

*Guide d'utilisation
de votre cuisinière*

Sauter

Cuisinières
références SCG50WF - SCG50MF**

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 ?	3-4
Caractéristiques gaz	5
Guide de cuisson	6-7
Service Après-Vente	8

tout au long de la notice,

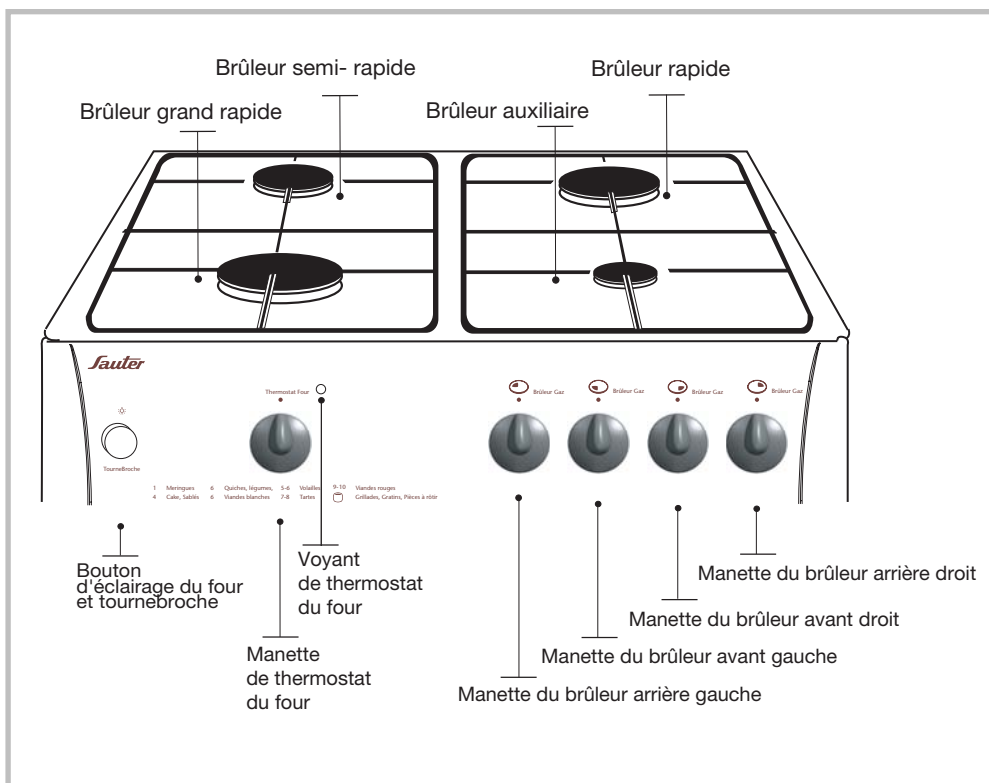


vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Comment se présente votre cuisinière ?



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.

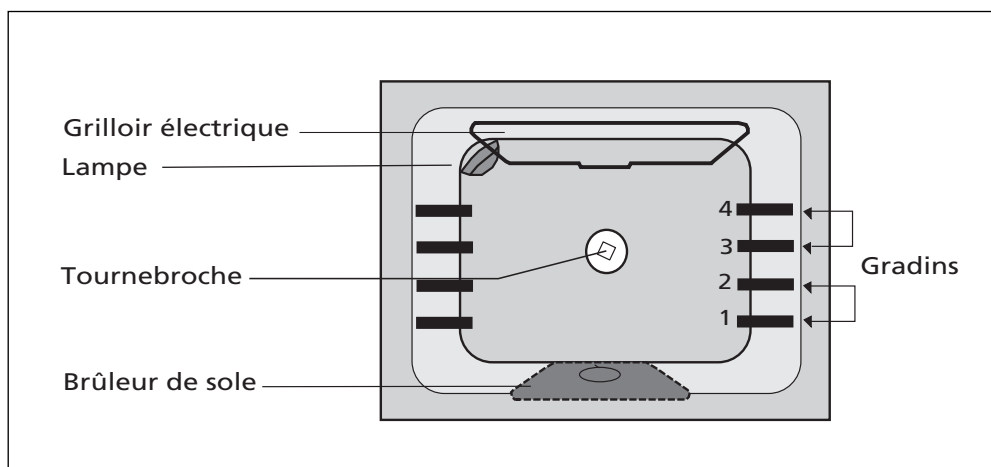
Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

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 se présente votre four ?



Le four de votre cuisinière est équipé d'un **dispositif de sécurité de flamme** permettant de couper automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

Il est nécessaire de **maintenir fortement la manette appuyée quelques secondes** après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

Une seule manette contrôle le fonctionnement soit du thermostat four, soit du grilloir.

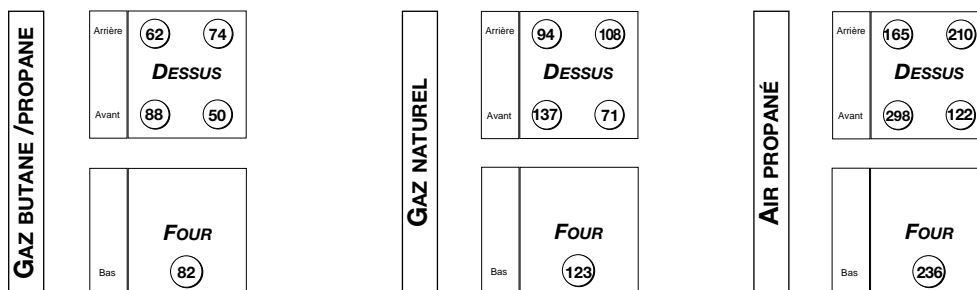
ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite, d'une grille plate, d'une plaque à pâtisserie, et d'un tournebroche.

Caractéristiques 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 butané G 130 8 mbar
BRULEUR RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	74	74	108	108	210
Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,3	2,3	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)			219	255	322
BRULEUR SEMI-RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94	165
Débit nominal/PCS (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Débit réduit/PCS (kW)	0,630		0,600		0,600
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			143	166	210
BRULEUR GRAND RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137	298
Débit nominal/PCS (kW)	3,15	3,15	3,2	3,2	3,0
Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990		0,900
Débit horaire (g/h)	229	225			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			305	354	420
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
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
FOUR (à l'allumage)					
Repère marqué sur l'injecteur	82	82	123	123	236
Débit nominal/PCS (kW)	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Débit horaire (g/h)	218	214			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			286	332	420
Débit calorifique/PCS (kW)	10,95	10,95	11,0	11,0	10,65
- g/h	796	781			
- l/h			1048	1218	1491

Puissance grilloir électrique : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS



Guide de cuisson


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



PLATS	THERMOSTAT		GRADIN	Temps de cuisson	INDICATIONS
VIANDES					
Rôti de porc (1kg)	6	225	2	60-70 min	Ajoutez eau dans le plat
Rôti de veau (1kg)	6	225	2	60-70 min	
Rôti de bœuf	9	270	2	30-40 min	Plat en terre*
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	6	225	1 ou 2	50-55 min	
Volaille (1 kg)	GRILLOIR	GRILLOIR	TB	50-70 min	Tournebrotte (selon modèle)
Volaille grosses pièces	5	200	1 ou 2	1h30-2h15	
Cuisses de poulet	GRILLOIR	GRILLOIR	4	20-25 min	Posées sur la grille
Côtes de porc, veau	GRILLOIR	GRILLOIR	4	15-20 min	Posées sur la grille
Côtes de bœuf (1 kg)	GRILLOIR	GRILLOIR	3-4	25-30 min	Posées sur la grille
Côtes de mouton	GRILLOIR	GRILLOIR	4-5	10-20 min	Posées sur la grille
POISSONS					
Poissons grillés	GRILLOIR	GRILLOIR	3-4	10-20 min	
Poissons cuisinés (dorade)	5	200	2	35-45 min	
Poissons papillottes	6	225	2	10-15 min	
LÉGUMES					
Gratins (aliments cuits)	GRILLOIR	GRILLOIR	3	25-30 min	
Gratins dauphinois	3-4	175-190	2	45-60 min	
Lasagnes	3-4	175-190	2	40-45 min	
Tomates farcies	6	225	2	40-45 min	
DIVERS					
Brochettes	GRILLOIR	GRILLOIR	3-4	10-15 min	
Pâté en terrine	5	200	2	1h20-1h40	Au bain-marie
Pizza pâte brisée	6-7	225-235	2	20-25 min	Dans un moule à tarte*
Pizza pâte à pain	7	235	3	15-25 min	Sur la plaque pâtisserie
Quiches	6	225	1-2	40-45 min	Moule épais*, gradin 1
Soufflé	3	175	2	35-45 min	
Tourtes	6	225	2	40-45 min	
Pain	6-7	225-235	2	30-50 min	Selon grosseur
Pain grillé	GRILLOIR	GRILLOIR	4	1-2 min	Tranches sur la grille

Service Après-Vente

Attention ! conservez soigneusement cette notice après avoir recopié les informations de la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou retirer le tiroir).

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

Service après-vente

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

PIECES D'ORIGINE : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE**.



Relations consommateurs

SAUTER c'est aussi le minitel...

36.15 SAUTER*

*(0,197 € TTC/min) => tarif en vigueur à la date d'impression du document,

... pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

... pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER

Vous pouvez aussi nous écrire :

**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.

9962-9683 - 10/03

