

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.

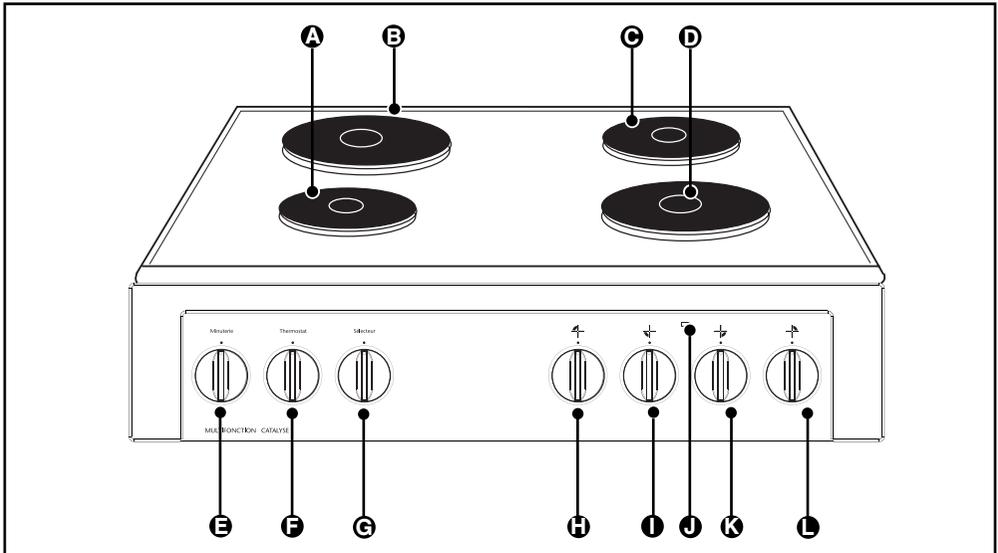


Important :

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.

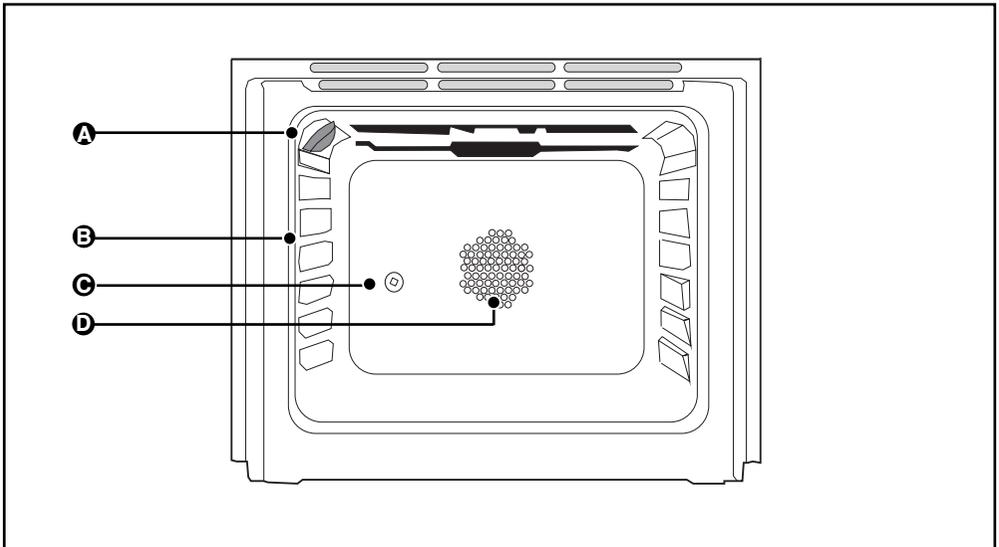
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	4
• Description de votre four _____	5
• Accessoires _____	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Comment utiliser votre table _____	6
• Comment utiliser votre four _____	6
3 / CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR _____	7
4 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____	8
5 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR _____	10
6 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	12
• Relations consommateurs _____	12

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Plaque électrique avant gauche 1500 W, diam 145 mm
- B** Plaque électrique arrière gauche 2000 W, diam 180 mm
- C** Plaque électrique arrière droite 1000 W, diam 145 mm
- D** Plaque électrique avant droite 1500 W, diam 180 mm
- E** Minuterie du four
- F** Manette de thermostat du four
- G** Sélecteur des fonctions du four
- H** Manette de la plaque électrique arrière gauche
- I** Manette de la plaque électrique avant gauche
- J** Voyant de mise sous tension des plaques électriques
- K** Manette de la plaque électrique avant droite
- L** Manette de la plaque électrique arrière droite

• **DESCRIPTION DE VOTRE FOUR**



- A** Lampe
- B** Indicateur de gradin
- C** Trou pour tournebroche
- D** Élément de ventilation (chaleur tournante)

• **Accessoires**

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

• **COMMENT UTILISER VOTRE TABLE ?**

• *Fonctionnement des plaques électriques*

Tournez la manette 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.

• **COMMENT UTILISER VOTRE 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.

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 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.

- 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.

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 :

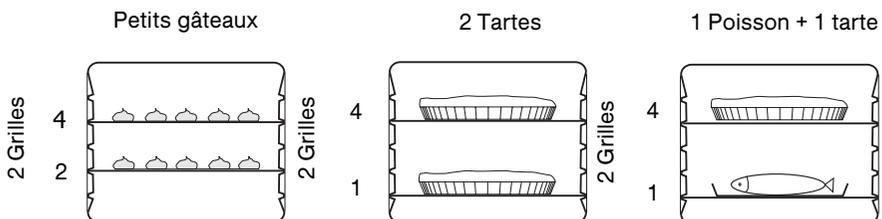
N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

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.

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 défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes.



SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS
<p>* </p> <p>Viandes, Poissons, Tartes</p>	<p>TRADITIONNEL PULSE 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. - Pizza.</p>
<p></p> <p>Pièces à rôtir</p>	<p>GRIL PULSÉ + TOURNEBROCHE La cuisson s'effectue par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.</p>	<p>Préchauffage inutile. Les volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas.</p>	<p>- Recommandé pour les volailles ou rôtis au tournebroche. - Pour saisir et cuire à coeur les gigot, côtes de boeuf. - Pour garder le fondant aux pavés de poissons.</p>
<p></p> <p>Gâteaux, Brioches</p>	<p>SOLE PULSÉE La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du grill et à l'hélice de brassage d'air.</p>	<p>Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin du bas.</p>	<p>- 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>

* 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
 Décongélation	DECONGELATION Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice brassant l'air accélère les échanges de température.	Ce mode convient particulièrement aux aliments fragiles destinés à être consommés crus (fraises, framboises...). Vous pouvez augmenter la température pour décongeler des aliments destinés à être cuits immédiatement après décongélation (viandes...).	- Procédez avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface. Les viandes seront placées sur une grille, 2e gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation, le plat lèche-frite multi-usages au 1 ^{er} gradin.
*  Viandes rouges, Légumes	TRADITIONNEL 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 les rôtis de viande rouge. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...).
 Grillades, Gratins	GRIL La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.	Effectuez un préchauffage de 5 minutes. Glissez la lèche-frite sur le gradin du bas.	- Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.

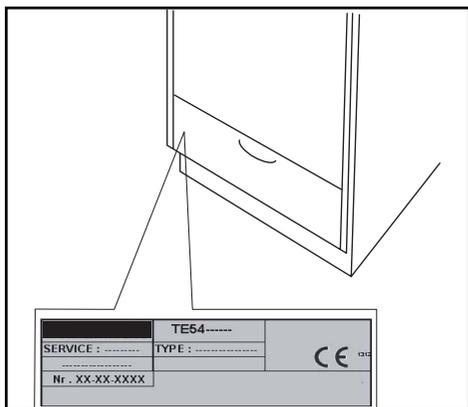
* Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la Norme Européenne EN 50304 et selon la Directive Européenne 2002/40/CE.

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE			CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	indications	
	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C			Gratin
VIANDES												
Rôti de porc(1kg)	*180	2			180	2					90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	*180	2			180	2					60-70	
Rôti de boeuf	*240	2									30-40	conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	210	1	210	TB							50-55	
Volaille (1 kg)	180	2	210	TB	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			*210-240	3							15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)			210-240	3-4							25-30	
Côtes de mouton			*270	4							10-20	
POISSONS												
Poissons grillés			*270	4							15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	*180	2			180	2					35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*240	2-3			*210	2-3					10-15	
LÉGUMES												
Gratins (aliments cuits)			*270	3-4							30	
Gratins dauphinois	*180	2			180	2					55-60	
Lasagnes	*180	2			180	2					40-45	
Tomates farcies	*180	2			180	2					40-45	
DIVERS												
Brochettes			*270	4							15-20	
Pâté en terrine	*210	2			*180	2					80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2			210	2					30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*240	3			*210	3	*240°	2			15-18	plat multitusages
Quiches	*210	2			180	2	180°	1			30-45	moule 30 cm
Soufflé					180	1					50	moule 21 cm
Tourtes	*210	2			180	2					40-45	
Pain	*210	1			*210	1	*210°	1			30-50	
Pain grillé			*270	4-5							1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, bœckhaefen)	180	1			150	1					90-180	selon la préparation

• 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.

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.