

# NOTICE D'UTILISATION

## Grill viande

GRILS 2100



Nous cuisinons si bien ensemble **Sauter**

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit SAUTER et nous vous en remercions.

Choisir Sauter, c'est faire pleinement confiance à sa technologie de pointe et s'en remettre à sa maîtrise de l'art délicat de la cuisine, pour mieux se concentrer sur l'essentiel : la recette, les saveurs et la convivialité !

C'est pour vous permettre, jour après jour, d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils qui s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine.

SAUTER met toutes ses compétences pour concevoir des produits innovants, ergonomiques et intuitifs répondant à vos attentes et vos souhaits de réussite culinaire. Qu'il s'agisse de fours, mais aussi de micro-ondes, de hottes, de lave-vaisselle, et de froid intégrable, nous élaborons et fabriquons des produits à très haute valeur ajoutée, portant pour certains le label « Origine France Garantie ».

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).

Connectez-vous aussi sur notre site sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et gourmandes.

[www.sauter-electromenager.com](http://www.sauter-electromenager.com)

# SOMMAIRE

<b>1) À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR.....</b>	<b>4</b>
a) <i>Consignes de sécurité .....</i>	<i>4</i>
b) <i>Protection de l'environnement.....</i>	<i>5</i>
<b>2) INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL.....</b>	<b>6</b>
a) <i>Afficheur du produit.....</i>	<i>6</i>
b) <i>Panneau de commande .....</i>	<i>6</i>
c) <i>Spécifications techniques.....</i>	<i>6</i>
<b>3) UTILISATION DE VOTRE GRILL.....</b>	<b>7</b>
a) <i>Avant utilisation .....</i>	<i>7</i>
b) <i>Retirer la plaque de cuisson.....</i>	<i>8</i>
c) <i>Retirer le bac de réception d'huile.....</i>	<i>8</i>
d) <i>Étapes d'utilisation spécifiques .....</i>	<i>8</i>
e) <i>Recette automatique.....</i>	<i>9</i>
<b>4) NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>	<i>Erreur ! Signet non défini.</i>
<b>5) EXPLICATIONS DES ERREURS .....</b>	<i>Erreur ! Signet non défini.</i>
<b>6) RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE.....</b>	<b>13</b>

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS

### 1) À L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Conservez ces instructions avec votre appareil. Si vous revendez cet appareil, assurez-vous de remettre ces instructions au nouveau propriétaire. Veuillez lire ces instructions avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Elles ont été rédigées pour votre sécurité et celle des autres.

#### **a) Consignes de sécurité**

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- Les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
- Les fermes ;
- L'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- Les environnements de type chambre d'hôtes.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Cet appareil est pourvu d'une connexion de terre uniquement à des fins fonctionnelles.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il est remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

**ATTENTION** : Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.<sup>1</sup>

## **b) Protection de l'environnement**

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.



Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne en vigueur sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

L'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères ordinaires. À la fin de sa durée de service, l'appareil doit être envoyé dans un point de collecte approprié pour le recyclage du matériel électrique et électronique. En recyclant vos anciens appareils, vous contribuez à la conservation de nos ressources naturelles et permettez une élimination écologique fiable.

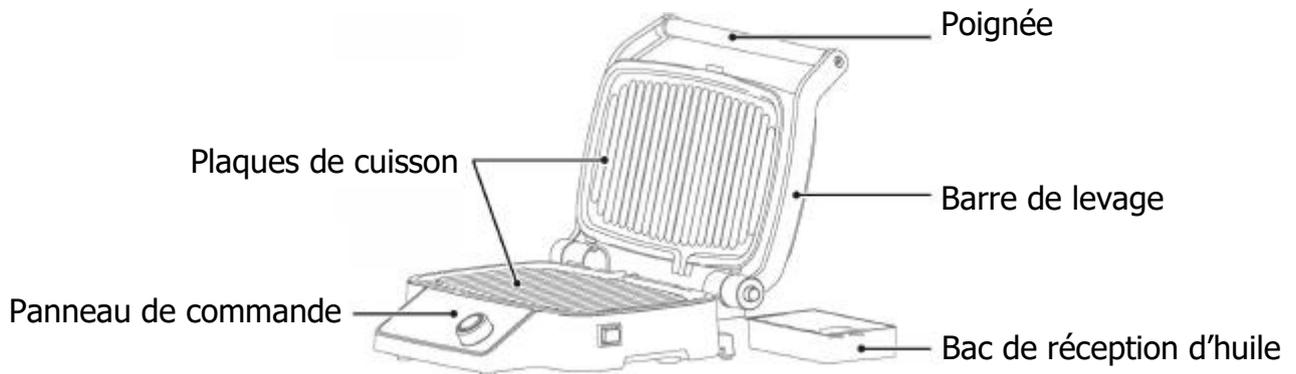
Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

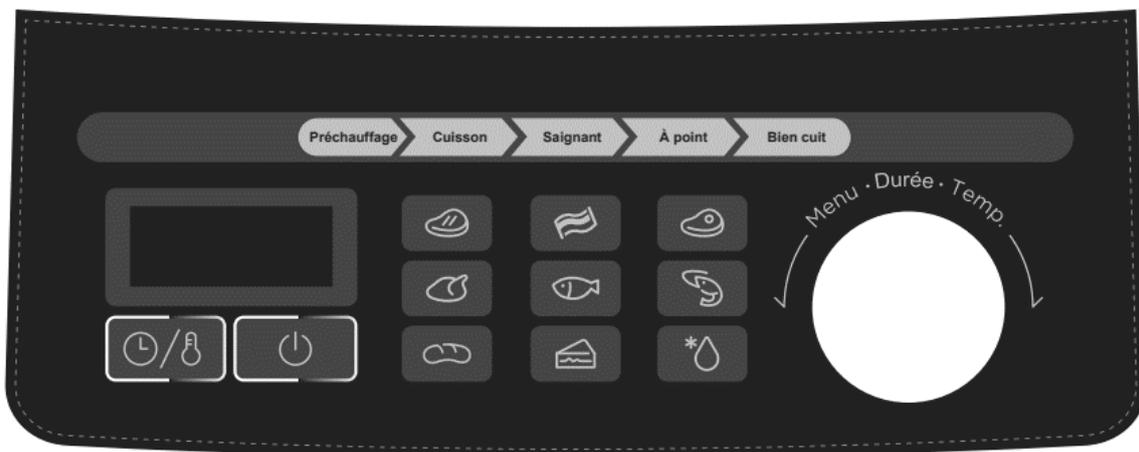


## 2) INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

### a) Produit



### b) Panneau de commande



### c) Spécifications techniques

Modèle	GRILS2100
Alimentation électrique	220-240 V~ 50-60 Hz
Paramètres nominaux	2200 W
Dimension du produit (cm)	292*107*135

## 3) UTILISATION DE VOTRE GRILL

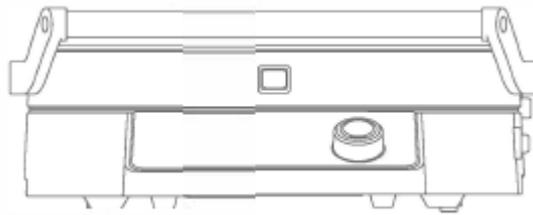
### a) Avant utilisation

Lors de la première utilisation, l'appareil produira une fumée noire, il s'agit d'un phénomène normal.

Posez le grill sur une surface propre et plane. Le grill peut être positionné de trois façons :

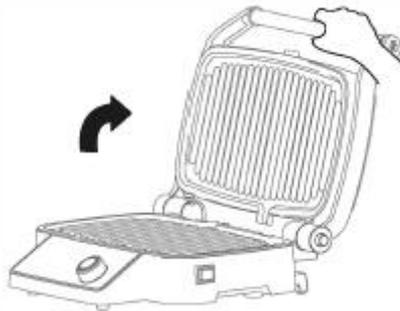
#### **Position fermée**

Placez la partie supérieure sur la base. Cette position sert pour le démarrage et le chauffage du grill.



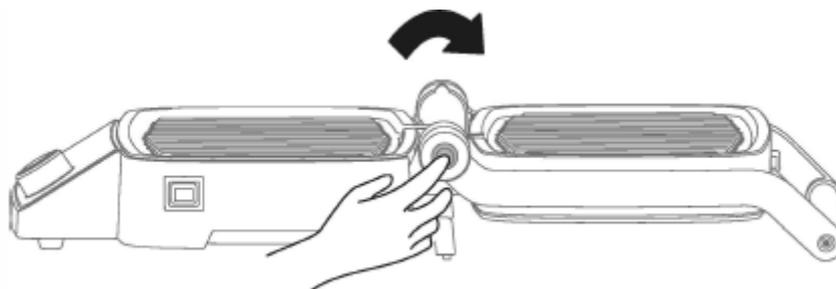
#### **Position ouverte**

Ouvrez la partie supérieure lorsque l'appareil atteint 100° C. Pour placer le grill dans cette position, levez la poignée à la main jusqu'à ce que la partie supérieure se verrouille dans cette position. Enlevez vos mains et laissez la partie supérieure dans cette position jusqu'à ce que vous la refermiez.



#### **Position horizontale**

Les plaques de cuisson supérieure et inférieure peuvent être placées horizontalement ; elles sont alignées pour créer une grande zone de cuisson.



1. Placez le grill en position ouverte.

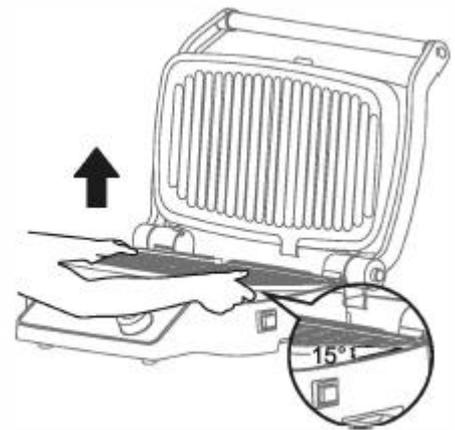
2. Placez votre main gauche sur la poignée et poussez-la doucement dans votre direction en appuyant simultanément sur le bouton à ressort. Poussez la poignée vers l'arrière jusqu'à ce que la partie supérieure soit à niveau. Si le gril est en position ouverte et que vous voulez le mettre en position fermée, vous devez tirer doucement la poignée vers vous jusqu'à ce que la partie supérieure soit à niveau.

### **b) Retirer la plaque de cuisson**

1. Lorsque l'appareil a refroidi, mettez-le en position ouverte.

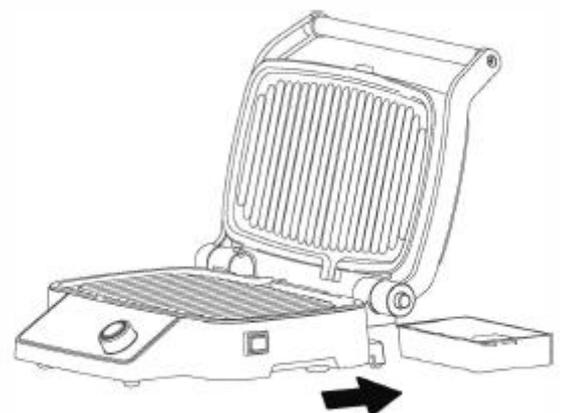
Appuyez sur le bouton de fixation pour la plaque de cuisson.

- a. Le bouton de fixation de la plaque de cuisson inférieure se trouve sur le côté droit de la base.
  - b. Le bouton de fixation de la plaque de cuisson supérieure se trouve au milieu de la partie supérieure.
2. Saisissez la plaque de cuisson avec les deux mains et sortez-la doucement du réflecteur.



### **c) Retirer le bac de réception d'huile**

Glissez le bac d'huile au centre de la partie arrière de la base avant utilisation. L'huile présente sur la plaque de cuisson peut rejoindre le bac de réception d'huile via le port de réception d'huile. Lorsque l'appareil est complètement refroidi, il peut être démonté et placé dans le lave-vaisselle.



### **d) Étapes d'utilisation spécifiques**

1. Branchez l'alimentation et appuyez sur le bouton «  ». L'appareil se mettra en veille et le panneau de commandes indiquera « ---- ».
2. Si l'aliment est congelé, placez-le dans le gril et refermez la partie supérieure, puis cliquez sur le bouton «  » pour la décongélation.
3. Tournez le bouton de fonction pour sélectionner la fonction désirée et appuyez sur le bouton «  » pour préchauffer. Si vous choisissez steak de porc, steak, poisson frit, la barre de progression clignotera pour vous rappeler de choisir la

cuisson dans le processus de préchauffage (bleu/saignant/à point) en tournant le bouton. Sélectionnez la barre correspondant à la sélection de cuisson (bleu/saignant/à point). Le témoin « préchauffage » clignote indiquant que l'appareil est en mode de préchauffage ; le témoin devient fixe indiquant que le préchauffage est terminé.

- Ouvrez la partie supérieure après le préchauffage et placez l'aliment sur la plaque de cuisson, puis refermez la partie supérieure et lancez la cuisson. Le témoin « cuisson » est allumé.

Remarque :

- Si l'appareil est allumé pendant une longue période, le système de sécurité l'arrêtera automatiquement.
  - L'appareil peut identifier automatiquement l'épaisseur de l'aliment et régler automatiquement la durée et la température de cuisson. Le degré de cuisson est indiqué par un témoin de l'afficheur.
  - Il est préférable de ne pas ouvrir l'appareil pendant la cuisson.
  - Les aliments de forme cylindrique d'une hauteur supérieure à 50 mm doivent être ajustés manuellement pendant le processus de fermeture de la partie supérieure.
  - Il est normal que la cuisson génère de la fumée.
- Lorsque l'aliment est prêt (bleu/saignant/à point), ouvrez la partie supérieure et sortez-le.
  - Lorsque la cuisson est terminée, revenez à l'étape 1. Si vous continuez la cuisson, répétez les étapes 2, 3, 4 et 5.
  - Lorsque le couvercle est ouvert, le réglage manuel fonctionne en utilisant le bouton de durée et de température.

Veillez ne pas ouvrir le couvercle pendant le préchauffage. Il passera en mode manuel au bout de 10 secondes si le couvercle est ouvert.

### **e) Exemple de recettes automatiques**

Programmes	Niveaux de cuisson	Préparation	Résultats
Bœuf 	Bleu	1. Assaisonnez-le à votre convenance.	Cette cuisson fait fondre la graisse du steak et le beurre relève son goût, en l'humidifiant et en lui donnant une texture très juteuse. Un steak bleu est rouge au centre, suivi d'un anneau rose autour du centre et d'une couleur brune sur l'extérieur.
	Saignant		Le steak n'aura plus de centre rouge, la couleur rouge sera remplacée par du rose partout. Avec cette cuisson, le steak conservera le goût et l'odeur du beurre, comme pour un steak bleu, mais sera

			moins juteux et moins tendre du fait de l'évaporation du jus.
	À point		Lorsque votre steak atteint ce niveau, il ne conservera qu'une très légère couleur rose à l'intérieur et sera toujours tendre mais pas autant qu'à d'autres niveaux de cuisson. Ce niveau de température assèchera le steak et le rendra moins tendre que ce que la plupart des gens apprécient.
Porc 	À point	1. Assaisonnez-le à votre convenance.	Couleur brune partout, ferme au toucher. Recommandé pour ceux qui ne veulent voir aucune partie rose sur la viande, tout en conservant une légère humidité sans cuisson excessive.
Poulet 	À point	1. Assaisonnez-le à votre convenance.	Couleur brune partout, ferme au toucher. Cette cuisson est recommandée pour les viandes avec os et permet de conserver une légère humidité sans cuisson excessive. Idéal pour les ailes de poulet ou le pilon entier
Poisson 	Bleu	1. Assaisonnez-le à votre convenance.	La surface est bien cuite et brune, la partie intérieure reste juteuse, parfaitement tendre et fondante en bouche. Idéal pour tout type de poisson congelé avant cuisson, pour éviter les problèmes de parasites liés à ce type de cuisson.
	Saignant		La surface est bien cuite et brune, la partie intérieure est moins juteuse, presque complètement cuite et idéale pour les personnes qui aiment le poisson bien cuit.
	À point		Brun et complètement cuit, il n'est plus très humide sur la partie intérieure. Les personnes qui ne supportent pas le jus sur leur poisson apprécieront cette cuisson.
Crevettes 	À point	1. Assaisonnez-le à votre convenance.	Brun et savoureux, bien cuit pour ceux qui n'aiment pas les fruits de mer qui manquent de cuisson.

Sandwich 	Cuisson	1. Beurrez votre pain pour obtenir de meilleurs résultats et des saveurs agréables.	Faites bien chauffer vos sandwiches de toutes les tailles et laissez chauffer la partie intérieure, sans brûler la partie extérieure.
Saucisses 	À point	1. Assaisonnez-le à votre convenance.	Couleur brune partout, ferme au toucher. Recommandé pour les saucisses crues qui n'ont pas été précuites.
Légumes 	Cru	1. Préchauffez l'appareil et ajoutez-y vos légumes.	Faites cuire légèrement vos légumes sans les brûler. Idéal pour les légumes crus.
	Modéré		Bien cuit mais conservant de l'humidité. Idéal pour les légumes étuvés.
	Bien cuit		Bien cuits et croustillants, pour ceux qui aiment leurs légumes bien grillés

## 4) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Retirez la plaque de cuisson pour éviter d'abîmer sa surface avant le nettoyage.

Le bac d'huile et les plaques de cuisson sont lavables au lave-vaisselle. Si vous ne voulez pas les mettre dans le lave-vaisselle, vous pouvez utiliser un peu de produit vaisselle pour nettoyer la plaque de cuisson. Rincez-la ensuite soigneusement et enlevez les résidus, puis essuyez-la complètement avec une serviette en papier.

2. L'appareil et le câble d'alimentation ne sont pas lavables au lave-vaisselle après retrait de la plaque de cuisson. Si l'appareil est sale, attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer avec un chiffon sec.

Remarque :

a. Ne nettoyez aucune partie du gril avec des tampons à récurer en métal, du coton en fil d'acier, etc. Utilisez uniquement des tampons de nettoyage en nylon ou sans métal.

b. Ne plongez pas le gril dans de l'eau ou d'autres liquides. Vérifiez que le gril est sec avant de le ranger.

Tout autre entretien doit être réalisé par un technicien autorisé.

## 5) EXPLICATIONS DES ERREURS

Codes erreur	Cause	Analyse des défauts et phénomènes	Points de contrôle et exclusions
E1	Circuit ouvert du capteur de plaque de cuisson inférieure	Débranchez le capteur de plaque de cuisson inférieure ou le câble de raccordement rompu.	Renvoyez l'appareil au service d'entretien agréé.
E2	Court-circuit du capteur de plaque de cuisson inférieure	Rupture du capteur de plaque de cuisson inférieure ou fusion du câble de raccordement	
E3	Circuit ouvert du capteur de plaque de cuisson supérieur	Débranchez le capteur de plaque de cuisson supérieur ou le câble de raccordement rompu.	
E4	Court-circuit du capteur de plaque de cuisson supérieur	Rupture du capteur de plaque de cuisson supérieur ou fusion du câble de raccordement	

## 6) RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

- Relations consommateurs

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter vous pouvez :

- Consulter notre site : [www.sauter-electromenager.com](http://www.sauter-electromenager.com)

- Nous écrire à l'adresse postale suivante :  
Service Consommateurs SAUTER  
5 av des Béthunes,  
CS 69 526  
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

**0 892 02 88 05** Service 0,50 € / min  
+ prix appel

BRANDT FRANCE – SAS au capital de 100.000.000 euros  
89/91 Boulevard Franklin Roosevelt – 92500 Rueil-Malmaison (France)