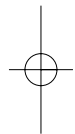
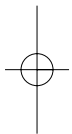
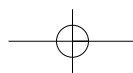


## **Le guide d'utilisation de votre four**



***Sauter***



## Sommaire

<b>Edito</b>	<b>p.3</b>
<b>La cuisson vapeur</b>	
Généralités	<b>p.4</b>
<b>Comment se présente votre four ?</b>	<b>p.5</b>
<b>Accessoires</b>	<b>p.6</b>
<b>Comment installer votre four ?</b>	
Raccordement électrique	<b>p.7</b>
Encastrement	<b>p.8</b>
<b>Comment faire une cuisson immédiate ?</b>	<b>p.9-10</b>
Verrouillage afficheur	<b>p.11</b>
Gestion de l'eau	<b>p.11</b>
<b>Tableau de cuisson</b>	<b>p.12-13</b>
<b>Comment entretenir votre four ?</b>	<b>p.14</b>
<b>Comment changer l'ampoule ?</b>	<b>p.15</b>
<b>Que faire en cas d'anomalies ?</b>	<b>p.15</b>
<b>Qui contacter ?</b>	<b>p.16</b>

## Edito

*Chère Cliente, Cher Client,*

*Vous venez d'acquérir un nouveau **four SAUTER** et nous vous en remercions.*

*Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour vous permettre d'exercer pleinement vos talents culinaires et vous régaler chaque jour.*

*Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouveau **four SAUTER** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits **SAUTER**, un vaste choix de cuisinières, tables de cuisson, hottes aspirantes, lave-vaisselle, fours micro-ondes et réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four SAUTER**.*

*Spécialiste de tout l'univers de la cuisson, **SAUTER** contribue ainsi à la réussite culinaire, au plaisir partagé, à la convivialité en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.*

*La Marque SAUTER.*

# La cuisson vapeur

## Généralités

La cuisson vapeur est tout bénéfique si l'on respecte le mode d'emploi. Saine et naturelle, la cuisine vapeur conserve leur bon goût aux aliments. Une sauce raffinée ou aux herbes aromatiques ajoute le petit plus qui fait la différence.

Elle ne transmet aucune odeur. Inutile d'aromatiser l'eau de cuisson avec des herbes ou des épices, en revanche, on peut parfumer un poisson en le déposant sur un lit d'algues ou une volaille sur un bouquet de romarin ou d'estragon.

Elle cuit simultanément viande, poisson et légumes.

Elle réchauffe en douceur pâtes, riz et purée sans risque d'attacher et sans dessèchement.

Elle facilite la cuisson des crèmes, flans, gâteaux de riz... recouverts de papier aluminium, l'eau de condensation ne les détrempe pas.

Inutile de saler avant, pas même l'eau de cuisson.

Pour donner meilleure mine à une viande, faites la dorer rapidement de tous les côtés, au beurre chaud à la poêle.

Comparée à la cuisson à l'eau, la vapeur ne présente que des avantages:

Elle est rapide: la cuisson démarre immédiatement alors que le temps de cuisson des aliments dans un récipient d'eau n'est décompté qu'à partir de la reprise de l'ébullition.

Elle est diététique: les vitamines (celles dites hydrosolubles) et les sels minéraux sont bien préservés puisqu'ils se dissolvent à peine dans l'eau condensée qui nappe les aliments.

De plus, aucune matière grasse n'est utilisée pour conduire la cuisson.

La vapeur respecte le goût des aliments. Elle n'ajoute pas de parfum, ni goût de grillé ou de poêlé et n'en ôte pas non plus puisqu'il n'y a pas de dilution dans l'eau.

Revers de la médaille: inutile de cuire de cette façon un poisson qui ne serait pas frais, ou un légume oublié au réfrigérateur depuis une semaine: résultat catastrophique!

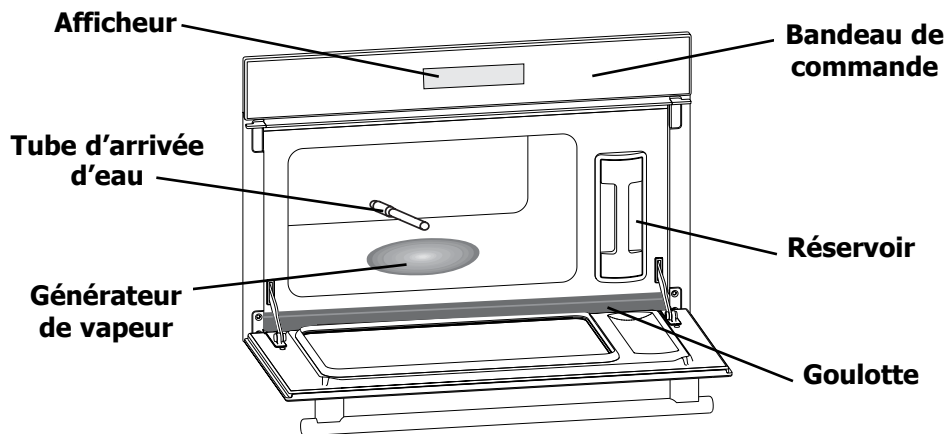
La vapeur ne communique pas les goûts ni les odeurs; n'hésitez donc pas à gagner à la fois du temps et de l'argent en faisant cuire côte à côte mais sans se toucher, un poisson et un dessert par exemple.

La vapeur convient aussi pour blanchir, réchauffer ou encore maintenir au chaud, en particulier les sauces.

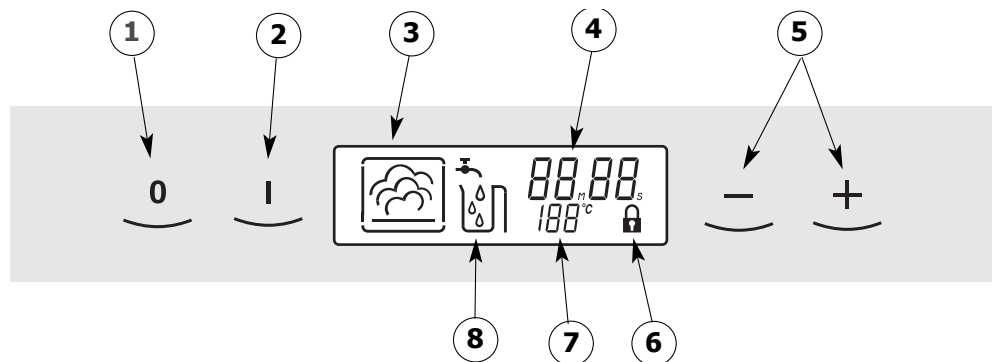
Faites d'abord revenir à la poêle, avec très peu de matière grasse, les viandes genre volaille, veau, porc, pour qu'elles prennent un aspect doré appétissant. Achever ensuite leur cuisson à la vapeur.

Détaillés en morceaux, les aliments cuisent plus vite et de façon plus homogène que s'ils sont entiers.

## Comment se présente votre four?



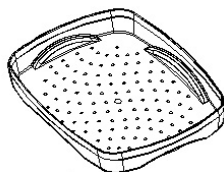
### Détail du bandeau de commande



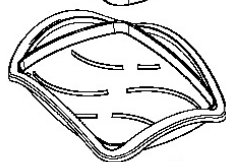
1. Touche Arrêt
2. Touche Démarrage
3. Symbole cuisson vapeur
4. Sigle durée de cuisson
5. Touches +ou - réglage du temps
6. Verrouillage clavier
7. Indicateur de température
8. Indicateur de problème sur circuit d'eau

## Accessoires

### Casserolerie



Plat de cuisson perforé évitant le contact entre les aliments et l'eau de condensation.



Plat permettant de récupérer l'eau de condensation.

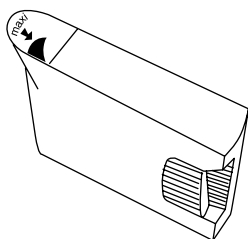


Grille support amovible en inox:  
à enfourner obligatoirement.



**La casserolerie peut être nettoyée au lave-vaisselle.**

### Réservoir amovible



Réservoir permettant l'alimentation en eau de votre four de façon indépendante.  
Sa contenance est d'environ 1 litre (niveau maxi.)



L'utilisation d'une eau faiblement calcaire facilitera l'entretien de votre four.



L'utilisation d'une eau déminéralisée est interdite (pas alimentaire).

## Comment installer votre four?

### Raccordement électrique

Pour un branchement fixe, veuillez à placer dans la conduite d'alimentation, un moyen de déconnexion conforme aux règles d'installation. Sinon l'appareil doit être placé de telle façon que la fiche de prise de courant soit accessible lorsque celui-ci est encastré.

Utilisez impérativement une prise de courant comportant une borne de mise à la terre et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 10 Ampères.

Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou sa fiche sont abîmés. Dans ce cas, ils doivent être remplacés par le fabricant, son S.A.V. ou des personnes de qualification similaire pour éviter tout danger.

Tension de fonctionnement .....	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance totale du four .....	1,77 kW

#### **Consommation d'énergie**

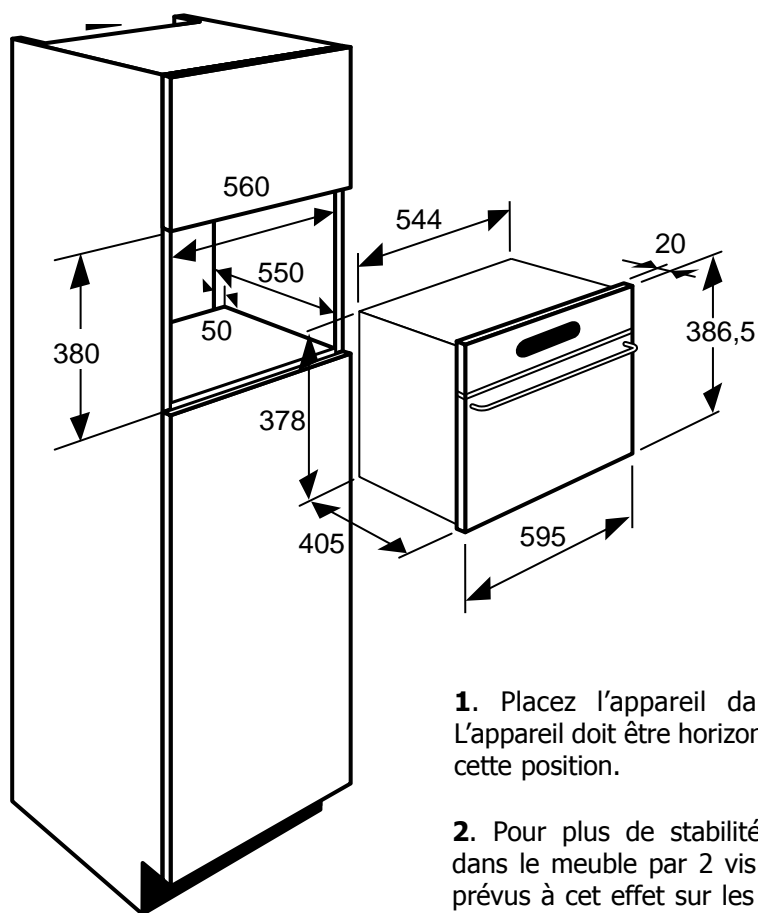
-de montée et maintien à 100°C pendant 1 heure .....	0,71 kWh
--	----------

#### **Dimensions utiles du four**

Largeur .....	38,5 cm
Hauteur .....	18,2 cm
Profondeur .....	33,5 cm

<b>Volume utile</b> .....	23,5 litres
---------------------------	-------------

## Encastrement



**1.** Placez l'appareil dans la niche. L'appareil doit être horizontal. Contrôlez cette position.

**2.** Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

**3.** Effectuez le raccordement électrique.



**Veillez à ce que la fiche soit accessible après installation.**



## Comment faire une cuisson immédiate ?

### Principe de fonctionnement

L'eau contenue dans le réservoir arrive dans la cavité par un tuyau. Cette eau est transformée en vapeur au contact d'une surface chaude placée dans la partie inférieure de la cavité: il s'agit du générateur de vapeur.

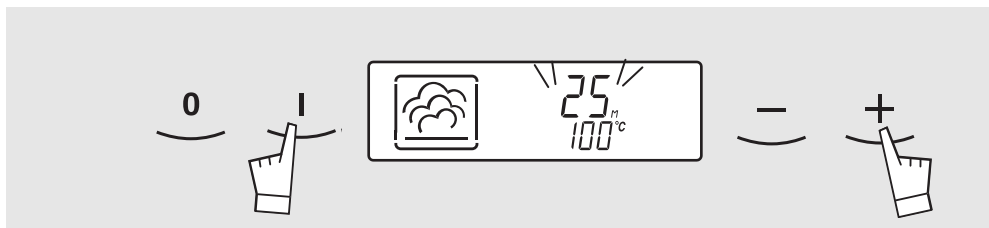
Il n'est pas nécessaire de rajouter de l'eau dans le plat de cuisson. Pour garantir UNE VRAIE CUISSON VAPEUR, votre four est proposé avec une casserolierie spécialement étudiée pour une parfaite cuisson.

⚠ Remplissez IMPERATIVEMENT le réservoir d'eau jusqu'au niveau **maxi** avant la cuisson. Remettez le réservoir dans son logement en l'engageant A FOND jusqu'à ce que vous ressentiez le PASSAGE D'UN CRAN.

⚠ Lors de la cuisson, l'appareil devient chaud. De la vapeur chaude s'échappe lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Eloignez les enfants.

### Cuisson à la vapeur

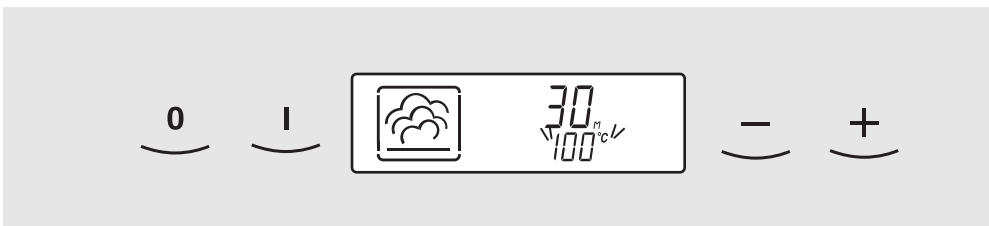
Cuisson vapeur à 100°C.



**1** Appuyez sur la touche "démarrage". Un temps de 25 minutes vous est proposé.

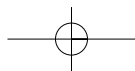
**2** Réglez la durée souhaitée (mini. 5 min et maxi. 60 min) en appuyant sur + ou -

**3** Validez avec la touche "démarrage".



**4** Le symbole  s'anime. Lorsque la température est atteinte, 100°C devient fixe et un bip retentit.

💡 Afin de ne pas altérer les résultats de cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil pendant la cuisson.



### **Modification du temps de cuisson**

En cours de cuisson, vous pouvez modifier le temps de cuisson par les touches + ou -

### **Arrêt en cours de cuisson**

A tout moment, vous pouvez stopper la cuisson en appuyant sur la touche Arrêt (appui long d'environ 1 seconde).

Si la génération de vapeur ne s'est pas encore déclenchée (environ 1 minute), le four s'arrête immédiatement et le temps disparaît.

Si la génération de vapeur est déjà commencée, le temps passe à 3 minutes et un décompte s'effectue, la vapeur s'évacue avant l'ouverture.

### **En fin de cuisson**

0m00s s'affiche. Suppression de l'animation. Emission de bips discontinus durant 3 minutes.

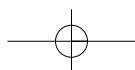
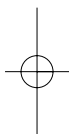
Pour stopper les bips, appuyer sur la touche Arrêt ou ouvrez la porte.



**Videz IMPÉRATIVEMENT le réservoir.**

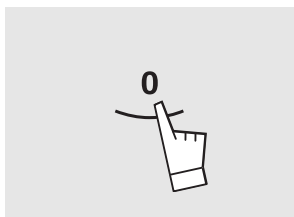


Afin de garantir une bonne fiabilité du four, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps après la fin de cuisson.

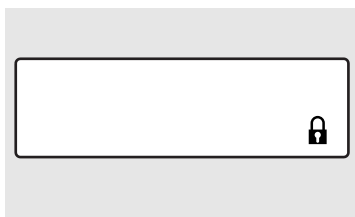


## Verrouillage afficheur

Un verrouillage de l'afficheur est possible. Celui-ci ne peut être activé que hors cuisson en mode heure ou en mode cuisson différée



**1** Appuyez sur la touche "Arrêt" pendant quelques secondes.



**2** Un bip retentit et un cadenas apparaît sur l'écran. A partir de ce moment, aucune touche n'est active.



**3** Pour déverrouiller, appuyez sur la touche "Arrêt" pendant quelques secondes, un bip retentit et la cadenas disparaît.

## Gestion de l'eau

En cas de problème lié au circuit d'eau en cours de cuisson, l'indicateur "absence d'eau" apparaît et un bip retentit.



Ce défaut est lié en particulier à :

- un réservoir vide.
- un réservoir mal emboîté.

Après avoir vérifier ces deux points, la cuisson redémarre automatiquement après fermeture de la porte.

## Tableau de cuisson

LEGUMES	TEMPS <small>Quelle que soit la quantité</small>	PREPARATIONS	REMARQUES
Artichauts (Petits)	<b>40 à 45 min .</b>	posés à l'envers dans le plat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ces temps sont fonction de la nature, de la grosseur et de la fraîcheur des légumes. Suivez les indications figurant dans la colonne «<i>préparations</i>».</li> <li>• Le temps de cuisson reste le même quelle que soit la quantité à cuire. <i>Exemple :</i> 1 ou 4 artichauts même temps de cuisson .</li> <li>• Pour contrôler le degré de cuisson piquez dans la partie la plus épaisse du légume; s'il est cuit, il n'y aura pas de résistance.</li> </ul>
Asperges	<b>35 à 40 min.</b>	pour les pointes, réduire le temps	
Brocolis	<b>18 min.</b>	en petits bouquets	
Carottes	<b>20 à 22 min.</b>	en fines rondelles	
Céleri-rave	<b>25 à 30 min.</b>	en fines tranches	
Citrouille	<b>15 à 20 min.</b>	en cubes	
Champignons	<b>15 min.</b>	en fines lamelles	
Choux	<b>30 à 35 min.</b>	Bruxelles	
	<b>22 min.</b>	Fleurs en petits bouquets	
	<b>30 à 35 min.</b>	Vert émincés	
Courgettes	<b>10 à 15 min.</b>	en rondelles	
Crosnes	<b>20 min.</b>		
Epinards	<b>20 min.</b>	(frais) remuer en cours de cuisson	
	<b>35 min</b>	(surgelés) " "	
Endives	<b>30 min.</b>	trognon ôté et coupées en 2 dans la longueur	
Fenouil	<b>22 min.</b>	coupés en 2	
Haricots verts	<b>30 à 35 min.</b>		
Navets	<b>15 à 20 min.</b>	en cubes	
Petits pois frais	<b>20 à 25 min.</b>	/	
Poireaux	<b>25 min.</b>	coupés en 2	
Pommes de terre	<b>25 min.</b>	coupées en rondelles	
	<b>40 à 45 min.</b>	entières	
COQUILLAGES CRUSTACÉS	TEMPS	PREPARATIONS	REMARQUES
Coquilles St Jacques	<b>10 à 12 min.</b>	avec aromates	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposez les coquillages sur la grille du plat en verre, ajoutez herbes aromatiques.</li> <li>• Déposez les crustacés sur un lit d'algues.</li> </ul>
Moules/Bigorneaux	<b>20 à 25 min.</b>	avec aromates	
Crabes/Tourteaux	<b>25 min.</b>	/	
Homards	<b>30 à 35 min.</b>	selon le poids	
Langoustines	<b>12 à 15 min.</b>	/	
FRUITS-CREMES	TEMPS	PREPARATIONS	REMARQUES
Pommes/poires/ pêches	<b>10 à 15 min.</b>	entières, épluchées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps selon maturité.</li> </ul>
Compote	<b>25 min.</b>	fruits en lamelles	
Crèmes	<b>10 min.</b>	en ramequins	

<b>POISSONS</b>	<b>TEMPS</b>	<b>PREPARATIONS</b>	<b>REMARQUES</b>
Brochet	<b>25 à 30 min.</b>	entier (1kg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• *Darnes: tranches de poissons rondes de 2 à 3 cm d'épaisseur (180/200g) par personne.</li> <li>• Exigez des produits très frais.</li> <li>• Posez des poissons entiers dans le plat tel quel ou sur des feuilles de laurier, de fenouil ou autre herbe aromatique.</li> <li>• Dès la fin de la cuisson, ôtez la peau qui se décollera très facilement.</li> </ul>
Cabillaud/Colin	<b>13 à 15 min.</b>	darnes (180 gr)*	
Dorade	<b>20 à 25 min.</b>	entière (1kg)	
Haddock	<b>15 min.</b>	filets	
Hareng	<b>20 min.</b>	entier (200gr)	
Lieu (noir & jaune)	<b>15 à 20 min.</b>	darnes (180 gr)	
Lotte	<b>15 min.</b>	selon épaisseur	
Maquereau	<b>20 min.</b>	entier (250gr)	
Merlan/Morue	<b>15 min.</b>	filets	
Raie	<b>25 à 30 min.</b>		
Rougets	<b>15 min.</b>	entier (200gr)	
Rougets	<b>10 min.</b>	filets	
Saumonette	<b>20 min.</b>	gros tronçons (6 à 10cm de long)	
Saumon	<b>15 à 20 min.</b>	darnes (180/200 gr)	
Soles	<b>10 à 12 min.</b>	filets	
Thon	<b>20 à 25 min.</b>	darnes (180/200 gr)	
Truite entière (1kg)	<b>20 à 25 min.</b>	entière (200gr) <b>13 à 15 min.</b>	
<b>VIANDES / OEUFS</b>	<b>TEMPS</b>	<b>PREPARATIONS</b>	<b>REMARQUES</b>
Boeuf	<b>15 à 30 min.</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puis dorez au grill dans un autre plat.</li> </ul>
Porc (filets mignon)	<b>25 min.</b>	Rôti 800 gr: <b>55 à 60 min.</b>	
Volaille (blancs, filets) (Paupiettes)	<b>20 à 25 min.</b> <b>25 min.</b>	Cuisses poulet: <b>35 à 40 min.</b> Rôti dindonneau: <b>50 à 60 min.</b>	
Saucisses	<b>20 min.</b>	Morteau 400 gr	
Boudins	<b>10 à 15 min.</b>		
<b>Oeufs</b> à partir d'oeufs très frais conservés à température ambiante.	<b>7 min.</b> <b>5 à 6 min.</b> <b>8 min.</b> <b>10 à 12 min.</b>	<u>Coque</u> : posé directement sur la grille. <u>Au plat</u> : cassé dans un plat individuel posé sur la grille et recouvert d'un film alimentaire. <u>Mollet</u> : posé directement sur la grille. <u>Dur</u> / <u>Cocotte</u> : voir recettes détaillées.	
<b>RIZ, PÂTES SEMOULE</b>	<b>TEMPS</b>	<b>PREPARATIONS</b>	<b>REMARQUES</b>
Déposez directement dans un plat, recouvrez d'eau ou de lait. En effet la vapeur ne suffit pas pour saturer ces aliments qui gonflent. Posez une feuille d'aluminium sur le plat pour éviter les retombées des gouttelettes d'eau.			
Riz au lait	<b>30 min.</b>	100g de riz lavé-20cl de lait-2 c. à soupe de sucre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Egrenez à la fourchette en fin de cuisson.</li> </ul>
Semoule	<b>20 min.</b>	200gr (1/4 litre d'eau)	

## Comment entretenir votre four ?

### Entretien

#### **Cavité** (après chaque cuisson)

Essuyez la cavité avec un chiffon sec après refroidissement du générateur de vapeur ou bien laissez sécher la cavité en maintenant la porte entreouverte.

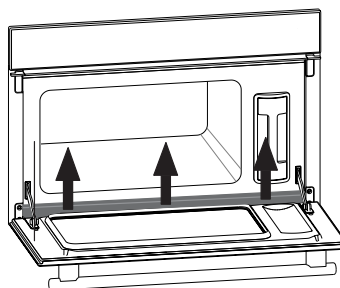
#### **Tuyau d'arrivée d'eau** (1 fois par mois)

Retirez le tuyau d'arrivée d'eau en le tirant vers vous. Enlevez le dépôt de tartre pouvant éventuellement s'être déposé à l'intérieur (à l'aide d'un objet fin et pointu type fine brochette ou aiguille à tricoter).

#### **Générateur de vapeur** (1 fois par mois)

Versez 1/2 verre de vinaigre d'alcool blanc sur le générateur. Laissez agir quelques minutes, nettoyez et rincez à l'eau. Ne pas utiliser d'éponge ou poudres abrasives, de détartrant à cafetière.

### Nettoyage de la Goulotte

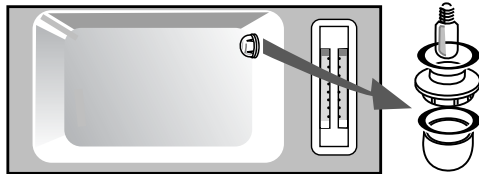


Démontez cette goulotte en la tirant vers le haut, essuyez-la et remettez-la en place grâce aux trois encoches prévues à cet effet.



**Le nettoyage du four ne doit pas être réalisé avec un nettoyeur vapeur.**

## Comment changer l'ampoule ?



L'ampoule se situe à l'arrière droit de la cavité du four.

⚠ Déconnectez votre four de l'alimentation électrique avant toute intervention sur l'ampoule afin d'éviter tout choc électrique.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W - 220-240 V
- 300°C - culot E 14
- Changez l'ampoule puis remonter le hublot en veillant au bon positionnement des joints.
- Reconnectez votre four.

## Que faire en cas d'anomalies ?

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre afficheur ne s'allume pas	Défaut d'alimentation du four. Carte électronique hors service.	- Vérifier l'alimentation (fusible de votre installation). - Faire appel au Service Après-Vente.
L'ampoule ne fonctionne plus.	L'ampoule est hors service. Le four n'est pas branché. Le fusible de votre installation est hors service.	- Changer l'ampoule. - Brancher le four. - Changer le fusible de l'installation.
Fuite d'eau ou de vapeur au niveau de la porte pendant la cuisson.	La porte est mal fermée. Le joint de porte est défectueux.	- Faire appel au Service Après-Vente.

**Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.**

## Qui contacter ?

### Service après-vente

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.

**PIECES 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 à la date d'impression du document.

\* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros - 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

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

*Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.*

**99634031 08/04**