

*Guide d'utilisation
de votre cuisinière*

Sauter

Cuisinières
références SCM561WF1 - SCM561TF1

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 ?	4
Caractéristiques gaz	5
Comment utiliser votre four ?	7-12
1) Le détail de votre programmateur	7
2) Comment régler l'heure sur votre four ?	8
3) Comment réaliser une cuisson immédiate ?	9
4) Comment programmer une cuisson ?	10-11
5) Comment utiliser la minuterie ?	12
Modes de cuisson du four	14-15
Guide de cuisson du four	16-17
Conseils d'utilisation du four	18
Service Après-vente	20

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.

tout au long de la notice,

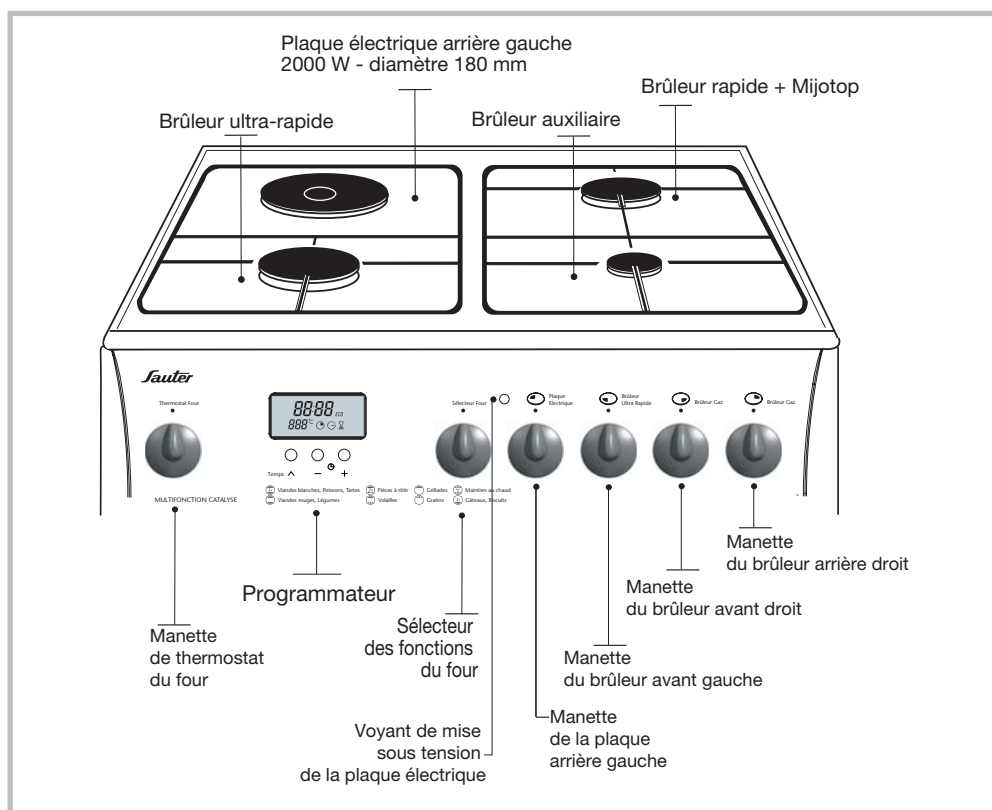


vous signale les consignes de sécurité,



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

GAZ	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
ÉLECTRICITÉ	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) - g/h - l/h	6,75 491	6,75 481	6,9 657	6,9 765	6,60 924

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

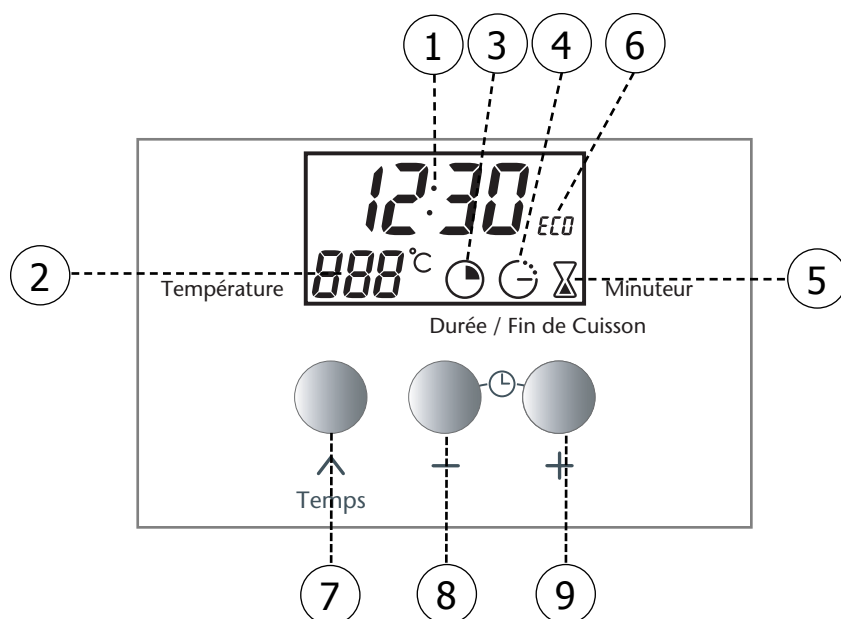
AIR PROPANÉ

Arrière	○	210
	DESSUS	
Avant	335	C12

Notes personnelles

Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmeur



- ① Affichage des temps et durées
- ② Affichage températures
- ③ Indicateur de durée de cuisson
- ④ Indicateur de fin de cuisson
- ⑤ Indicateur du minuteur
- ⑥ Indicateur de cuisson ECO
- ⑦ Touche d'accès aux différents programmes de réglage du temps
- ⑧ Touche de réglage du temps
- ⑨ Touche de réglage du temps

Comment utiliser votre four ?

2. Comment régler l'heure sur votre four ?

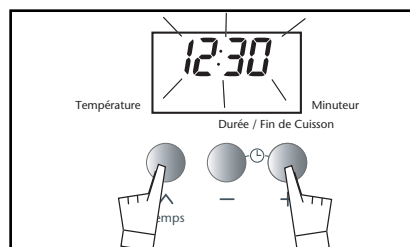
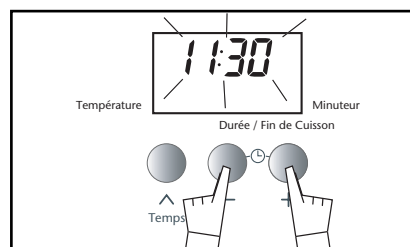
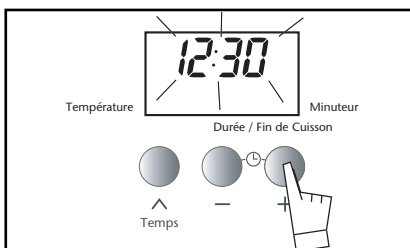
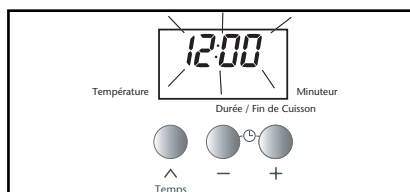
a) **A** la mise sous tension

- L'afficheur clignote à 12h00.
- Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien du doigt sur la touche permet d'obtenir un défilement rapide).

Exemple : 12h30.

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes.

-> l'affichage ne clignote plus




b) **Remise à l'heure de l'horloge**

- Appuyez simultanément sur les touches + ou - pendant quelques secondes, jusqu'à faire clignoter l'affichage.

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.

Pour le réglage, appuyez sur les touches + ou - de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.

- Appuyez sur la touche  pour valider.



S'il n'y a pas de validation par la touche



l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.


Comment utiliser votre four ?

3. Comment réaliser une cuisson immédiate ?

Le programmeur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

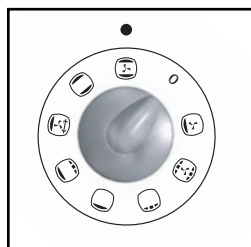
- Choisissez le mode de cuisson :

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position "  " Viandes, Poissons, Tartes"


"-> le four se met en marche.

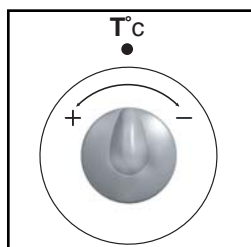
Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.



Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de "T°C" vers + ou -.

Exemple "  " Viandes, Poissons, Tartes"
ajustée à 200°C.



Après ces actions, le four chauffe et l'affichage de la température (200°C) clignote.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Celle-ci cesse de clignoter.


Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de refroidir le four.



Comment utiliser votre four ?

4. Comment programmer une cuisson ?

a) Avec départ immédiat

1. Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajuster la température.

Exemple : position "  " Viandes, Poissons, Tartes"
température 200°C.

2. Appuyez sur la touche "  " jusqu'à faire clignoter le symbole "  " (durée de cuisson).

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

3. Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson.

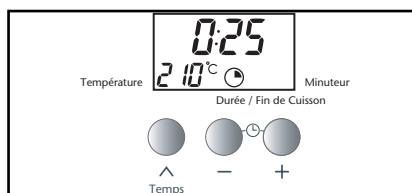
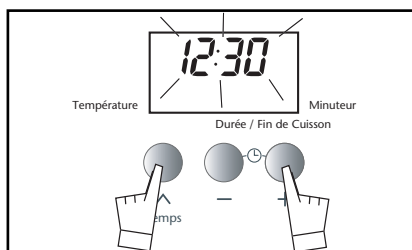
L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes, -> l'afficheur ne clignote plus. Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Après ces 3 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.



L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour.

Comment utiliser votre four ?

4. Comment programmer une cuisson ? (suite)

b) Avec départ différé (heure de fin choisie)

Procédez comme une cuisson programmée.

Après le réglage de la durée de cuisson, Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à faire clignoter

le symbole "⌚" (fin de cuisson).

L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : Fin de cuisson à 13h.

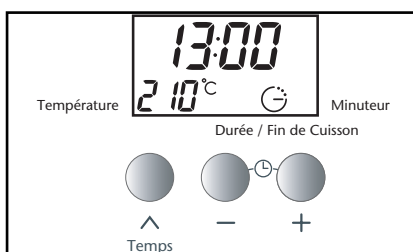
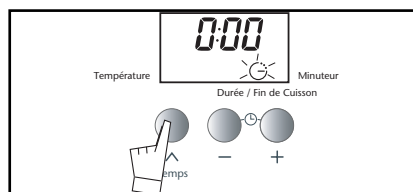
Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour.

Quand votre cuisson est terminée, remettre le sélecteur de cuisson sur "0".



Dans le cas de cuissons programmées, la cavité est éclairée en attente de départ de cuisson et en fin de cuisson.


Dans le cas de cuissons programmées et pulsées, sans remise à 0 du sélecteur de fonctions, l'hélice de brassage d'air continue de tourner pour homogénéiser la température dans le four

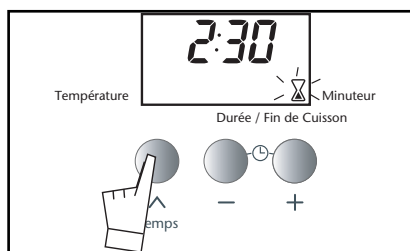
Comment utiliser votre four ?

5. Comment utiliser la minuterie ?

Votre four est équipé d'une minuterie électronique indépendante du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

Appuyez sur la touche "[^]Temps" jusqu'à faire clignoter le symbole  (Minuterie) -> l'afficheur et un petit sablier clignotent.



Appuyez sur la touche (**+** ou **-**) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes)

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.









Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.



Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

Notes personnelles

Modes de cuisson du four

Symbole	Nom de la fonction	Description de la fonction
*  Viandes blanches, 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 four froid.
 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.
 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 lèche frite au gradin du bas.
*  Volailles	"Spécial Volaille" La cuisson s'effectue par l'élément supérieur associé à un dosage de l'élément inférieur sans brassage d'air.	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson des volailles
 Grillades	Gril La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, sans brassage d'air..	Effectuez un préchauffage de 5 minutes. Glissez la lèche frite sur le gradin du bas.
 Gratins	Gril La cuisson s'effectue par l'élément supérieur avec une puissance plus faible que la fonction "grillade" permettant à la chaleur de pénétrer au centre du plat tout en gratinant la surface. Possibilité d'utiliser le tournebroche.	Placez le plat ou l'aliment à griller au 3 ^{ème} ou 4 ^{ème} gradin. N'oubliez pas de poser la lèche-frite au 1 ^{er} gradin si l'aliment est posé directement sur la grille.
 Maintien au chaud	Maintien au chaud Dosage des éléments supérieur et inférieur associés au brassage d'air..	Maintien au chaud.
 Gâteaux, biscuits	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 bas.

* 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.

Toute cuisson doit impérativement s'effectuer porte fermée ; l'ouverture de la porte interrompt systématiquement la cuisson. (un détecteur ouverture/fermeture situé en haut à droite).

Recommandations	Préco T°C		
<p>Recommandé pour les VIANDES, POISSONS, posés dans un plat en terre de préférence.</p> <p>Pizza.</p> <p>TARTES dans un moule aluminium (voir conseils).</p>	mini	préco	maxi
	35°C	200°C	275°C
<p>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...).</p>	mini	préco	maxi
	35°C	240°C	275°C
<p>Recommandé pour les volailles ou rôtis au tourne-broche.</p> <p>Pour saisir et cuire à coeur les gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.</p>	mini	préco	maxi
	180°C	200°C	230°C
<p>Posez les volailles dans un plat en terre, de préférence sur la grille au premier gradin. Inutile de préchauffer le four. Vous pouvez retourner la volaille à mi-cuisson si vous le souhaitez.</p>	mini	préco	maxi
	35°C	200°C	275°C
<p>Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.</p>	mini	préco	maxi
	180°C	275°C	275°C
<p>Recommandé pour gratiner des aliments déjà cuits (gratins de pâtes, des choux fleurs...).</p>	mini	préco	maxi
	180°C	225°C	275°C
<p>Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof, en ne dépassant pas 35°C (chauffe-assiettes- décongélation).</p>	mini	préco	maxi
	35°C	80°C	100°C
<p>Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.</p>	mini	préco	maxi
	35°C	205°C	275°C

Guide de cuisson

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	Indications
	Gratin	°C	Gratin	°C	Gratin	°C	Gratin	°C	Gratin	°C	Gratin	°C		
VIANDES														
Rôti de porc(1kg)	*180	2											90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	*180	2											60-70	conseils au verso
Rôti de bœuf	*240	2											30-40	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	210	1			210	1-2							50-55	
Volaille (1 kg)	180	2		225									50-70	
Volaille grosses pièces	180	1		225	1								90-135	posées sur grille
Cuisses de poulet													15-25	
Côtes de porc, veau													15-20	
Côtes de bœuf (1 kg)													25-30	
Côtes de mouton													10-20	
Cuisse de dinde				220	2								60-70	
POISSONS														
Poissons grillés													15-20	
Poissons cuisisés (dorade)	*180	2											35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*240	2-3											10-15	papier sulfurisé
LÉGUMES														
Gratins (aliments cuits)													10-20	
Gratins dauphinois	*180	2											55-60	
Lasagnes	*180	2											40-45	
Tomates farcies	*180	2											40-45	
DIVERS														
Brochettes													15-20	
Pâté en terrine	*210	2											80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2											30-40	moule alu 30 cm
Pizza pâte à pain	*240	3											15-18	plat multifusages
Quiches	*210	2											30-45	moule alu 30 cm
Soufflé	*210	2											50	moule verre 21 cm
Tourtes	*210	2											40-45	moule à bords hauts
Pain	*210	1											30-50	sur la grille
Pain grillé													1-2	selon la préparation
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1											90-180	

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

Guide de cuisson

PATISseries						
Biscuit de Savoie - Génoise	*210 *180	3 1				
Biscuit roulé	*180	2				
Brownies	*180	1				
Cake - Quatre-quarts	*180	2				
Clafoutis	*180	2				
Crèmes	*180	2				
Cookies - Sablés	*180	3				
Kugelhöpf	100	2				
Meringues	*210	2				
Madeleines	*180	3				
Pâte à choux	*210	3				
Petits fours feuilletés	*180	2				
Savarin	*210	2				
Tarte pâte brisée	*240	2				
Tarte pâte feuilletée fine	*210	2				
Tarte pâte à la levure						

Volume utilisable : 50,4 litres

EQUIVALENCE : CHIFFRE  °C										
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	MAXI
°C	40-50	65	100	125	150	180	200	220	250	275

***Préchauffez à la température indiquée.**

- Gril à puissance variable : faites varier la puissance du mini 1 vers le maxi 4 . Préchauffez 5 min.
 - En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tournebroche; la lèche-frite sous la grille ou posée sur la sole pour récupérer le jus.
 - Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
 - Un bain marié doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
 - **Tout cuison doit impérativement s'effectuer porte fermée ; l'ouverture de la porte interrompt systématiquement la cuisson. (un détecteur ouverture/fermeture situé en haut à droite).**
- TB** = tourne-broche.

Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

⚠ En Gril utilisant le tournebroche ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

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.

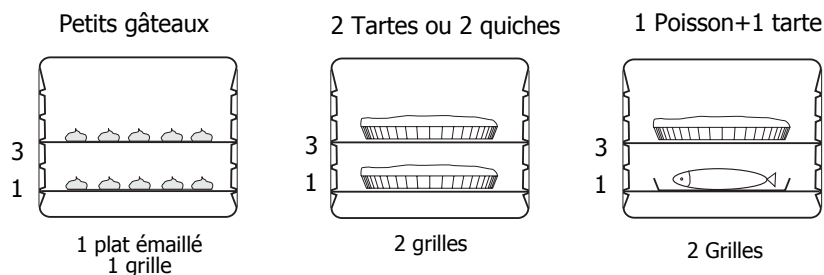
Chaque fois que vous sélectionnez un mode cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel.
Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes.

- 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

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 peuvent être prolongés.



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

* 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 SAS
7 RUE HENRI BECQUEREL
92500 RUEIL MALMAISON

N° de série

REF.

TYPE

9963-5491 - 02/05