Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.

Exemple : position “Viande Tarte Poisson”
-> gradins 1ou 2 conseillés.



Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée pour ce type de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en tournant le bouton de réglage situé sous l'afficheur vers + ou -

Exemple : position “Viande Tarte Poisson”
ajustée à 200°(fig.3).

Après ces actions, le four chauffe :



Ces états de l'indicateur de montée en température signalent la progression de la température à l'intérieur du four

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Alternativement, apparaît la température de consigne réglée et la température de la cavité.



Attention

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.



Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.

• CUISSON PROGRAMMEE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (fig.1).

Exemple : position "Viande Tarte Poisson" température 200°C.

- Positionnez le sélecteur de programme sur la position "Durée de cuisson" (fig.2).

L'affichage de la durée clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

- Tournez le bouton de réglage pour régler le temps souhaité.

Exemple : 30 min de cuisson (fig.3).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou appuyez sur le bouton de réglages pour valider. L'afficheur ne clignote plus.

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

L'heure de fin de cuisson(heure de départ + temps de cuisson) s'affiche automatiquement.

Dans ce cas : fin de cuisson à 13h

Après ces 3 actions, le four chauffe :

🔥 Le thermomètre commence à se remplir.
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

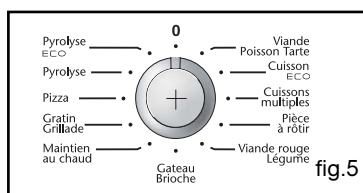
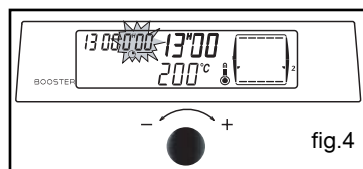
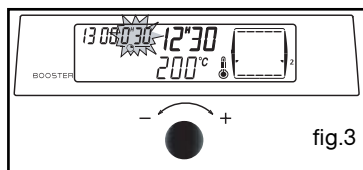
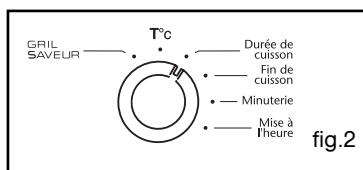
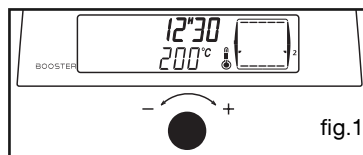
En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- 0:00 clignote (fig.4).

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur le bouton de réglages.

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.5).



• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, positionnez le sélecteur de programme sur la position "Fin de cuisson".

L'affichage de la fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible

(fig.1).

- Tournez le bouton de réglage dans le sens + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

Exemple : fin de cuisson à 13h30 (fig.2).

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou appuyez sur le bouton de réglages pour valider.

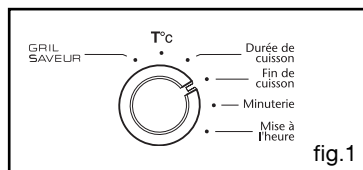


fig.1

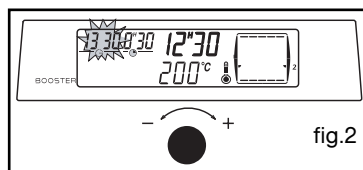


fig.2

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- 0:00 clignote.

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur le bouton de réglages.

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.3).

Il est possible de régler l'heure de durée et de fin de cuisson avant de sélectionner une cuisson.

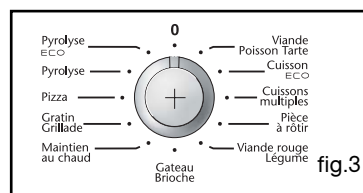


fig.3

• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- positionnez le sélecteur de programme sur la position "minuterie" (fig.1). Le symbole minuterie ⏸ -> 0.00 et un petit sablier clignotent.

- Ajustez le temps choisi en tournant le bouton de réglages vers + ou - (fig.2) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes).

- Appuyez sur le bouton de réglages pour valider ou attendre quelques secondes.

L'afficheur s'arrête de clignoter et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur le bouton de réglages ou automatiquement au bout de quelques secondes.

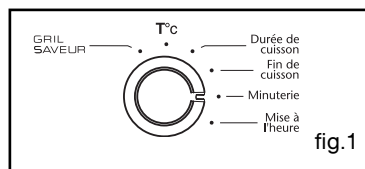


fig.1

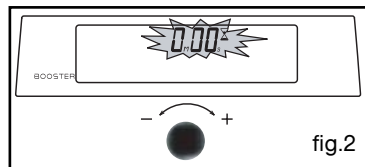


fig.2



Attention

Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

• UTILISATION DE LA FONCTION "BOOSTER"

Si vous ouvrez la porte du four au cours d'une cuisson (arroser un gigot par exemple) il se produit une perte de chaleur dans la cavité.

Votre four a été conçu pour pouvoir compenser la perte de chaleur due à cette ouverture de porte et pour retrouver au plus vite la température que vous avez sélectionnée pour votre cuisson.

Aussi dès la fermeture de la porte et si la chute de température est trop importante, le four remonte rapidement en température et l'indicateur "Booster" situé à gauche de l'afficheur s'allume jusqu'à réatteindre la température sélectionnée. Vous préservez ainsi la qualité de votre cuisson.

NOTA : La fonction "BOOSTER" est active pour les fonctions :

Viande, Poisson, Tarte - Viande rouge, Légumes - Gâteau, brioche.

• UTILISATION DE LA FONCTION "GRIL SAVEUR"

- Cette fonction vous permet d'associer à la séquence de cuisson choisie une fonction "Dorage" du plat en fin de cuisson, celle-ci s'effectuant par la mise en service du grill pendant les 5 dernières minutes de la séquence.

Elle est active sur les fonctions de cuisson suivantes : Gâteau, Brioche - Viande, Poisson, Tarte - Cuissons multiples - Viande rouge, Légume et Pizza.


Cette fonction peut être programmée en début de cuisson **en ajoutant 5 minutes au temps de cuisson ou simplement en fin de cuisson en positionnant le sélecteur de fonction sur "GRIL SAVEUR"**.

- Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température

- Positionnez le sélecteur de programme sur la position "GRIL SAVEUR" (fig.1), la durée de cuisson clignote à 0h05 (cette valeur de durée correspond au temps minimum nécessaire pour activer la fonction "GRIL SAVEUR" dans la séquence de cuisson choisie).

- Tournez le bouton de réglage pour ajuster la durée de cuisson totale. L'enregistrement de la durée est automatique au bout de quelques secondes, ou un appui sur le bouton de réglages.

L'afficheur ne clignote plus.

- Après ces 3 actions, le four chauffe et l'indicateur  dans l'afficheur s'illumine, vous indiquant que la fonction est en service.

Cinq minutes avant la fin de cuisson, l'indicateur "GRIL SAVEUR" clignote (fig.2).

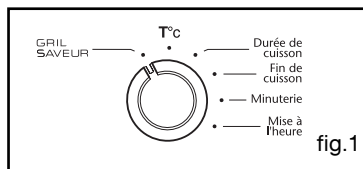


fig.1

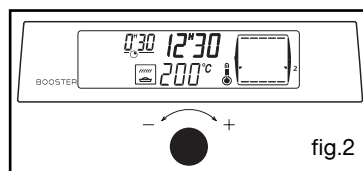


fig.2

Ne posez pas les plats trop prêts du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1^{er} ou 2^{em} gradin (en partant du bas).

Exemples de plats :

- Gratins de pâtes, de chou-fleurs, d'endives, de coquilles de poisson, de crumble..

Exemples de programmation :

Gratinée à l'oignon :

- Sélectionnez la séquence de cuisson
- Sélectionnez la température : 180°C
- Sélectionnez le programme : "GRIL SAVEUR"
- Sélectionnez le temps : 25 minutes.

Le bouillon va chauffer pendant 20 min et le gratinage se fera pendant les 5 min restantes.




Conseil

Il est possible de mettre en service ou de supprimer cette fonction à tout moment de la cuisson en agissant sur la manette de réglage. Il est également possible d'activer cette fonction dans une cuisson différée.

• **REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L’AFFICHEUR**

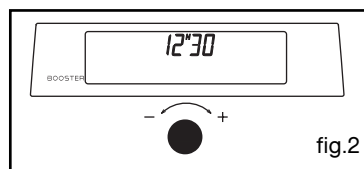
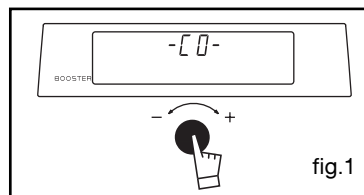
Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :

- Réglez et validez l’heure de votre programmeur à 0h10.

- Appuyez pendant quelques secondes sur le bouton de réglages jusqu’à l’affichage de  (fig.1).


- Tournez le bouton de réglages vers **+** ou **-** afin d’obtenir la luminosité souhaitée. Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

Après avoir régler la luminosité de votre choix, attendez quelques secondes et remettez votre programmeur à l’heure du jour (fig.2).

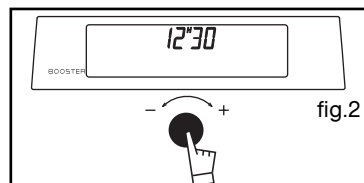
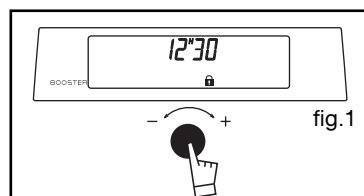


• **VERROUILLAGE DE L’AFFICHEUR**

Vous pouvez verrouiller votre afficheur, pour cela :

- Appuyez pendant quelques secondes sur le bouton de réglages jusqu’à l’affichage de  . Votre afficheur est verrouillé (fig.1).

Pour déverrouiller, effectuez la même opération. ->le cadenas disparaît (fig.1).





Viande - Poisson - Tarte

(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.



Légume

(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.



Cuissons multiples

(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Cette position vous permet de cuire sur plusieurs niveaux (2 maximum) des mets identiques ou différents.
- Après avoir effectuer un préchauffage, réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson.



Pièce à rotir

(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue alternativement par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à coeur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.



Viande rouge

(température préconisée **225°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux...** Pour saisir **rôtis de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).



Gâteau brioche

(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandée pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour **les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...)** et pour les **soufflés** qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.



Maintien au chaud

(température préconisée **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
- Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...** en ne dépassant pas 40° (chauffe-assiette, décongélation).



Gratin - Grillade

(température préconisée **275°C** mini 180°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la léche frite sur le gradin du bas pour recueillir les graisses.
- Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille**.



Pizza

(température préconisée **240°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.

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	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin		
VIANDES														
Rôti de porc(1kg)	200	2					180	2					90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	200	2					180	2					60-70	conseils au verso
Rôti de boeuf	*240	2											30-40	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	1	2		220	2						2	50-55	
Volaille (1 kg)	200	2	2		220	2						TB	50-70	
Volaille grosses pièces	180	1											90-120	
Cuisses de poulet					*220	3						3	15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau	*220-240	3	3		*220-240	3-4							15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)	*220-240	3-4	3-4		*275	4						3	25-30	
Côtes de mouton	*275	4	4										10-20	
POISSONS														
Poissons grillés			4		*275								15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	*200	2	2				180	2					35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*220	2-3	2-3				*200	2-3					10-15	
LÉGUMES														
Gratins (aliments cuits)			3-4		*275							2-3	30	
Gratins dauphinois	*200	2	2				180	2					55-60	
Lasagnes	*200	2	2				180	2					40-45	
Tomates farcies	*200	2	2				180	2					40-45	
DIVERS														
Brochettes			4		*275								15-20	
Pâté en terrine	*200	2	2				*180	2					80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2	2				200	2					30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*220	3	3				*200	3	1				15-18	plat multiloges
Quiches	*210	2	2				200	2	1				30-45	moule 30 cm
Soufflé							180	1					50	moule 21 cm
Tourtes	*200	2	2				180	2					40-45	
Pain	*220	1	1				*200	1	1				30-50	* en
Pain grillé													1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1	1		*275	4-5	165	1					90-180	selon la préparation

[illegible]

***Préchauffez à la température indiquée.**

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gratin du bas pour recevoir le jus.
- **TB** = tourne-broche.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

⚠ En Gril utilisant le tourne-broche (selon modèle) ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller

porte fermée.

Volume utile : 50,4 l

		EQUIVALENCE : CHIFFRE  °C							
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9
°C	35/40	65	100	120	150	180-200	210-220	240	275

Cuisson des viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.
- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillérées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.
- **Temps de cuisson**
 - rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15 min pour 500 g.
 - rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.
 - rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.
- **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.
- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des légumes

- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.
- Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le gril bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.
- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.
- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.
- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

Cuisson des pâtisseries

- **Choix des moules** :
 - Evitez les moules clairs et brillants : ils rallongent le temps de cuisson
 - Ils nécessitent de préchauffer le four
- Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.
- **Astuces** :
 - N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage.
 - Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

Chaque fois que vous sélectionnez un mode cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel. Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes.

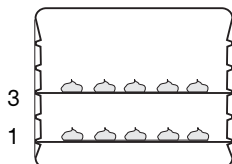
- Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux fonction "cuissons multiples"

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

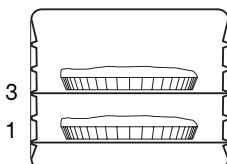
- Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défourment pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat peuvent être prolongés.

Petits gâteaux



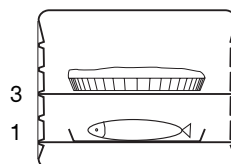
1 plat émaillé 3^{ème} gradin
1 grille avec plaque à pâtisserie au 1^{er} gradin

2 Tartes ou 2 quiches



Grille au 3^{ème} gradin
grille+plaque à pâtisserie au 1^{er} gradin

1 Poisson+1 tarte



2 Grilles

• FOUR À EMAIL PYROLYTIQUE

- Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.
- Les fumées dégagées sont rendues propres par leur passage sur un catalyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?

- Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.
- Lorsque votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

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

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.



Attention

- Avant de débiter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserolierie. Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

- Pendant la pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Quel que soit le type de four, n'entrez jamais de produits inflammables (chiffons, papiers, produits d'entretien, notices, etc...) dans le coffre à casserolierie de votre cuisinière ; vous risqueriez de provoquer un incendie dont nous ne saurions, en aucun cas, être tenus pour responsables.

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail.

- en ouvrant la porte, après pyrolyse, on constate sur les parois du four le dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

- Afin de limiter les projections excessives lors de la cuisson, vérifiez :

- la bonne position conseillée dans votre notice d'utilisation.
- la bonne hauteur de gradin
- la bonne température

Si malgré tout, la grosse pièce de viande provoque des projections et fumées, réduisez la puissance du four.

• **COMMENT FONCTIONNE LE NETTOYAGE PYROLYSE ?**

Afin de s'adapter à chaque situation, ce four dispose de 2 cycles de nettoyage pyrolyse :

- **Un cycle économique** (PYRO ECO) d'une durée d'1h30 (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera indisponible pendant 2h00). Ce cycle consomme près de 25% de moins que le cycle pyro standard.

- **Un cycle standard** (PYRO) d'une durée de 2h (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera indisponible pendant 2h30), assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.

- Par mesure de sécurité, la porte se bloque. Il est impossible alors d'ouvrir la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur "0".



Attention

Durant le cycle de pyrolyse, le brûleur gaz du four ne fonctionne pas les 15 premières minutes.



• NETTOYAGE PYROLYSE IMMEDIAT


Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position "Pyrolyse" ou sur la position "Pyrolyse ECO" (fig.1).


La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse" ou 2h (1 heure + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse ECO" (cette durée n'est pas modifiable). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible (fig.2).

Le  dans l'afficheur vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse ou  ECO en cycle de pyrolyse ECO.

Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas  apparaît dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée (fig.3).

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique.

Quand le cadenas  n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte (fig.4).

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0 (fig.5).

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.

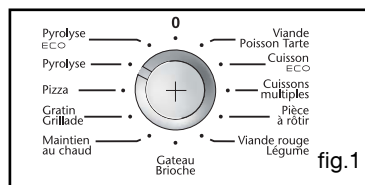


fig.1

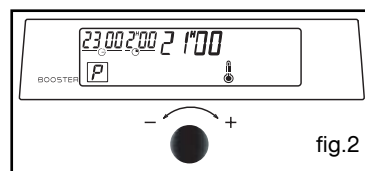


fig.2

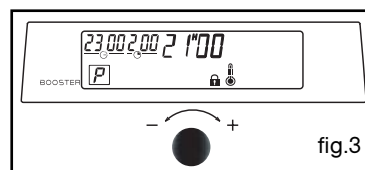


fig.3

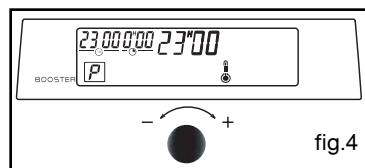


fig.4

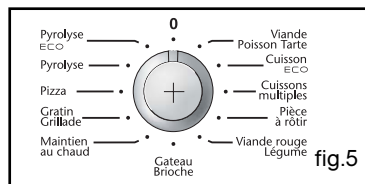


fig.5



Attention

Avant de débiter une pyrolyse, retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

• **NETTOYAGE PYROLYSE DIFFÉRÉ**

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" puis :

Positionnez votre sélecteur de fonctions sur la position "fin de cuisson" (fig.1).

La fin de cuisson clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.

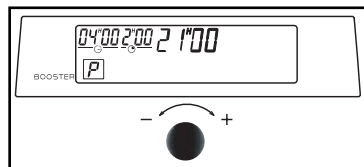
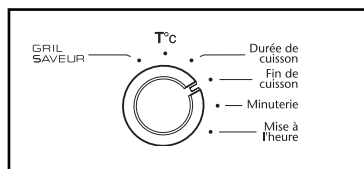
Tournez le bouton de réglages vers + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : fin de pyrolyse à 4h (fig.2).

Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 4h.

Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonction sur 0.



Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. *Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :*

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Le cadenas clignote	- Défaut de verrouillage de la porte.	➔ Faire appel au Service Après vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	➔ Changez la lampe. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	- La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux.	➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	- En cours de cuisson. - En fin de cuisson.	➔ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➔ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four	- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure.	➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Le four ne chauffe pas et "DEMO" apparaît dans l'afficheur par intermitence environ toutes les 8 secondes.	- Votre four est programmé pour une démonstration.	➔ Réglez l'heure à 0h00. Appuyez pendant 10 secondes sur le bouton de réglages jusqu'à l'émission d'un bip.



Attention

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.



Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière ; ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> - Le raccordement électrique est défectueux. - La bouteille de gaz est vide 	<p>➔ Vérifiez le raccordement gaz et électrique</p>
Le brûleur du four ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> - Vous venez de lancer un cycle pyrolyse. - Température de cuisson déjà atteinte. - La bouteille est vide. - Lors de la 1^{ère} utilisation ou lors d'un changement de bouteille, l'allumage du four est plus long ; le gaz doit arriver jusqu'au four. 	<p>➔ C'est normal, le brûleur fonctionne après 15 minutes.</p> <p>➔ Pour vérification augmenter la température.</p> <p>➔ Vérifiez le raccordement gaz et le niveau de la bouteille.</p>
Le voyant clignote ■ Le voyant est allumé	<ul style="list-style-type: none"> - Il n'y a pas de gaz. - Le système d'allumage du brûleur ne fonctionne plus. - Le système d'allumage du brûleur est en défaut 	<p>➔ Vérifiez le raccordement gaz et le niveau de la bouteille de gaz</p> <p>➔ Coupez l'alimentation électrique environ 30 secondes.</p> <p>➔ Relancez une cuisson. Si le voyant clignote à nouveau, contactez le SAV.</p>
Votre four fume excessivement lors des cuissons ou vous constatez un dégagement d'odeurs important	<ul style="list-style-type: none"> - C'est normal lors de la 1^{ère} chauffe. - Températures de cuisson trop élevées. - Degré de salissures important. - Produit de nettoyage sur les parois du four. 	<p>➔ Baissez les températures de cuissons de votre thermostat, indiquées sur le guide de cuissons.</p> <p>➔ Procédez au nettoyage de votre four en rinçant le produit de nettoyage avec de l'eau.</p> <p><i>Nota : il est rappelé qu'il ne faut pas utiliser votre plat lèchefrite multi-usages comme plat à rôtir.</i></p>
Buées sur les vitres	<ul style="list-style-type: none"> - Plats humides ou très froids. 	<p>➔ Pour des cuissons très humides (ex : tomates farcies), il est conseillé de procéder à un préchauffage afin de chauffer les surfaces vitrées.</p>

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre cuisinière ; ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
L'allumage électronique des brûleurs (suivant modèle) ne fonctionne pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> - Les bougies sont encrassées. - Mauvaise utilisation du système - Appui trop faible sur la manette 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Suivez les conseils de l'allumage de la notice. ➔ Attendez plusieurs étincelles avec le gaz. ➔ Vérifiez la propreté des bougies. ➔ Vérifiez le bon positionnement du chapeau sur la tête de brûleur. ➔ Maintenez l'appui fortement quelques secondes après l'apparition de la flamme.
Les flammes se décolent des brûleurs de dessus	<ul style="list-style-type: none"> - Les fentes des têtes de brûleurs sont bouchées. - Mauvaise position du chapeau de brûleur. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Effectuez le nettoyage des fentes des têtes de brûleurs. ➔ Vérifiez la position des chapeaux de brûleur. ➔ Vérifiez que vous avez les bons injecteurs, vérifiez le gaz utilisé, le raccordement gaz, le réglage du débit. ➔ Vérifiez la pression du gaz.
Le ralenti gaz est trop fort ou les flammes s'éteignent	<ul style="list-style-type: none"> - Suite à changement de gaz 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez dans la notice "Changement de gaz" que vous avez bien effectué toutes les opérations nécessaires : changement des injecteurs, réglage de la vis de débit réduit.
Votre appareil neuf fait disjoncter	<ul style="list-style-type: none"> - Mauvais branchement - Plusieurs appareils électroménagers sont en fonctionnement simultanément. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez le raccordement électrique. ➔ Mettez hors tension les autres appareils.
Les flammes sont trop petites	<ul style="list-style-type: none"> - Suite à un nettoyage, l'injecteur est bouché. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Débouchez l'injecteur avec une aiguille.

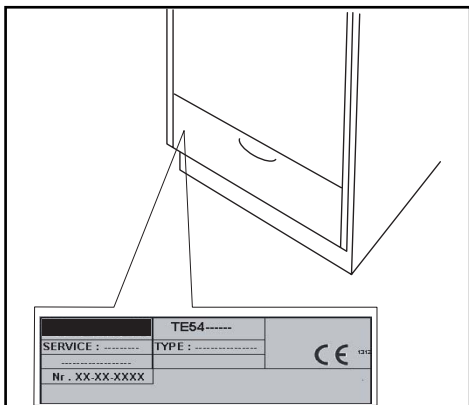


Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

• 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 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.

• 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