

*Guide d'utilisation
de votre cuisinière*

Sauter

Cuisinières

références SCM60WF - SCM60GF* Ireland 3*

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
Mode de cuisson	5
Guide de cuisson	6-7
Service Après-Vente	8

tout au long de la notice,

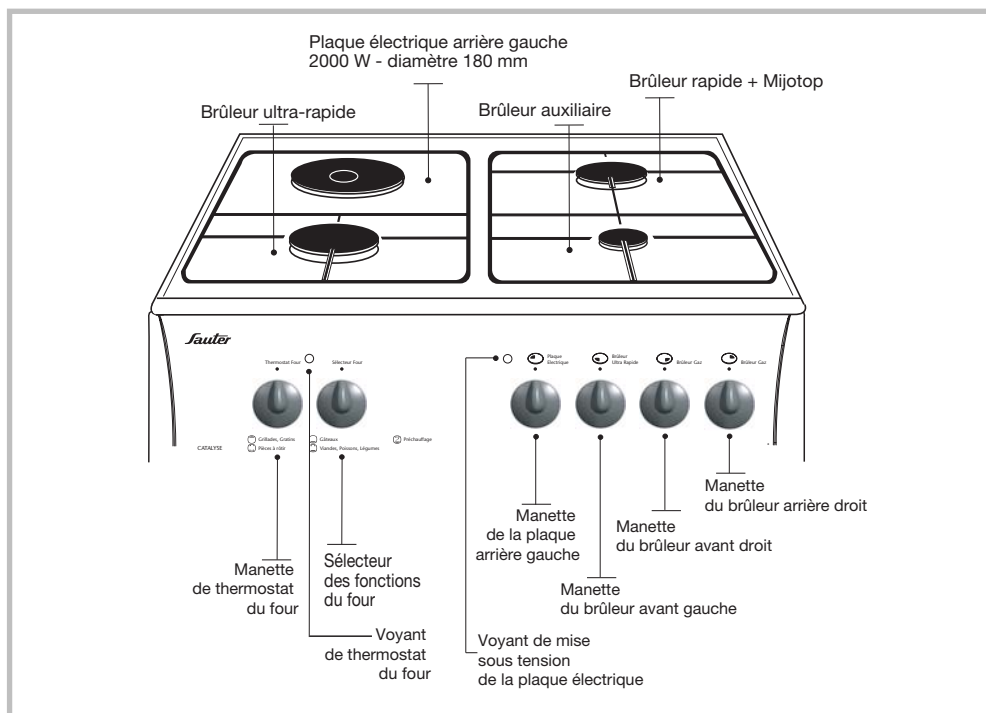


vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Comment se présente votre cuisinière ?



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.

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

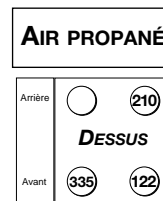
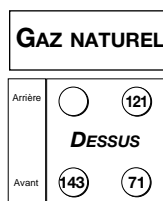
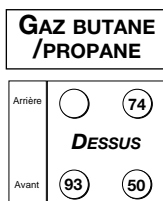
GAZ	Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butane G 130 8 mbar
	BRULEUR RAPIDE	74	74	121	121	210
	Repère marqué sur l'injecteur					
	Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,4	2,4	2,3
	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	50	50	71	71	122
	Repère marqué sur l'injecteur					
	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
	BRULEUR ULTRA RAPIDE	93	93	143	143	335
	Repère marqué sur l'injecteur					
	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







Modes de cuisson du four



PRÉCHAUFFAGE

- La fonction "préchauffage" est à utiliser avant la cuisson.
- Avant d'enfourner les plats, préchauffez à la température de cuisson choisie jusqu'à extinction du voyant de thermostat

Modes de cuisson du four

SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS	PRÉCONISATION TEMPÉRATURE °C		
				mini	préco	Maxi
 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
 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 lèche frite au gradin du bas.	- Recommandé pour les volailles ou rôtis au tournebroche. - Pour saisir et cuire à coeur les gigots, côtes de boeuf, pour garder leur fondant aux pavés de poissons.	180	200	230
 Gâteaux	SOLE La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril	Cuisson par le dessous avec un 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, brioches, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croute dessus.	35	205	275
*  Viandes, Poissons, 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...).	35	240	275

* 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




Guide de cuisson

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)	*180	2					90	ajoutez un peu d'eau
Rôti de veau (1kg)	*180	2					60-70	
Rôti de boeuf	*240	2					30-40	conseils au verso
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	210	1			210	TB	50-55	
Volaille (1 kg)	180	2			210	TB	50-70	
Volaille grosses pièces	180	1					90-120	
Cuisses de poulet					*210	3	15-25	posées sur grille
Côtes de porc, veau					*210-240	3	15-20	
Côtes de boeuf (1 kg)					210-240	3-4	25-30	
Côtes de mouton					*270	4	10-20	
POISSONS								
Poissons grillés					*270	4	15-20	
Poissons cuisisés (dorade)	*180	2					35-45	plat en terre
Poissons papillottes	*240	2-3					10-15	
LÉGUMES								
Gratins (aliments cuits)					*270	3-4	30	
Gratins dauphinois	*180	2					55-60	
Lasagnes	*180	2					40-45	
Tomates farcies	*180	2					40-45	
DIVERS								
Brochettes					*270	4	15-20	
Pâté en terrine	*210	2					80-100	bain marie
Pizza pâte brisée	*210	2					30-40	moule 30 cm
Pizza pâte à pain	*240	3	*240	1			15-18	plat multiusages
Quiches	*210	2					30-45	moule 30 cm
Soufflé			180	1			50	moule 21 cm
Tourtes	*210	2					40-45	
Pain	*210	1	*210	1			30-50	
Pain grillé					*270	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 lèche-frite, d'une grille plate, et d'un tournebroche.

Guide de cuisson

PLATS	CUISISON TRADITIONNELLE						Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat °C 	Gratin	Thermostat °C 	Gratin	Thermostat °C 	Gratin		
PÂTISSERIES								
Biscuit de Savoie - Gênoise			180	1			35-45	
Biscuit roulé	*210	3					5-10	
Brioche	*180	1	180	1			25-30	
Brownies	*180	2	180	2			25-30	grand plat en verre
Cake - Quatre-quarts	*180	1	180	1			55-60	
Clafoutis	*180	2					35-45	
Crèmes	*180	2					20-45	bain-marie
Cookies - Sablés	*180	3					15-18	plat multiusages
Kugelhupf			180	1			45-50	
Meringues	100	2					90	
Madeleines	*210	2					5-10	plaques sur la grille
Pâte à choux	*180	3					30-40	selon grosseur
Petits fours feuilletés	*210	3					10-15	
Savarin	*180	2	180	1			30-40	
Tarte pâte brisée	*210	2					30-40	moule 30 cm
Tarte pâte feuilletée fine	*240	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	55	75	100	125	150	180	210	240	270

*Préchauffez à la température indiquée sur séquence  ou  selon modèle.

- 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 gratin 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 utilisable : 55,2 l

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.

9963-0112 -09/03

