

*Guide d'utilisation
de votre cuisinière*

Sauter

Cuisinières
références SCM66WF - SCM660WF**

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
Utilisation de votre cuisinière	5-12
Nettoyage de votre cuisinière	13-15
Mode de cuisson du four	16-17
Guide de cuisson du four	18-20
Accessoires	21
Service Après-Vente	24

tout au long de la notice,

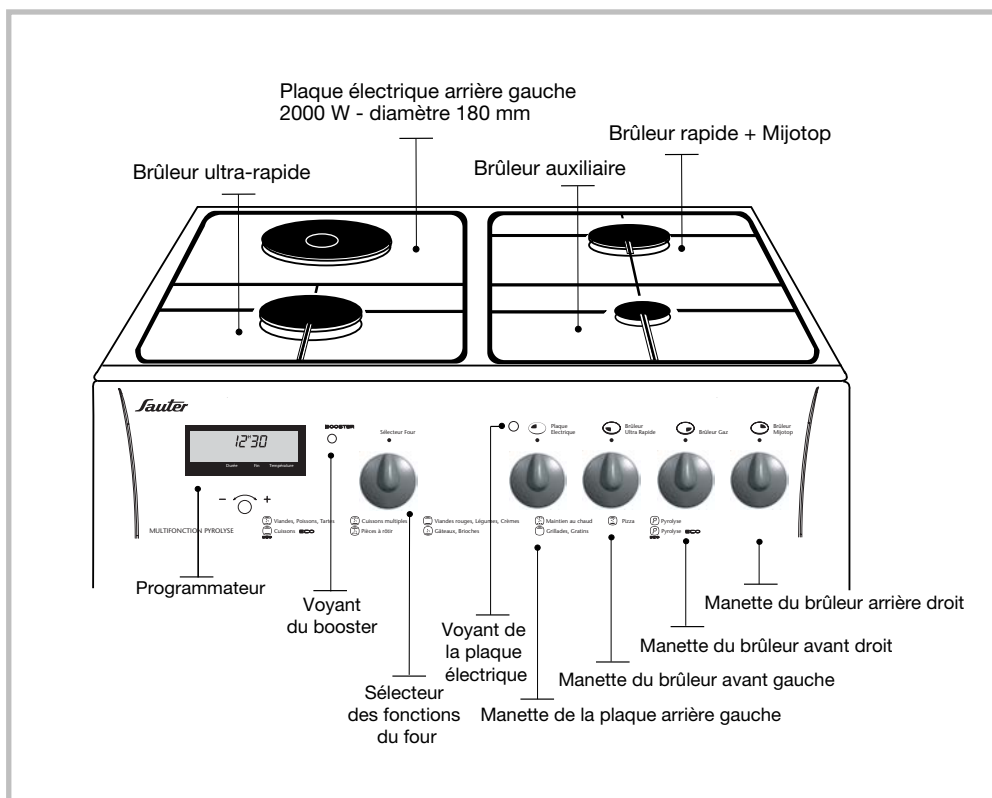


vous signale les consignes de sécurité,



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.

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.

Caractéristiques gaz

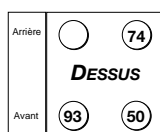
G A Z	Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butané G 130 8 mbar
	BRULEUR RAPIDE					
	Repère marqué sur l'injecteur	74	74	121	121	210
	Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,4	2,4	2,3
	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	1,0	1,0	1,0	0,85
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	119
	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
ÉLECTRICITÉ	- g/h	491	481			
	- l/h			657	765	903

PLAQUE

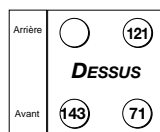
- Arrière gauche : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS

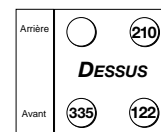
**GAZ BUTANE
/PROPANE**



GAZ NATUREL



AIR PROPANÉ



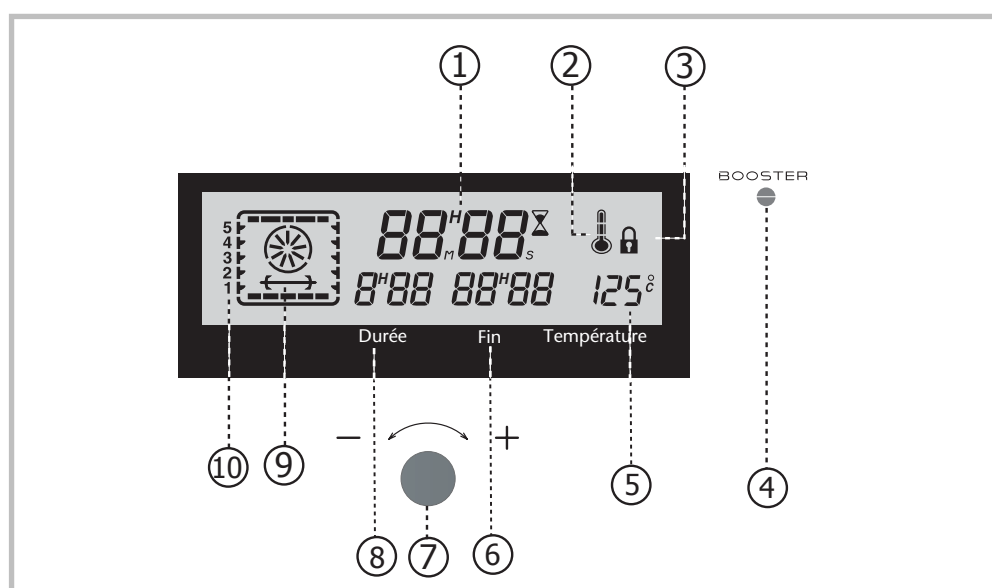
Allumage des brûleurs de table intégré à la manette

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.

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment utiliser votre programmeur ?

● Présentation du programmeur



① Affichage de l'heure ou minuterie

② Indicateur de la montée en température

③ Indicateur de porte verrouillée

④ Indicateur du booster

⑤ Affichage de la température du four

⑥ Affichage fin de cuisson

⑦ Bouton de réglage

⑧ Affichage durée de cuisson

⑨ Symbole des modes de cuisson

⑩ Indicateur de gradins

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

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

● A la mise sous tension

- Réglez l'heure en tournant le bouton de réglage (**fig. A**). (La vitesse de rotation du bouton fait varier la vitesse de réglage de l'heure).

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes -> l'affichage de l'heure ne clignote plus (**fig. B**).

Exemple : 12h30.

● Remise à l'heure de l'horloge

- Appuyez successivement sur le bouton de réglage jusqu'au clignotement de l'heure (**fig. C**).

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

- Pour le réglage, tournez le bouton de réglage de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée (**fig. D**).

- L'heure se valide automatiquement au bout de quelques secondes.

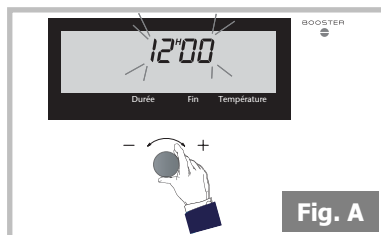


Fig. A

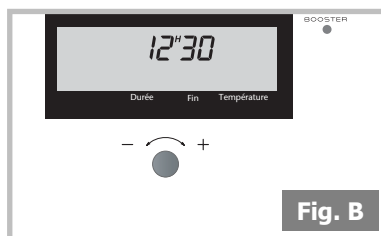


Fig. B

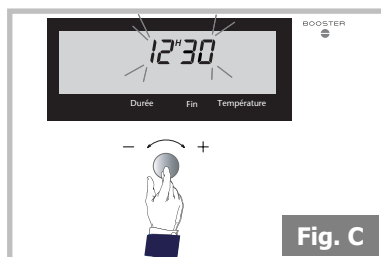


Fig. C

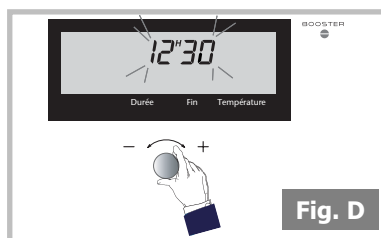


Fig. D




- L'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment faire une cuisson immédiate ?

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

- Choisissez le mode de cuisson en tournant le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix (**fig. A**).


Exemple : position  "Viandes, Poissons, Tartes".

- Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur (**fig. B**).


Exemple : gradin 1 ou 2 conseillé.

- Votre four vous propose la température optimale pour le mode de cuisson choisi : 200°C.

Il vous est cependant possible d'ajuster celle-ci en utilisant le bouton de réglage (**fig. C**).

Exemple : position  ajustée à 190°C.

La validation se fait automatiquement au bout de quelques secondes.

Après ces actions le four chauffe : l'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four .

3 bips vous indiqueront que la température de consigne est atteinte.



Fig. A

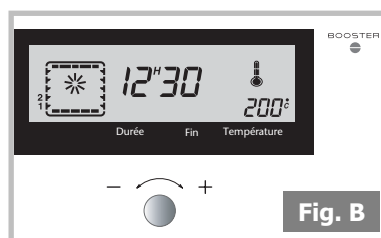


Fig. B

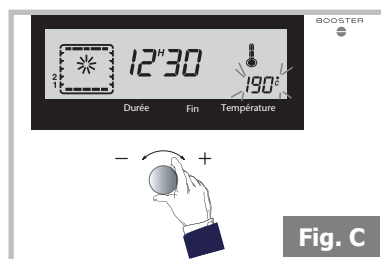


Fig. C



- **Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.**

- **Lors d'un réglage d'un paramètre du four, celui-ci clignote. Pour repasser à l'affichage normal de l'heure, attendre quelques secondes.**

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment programmer une cuisson ?

● Avec un départ immédiat

- Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température (**fig. A**).

position  "Viandes, Poissons, Tartes".

- Appuyez successivement sur le bouton de réglage jusqu'au clignotement de la durée de cuisson (**fig. B**).

- Tournez le bouton de réglage pour ajuster le temps de cuisson souhaité (**fig. C**).


Exemple : 25 min

L'enregistrement du temps ajusté est automatique au bout de quelques secondes -> l'afficheur ne clignote plus.

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le réglage.

L'heure de fin de cuisson (heure de départ + durée de cuisson) s'affiche automatiquement (**fig. D**).

Exemple : fin de cuisson à 12h55 min

Après ces actions le four chauffe : l'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four .

3 bips vous indiqueront que la température de consigne est atteinte.

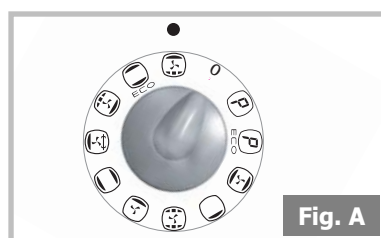


Fig. A

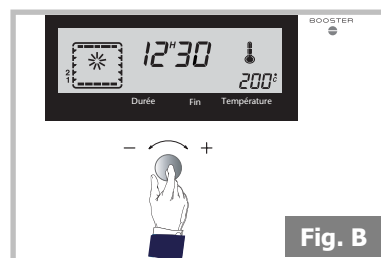


Fig. B

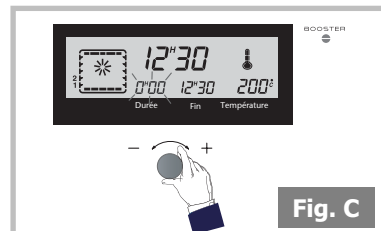


Fig. C

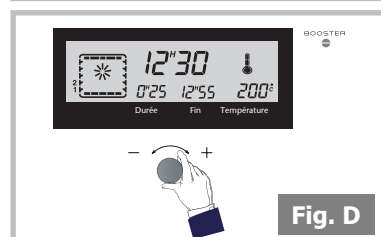


Fig. D



- En fin de cuisson, une série de bips est émise durant quelques minutes. L'arrêt des bips se fait en ramenant la manette sur "0".

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment programmer une cuisson ? (suite)

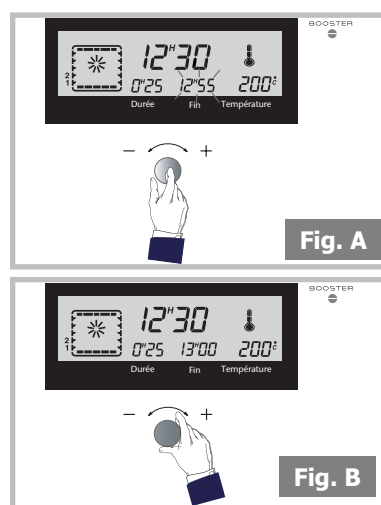
● Avec un départ différé (heure de fin choisie)

- Procédez comme dans le paragraphe **"Avec un départ immédiat"** puis appuyez successivement sur le bouton de réglage jusqu'au clignotement de l'heure de fin de cuisson (**fig. A**).

- Ajustez l'heure de fin de cuisson souhaitée en tournant le bouton de réglage (**fig. B**).

Exemple : fin de cuisson souhaitée à 13h00.

L'enregistrement de l'heure de fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'afficheur ne clignote plus.



Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h00. Quand votre cuisson est terminée, remettez le sélecteur de fonctions sur "0".



Il est possible :

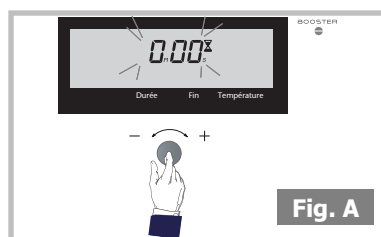
- de modifier à tout moment la durée de cuisson,
- d'annuler à tout moment la programmation en remettant la valeur de la durée à 0.00.

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment utiliser la minuterie ?

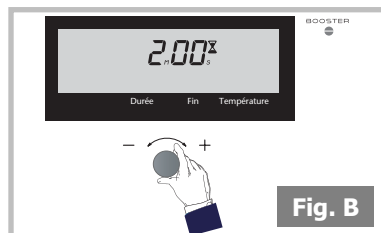
Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four, permettant de décompter un temps.

- Appuyez une fois sur le bouton de réglage afin de faire clignoter la minuterie (**fig. A**).



- Tournez le bouton de réglage jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 59 minutes 59 secondes) (**fig. B**).

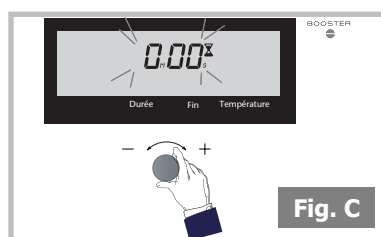
Exemple : 2 min



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

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet des bips pour vous avertir.

- Pour arrêter la minuterie, tournez le bouton de réglage et l'horloge réapparaît (**fig. C**).



Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Comment faire une cuisson économique*?

*** Cette position permet de faire un gain d'énergie jusqu'à 20 % tout en conservant les résultats de cuisson identiques.**

La position "ECO" est utilisée pour l'étiquetage énergétique.

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

- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position "ECO"  (fig. A).



Fig. A

- Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur (fig. B).

Exemple : gradin 2 conseillé.

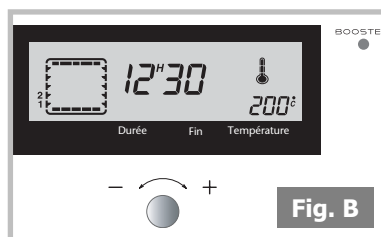


Fig. B

- Votre four vous propose la température optimale pour le mode de cuisson choisi 200°C. Il vous est cependant possible d'ajuster celle-ci en utilisant le bouton de réglage. (fig. C).

Exemple : position ajustée à 190°C.

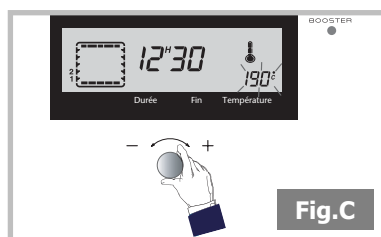


Fig. C

Après ces actions, le four chauffe : l'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four. 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.



- Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.

- Pour optimiser la cuisson ECO, ne pas faire de préchauffage et ne pas ouvrir la porte.

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité





La fonction "BOOSTER"

Si vous ouvrez la porte du four au cours d'une cuisson (pour arroser un gigot par exemple), il se produit une perte de chaleur dans la cavité.

Votre four a été conçu pour pouvoir compenser la perte de chaleur due à cette ouverture de porte et pour retrouver au plus vite la température que vous avez sélectionnée pour votre cuisson.

Aussi, dès la fermeture de la porte, le four remonte rapidement en température et le voyant "BOOSTER" s'allume jusqu'à réatteindre la température sélectionnée. Vous préservez ainsi la qualité de votre cuisson.

Nota : la fonction "BOOSTER" est active pour les fonctions :

-  "Viandes, Poissons, Tartes",
-  "Cuissons multiples",
-  "Viandes rouges, Légumes",
-  "Gâteaux, Brioches".

Comment entretenir votre cuisinière ?

La fonction pyrolyse

● Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?

- Votre four se nettoie par élimination à haute température des 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.

● 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...).

Actionné régulièrement (toutes les 2 ou 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances.

Afin de s'adapter à chaque situation, ce four dispose de 2 cycles de nettoyage pyrolyse :

- **Un cycle économique** (PYRO ECO) d'une durée d'1h30 (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera indisponible pendant 2h00). Ce cycle consomme près de 25% de moins que le cycle pyro standard.

- **Un cycle standard** (PYRO) d'une durée de 2h (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera indisponible pendant 2h30), assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.

- Par mesure de sécurité, la porte se bloque dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson. Il est impossible alors d'ouvrir la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur "0".

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés.	Cuissons sans éclaboussures: une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons, légumes farcis (dans un plat).	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viande à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une 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 entretenir votre cuisinière ?

La fonction pyrolyse (suite)

● Faire une pyrolyse immédiate


- Vérifiez que le programmeur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

- Positionnez la manette "sélecteur de fonctions" sur la position "PYRO" ou "PYRO ECO" (**fig. A**).

La durée de la pyrolyse est de 2 heures en "PYRO ECO" ou 2 heures 30 en "PYRO" (**fig. B**). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible.

Le **P4r** vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse (ou PYRO ECO).

Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas  apparaît dans l'afficheur

et vous indique que la porte est verrouillée (**fig. C**).

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique (**fig. D**).....>

Quand le cadenas n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte.

- Passez le sélecteur de fonctions sur la position "0" (**fig. E**) pour effacer les instructions de réglage.

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.

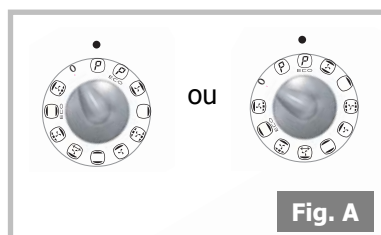


Fig. A

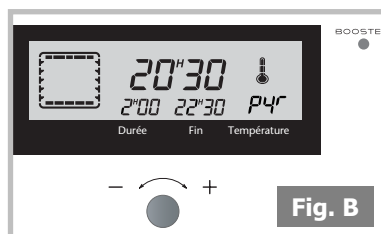


Fig. B

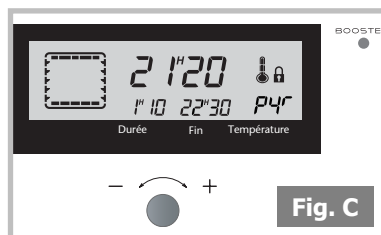


Fig. C

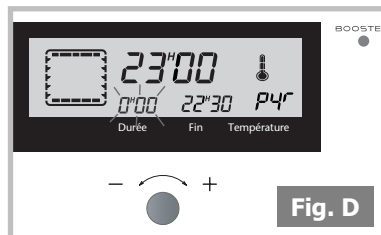


Fig. D

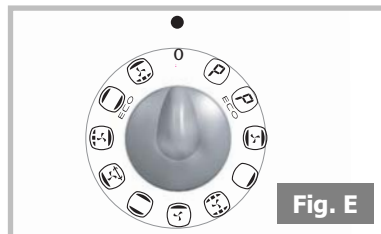


Fig. E



- Avant d'effectuer la pyrolyse, retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Comment entretenir votre cuisinière

La fonction pyrolyse (suite)

● Faire une pyrolyse différée

- Suivez les instructions décrites dans le paragraphe **"Faire une pyrolyse immédiate"**.

- Appuyez successivement sur le bouton de réglage jusqu'au clignotement de la fin de cuisson (**fig. A**).

La fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

- Tournez le bouton de réglage pour ajuster l'heure de fin souhaitée (**fig. B**).

Exemple : fin de pyro à 4 heures.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différée pour qu'elle se termine à 4 heures.

- Passez le sélecteur de fonctions sur la position "0" pour effacer les instructions de réglage.



Fig. A

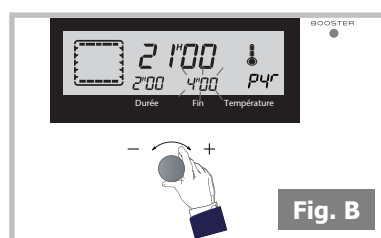







Fig. B

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité





Modes de cuisson du four

SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS	PRÉCONISATION TEMPÉRATURE °C		
*  VIANDES, POISSONS, TARTES  PIZZA	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.	mini 35	préco 200	Maxi 275
*  CUISSENS ECO	TRADITIONNEL ECO La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.	- Nota : toutes les cuissons se font sans préchauffage .	35	200	275
 CUISSENS MULTIPLES	TRADITIONNEL PULSÉ La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	Cette position vous permet de cuire sur plusieurs niveaux (2 maximum) des mets identiques ou différents.	- Après avoir effectué un préchauffage, réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson.	35	180	275
 PIECES À ROTIR	GRILPULSÉ + 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 cœur les gigot, côtes de boeuf. - Pour garder le fondant aux pavés de poissons.	180	200	230

* 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.


Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

Modes de cuisson du four (suite)

SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS	PRÉCONISATION TEMPÉRATURE °C		
				mini 35	préco 240	Maxi 275
 VIANDES ROUGES, LÉGUMES, CREMES	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...).			
 GATEAUX, 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.	35	205	275
 MAINTIEN AU CHAUD	MAINTIEN AU CHAUD Dosage des éléments supérieur et inférieur associés au brassage d'air.	Maintien au chaud.	- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).	35	80	100
 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.	180	275	275

Guide de cuisson de votre four

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

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin		
VIANDES														
Rôti de porc (1kg)	200		2				180		2				90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	200		2				180		2				60-70	conseils au verso
Rôti de boeuf	*240		2										30-40	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220		1		220	TB							50-55	
Volaille (1 kg)	200		2		220	TB	180		2				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 cuisisés (dorade)	*200		2				180		2				35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*220		2-3				*200		2-3				10-15	
LÉGUMES														
Gratins (aliments cuits)					*275	3-4							30	
Gratins dauphinois	*200		2				180		2				55-60	
Lasagnes	*200		2				180		2				40-45	
Tomates farcies	*200		2				180		2				40-45	
DIVERS														
Brochettes					*275	4							15-20	
Pâté en terrine	*200		2				*180		2				80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210		2				200		2				30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*220		3				*200		3				15-18	plat multiusages
Quiches	*210		2				200		2				30-45	moule 30 cm
Soufflé							180		1				50	moule 21 cm
Tourtes	*200		2				180		2				40-45	
Pain	*220		1				*200		1				30-50	* en  sur la grille
Pain grillé					*275	4-5							1-2	selon la préparation
Cocottes fermées (daube, baeckaofen)	180		1				165		1				90-180	

Guide de cuisson de votre four

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C									
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	40	65	100	150	150	180 200	180 200	240	275
PÂTISSERIES									
Biscuit de Savoie - Gênoise									
Biscuit roulé			*220				165		35-45
Brûlée			*180				165		5-10
Brownies			*180				180		25-30
Cake - Quatre-quarts			*180				180		25-30
Clafouris			200				180		55-60
Crèmes			165						35-45
Cookies - Sablés			*200						20-45
Kugelhupf							180		15-18
Meringues			100						45-50
Madelines			*220				210		90
Pâte à choux			*200						5-10
Petits fours feuilletés			*220						30-40
Savarin			*180				165		10-15
Tarte pâte brisée			*210				210		30-40
Tarte pâte feuilletée fine			*220				220		30-40
Tarte pâte à la levure			*210				*180		15-25

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

*Préchauffez à la température indiquée.

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'écaboussures.
- 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.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

⚠ En Gril utilisant le tourne-broche (selon modèle) (T) ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

Volume utile : 50,4 l

Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

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.

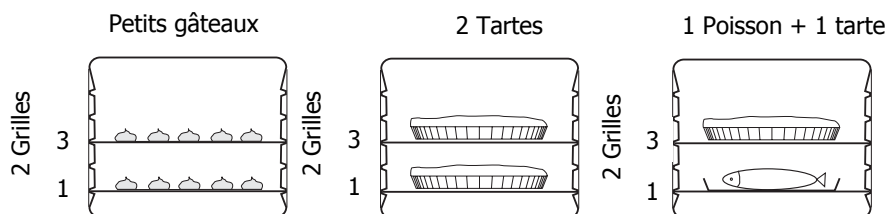


Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

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.



Accessoires

votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, de deux grilles plates et d'un tournebroche

Notes personnelles

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).

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

9962-9503 - 02/04