

*Guide d'utilisation
de votre cuisinière*

Sauter

Cuisinières
*référence : SCE50WF**

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir une nouvelle **cuisinière 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 nouvelle **cuisinière 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 fours, tables de cuisson, hottes aspirantes, lave-vaisselle, fours micro-ondes et réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle **cuisinière SAUTER**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux 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).

*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.

Sommaire

Comment se présente votre cuisinière ?	3
Guide de cuisson	5
Mode de cuisson	6-7
Service Après-Vente	8

tout au long de la notice,

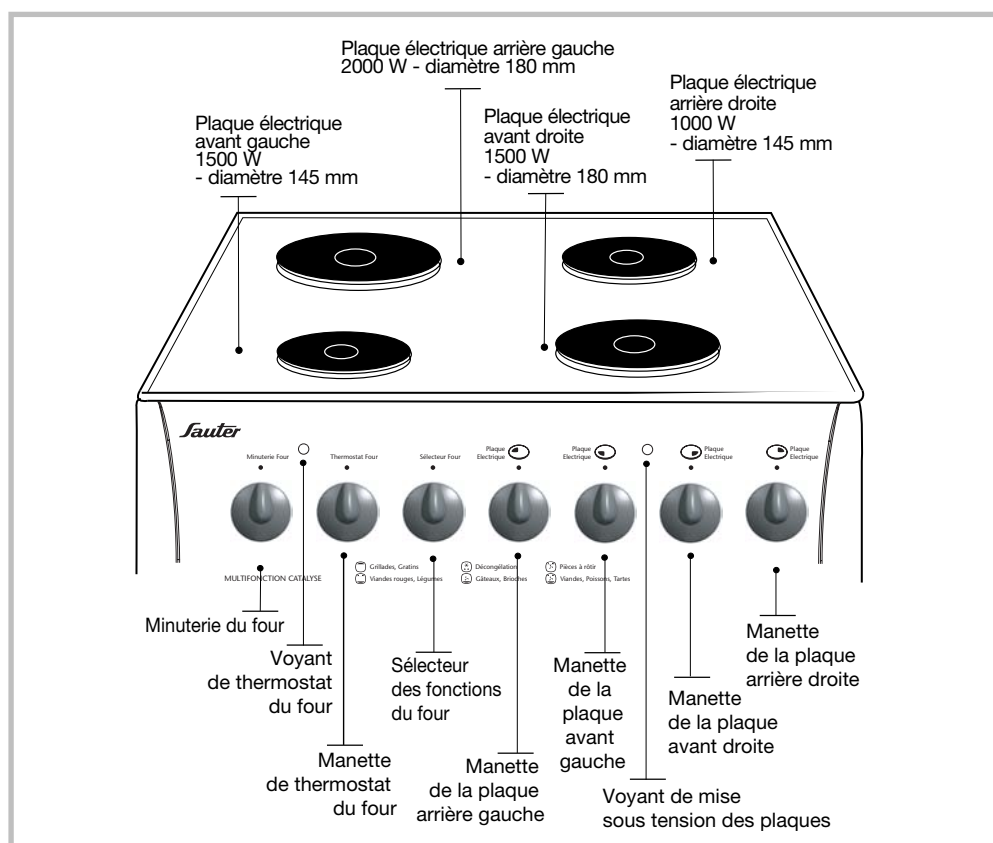


vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Comment se présente votre cuisinière ?



A lire



Ces cuisinières ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Veuillez consulter ce guide et la notice jointe avant d'installer et d'utiliser votre cuisinière.

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.

Ces cuisinières sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.







Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

Notes personnelles

Guide de cuisson




TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET AVEC PRECHAUFFAGE.

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT °C		GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS		
		1	2						
ENTRÉES LÉGUMES	 PIZZA * Soufflé Fromage Quiche Lorraine Gratin Dauphinois Tomates Farcies Tomates Provençales	 SOLE PULSÉE SOLE PULSÉE TRADITIONNEL PULSÉ TRADITIONNEL PULSÉ TRADITIONNEL PULSÉ TRADITIONNEL PULSÉ	210	150	PLAT ÉMAILLÉ MOULE SUR GRILLE MOULE SUR GRILLE PLAT SUR GRILLE PLAT SUR GRILLE PLAT SUR GRILLE	18-20 min 35 min 30-35 min 45-50 min 40-45 min 20 min	SELON GARNITURE SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRES 30 min		
			3	2					
			4	1					
			5	2					
			6	3					
			7	4					
POISSONS	 DORADE MAQUEREAUX *	TRADITIONNEL PULSÉ GRIL	180 / 210 265	2* 3° ou 4°	PLAT SUR GRILLE POSÉS SUR GRILLE	25-30 min 6-7 min PAR FACE	SELON GROSSEUR PL ÉMAILLÉ 1° GRADIN-PRÉCHAUFFEZ 5 min		
VIANDES	 CÔTES D'AGNEAU * POULET ROTI DE BOEUF * GIGOT ROTI DE PORC/VEAU POULET PINTADE/LAPIN	 GRIL GRIL PULSÉ TRADITIONNEL TRADITIONNEL PULSÉ TRADITIONNEL PULSÉ TRADITIONNEL PULSÉ TRADITIONNEL PULSÉ	265	4*	VIANDE SUR GRILLE	5-6 min PAR FACE	PL ÉMAILLÉ 1° GRADIN-PRÉCHAUFFEZ 5 min		
			180 / 210	2*	VIANDE SUR GRILLE	20-25min/500g	PL ÉMAILLÉ 1° GRADIN SANS PRÉCHAUFFAGE		
			210 / 240	2*	VIANDE SUR GRILLE	15 min/500g	PRÉCHAUFFEZ LE FOUR		
			180 / 210	1°	PLAT SUR GRILLE	15-20 min/500g			
			180 / 210	2*	PLAT SUR GRILLE	35-40 min/500g			
			180 / 210	1°	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g			
			180 / 210	1°	PLAT SUR GRILLE	20-25 min/500g			
PÂTISSERIES	 BRIOCHE * CAKE QUATRE-QUARTS PÂTE FEUILLETÉE * CHOUX OUFES AU LAIT SABLES TARTE POMMES OU FRUITS JUTEUX	SOLE PULSÉE SOLE PULSÉE SOLE PULSÉE SOLE PULSÉE SOLE PULSÉE SOLE PULSÉE TRADITIONNEL PULSÉ	150	1°	MOULE SUR GRILLE	30-40 min	SELON DIAMÈTRE DU MOULE		
			150	1°	MOULE SUR GRILLE	50-55 min			
			150	1°	MOULE SUR GRILLE	45-50 min	PRÉCHAUFFEZ LE FOUR		
			210	3*	PLAT ÉMAILLÉ	15-20 min			
			180	2*	PLAT ÉMAILLÉ	20 min			
			150 / 180	2*	PLAT ÉMAILLÉ	20 min	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE		
			120 / 150	3*	PLAT ÉMAILLÉ	15 min			
210	1° ou 2°	MOULE SUR GRILLE	40 min	SELON GARNITURE					
EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT °C									
Chiffre °C	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	55	75	100	125	150	180	210	240	270

* Il est préférable d'enfourner à four chaud

Volume utile : 42 l



Modes de cuisson du four

SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS	PRÉCONISATION TEMPÉRATURE °C		
				mini	préco	Maxi
 Grillades, Gratin	GRIL La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.	Effectuez un préchauffage de 5 minutes. Glissez la lèchefrite sur le gradin du bas.	- Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.	180	275	275
*  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...).	35	240	275
 Gâteaux, Brioches	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.	Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin du bas.	- 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.	35	205	275

ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, et d'une grille plate.

* 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.

Modes de cuisson du four

SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS	PRÉCONISATION		
				TEMPÉRATURE °C		
				mini	préco	Maxi
 Pièces à rôtir	GRIL PULSÉ La cuisson s'effectue alternativement par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	Les volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas.	- Pour saisir et cuire à coeur les gigot, côtes de boeuf. - Pour garder le fondant aux pavés de poissons.	180	200	230
*  Viandes, Poissons, Tartes	TRADITIONNEL PULSE La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	Montée rapide en température certains plats peuvent être enfournés à froid.	- Recommandé pour les viandes, poissons, posés dans un plat en terre de préférence, les tartes. - Pizza.	35	200	275



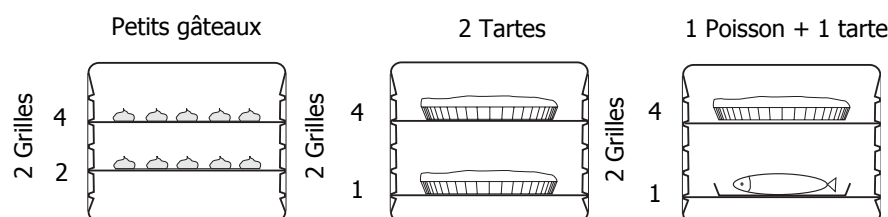
Décongélation :

- 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 lèchefrite multi-usages au 1^{er} gradin.

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



Service Après-Vente

Attention ! conservez soigneusement cette notice après avoir recopié les informations de la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou retirer le tiroir).

 BRANDT APPLIANCES SAS 7 RUE HENRI BECQUEREL 92500 RUEIL MALMAISON	<input type="text"/> N° de série
	<input type="text"/> TYPE

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 **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE**.



Relations consommateurs

SAUTER c'est aussi le minitel...

36.15 SAUTER*

**(0,197 € TTC/min) => tarif en vigueur à la date d'impression du document,*

... 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.

SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER

BP 9526

Vous pouvez aussi nous écrire :

95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au :

0,150 € TTC/min
N° Indigo 0 825 06 16 05

Service Consommateurs SAUTER

⇒ *tarif en vigueur à la date d'impression du document.*

9962-9631 -06/03

