

*Guide d'utilisation
de votre cuisinière*

Sauter

Cuisinières
références SCM560WF1 - SCM560GF1

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.

A lire



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

Veillez 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.

Sommaire

Comment se présente votre cuisinière ?	4
Caractéristiques gaz	5
Modes de cuisson	6-7
Guide de cuisson	8-9
Conseils d'utilisation du four	10
Service Après-Vente	12

tout au long de la notice,

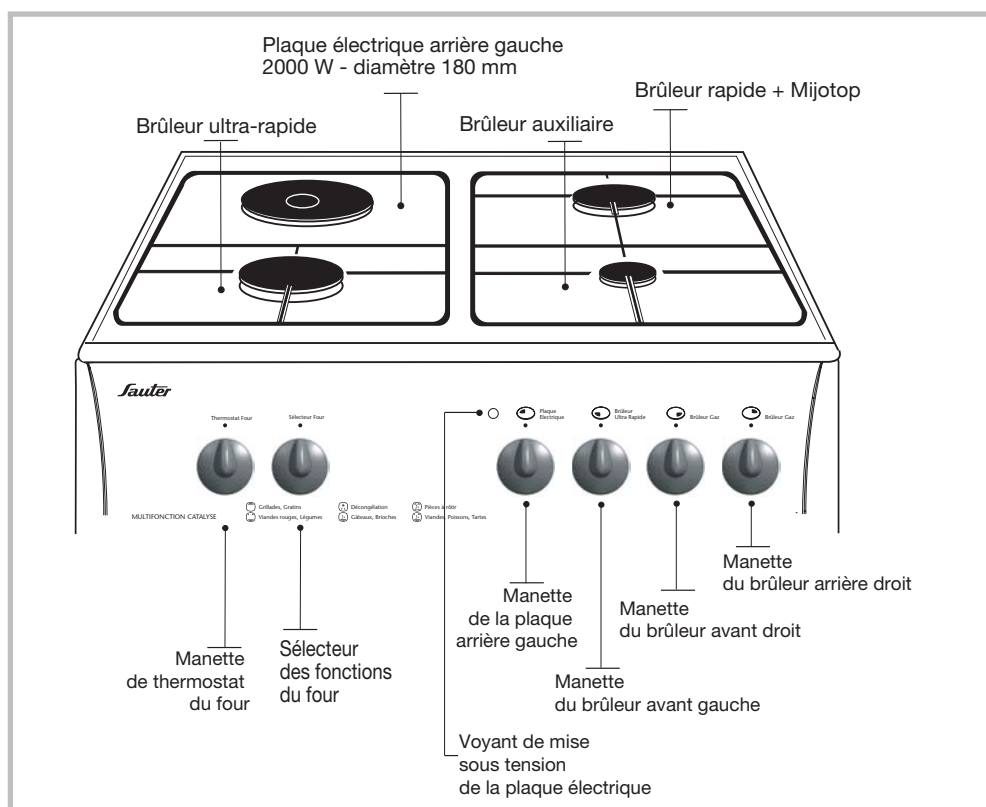


vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Comment se présente votre cuisinière ?



Allumage des brûleurs de table intégré à la manette

Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme et maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

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

Caractéristiques gaz

G A Z	Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butane G 130 8 mbar
	BRULEUR RAPIDE					
	Repère marqué sur l'injecteur	74	74	121	121	210
	Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,4	2,4	2,3
	Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990		0,900
	Débit horaire (g/h)	167	164			
	Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			229	266	322
	BRULEUR AUXILIAIRE					
	Repère marqué sur l'injecteur	50	50	71	71	C12
	Débit nominal/PCS (kW)	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
	Débit réduit/PCS (kW)	0,430		0,450		0,400
	Débit horaire (g/h)	73	71			
	Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			95	111	140
	BRULEUR ULTRA RAPIDE					
	Repère marqué sur l'injecteur	93	93	143	143	335
	Débit nominal/PCS (kW)	3,45	3,45	3,5	3,5	3,3
	Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990		0,900
	Débit horaire (g/h)	251	246			
	Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			333	388	462
	Débit calorifique/PCS (kW)	6,75	6,75	6,9	6,9	6,60
	- g/h	491	481			
	- l/h			657	765	924

ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

- Arrière gauche : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE /PROPANE

Arrière	○	74
DESSUS		
Avant	93	50



GAZ NATUREL

Arrière	○	121
DESSUS		
Avant	143	71

AIR PROPANÉ

Arrière	○	210
DESSUS		
Avant	335	C12

Modes de cuisson du four

SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS
 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.
 Pièces à rôtir	GRIL PULSÉ + TOURNEBROCHE La cuisson s'effectue alternativement 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. Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte. 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.






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 1er gradin.

Modes de cuisson du four

SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS
 Gâteaux, Brioches	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.
*  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...).
 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.

* 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.

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 °C	Gratin °C	Thermostat °C	Gratin °C	Thermostat °C	Gratin °C	Thermostat °C	Gratin °C		
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	
Rôti de bœuf	*240	2							30-40	conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	210	1		TB					50-55	
Volaille (1 kg)	180	2		TB	180	2			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 bœuf (1 kg)				3-4					25-30	
Côtes de mouton				4					10-20	
POISSONS										
Poissons grillés				4					15-20	
Poissons cuisisés (dorade)	*180	2			180	2			35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*240	2-3			*210	2-3			10-15	
LÉGUMES										
Gratins (aliments cuits)				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				4					15-20	
Pâté en terrine	*210	2			*180	2			80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2			210	2			30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*240	3			*210	3		2	15-18	plat multiusages
Quiches	*210	2			180	2		1	30-45	moule 30 cm
Soufflé	180	1			180	1			50	moule 21 cm
Tourtes	*210	2			180	2			40-45	
Pain	*210	1			*210	1		1	30-50	
Pain grillé				4-5					1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1			150	1			90-180	selon la préparation

Conseils d'utilisation du four

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 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 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.

Cuisson des pâtisseries

• Choix des moules :

- Evitez 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.

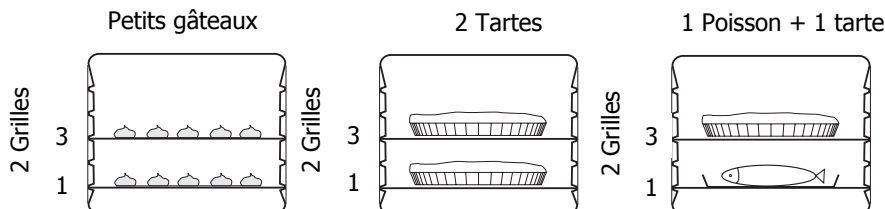


Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

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 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.



Notes personnelles

Service Après-Vente

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 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

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

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros
- 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303.

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

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 retirez le tiroir).

Sauter

BRANDT APPLIANCES
7 RUE HENRI BECQUEREL
92500 RUEIL MALMAISON

N° de série

REF.

TYPE

9963-5481 - 02/05