

*Guide d'utilisation
de votre cuisinière*

Sauter

Cuisinières

références SCG60WF - SCG60GF* - SCG60MF**

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,

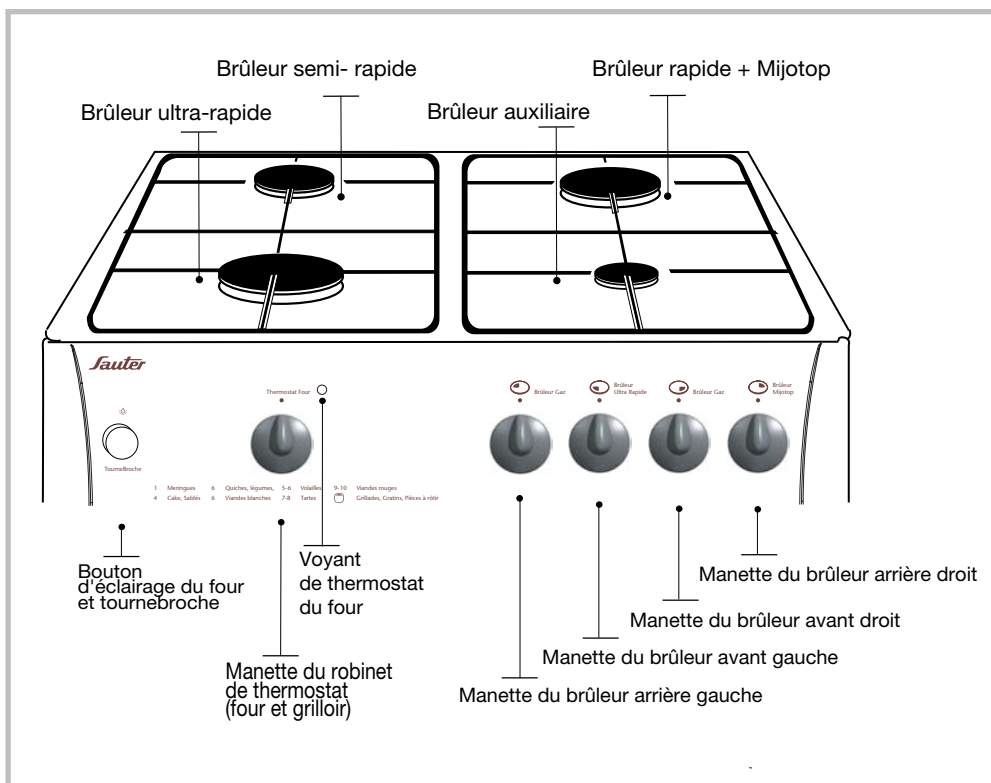


vous signale les consignes de sécurité,



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.

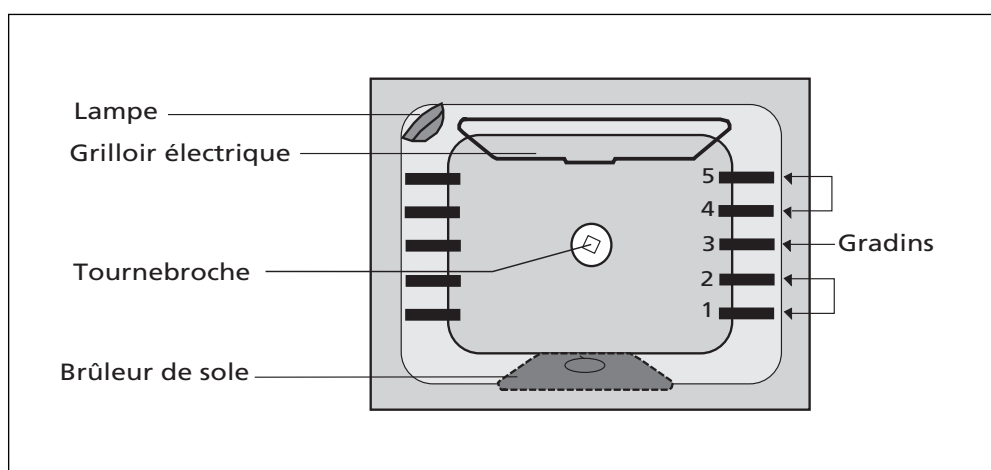
Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

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.

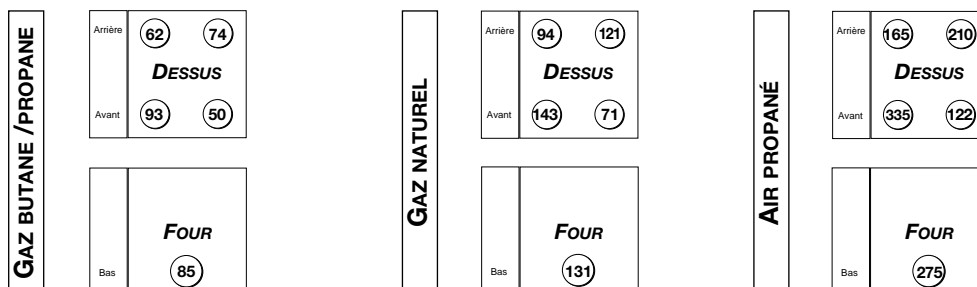
ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite, d'une grille plate, d'une plaque à pâtisserie, et d'un tournebroche.

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 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	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	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	11,15
- g/h	847	831			
- l/h			1124	1307	1561

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 <i>Rôti de porc (1 kg)</i> Rôti de veau (1 kg) <i>Rôti de boeuf</i> Agneau (gigot, épaule 2,5 kg) <i>Volaille (1 kg)</i> Volaille grosses pièces <i>Cuisses de poulet</i> Côtes de porc, veau <i>Côtes de boeuf (1 kg)</i> Côtes de mouton	5-6 6 9 7 GRILLOIR 5 GRILLOIR GRILLOIR GRILLOIR GRILLOIR	200-225 225 270 235 GRILLOIR 200 GRILLOIR GRILLOIR GRILLOIR GRILLOIR	2 2 2 1 ou 2 TB 1 ou 2 4 4 3-4 4-5	90 min 60-70 min 30-40 min 50-55 min 50-70 min 1h30-2h15 20-25 min 15-20 min 25-30 min 10-20 min	Ajoutez eau dans le plat Plat en terre* TB (selon modèle) Posées sur la grille Posées sur la grille Posées sur la grille Posées sur la grille
POISSONS <i>Poissons grillés</i> Poissons cuisinés (dorade) <i>Poissons papillottes</i>	GRILLOIR 5 6	GRILLOIR 200 225	3-4 2 2	10-20 min 35-45 min 10-15 min	
LÉGUMES <i>Gratins (aliments cuits)</i> Gratins dauphinois <i>Lasagnes</i> Tomates farcies	GRILLOIR 3-4 3-4 6	GRILLOIR 175-190 175-190 225	3 2 2 2	25-30 min 45-60 min 40-45 min 40-45 min	
DIVERS <i>Brochettes</i> Pâté en terrine <i>Pizza pâte brisée</i> Pizza pâte à pain <i>Quiches</i> Soufflé <i>Tourtes</i> Pain <i>Pain grillé</i>	GRILLOIR 5 6-7 7 6 3 6 6-7 GRILLOIR	GRILLOIR 200 225-235 235 225 175 225 225-235 GRILLOIR	3-4 2 2 3 1-2 2 2 2 4-5	10-15 min 1h20-1h40 20-25 min 15-25 min 40-45 min 35-45 min 40-45 min 30-50 min 1-2 min	Au bain-marie Dans un moule à tarte* Sur la plaque pâtisserie Moule épais*, gradin 1 Selon grosseur Tranches sur la grille

Guide de cuisson

PÂTISSERIES							Préchauffez à la T° de cuisson Plaque spéciale posée sur la grille*
<i>Biscuit de Savoie - Génoise</i>	4	190	2	30 min			
Biscuit roulé	3	175	2	10-15 min			
<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>Crêpes</i>	4	190	2	30-45 min			
Cookies - Sablés	5	200	3	15-18 min			
<i>Kugelhupf</i>	4	190	2	40-45 min			Au bain-marie
Meringues	1	150	3	40-50 min			Sur la plaque pâtisserie
<i>Madeleines</i>	6	225	2	8-10 min			Préchauffez thermostat 4
Pâte à choux	5	200	3	45-50 min			Sur la plaque pâtisserie
<i>Petits fours feuilletés</i>	7-8	235-260	2	10-15 min			Plaque spéciale sur la grille*
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			Sur la plaque pâtisserie
<i>Tarte pâte à la levure</i>	6	225	2	30-35 min			

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


- Préchauffez 10 à 15 minutes avant d'enfourner.
- En "GRILLOIR" posez la lèche-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

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

BP 9526

Vous pouvez aussi nous écrire :

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.

9962-9442 -10/03

