

*Guide d'utilisation
de votre cuisinière*

Sauter

Cuisinières

références SCG560WF1 - SCG560MF1 - SCG560GF1

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,

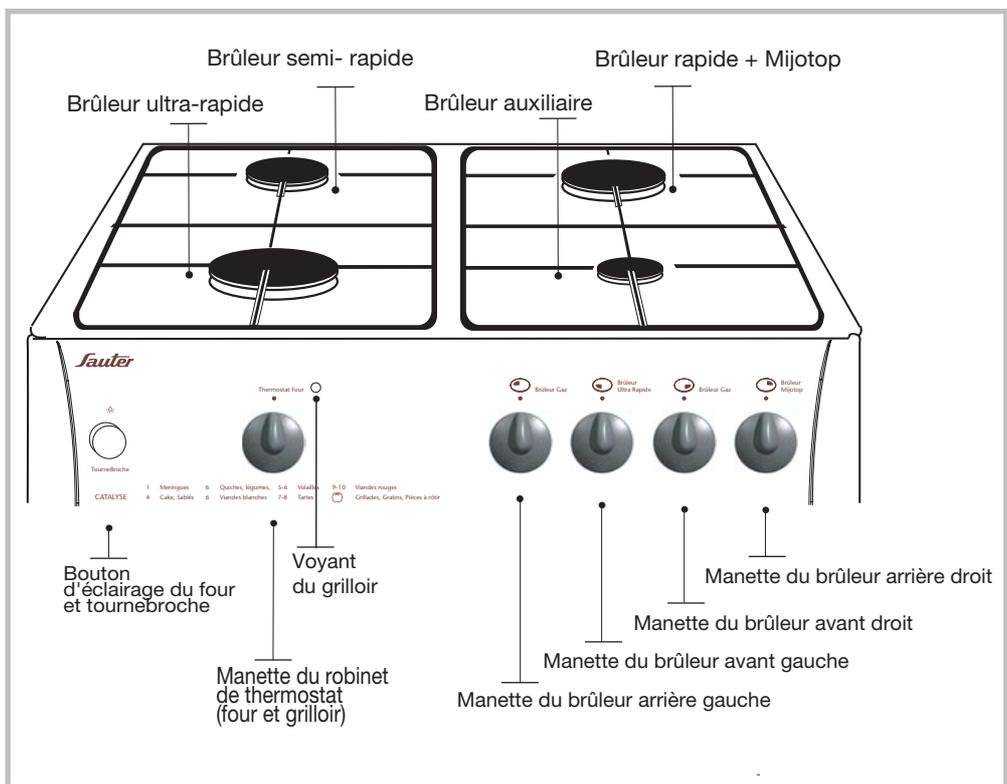


vous signale les consignes de sécurité,



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.

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.

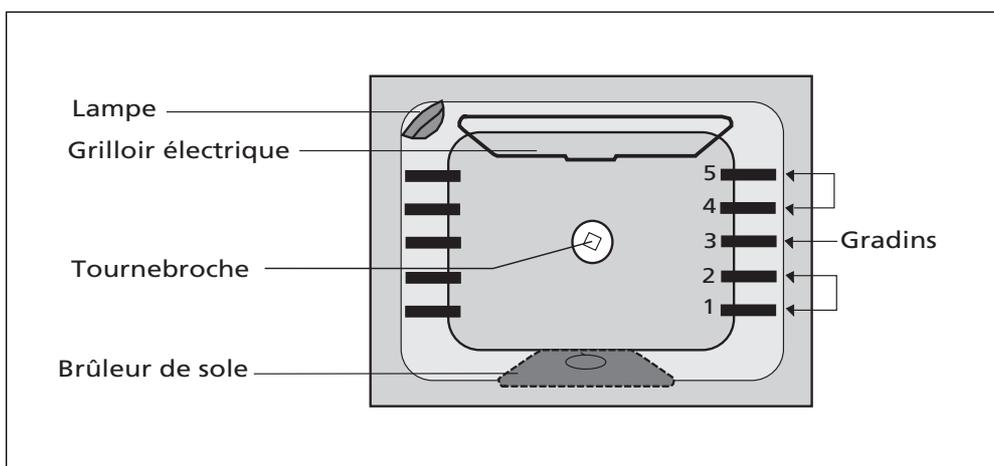
Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

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.

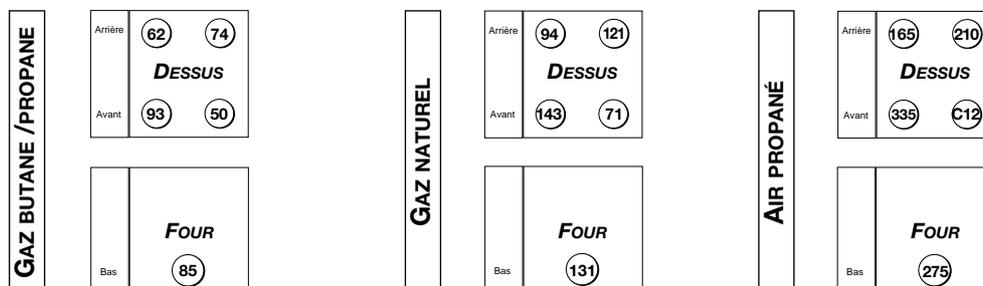
ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite, d'une grille plate, d'une plaque à pâtisserie, et d'un tournebroche.

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 propané 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 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 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
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
FOUR (à l'allumage)					
Repère marqué sur l'injecteur	85	85	131	131	275
Débit nominal/PCS (kW)	3,4	3,4	3,4	3,4	3,2
Débit horaire (g/h)	247	243			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			324	376	448
Débit calorifique/PCS (kW)	11,65	11,65	11,8	11,8	11,3
- g/h	847	831			
- l/h			1124	1307	1582

ÉLECTRICITÉ Gril électrique : 2100 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS



Guide de cuisson

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



PLATS	THERMOSTAT		GRADIN	Temps de cuisson	INDICATIONS
	Point	°C			
VIANDES					
Rôti de porc (1 kg)	5-6	200-225	2	90 min	Ajoutez eau dans le plat
Rôti de veau (1 kg)	6	225	2	60-70 min	Plat en terre*
Rôti de boeuf	9	270	2	30-40 min	
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	7	235	1 ou 2	50-55 min	
Volaille (1 kg)	GRILLOIR	GRILLOIR	TB	50-70 min	Tournebroche
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 boeuf (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	
Pâte 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	4-5	1-2 min	Tranches sur la grille

Guide de cuisson

PÂTISSERIES										
<i>Biscuit de Savoie - Génoise</i>	4	190	2	30 min	Préchauffez à la T° de cuisson					
Biscuit roulé	3	175	2	10-15 min	Plaque spéciale posée sur la grille*					
<i>Brioche</i>	3	175	2	35-40 min						
Brownies	3	175	2	20-25 min						
<i>Cake - Quatre-quarts</i>	3	175	2	50-60 min						
Clafoutis	5	200	2	35-40 min						
<i>Crêmes</i>	4	190	2	30-45 min						
Cookies - Sablés	5	200	3	15-18 min	Au bain-marie					
<i>Kugelhupf</i>	4	190	2	40-45 min	Sur la plaque pâtisserie					
Meringues	1	150	3	40-50 min	Préchauffez thermostat 4					
<i>Madelines</i>	6	225	2	8-10 min	Sur la plaque pâtisserie					
Pâte à choux	5	200	3	45-50 min	Plaque spéciale sur la grille*					
<i>Petits fours feuilletés</i>	7-8	235-260	2	10-15 min	Sur la plaque pâtisserie					
Savarin	4	190	2	25-30 min	Sur la plaque pâtisserie					
<i>Tarte pâte Brisée</i>	6-7	225-235	2	25-35 min	Préchauffez thermostat 4					
Tarte pâte feuilletée fine	7	235	2	15-25 min						
<i>Tarte pâte à la levure</i>	6	225	2	30-35 min	Sur la plaque pâtisserie					

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C										
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
°C	150	160	175	190	200	225	235	260	270	285

- Préchauffez 10 à 15 minutes avant d'enfourner.
- En "GRILLOIR" posez la fêche-frite au 1er gradin pour récupérer le jus de cuisson.
- Un bain-marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- Influence des moules sur les cuissons : évitez les moules clairs et brillants, ainsi que les moules trop épais (en particulier pour les tartes, quiches...); ils prolongent le temps de cuisson. Pour les viandes, évitez les plats en verre qui provoquent des projections de gras. Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester minimum 1 heure à température ambiante, et reposer de 5 à 10 minutes en fin de cuisson avant d'être découpées.

* Accessoires non fournis.

Volume utilisable : 56 litres.

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

9963-5472 - 01/05