

Cuisinières

référence GT21M

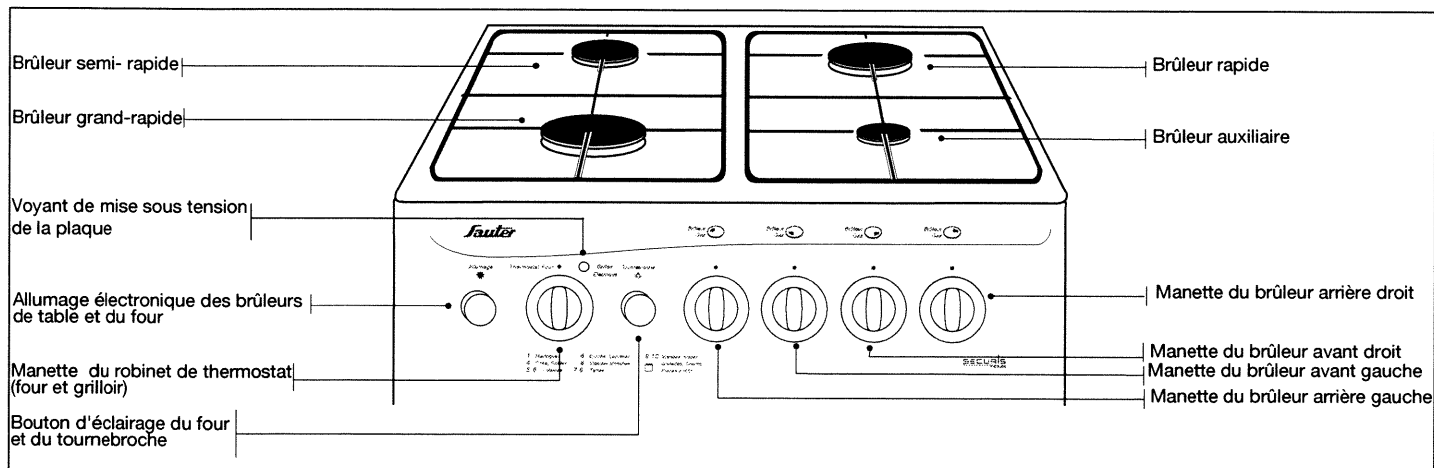


Guide d'utilisation

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

- 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
BRULEUR RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur	74	74	108	108	210
Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3
Débit réduit/PCS (kW)	0,990	0,990	0,990	0,990	0,900
Débit horaire (g/h)	167	164	219	255	322
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)					
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	0,630	0,600	0,600	0,600
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	137	137	298
Débit nominal/PCS (kW)	3,15	3,15	3,2	3,2	3,0
Débit réduit/PCS (kW)	0,990	0,990	0,990	0,990	0,900
Débit horaire (g/h)	229	225	305	354	420
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)					
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	0,430	0,450	0,450	0,400
Débit horaire (g/h)	73	71	95	111	119
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)					
FOUR (à l'allumage) Repère marqué sur l'injecteur	82	82	123	123	236
Débit nominal/PCS (kW)	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Débit horaire (g/h)	218	214	286	332	420
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)					
Débit calorifique/PCS (kW)	10,95	10,95	11,0	11,0	10,65
- g/h	796	781	1048	1218	1491
- l/h					

REPÉRAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE /PROPANE

Arrière	(62)	(74)	Haut	
	DESSUS			FOUR
Avant	(88)	(50)	Bas	(82)

GAZ NATUREL

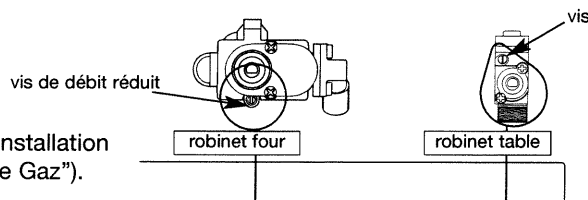
Arrière	(94)	(108)	Haut	
	DESSUS			FOUR
Avant	(137)	(71)	Bas	(123)

AIR PROPANÉ

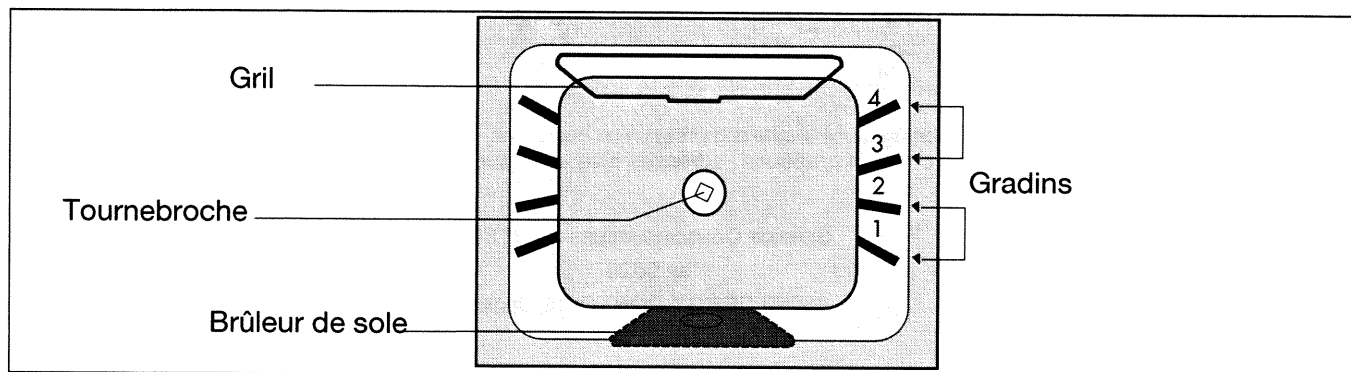
Arrière	(165)	(210)	Haut	
	DESSUS			FOUR
Avant	(298)	(122)	Bas	(236)

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 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	5 ou 6	25 à 35	2	Selon grosseur
Dorade				
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	
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)
●	ARRÊT
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*

*(0,20 € la minute) ⇒ *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

⇒ *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.

87 x 545 3

9962-2791 - 12/01