

Cuisinières
références GC3*/*

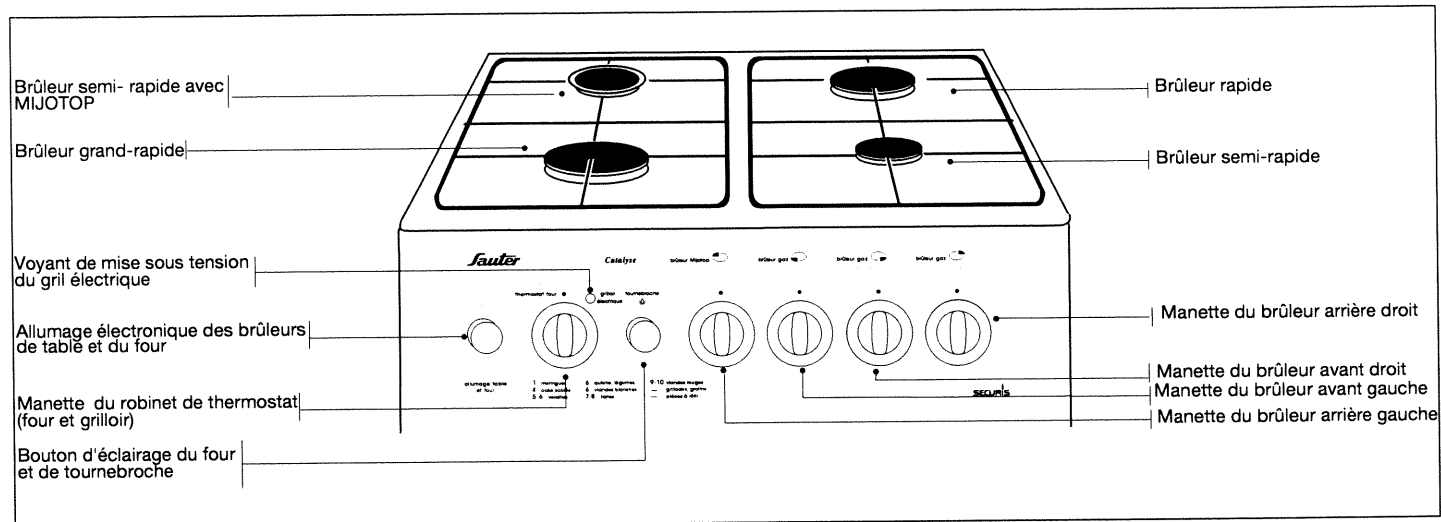


Guide d'utilisation

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 ?



Caractéristiques gaz

SAppareil 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	78	78	118	118	210
Débit nominal/PCS (kW)	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
Débit réduit/PCS (kW)	0,780		0,700		0,600
Débit horaire (g/h)	175	171			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			229	266	336
BRULEURS SEMI-RAPIDES					
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	96	96	165
Débit nominal/PCS (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Débit réduit/PCS (kW)	0,500		0,525		0,400
Débit horaire (g/h)	109	107	143	166	210
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)					
BRULEUR GRAND RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	88	88	133	133	298
Débit nominal/PCS (kW)	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2
Débit réduit/PCS (kW)	0,780		0,700		0,600
Débit horaire (g/h)	233	229	305	354	448
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)					
FOUR (à l'allumage)					
Repère marqué sur l'injecteur	87	87	125	125	255
Débit nominal/PCS (kW)	3,2	3,2	3,2	3,2	3,0
Débit horaire (g/h)	233	229	305	354	420
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)					
Débit calorifique/PCS (kW)	11,8	11,8	11,8	11,8	11,6
- g/h	859	843	1125	1306	1624
- l/h					

REPÉRAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE /PROPANE

Arrière	62	78		
	DESSUS			FOUR
Avant	88	62	Bas	87

GAZ NATUREL

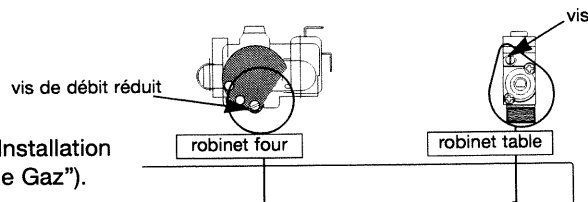
Arrière	96	118		
	DESSUS			FOUR
Avant	133	96	Bas	125

AIR PROPANÉ

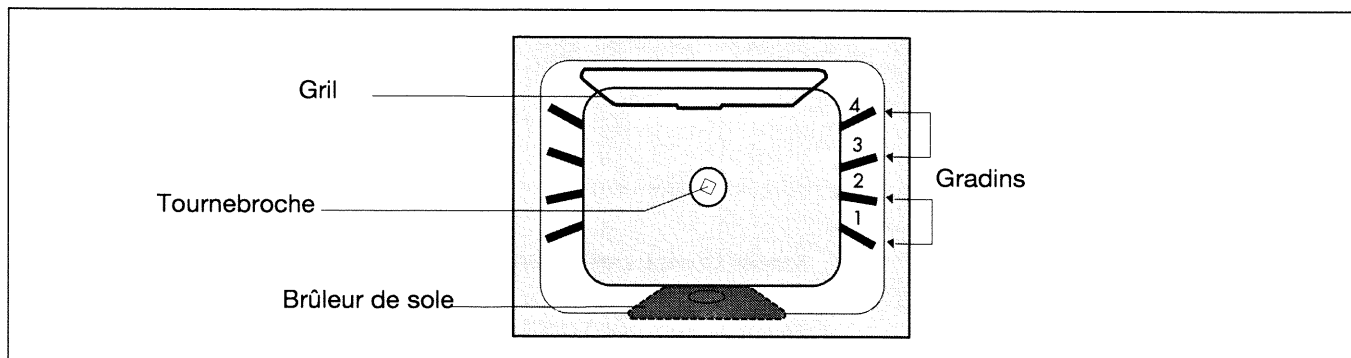
Arrière	165	210		
	DESSUS			FOUR
Avant	298	165	Bas	255

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. Lors de l'allumage de votre four, ce dispositif nécessite de suivre les instructions de la notice d'installation et d'utilisation.

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

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 A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
ENTRÉES - LÉGUMES				
Quiche lorraine	7	35 à 40	1	
Gratin dauphinois	5	50 à 60	2	
Pizza	7	15 à 25	3	Sur plaque à pâtisserie
Soufflé au fromage	4	35 à 45	2	Selon quantité
Tomates farcies	6	40 à 45	2	Selon quantité
POISSONS				
Dorade	5 ou 6	25 à 35	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRIL	20	3	(2)
VIANDES				
Côtelette d'agneau	GRIL	8 à 10	3	(2)
Dinde	7 puis 6	25 à 30 (1)	2	Position thermostat 8 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu
Entrecôte de boeuf	GRIL	6 à 8	3	(2)
Gigot	7 ou 8	15 (1)	2	
Lapin rôti	6	25 (1)	2	
Pintade	6	25 (1)	2	
Poulet rôti	6	25 (1)	2	
Poulet tournebroche	GRIL	25 (1)	BROCHE	(2)
Rôti de boeuf	9	15 (1)	2	
Rôti de porc	6	40 (1)	2	Selon épaisseur
Rôti de veau	6	40 (1)	2	Selon épaisseur
PÂTISSERIES				
Cake	3-4	50 à 60	2	Selon grosseur
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	8	15 à 20	1	Pâte brisée non garnie
Pâte feuilletée	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	3-4	40 à 50	2	Selon quantité
Sablés	3-4	12 à 15	3	Plaque à pâtisserie
Tarte aux fruits	7	35 à 40	1	

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

Volume utilisable : 45 litres.

Pour les cuissons au GRIL, enfournez votre plat après avoir effectué un préchauffage de 5 à 6 minutes.

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Plat lèchefrite au gradin inférieur.

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*

***(1,29 F la minute)**

(demande de catalogue - conseils pratiques - adresses diverses - suggestions).

Vous pouvez aussi nous écrire :


SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER

BP 9526

95069 CERGY PONTOISE CEDEX

Service Après-Vente

IMPORTANT

- Pour bénéficier de la garantie sur votre cuisinière, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie", ci-dessous, par votre vendeur installateur.
- 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 .

CERTIFICAT DE GARANTIE *Sauter*

TEM - 7, rue Henri Becquerel - 92854 RUEIL MALMAISON CEDEX

SAS AU CAPITAL DE 261.560.000 F - R.C.S. NANTERRE B 393.306.857

CONDITIONS GÉNÉRALES D'APPLICATION DE LA GARANTIE

Pour toute mise en oeuvre de cette garantie, vous devez vous adresser à votre distributeur spécialiste. Cette garantie sur les pièces d'origine constructeur s'applique par votre distributeur sur présentation du «certificat de garantie informatisé inséré dans l'appareil et de votre facture d'achat (à condition que celle-ci soit postérieure au 01/09/92), et ce pour une durée de 1 an. Elle s'applique exclusivement en FRANCE métropolitaine aux appareils neufs utilisés dans les conditions normales de fonctionnement conformes aux instructions de la notice d'emploi du constructeur, hors accident, défaut d'aspect, incidents de transport ou de manipulation, et hors dommages naturels (foudre, dégâts des eaux, ...).

Elle exclut également :

- Les remplacements pouvant intervenir sur les éléments ou accessoires faisant partie de l'entretien habituel et courant (éléments de raccordement gaz, eau, électricité, etc...).

- Les pièces d'esthétique ou les pièces dont le vieillissement est considéré normal par le constructeur et qui n'entraîne pas une cause de non fonctionnement ou inaptitude à l'usage usuel.

Elle ne pourra pas s'appliquer :

- En cas de modification des caractéristiques de l'appareil effectuées par l'utilisateur, au matériel utilisé à titre professionnel, commercial ou collectif, lorsqu'une cause étrangère à l'appareil ou ses composants est à l'origine de la défectuosité. En dehors des contrats et des conditions spécifiques du revendeur cette «garantie pièces certifiées constructeur» ne couvre pas les frais de main-d'oeuvre et de déplacement.

En fin de période de garantie, si une pièce venait à être remplacée, cette pièce est garantie 6 mois à partir de la date de l'intervention.

Les dispositions stipulées, ci-dessus, n'excluent pas le bénéfice de la garantie légale concernant les vices cachés conformément aux dispositions de l'article 1641 du Code Civil.

NOM ET ADRESSE DE L'ACHETEUR

NOM :

ADRESSE :

CODE POSTAL :

VILLE :

DATE D'ACQUISITION :

CACHET DU VENDEUR

87x0975