

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.

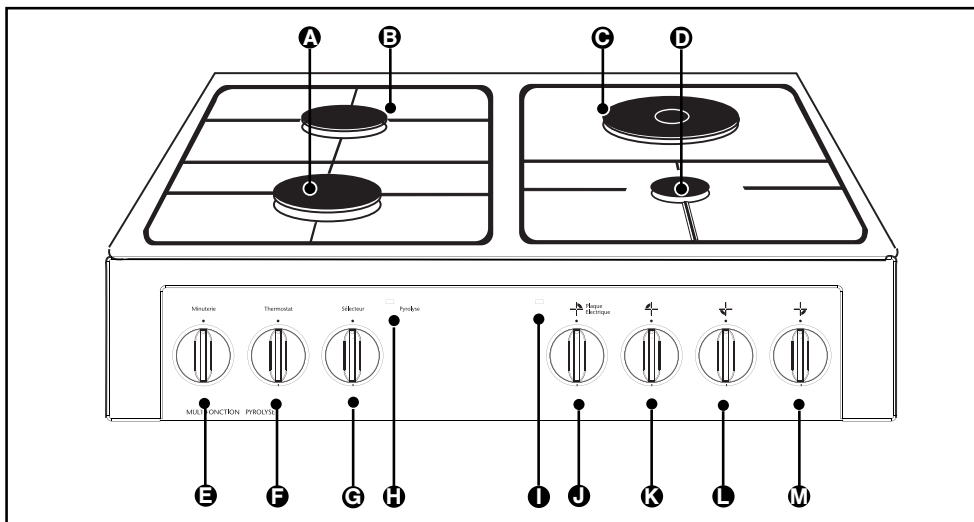


Important :

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
• Comment utiliser votre table _____	4
• Description de votre four _____	5
• Caractéristiques _____	6
2/ CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR _____	7
3 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____	10
4 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR _____	12
5 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU FOUR	
• Comment nettoyer votre four ? _____	14
• Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ? _____	14
• Nettoyage Pyrolyse immédiat _____	15
6 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	16
• Relations consommateurs _____	16

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- | | |
|---|--|
| A Brûleur ultra-rapide | H Voyant de pyrolyse |
| B Brûleur semi rapide | I Voyant de mise sous tension de la plaque électrique |
| C Plaque électrique arrière droite 2000 W - 180 mm | J Manette de la plaque arrière droite |
| D Brûleur auxiliaire | K Manette du brûleur arrière gauche |
| E Minuterie du four | L Manette du brûleur avant gauche |
| F Manette de thermostat du four | M Manette du brûleur avant droit |
| G Sélecteur de cuisson du four | |

• COMMENT UTILISER VOTRE TABLE ?

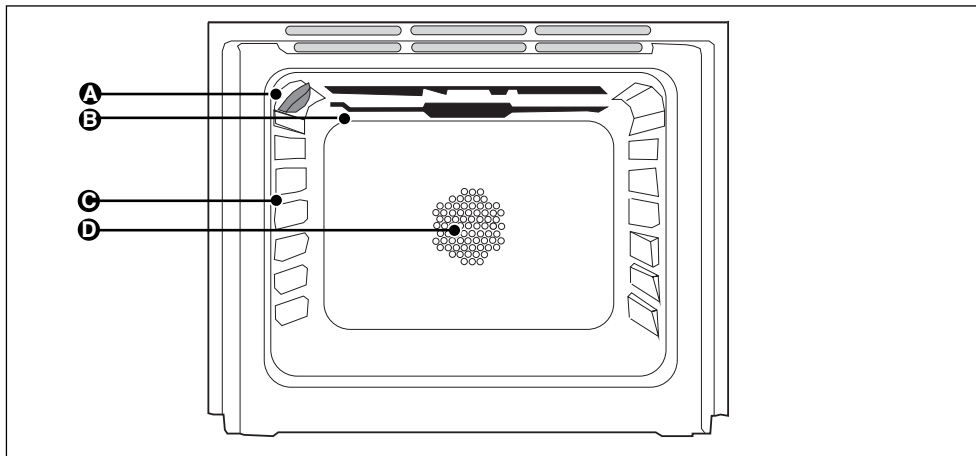
• Allumage électronique des brûleurs de table

Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme et maintenez-la appuyée quelques secondes après l'apparition des flammes **pour enclencher le système de sécurité.**

• 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.

• **DESCRIPTION DE VOTRE FOUR**



- A** Lampe
- B** Gril électrique
- C** Indicateur de gradin
- D** Élément de ventilation (chaleur tournante)

• **Accessoires**

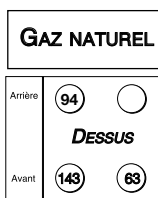
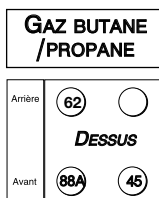
Votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages et de deux grilles plates.

• CARACTERISTIQUES

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
	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	
	Débit horaire (g/h)	229	225		
	Débit horaire (l/h)			333	388
	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		0,600	
	Débit horaire (g/h)	109	107		
GAZ	Débit horaire (l/h)			143	166
	Brûleur Auxiliaire Repère marqué sur l'injecteur	45	45	63	63
	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
	Cuisinière 3+1 four élec Débit calorifique total (kW)	5,35	5,35	5,85	5,85
	Débit maximum (g/h)	389	382		
	Débit maximum (l/h)			557	648

ÉLECTRICITÉ	PLAQUE	- Arrière droite : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS



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 cuillerées 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 éclauber.

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 :

Évitez 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.



Conseil

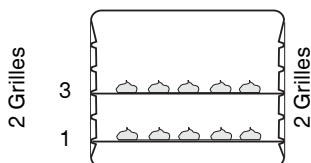
Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux fonction "cuissons multiples"

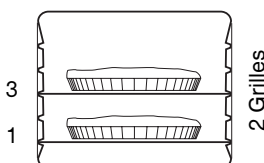
EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

• 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 doivent être prolongés de 10 à 20 minutes.

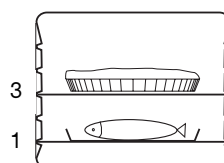
Petits gâteaux



2 Tartes




1 Poisson + 1 tarte



• CUISSON IMMEDIATE

Choisissez le mode de cuisson :
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix (fig.1).

Exemple : position "  " Viande rouge, Légumes.

-> le four se met en marche.

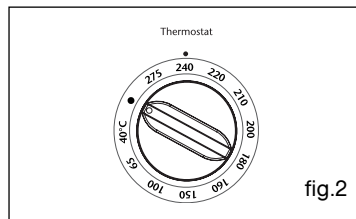
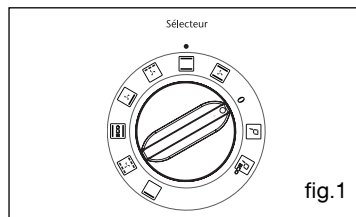
Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson (fig.2).

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.

SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS
<p>*</p>  <p>Viandes, Poissons, Tartes</p>	<p>TRADITIONNEL PULSÉ</p> <p>La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.</p>	<p>Montée rapide en température certains plats peuvent être enfournés à froid.</p>	<p>- Recommandé pour les viandes, poissons, posés dans un plat en terre de préférence, les tartes.</p> <p>- Pizza.</p>
 <p>Viandes rouges, Légumes</p>	<p>TRADITIONNEL</p> <p>La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.</p>	<p>Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.</p>	<p>- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux... Pour saisir les rôtis de viande rouge. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...).</p>
 <p>Pièces à rôtir</p>	<p>GRIL PULSÉ</p> <p>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.</p>	<p>Préchauffage inutile. Posez la pièce à rôtir sur une grille, la retourner une fois en cours de cuisson. Glissez la lèchefrite au gradin du bas pour recueillir le jus de cuisson.</p>	<p>- Recommandé pour les volailles ou rôtis.</p> <p>- Pour saisir et cuire à coeur les gigot, côtes de boeuf.</p> <p>- Pour garder le fondant aux pavés de poissons.</p>


* Séquence(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.


SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS
 <p>Gâteaux, Brioches</p>	<p>SOLE PULSÉE</p> <p>La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.</p>	<p>Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus.</p> <p>Placez la grille sur le gradin du bas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Recommandé 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.
<p>*</p>  <p>Viandes rouges, Légumes</p>	<p>Cuisson ECO</p> <p>La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.</p>	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.
	<p>Maintien au chaud</p> <p>La cuisson s'effectue par des éléments supérieur et inférieur associés au brassage d'air.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiette - décongélation).
 <p>Grillades, Gratins</p>	<p>GRIL</p> <p>La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.</p>	<p>Effectuez un préchauffage de 5 minutes.</p> <p>Glissez la lèchefrite sur le gradin du bas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.

* Séquence(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.

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

4 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR

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

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

*Préchauffez à la température indiquée sur séquence

- 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 GRILL, placez le mets à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gratin du bas pour recevoir le jus.

Number of Books Read	Frequency (Number of Students)
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5

Votre cuisinière est équipée de 5 aradins.

Volume utile : 50,4 l

• 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...).

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 TRES SALISSANTES	grosses pièces de viandes	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 casserolierie 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  (fig.1)» ou «PYRO ECO  » (fig.2).

La durée de la pyrolyse est de 2h en «PYRO»  ou 1h30 en «PYRO ECO  » non modifiable.



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  (fig.1)» et 1h30 en «PYRO

ECO  (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.



Attention

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

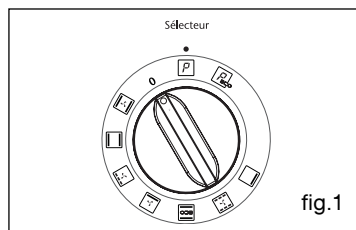


fig.1

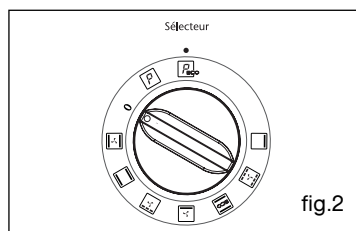


fig.2

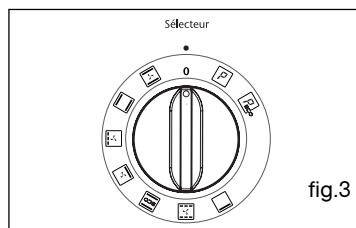
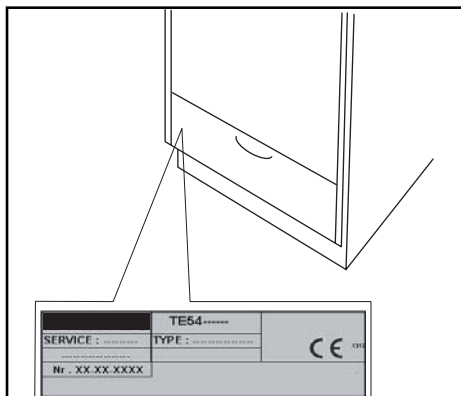


fig.3

• 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

Selon opérateur

* 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.