

Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière



Sauter

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.

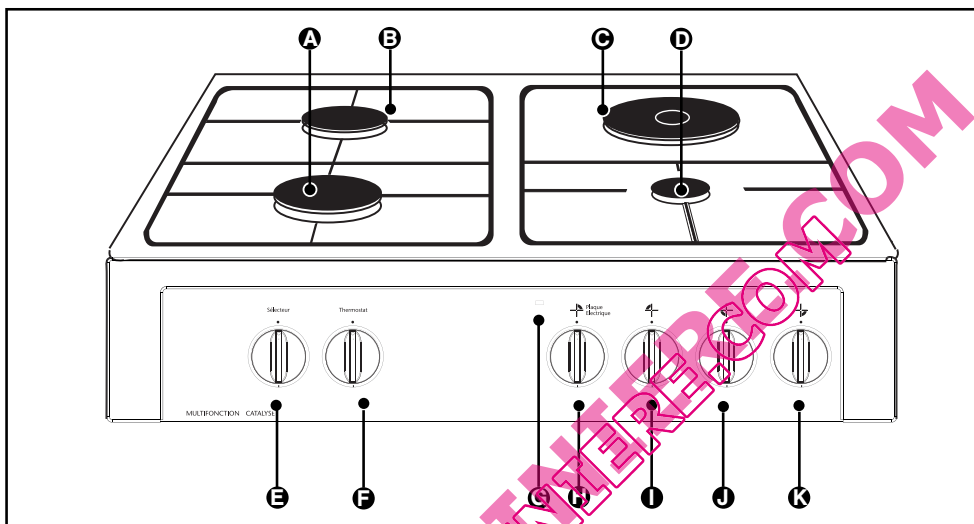


Important :

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 _____	8
4 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR _____	10
5 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	12
• Relations consommateurs _____	12

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



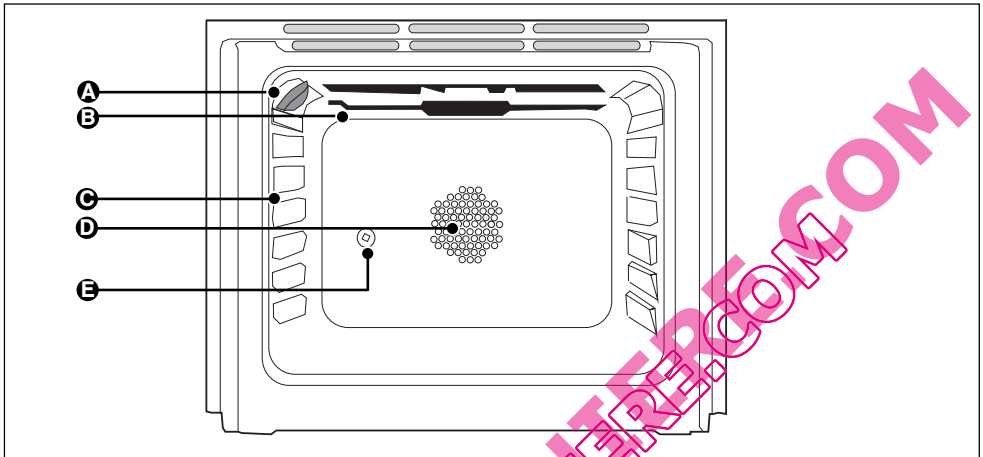
- A** Brûleur ultra-rapide
- B** Brûleur semi rapide
- C** Plaque électrique arrière droite 2000 W - 180 mm
- D** Brûleur auxiliaire
- E** Sélecteur de cuisson du four
- F** Manette de thermostat du four
- G** Voyant de mise sous tension de la plaque électrique
- H** Manette de la plaque arrière droite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

• 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.**

• DESCRIPTION DE VOTRE FOUR



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

• Accessoires

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

• 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		
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

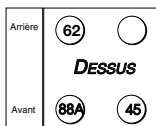
ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

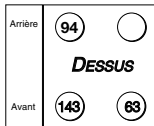
- Arrière droite : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS

**GAZ BUTANE
/PROPANE**



GAZ NATUREL



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 déssécher 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 grill bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursouffle, 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

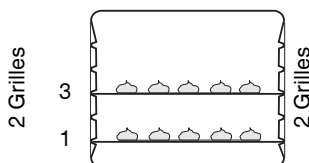
Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux fonction "cuissons multiples"

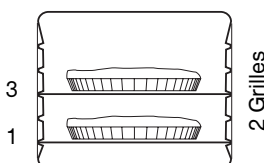
EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

- 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 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.

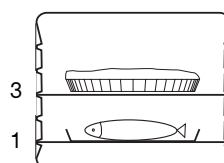
Petits gâteaux






2 Tartes






1 Poisson + 1 tarte



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>	<ul style="list-style-type: none"> - Recommandé pour les viandes, poissons, posés dans un plat en terre de préférence, les tartes. - Pizza.
 <p>Pièces à rôtir</p>	<p>GRIL PULSÉ + TOURNEBROCHE</p> <p>La cuisson s'effectue alternativement 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. Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte. Glissez la lèchefrite au gradin du bas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Recommandé pour les volailles ou rôtis au tournebroche. - Pour saisir et cuire à cœur les gigot, côtes de boeuf. - Pour garder le fondant aux pavés de poissons.
 <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. 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.

* 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>Décongélation</p> <p>Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice brassant l'air accélère les échanges de température.</p>	<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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...).
<p>*</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>	<ul style="list-style-type: none"> - 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>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. Glissez la lèche-frite 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.

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE			CUISSON MULTIFONCTION				Temps de cuisson en minutes	Indications
	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	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	conseils au verso
Rôti de bœuf	*240	2						30-40	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	210	1	210					50-55	
Volaille (1 kg)	180	2	180	180	2			50-70	
Volaille grosses pièces	180	1						90-120	
Cuisses de poulet			*210					15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau			*210-240					15-20	
Côtes de bœuf (1 kg)			210-240					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			90-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*240	3		210	2			30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*210	2		*240°	2			15-18	plat multiusages
Quiches	*210	2		180	2			30-45	moule 30 cm
Soufflé	*210	2		180	1			50	moule 21 cm
Tourtes	*210	2		180	2			40-45	
Pain	*210	1		*210°	1			30-50	
Pain grillé			*270		4-5			1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, bœckchen)	180	1		150	1			90-180	selon la préparation

PÂTISSERIES												
Biscuit de Savoie - Génoise												
Biscuit roulé	*210	3										
Brioche	*180	1										
Brownies	*180	2										
Cake - Quatre-quarts	*180	1										
Clafoutis	*180	2										
Crêmes	*180	2										
Cookies - Sablés	*180	3										
Kugelhupf												
Meringues	100	2										
Madelaines	*210	2										
Pâte à choux	*180	3										
Petits fours feuilletés	*210	3										
Savarin	*180	2										
Tarte pâte brisée	*210	2										
Tarte pâte feuilletée fine	*240	2										
Tarte pâte à la levure	*210	2										

EQUIVALENCE CHIFFRE → °C											
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	maxi	
°C	55	75	100	125	150	180	210	240	270		

*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; au pas pour recevoir le jus.
- **TB** = tourne-broche (selon modèle).



• Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

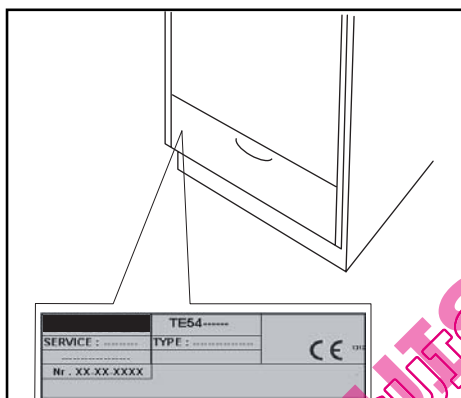


⚠ En Gril utilisant le tourne-broche ne pas dépasser 210°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

Volume utile : 50,4 l

• 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.

FagorBrandt SAS, locataire-gérant - 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 *

0,45€ TTC / min à partir d'un poste fixe

Selon opérateur