

Cuisinières  
références GC3\*/\*

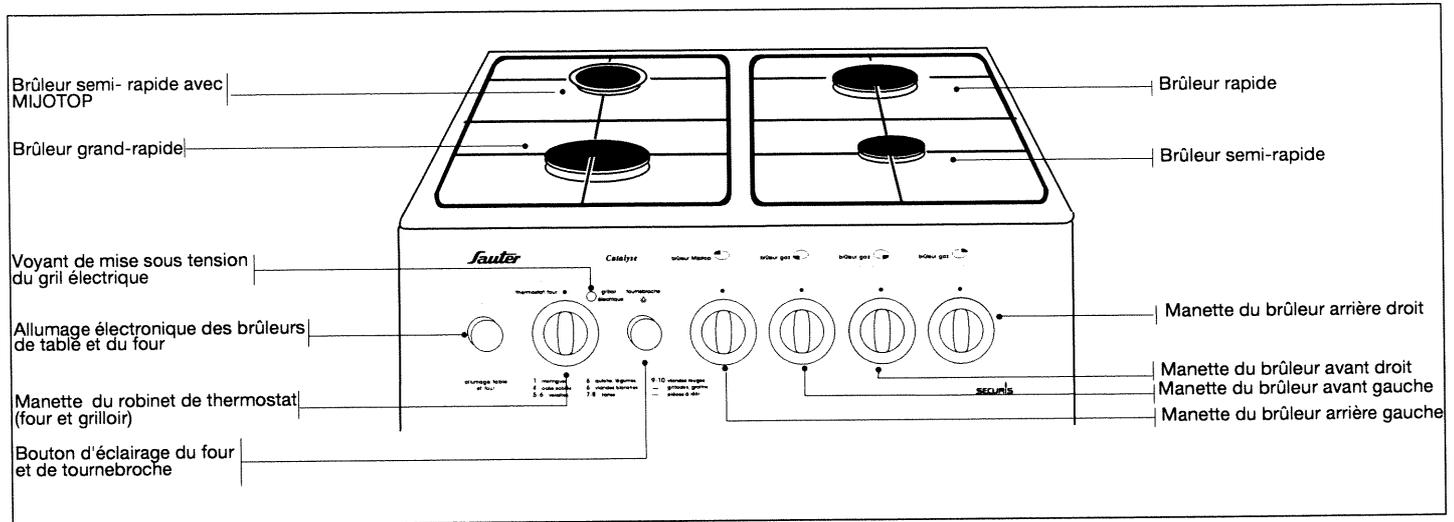


*Guide d'utilisation*

*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 ?

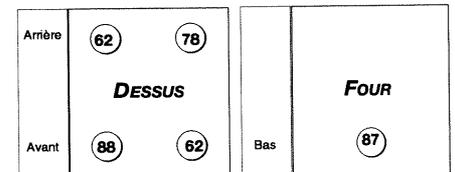


## Caractéristiques gaz

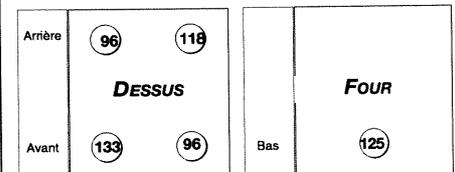
SAppareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propané Air butané G 130 8 mbar
<b>BRÛLEUR RAPIDE</b> Repère marqué sur l'injecteur	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>118</b>	<b>118</b>	<b>210</b>
Débit nominal/PCS (kW)	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
Débit réduit/PCS (kW)	0,780	0,780	0,700	0,700	0,600
Débit horaire (g/h)	175	171			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			229	266	336
<b>BRÛLEURS SEMI-RAPIDES</b> Repère marqué sur l'injecteur	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>96</b>	<b>96</b>	<b>165</b>
Débit nominal/PCS (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Débit réduit/PCS (kW)	0,500	0,500	0,525	0,525	0,400
Débit horaire (g/h)	109	107			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			143	166	210
<b>BRÛLEUR GRAND RAPIDE</b> Repère marqué sur l'injecteur	<b>88</b>	<b>88</b>	<b>133</b>	<b>133</b>	<b>298</b>
Débit nominal/PCS (kW)	3,2	3,2	3,2	3,2	3,2
Débit réduit/PCS (kW)	0,780	0,780	0,700	0,700	0,600
Débit horaire (g/h)	233	229			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			305	354	448
<b>FOUR (à l'allumage)</b> Repère marqué sur l'injecteur	<b>87</b>	<b>87</b>	<b>125</b>	<b>125</b>	<b>255</b>
Débit nominal/PCS (kW)	3,2	3,2	3,2	3,2	3,0
Débit horaire (g/h)	233	229			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			305	354	420
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

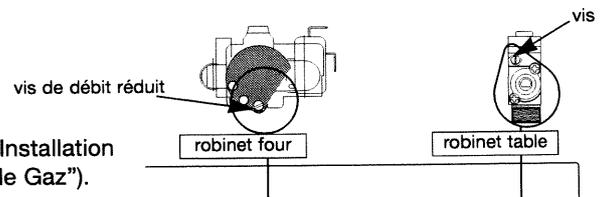
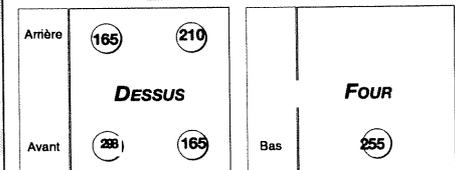
#### GAZ BUTANE /PROPANE



#### GAZ NATUREL

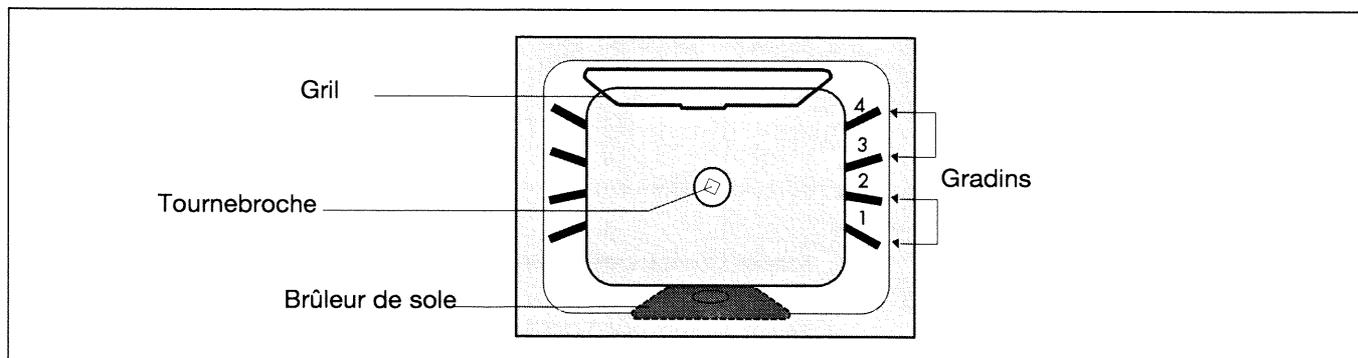


#### AIR PROPANÉ



**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. 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
<b>ENTRÉES - LÉGUMES</b>				
Quiche lorraine	7	35 à 40	1	
Gratin dauphinois	5	50 à 60	2	
Pizza	7	15 à 25	3	
Soufflé au fromage	4	35 à 45	2	Sur plaque à pâtisserie Selon quantité
Tomates farcies	6	40 à 45	2	Selon quantité
<b>POISSONS</b>				
Dorade	5 ou 6	25 à 35	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRIL <input type="checkbox"/>	20	3	(2)
<b>VIANDES</b>				
Côtelette d'agneau	GRIL <input type="checkbox"/>	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
<b>Entrecôte de boeuf</b>				
Gigot	GRIL <input type="checkbox"/>	6 à 8	3	(2)
Lapin rôti	7 ou 8	15 (1)	2	
Pintade	6	25 (1)	2	
Poulet rôti	6	25 (1)	2	
Poulet tournebroche	GRIL <input type="checkbox"/>	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
<b>PÂTISSERIES</b>				
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