

*Guide d'utilisation
de votre cuisinière*

Sauter

Cuisinières
*référence : SCE60WF**

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
Mode de cuisson	4-5
Guide de cuisson	6-7
Service Après-Vente	8

tout au long de la notice,

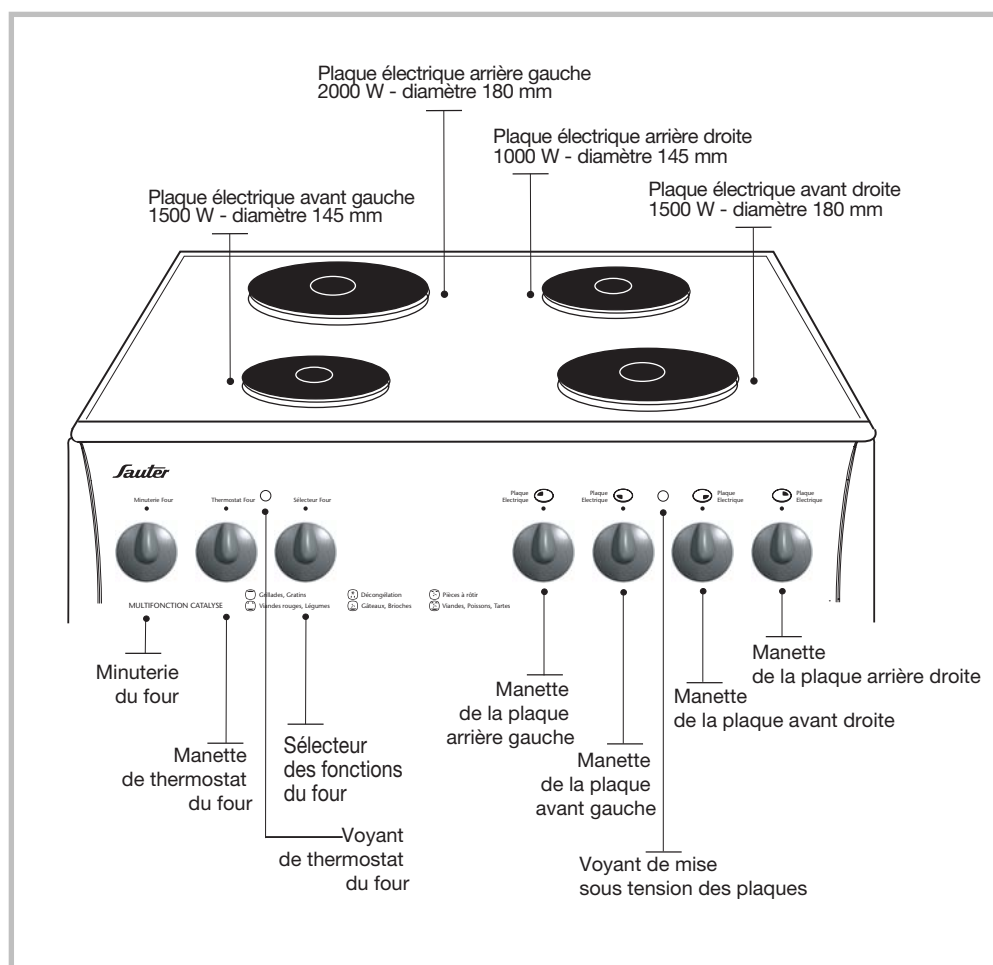


vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Comment se présente votre cuisinière ?






Minuterie coupe-courant

Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché. Pour l'utiliser, tournez la manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes).

Si vous ne désirez pas utiliser la minuterie, mettez la manette en position de fonctionnement manuel en plaçant le symbole M en face du repère sur le bandeau.



Mode de cuisson du four

SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS
 Grillades, Gratins	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.
*  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...).
 Gâteaux, Brioche	SOLE PULSÉE La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril 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.

ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite, de deux grilles plates, et d'un tournebroche.

* 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.

Mode de cuisson du four

SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS
 Pièces à rôtir	GRIL PULSÉ + TOURNEBROCHE La cuisson s'effectue par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	Préchauffage inutile. Les volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez la lèchefrite au gradin du bas.	- Recommandé pour les volailles ou rôtis au tournebroche. - Pour saisir et cuire à coeur les gigot, côtes de boeuf. - Pour garder le fondant aux pavés de poissons.
*  Viandes, Poissons, Tartes	TRADITIONNEL PULSÉ 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.



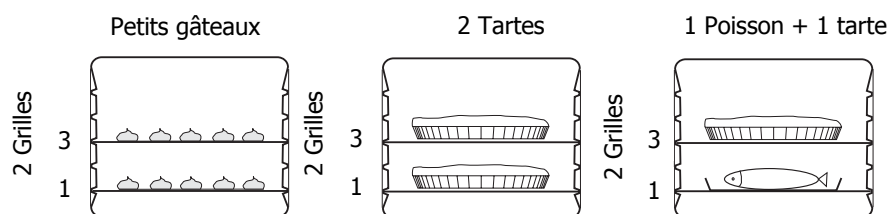
Décongélation :

- 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 "Viandes, Poissons, Tartes"

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.



Guide de cuisson

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION				Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat	Gratin	°C	Thermostat	Gratin	°C	Thermostat	Gratin		
VIANDES										
Rôti de porc(1kg)	*180	2							90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	*180	2							60-70	
Rôti de boeuf	*240	2							30-40	conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	210	1			TB				50-55	
Volaille (1 kg)	180	2			TB				50-70	
Volaille grosses pièces	180	1							90-120	
Cuisses de poulet					3				15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau					3				15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)					3-4				25-30	
Côtes de mouton					4				10-20	
POISSONS										
Poissons grillés										
Poissons cuisinés (dorade)	*180	2			4				15-20	
Poissons papillottes	*240	2-3							35-45	plat en terre
									10-15	
LÉGUMES										
Gratins (aliments cuits)										
Gratins dauphinois	*180	2			3-4				30	
Lasagnes	*180	2							55-60	
Tomates farcies	*180	2							40-45	
									40-45	
DIVERS										
Brochettes					4				15-20	
Pâté en terrine	*210	2							80-100	bain marie
Pizza pâte Brisée	*210	2							30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*240	3						2	15-18	plat multiusages
Quiches	*210	2						1	30-45	moule 30 cm
Soufflé									50	moule 21 cm
Tourtes	*210	2							40-45	
Pain	*210	1						1	30-50	
Pain grillé									1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, bœckhaofen)	180	1			4-5				90-180	selon la préparation

Guide de cuisson

PATISSERIES		180	1							
Biscuit de Savoie - Génoise										
Biscuit roulé	*210	3								
Brioche	*180	1	180	1						
Brownies	*180	2	180	2						
Cake - Quatre-quarts	*180	1	180	1						
Clafoutis	*180	2								
Crèmes	*180	2								
Cookies - Sablés	*180	3								
Kugelhophf		180	1							
Meringues	100	2								
Madelines	*210	2								
Pâte à choux	*180	3								
Petits fours feuilletés	*210	3								
Savarin	*180	2	180	1						
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 ou selon modèle.

- 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 GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gradin du bas 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

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.

9963-0031 -07/03

