

Cuisinières
références GT26*/*



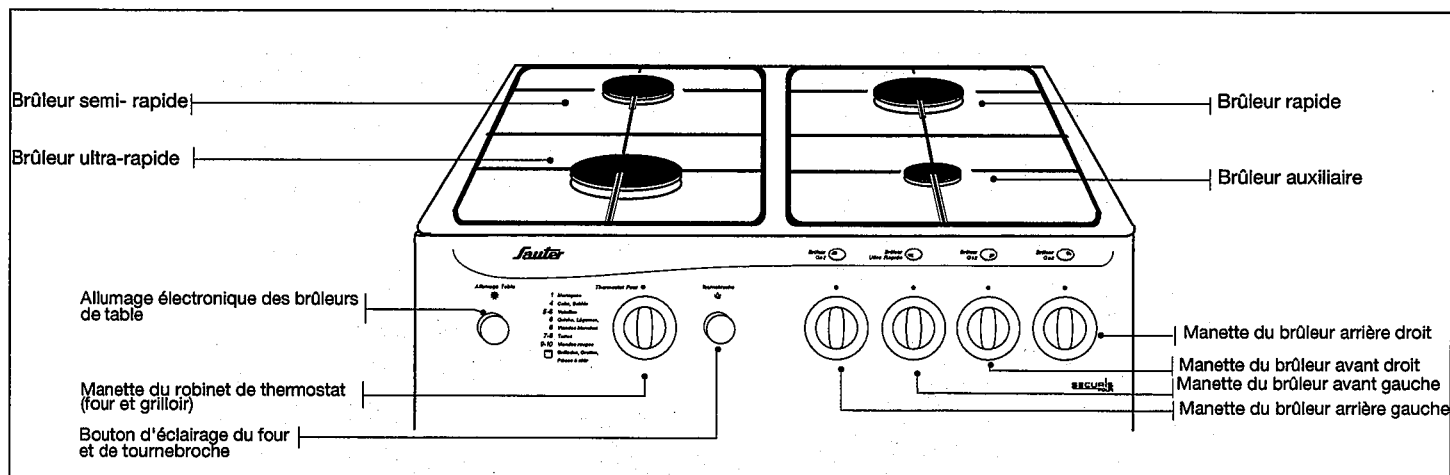
Guide d'utilisation

Sauter

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous en félicitons.

Pour obtenir la plus grande satisfaction de votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire **très attentivement** les informations contenues dans **ce Guide d'utilisation** ainsi que dans la **Notice d'utilisation et d'installation** ci-jointe.

Comment se présente votre cuisinière ?



Allumage électronique des brûleurs de table

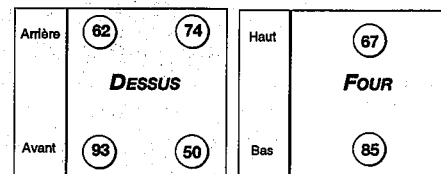
- Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme. Actionnez le bouton d'allumage électronique (maintenez appuyé jusqu'à l'apparition des flammes).

Caractéristiques gaz

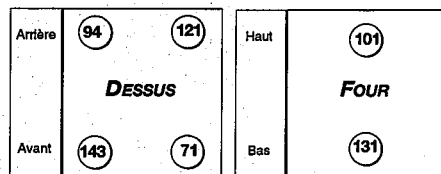
Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butané G 130 8 mbar
BRÛLEUR RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur	74	74	121	121	210
Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,4	2,4	2,3
Débit réduit/PCS (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
BRÛLEUR 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	143	166	210
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)					
BRÛLEUR 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	333	388	462
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)					
BRÛLEUR 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	95	111	119
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)					
GRILLOIR (à l'allumage) Repère marqué sur l'injecteur	67	67	101	101	198
Débit nominal/PCS (kW)	2	2	2	2	2
Débit horaire (g/h)	145	143	190	221	280
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)					
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	324	376	448
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)					
Débit calorifique/PCS (kW)	11,65	11,65	11,8	11,8	11,15
- g/h	847	831	1124	1307	1561
- l/h					

REPÉRAGE DES INJECTEURS

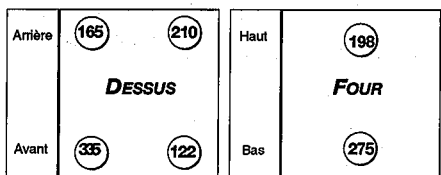
GAZ BUTANE /PROPANE



GAZ NATUREL

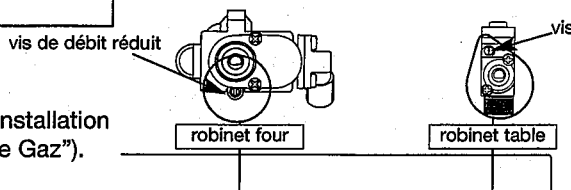


AIR PROPANÉ

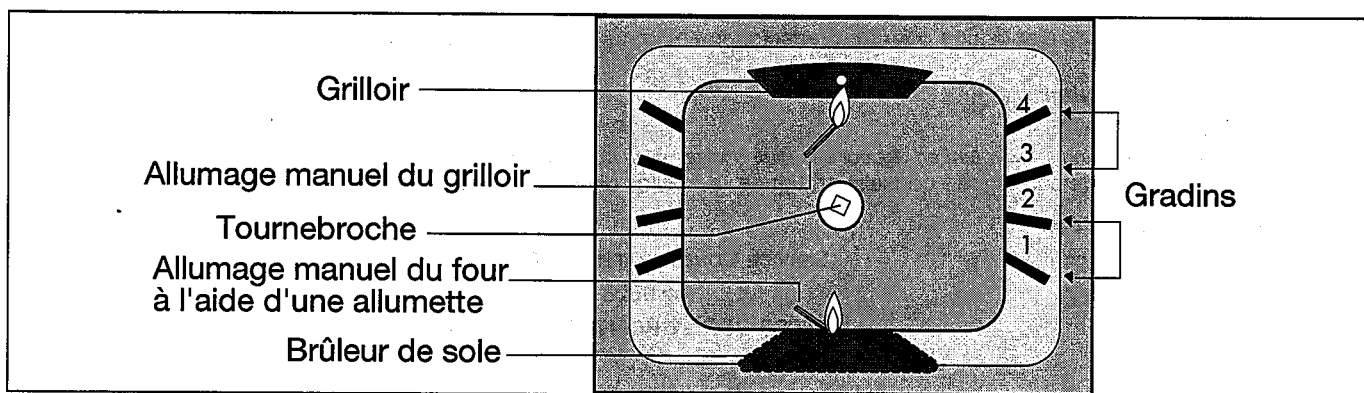


Ne m'oubliez pas !

(voir Notice d'Utilisation et d'Installation
- paragraphe "Changement de Gaz").



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 la manette appuyée quelques secondes après l'apparition de la flamme pour enclencher le système de sécurité.

Une seule manette de thermostat contrôle le fonctionnement soit du 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.

Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

RECETTES	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (EN MINUTES)	GRADIN À PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
ENTRÉES - LÉGUMES				
Quiche lorraine	6	40 à 45	1	
Gratin dauphinois	3 ou 4	45 à 60	2	
Pizza	7	15 à 25	3	Selon quantité
Soufflé au fromage	3	35 à 45	2	Sur plaque à pâtisserie
Tomates farcies	6	40 à 45	2	Selon quantité
POISSONS				
Dorade	5	35 à 40	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRILLOIR <input type="checkbox"/>	20	3	(2)
VIANDES				
Côtelette d'agneau	GRILLOIR <input type="checkbox"/>	6 à 8	3	(2)
Dinde	7 puis 5	30 (1)	1 ou 2	Position thermostat 7 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu
Entrecôte de boeuf	GRILLOIR <input type="checkbox"/>	6 à 8	3	(2)
Gigot	7	10 à 15 (1)	1 ou 2	
Lapin rôti	6	25 (1)	2	
Pintade	6	25 à 30 (1)	2	
Poulet rôti	5	25 (1)	1 ou 2	Selon grosseur
Poulet tournebroche	GRILLOIR <input type="checkbox"/>	25 (1)	BROCHE	(2)
Rôti de boeuf	9	10 à 15 (1)	2	
Rôti de porc	5 ou 6	40 (1)	2	
Rôti de veau	6	40 (1)	2	
PÂTISSERIES				
Cake	3-4	50 à 60	2	Selon épaisseur et moule
Pâte à choux	5	45 à 50	3	Selon grosseur
Meringues	1	40 à 50	3	Sur plaque à pâtisserie plus 30 min. sans chauffage
Pâte brisée	6 ou 7	15 à 20	2	Pâte brisée non garnie
Pâte feuilletée	7 ou 8	10 à 15	2	Pâte non garnie
Pâte sablée (tarte)	4 ou 5	35 à 40	2	Selon garniture crème ou fruits
Quatre-quarts	3 ou 4	40 à 50	2	Selon épaisseur et moule
Sablés	3 ou 4	15 à 18	3	Sur plaque à pâtisserie
Tarte aux fruits	7	25 à 35	1 ou 2	Selon moule

GRADUATION MANETTE	TEMPERATURE APPROXIMATIVE (°C)
●	ARRÊT
1	150
2	160
3	175
4	190
5	205
6	225
7	240
8	260
9	275
10	285

Volume utilisable : 56 litres.

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Plat lèchefrite au gradin n°1.

NOTA : Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, une durée de préchauffage de 10 à 15 minutes sur la position de THERMOSTAT 10.

● Pour les meringues, ne préchauffez que 5 minutes à thermostat 1.

● Pour les sablés, préchauffez 10 minutes à thermostat 3.

Influence des moules sur les cuissons : Si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhérent et extérieur coloré, en fonte émaillée, ou aluminium anodisé, remontez la préparation d'un gradin.

Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante (tarte, quiche...).

Relations consommateurs

- Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, à cette fin :

Vous pouvez nous consulter :

36.15 SAUTER*

*(0,20 € la minute) \Rightarrow tarif en vigueur à la date d'impression du document.
(demande de catalogue - conseils pratiques - adresses diverses - suggestions).

Vous pouvez aussi nous écrire :

SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER

BP 9526

95069 CERGY PONTOISE CEDEX


0,150 € TTC/min
N° Indigo 0 825 06 16 05

Service Consommateurs SAUTER

\Rightarrow tarif en vigueur à la date d'impression du document.

Service Après-Vente

IMPORTANT

- Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.
- **PIÈCES D'ORIGINE** : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées .

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.

87 X5480

9962-2971 - 12/01