

*Guide d'utilisation
de votre cuisinière*

Sauter

Cuisinières
références SCM65EF SCM65HF**

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
Caractéristiques gaz	4
Comment utiliser votre four	5-9
Guide de cuisson	10-11
Mode de cuisson	12
Nettoyage de votre four	13-15
Service Après-Vente	16

tout au long de la notice,

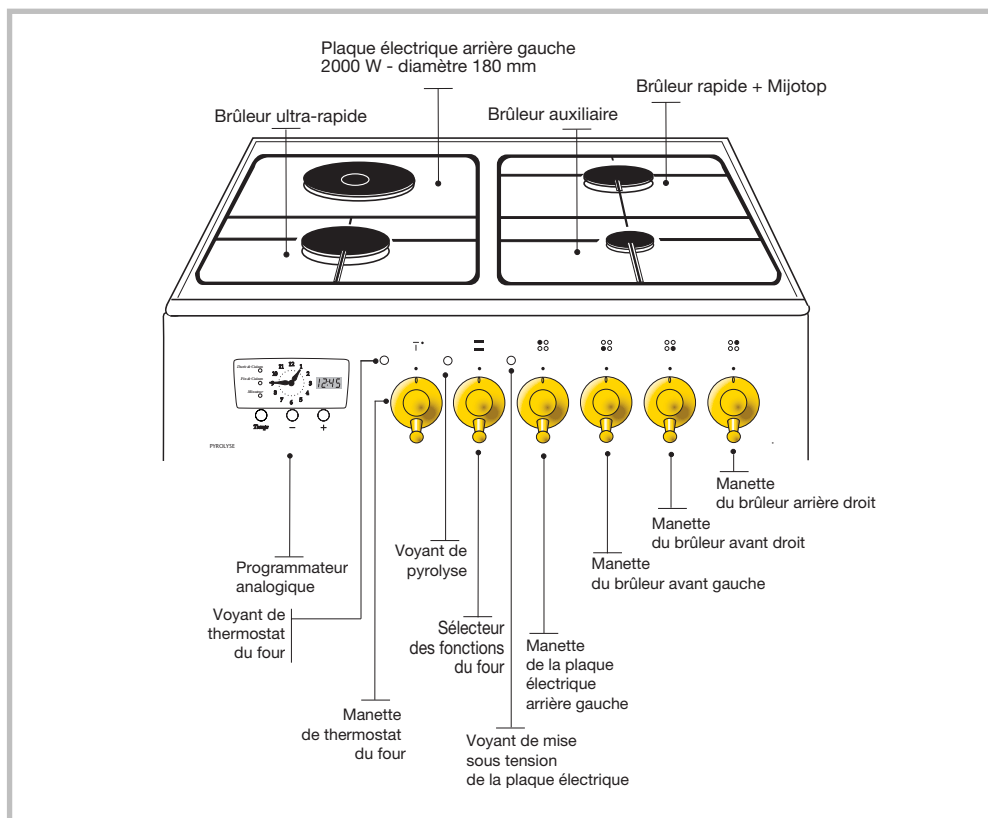


vous signale les consignes de sécurité,



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.

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	122
	Débit nominal/PCS (kW)	1,0	1	1	1	0,85
	Débit réduit/PCS (kW)	0,430		0,450		0,400
	Débit horaire (g/h)	73	71	95	111	119
	Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)					
	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	6,45
	- g/h	491	481			
	- l/h			657	765	903

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

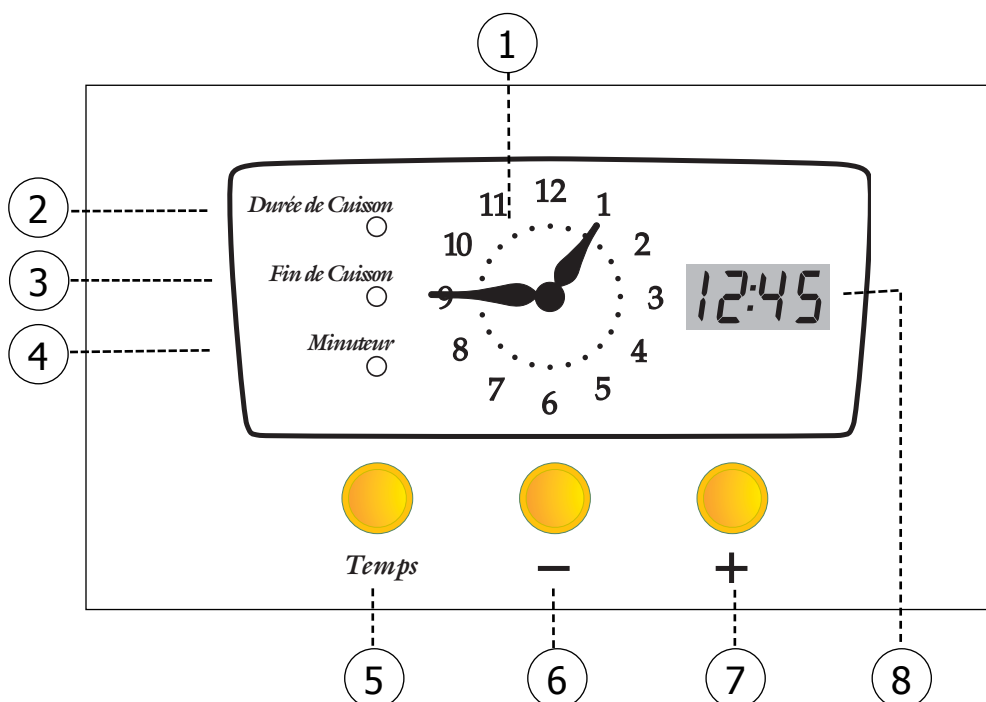
Arrière	○	210
DESSUS		
Avant	335	122

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.

Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmateur



① Affichage de l'heure

⑤ Touche d'accès aux différents programmes de réglage du temps

② Indicateur de durée de cuisson

⑥ Touches de réglages du temps

③ Indicateur de fin de cuisson

⑦

④ Indicateur du minuteur

⑧ Afficheur digital (durée de cuisson, fin de cuisson, minuteur)

Comment utiliser votre four ?

2. Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

a) A la mise sous tension

- L'HORLOGE :

- L'afficheur digital clignote.
- Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - pour régler l'horloge à aiguilles (l'afficheur digital ne clignote plus).
- Appuyez sur la touche "Temps" pour valider.

Exemple: 3h30.

- L'AFFICHEUR DIGITAL (servant à la programmation)

Après quelques secondes, l'afficheur numérique clignote de nouveau.

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.

- Appuyez sur la touche "Temps" pour valider

Une fois le réglage effectué, l'afficheur digital s'éteint.

b) Remise à l'heure de l'horloge

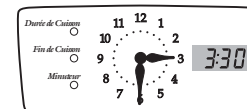
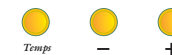
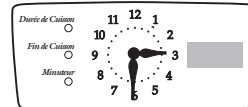
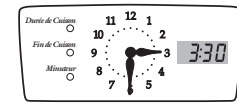
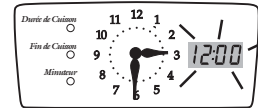
- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage digital.

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 "Temps" pour valider.

Après validation l'afficheur s'éteint.



S'il n'y a pas de validation par la touche "Temps", l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

Comment utiliser votre four ?

3. Comment faire une cuisson immédiate ?

L'afficheur digital ne doit pas clignoter.

- Choisissez le mode de cuisson :

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

Exemple : position "  " Viandes rouges, Légumes, Crèmes

-> le four se met en marche.

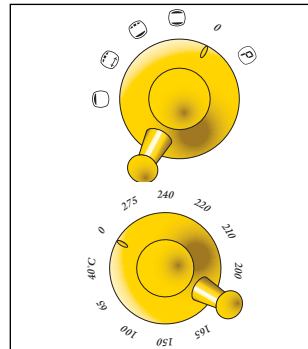
Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Exemple "  " à 240°C.

Après ces actions, le four chauffe et le voyant thermostat s'allume.

Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson que dans une plage horaire s'étalant sur les douze prochaines heures.

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



4. Comment programmer une cuisson ?

a) Avec départ immédiat

1. Choisissez le mode de cuisson et ajustez la température.

Exemple : position "  " Viandes rouges, Légumes, Crèmes"

2. Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à faire clignoter le voyant "durée de cuisson".

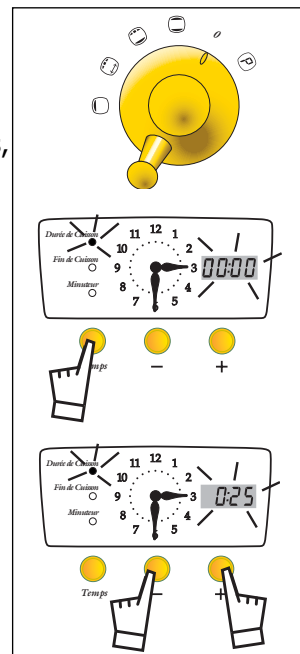
L'affichage digital clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

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

Exemple : 25 min de cuisson.

La validation se fait automatiquement au bout de quelques secondes, -> l'afficheur ne clignote plus. Le décomptage de la durée se fait immédiatement après la validation.

Après ces 3 actions, le four chauffe.



Comment utiliser votre four ?

Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite ci-dessus.

Vous pouvez déprogrammer une cuisson en réglant la durée de cuisson sur 0.00.

En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt des bips se fait en appuyant sur les touches + ou -. Après ces actions vous pouvez réutiliser votre four.

Remettez les sélecteurs de température et de fonctions sur arrêt afin que votre four ne se remette pas à chauffer.

b) Comment différer une cuisson ? (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 voyant "fin de cuisson".

L'affichage digital 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 12h45.

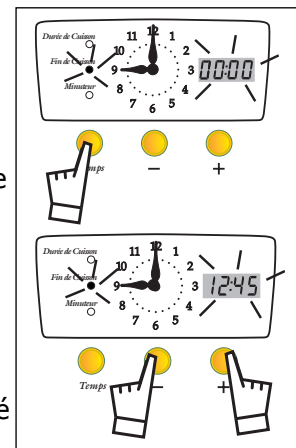
Après ces actions, le départ de la cuisson est différé pour que la cuisson soit finie à 12h45.

L'affichage digital est figé jusqu'au départ de la cuisson.

A la fin de la cuisson, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

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

Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson dans une plage horaire s'étalant sur les douze prochaines heures.



Le réglage de l'heure se fait dans une plage horaire de 00h00 à 12h59.

Exemple : 15h00 s'affiche 3h.

Comment utiliser votre four ?

5. Comment utiliser le minuteur ?

Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à faire clignoter le voyant "Minuteur".

Appuyez sur la touche (**+** ou **-**) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 12h00)

En dessous de 20 min.

Le réglage se fait de 10 secondes en 10 secondes (jusqu'à 19 :30).

Au delà de 20 min.

L'affichage est en heures et minutes.

Exemple : 00:30 équivaut à 0 heure, 30 minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur les touches + ou -.

- S'il n'y a pas de programmation en cours, l'afficheur digital s'éteint.

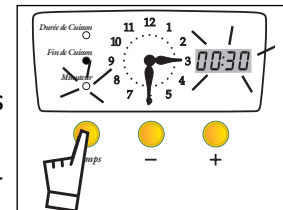
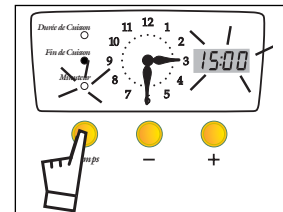
- Si une cuisson avait été programmée, le temps de cuisson restant apparaît dans l'afficheur digital.

- Si une cuisson programmée se termine avant la fin de la minuterie, une série de bips sonores est émise durant 3 minutes pour signaler la fin de la cuisson.

Appuyez sur les touches + ou - pour arrêter les bips. L'afficheur digital indique le temps restant à être décompté par la minuterie.

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes, le minuteur se met à décompter.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pendant 30 secondes pour vous avertir.



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

Guide de cuisson du four

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin		
VIANDES								
Rôti de porc(1kg)	200	2					90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	200	2					60-70	
Rôti de boeuf	*240	2					30-40	conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	1			220	TB	50-55	
Volaille (1 kg)	200	2			220	TB	50-70	
Volaille grosses pièces	180	1					90-120	
Cuisses de poulet					*220	3	15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau					*220-240	3	15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)					220-240	3-4	25-30	
Côtes de mouton					*275	4	10-20	
POISSONS								
Poissons grillés					*275	4	15-20	
Poissons cuisinés (dorade)	*200	2					35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*220	2-3					10-15	
LÉGUMES								
Gratins (aliments cuits)					*275	3-4	30	
Gratins dauphinois	*200	2					55-60	
Lasagnes	*200	2					40-45	
Tomates farcies	*200	2					40-45	
DIVERS								
Brochettes					*275	4	15-20	
Pâté en terrine	*200	2					80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2					30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*220	3					15-18	plat multiusages
Quiches	*210	2					30-45	moule 30 cm
Soufflé			180	1			50	moule 21 cm
Tourtes	*200	2					40-45	
Pain	*220	1					30-50	* en
Pain grillé					*275	4-5	1-2	sur la grille
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180	1					90-180	selon la préparation

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

Guide de cuisson du four

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat °C 	Gratin	Thermostat °C 	Gratin	Thermostat °C 	Gratin		
PÂTISSERIES								
Biscuit de Savoie - Génoise			180	1			35-45	
Biscuit roulé	*220	3					5-10	
Brioche	*180	1	*210	1			25-30	* en
Brownies	*180	2					25-30	grand plat en verre
Cake - Quatre-quarts	*180	1	*180	1			55-60	* en
Clafoutis	200	2					35-45	
Crèmes	165	2					20-45	bain-marie
Cookies - Sablés	*200	3					15-18	plat multiusages
Kugelhupf			180	1			45-50	
Meringues	100	2					90	
Madeleines	*220	2					5-10	plaques sur la grille
Pâte à choux	*200	3					30-40	selon grosseur
Petits fours feuilletés	*220	3					10-15	
Savarin	*180	2	180	1			30-40	
Tarte pâte brisée	*210	2					30-40	moule 30 cm
Tarte pâte feuilletée fine	*220	2					15-25	plat multiusages
Tarte pâte à la levure	*210	2					35-45	plat multiusages

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C									
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
° C	40	65	100	150	165	180-200	210-220	240	275

*Préchauffez à la température indiquée sur séquence.





- 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.

5
4
3
2
1
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 : 55,2 l

Modes de cuisson du four

SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS
*  Viandes rouges, Légumes, Crèmes	TRADITIONNEL La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.	Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.	- Recommandé pour saisir les rôtis de viande rouge.
 Viandes rouges, Légumes	TRADITIONNEL La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.	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...).
 Pièces à rôtir	GRIL + TOURNEBROCHE La cuisson s'effectue par l'élément supérieur	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 cœur les gigots, côtes de boeuf. - Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.
 Grillades, Gratins	GRIL La cuisson s'effectue par l'élément supérieur	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.

Comment nettoyer votre four ?

- La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.
- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.
- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

2. Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

CUISONS PEU SALISSANTES	Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISONS SALISSANTES	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISONS TRES SALISSANTES	grosses pièces de viandes à la broche	la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes



Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Comment nettoyer votre four ?

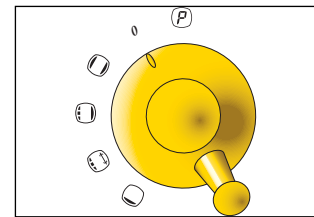
3. Comment faire une pyrolyse ?

● Faire une pyrolyse immédiate

a) Retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

b) Vérifiez que l'afficheur digital est éteint.

c) Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position «PYRO» "P"



La durée de la pyrolyse est de 2h en "PYRO" non modifiable.



- Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle.
- Le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe.
- La pyrolyse s'arrête automatiquement. Lorsque le refroidissement atteint environ 275°C, le voyant de nettoyage s'éteint et il est alors possible d'ouvrir la porte.

● Le voyant de thermostat clignote lorsque le four chauffe.

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 en "PYRO".

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

d) Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

e) Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

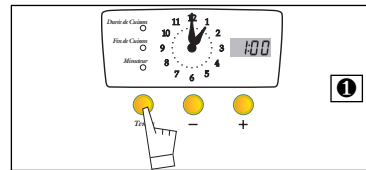


Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il se déroule aux "heures creuses" éventuellement prévu au contrat EDF.

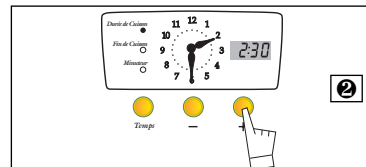
Comment nettoyer votre four ?

● Faire une pyrolyse différée

- ➔ Suivez les instructions décrites dans le paragraphe : "FAIRE UNE PYROLYSE IMMÉDIATE", puis
- ➔ appuyez sur la touche "TEMPS" (①), et
- ➔ réglez la durée (②) (touche + ou - "Durée de cuisson") à 2h30.

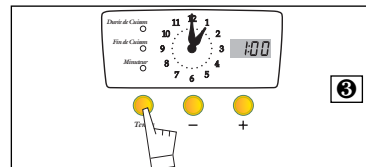


- ➔ Appuyez une deuxième fois sur la touche "TEMPS" (③), et
- ➔ Réglez l'heure de fin souhaitée (④) (touche + ou - "Durée de cuisson").

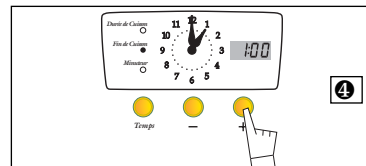


- Exemple : 1h00.

Dans cet exemple, 1h00 est l'heure de fin de pyrolyse choisie.



Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches + et -.

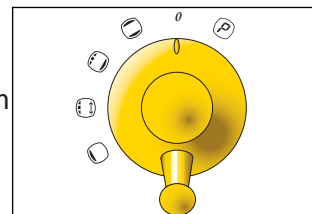


Après ces actions, la pyrolyse s'arrêtera en fonction du temps de cuisson programmé.

- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- la cuisson est affichée à 0:00,
- 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. **ATTENTION ! A CE MOMENT, VOTRE FOUR SE REMET À CHAUFFER.**

- ➔ Ramenez alors le sélecteur de cuisson sur la position arrêt.



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.

Vous pouvez aussi nous écrire :

SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER

BP 9526

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.

9963-0134 - 10/03

