

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

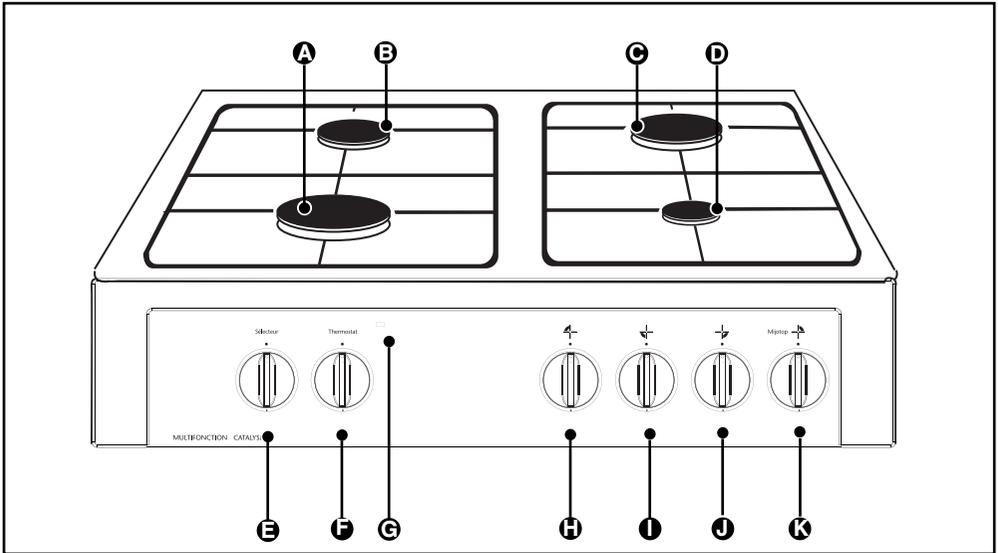
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

 **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
• Caractéristiques gaz _____	6
2 / MODE DE CUISSON DU FOUR _____	8
3 / GUIDE DE CUISSON DU FOUR _____	10
4 / CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR _____	12
5 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	16
• Relations consommateurs _____	16

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



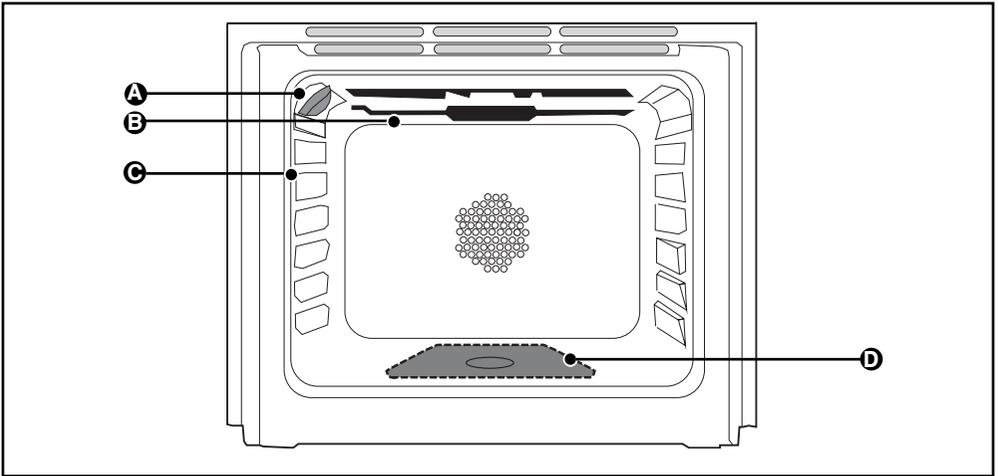
- A** Brûleur ultra-rapide (grand rapide pour modèle Inox)
- B** Brûleur semi-rapide
- C** Brûleur rapide + Mijotop (selon modèle)
- D** Brûleur auxiliaire
- E** Manette du sélecteur du four
- F** Manette du robinet de thermostat
- G** Voyant du thermostat du four
- H** Manette du brûleur arrière gauche
- I** Manette du brûleur avant gauche
- J** Manette du brûleur avant droit
- K** Manette du brûleur arrière 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** Brûleur de sole

• Accessoires

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

• COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

• Allumage du four

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.

Il est nécessaire de **maintenir fortement la manette appuyée quelques secondes** après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

Une seule manette contrôle le fonctionnement soit du thermostat four, soit du gril.

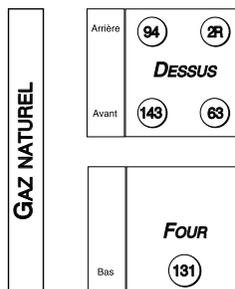
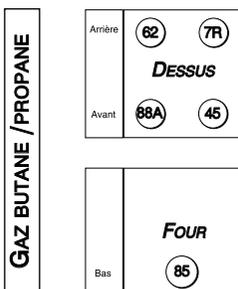
1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• CARACTERISTIQUES GAZ (modèle émail réf. SCG1010W - SCG1005W)

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité	Butane	Propane	Gaz Naturel	Gaz Naturel
FR.....Cat : II2E+3+	G30	G31	G20	G25
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	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 Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	7R	7R	2R	2R
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
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
Brûleur Sole				
Repère marqué sur l'injecteur	85	85	131	131
Débit calorifique nominal (kW)	3,40	3,40	3,40	3,40
Débit horaire (g/h)	247	243		
Débit horaire (l/h)			324	376
Cuisinière 4 feux gaz Sole gaz Gril électrique				
Débit calorifique total (kW)	10,90	10,90	11,35	11,35
Débit maximum (g/h)	792	779		
Débit maximum (l/h)			1081	1257

ÉLECTRICITÉ Gril électrique : 2100 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS

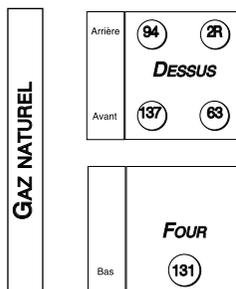
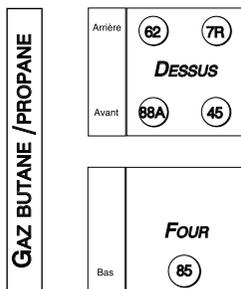


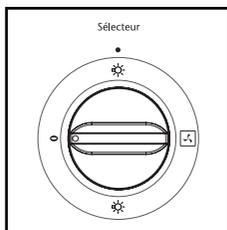
• CARACTERISTIQUES GAZ (modèle inox réf. SCG1010X)

Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat II2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar
BRULEUR RAPIDE				
Repère marqué sur l'injecteur	7R	7R	2R	2R
Débit nominal/PCS (kW)	2,15	2,15	2,10	2,10
Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990	
Débit horaire (g/h)	156	154		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			200	233
BRULEUR SEMI-RAPIDE				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit nominal/PCS (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit réduit/PCS (kW)	0,630		0,600	
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			143	166
BRULEUR GRAND RAPIDE				
Repère marqué sur l'injecteur	88A	88A	137	137
Débit nominal/PCS (kW)	3,15	3,15	3,20	3,20
Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990	
Débit horaire (g/h)	229	225		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			305	354
BRULEUR AUXILIAIRE				
Repère marqué sur l'injecteur	45	45	63	63
Débit nominal/PCS (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit réduit/PCS (kW)	0,430		0,450	
Débit horaire (g/h)	51	50		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			81	94
FOUR (à l'allumage)				
Repère marqué sur l'injecteur	85	85	131	131
Débit nominal/PCS (kW)	3,40	3,40	3,40	3,40
Débit horaire (g/h)	247	243		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			324	376
Débit calorifique/PCS (kW)	10,90	10,90	11,05	11,05
- g/h	792	779		
- l/h			1053	1223

ÉLECTRICITÉ Gril électrique : 2100 W

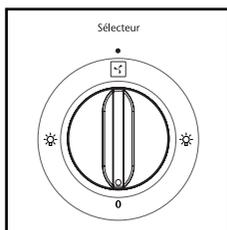
REPÉRAGE DES INJECTEURS





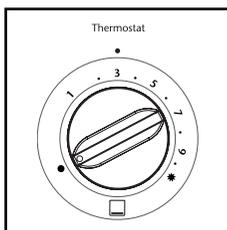
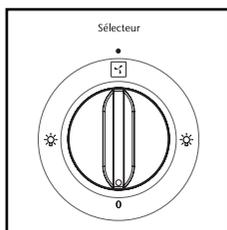
• *Eclairage*

Votre appareil est équipé de deux positions éclairage.



• *Décongélation*

La turbine du fond de four brasse l'air ambiant autour de l'aliment à décongeler. Cette fonction accélère la décongélation des mets sans le risque habituel d'un début de cuisson. Ce système est plus rapide qu'une décongélation à l'air ambiant. Recommandé pour les gâteaux crémeux, les fruits délicats, les grosses pièces de viandes.

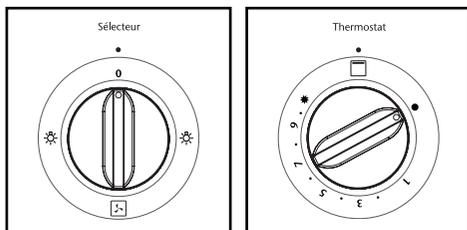


• *Chaleur tournante*

Le fonctionnement du brûleur situé sous le four permet avec l'hélice de brassage d'air de cuire plusieurs plats en même temps sur 1, 2 ou 3 niveaux sans risque de mélange d'odeurs.

Vous pouvez y cuire, en cocotte fermée, des aliments en sauce préalablement rissolés sur le foyer de cuisson (coq au vin, civet, matelote...) ou des légumes braisés (endives, fenouil, laitue...).

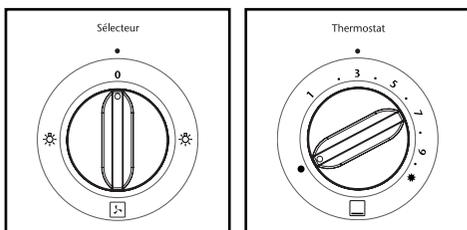
En réglant le sélecteur de température au minimum, vous pourrez également l'utiliser comme chauffe-assiettes (assiettes posées sur les grilles supports).



• **Gril fort**

Sélection adaptée pour griller :

- Effectuez un préchauffage de 5 min. avec la grille dans le four puis posez les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (voir guide de cuisson).
- Positionnez le plat lèchefrite au 1^{er} gradin. Vous pouvez y verser un verre d'eau ; cette astuce présente l'avantage de réduire les fumées et les odeurs, particulièrement lors des cuissons de grillades, de saucisses...
Idéal pour griller les toasts, le pain.



• **Convection naturelle**

La cuisson s'effectue par le dessous sans apport d'air pulsé.

Après un préchauffage, vous y cuirez la majorité de vos plats de façon traditionnelle.

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

PLATS	Thermostat	Mode	Gratin	Thermostat	Mode	Gratin	Thermostat	Mode	Gratin	Temps de cuisson en minutes
	0									
VIANDES										
Rôti de porc (1kg)	5-6		2	5		2				90 ajoutez un peu d'eau 60-70
Rôti de veau (1kg)	6		2	5		2				30-40
Rôti de boeuf	9		2							50-55
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	7	1								50-70 sans préchauffage
Volaille (1 kg)										90-135
Volaille grosses pièces	4-5	1		4		1-2				15-20
Cuisses de poulet										15-20
Côtes de porc, veau										15-30
Côtes de boeuf (1 kg)										10-20
Côtes de mouton										
POISSONS										
Poissons grillés										15-20
Poissons cuisinés (dorade)	5	2		5		2				35-40
Poissons papillottes				6		2				10-15
LÉGUMES										
Gratins (aliments cuits)	4	2		3-4		2				20-40
Gratins dauphinois	4-5	2		4-5		2				45-60
Lasagnes	6	2		5-6		2				40-45
Tomates farcies										40-45

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C										
Manette	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
°C	150	160	175	190	200	225	235	260	270	285

Volume utilisable : 50,4 litres.

PLATS	Thermostat	Mode	Gratin	Thermostat	Mode	Gratin	Thermostat	Mode	Gratin	Temps de cuisson en minutes
	0									
PATISSERIES										
Biscuit de Savoie - Génoise										35 sans préchauffage
Biscuit roulé	4	3	2	3	2	2				7-10 35-40
Brioche										25
Brownies										50-60 sans préchauffage
Cake - Quatre-quarts										35-40
Ciafoutis	5	2	2	3	2	2				25 pour ramequins
Crèmes	4	2	2	3	2	2				15-18 plaque sur grille
Cookies - Sablés										55-60 40-50 6-10
Kugelhopf	4-5	1	3	4	1	3				35-45 plaque sur grille
Meringues	1	3	2	4	2	2				10-20
Madeleines										15-20
Pâte à choux										25-35
Petits fours feuilletés										15-20 sur plaque
Savarin										35-45
Tarte pâte brisée	6	2	2	5	2	2				
Tarte pâte feuilletée fine	6	3	2	5	2	2				
Tarte pâte à la levure	4	2	2	4	2	2				
DMERS										
Brochettes										15-20
Pâtés en terrine	5-6	2	2	5	2	2				80-100
Pizza pâte brisée										30-40
Pizza pâte à pain										15-25
Quiches										35
Soufflé										35-45
Tourtes										35-45
Pain	7	2	2	6	2	2				30-40
Pain grillé										1-2
Cocottes fermées (daube, baeckacfen)										90-180 selon plat

*Préchauffez 10 min au repère 10, puis ramenez au repère de la cuisson souhaitée.

- En fonction GRIL préchauffez 5 min. N'oubliez pas de poser la lèche-frite au gradin du bas.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- Pour ne pas avoir de projections de graisse, n'utilisez pas la turbine au-delà du point 6 du thermostat.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

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 élabousser.

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 :**

Évitez les moules clairs et brillants :

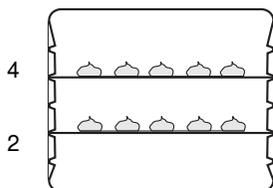
- Ils rallongent le temps de cuisson
- Ils nécessitent de préchauffer le four

Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.

- **Astuces :**

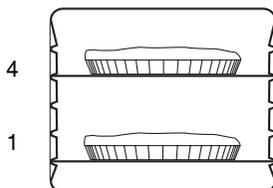
N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

Petits gâteaux



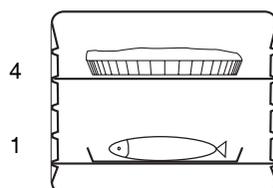
2 Grilles

2 Tartes



2 Grilles

1 Poisson + 1 tarte



2 Grilles

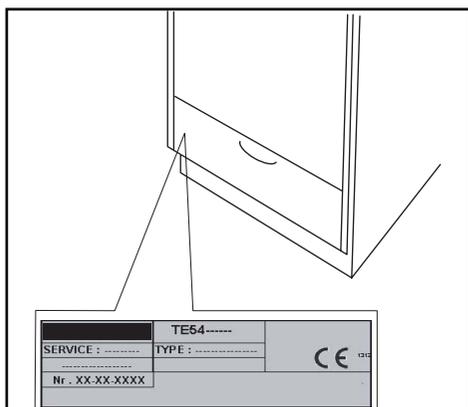
Cuissons sur 2 niveaux fonction

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 environ.

• 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