

INSTRUCTION UTILISATEUR FOUR



Nous cuisinons si bien ensemble ***Sauter***

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit SAUTER et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Choisir SAUTER, c'est faire pleinement confiance à sa technologie de pointe pour mieux se concentrer sur l'essentiel : la recette, les saveurs et la convivialité. C'est pour vous permettre, jour après jour, d'exprimer vos talents et vos souhaits de réussite culinaire que nous avons créé cette nouvelle génération d'appareils ergonomiques et intuitifs, qui s'intègrent harmonieusement dans votre cuisine.

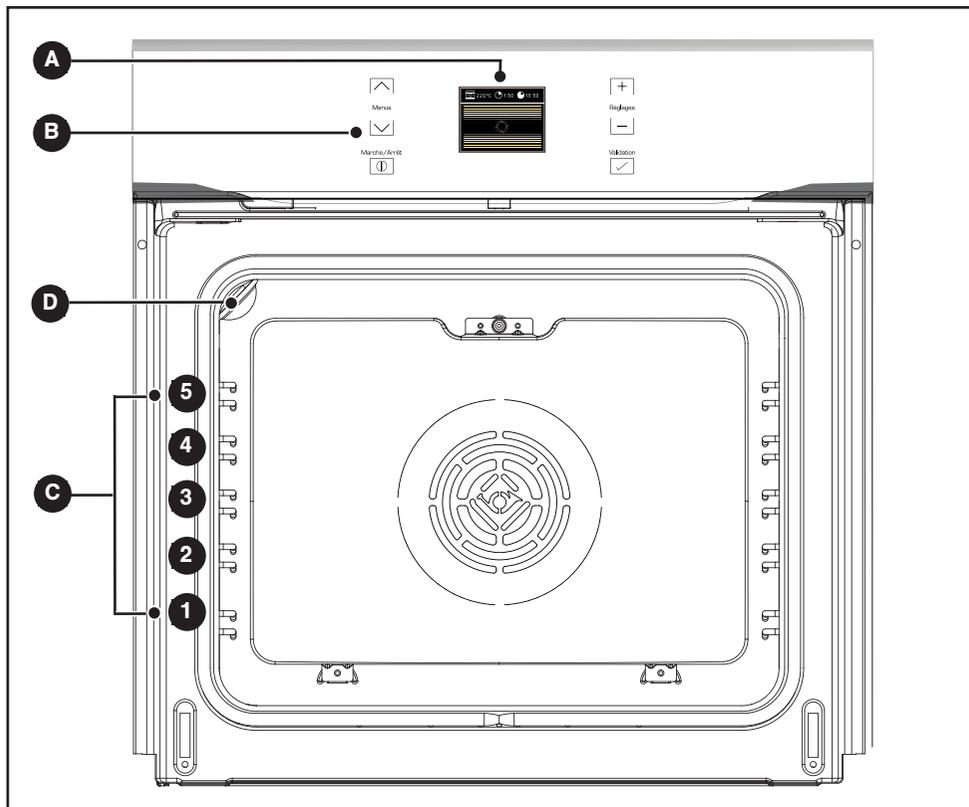
Pour répondre à vos attentes, notre gamme de produits s'étend aujourd'hui des fours, tables de cuisson, cuisinières et hottes aux micro-ondes, lave-vaisselle et aux réfrigérateurs intégrables. Tous sont conçus et fabriqués avec une attention extrême au service de votre plaisir et de votre confort.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, 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).

Connectez-vous aussi sur notre site où vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles pour vous permettre d'exercer vos talents de chef.

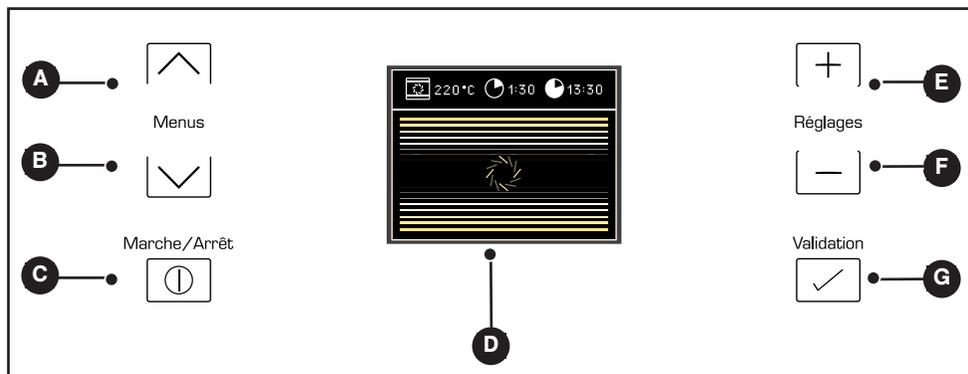
Nous sommes heureux de vous accompagner dans vos réalisations gourmandes et nous espérons que votre achat vous apporte entière satisfaction.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	4
• Présentation des commandes _____	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Réalisation d'une cuisson _____	6
• Utilisation du programmateur	
◦ Comment régler l'heure _____	7
• Utilisation de la fonction "EXPERT" _____	8
• "DUREE DE CUISSON" et "HEURE DE FIN DE CUISSON" _____	9
• Utilisation de la fonction "OPTION GRILL SAVEUR" _____	10
• Utilisation de la fonction "MEMOIRES" _____	11
• Modes de cuissons "EXPERT" _____	12
• Utilisation de la fonction "RECETTES" _____	14
• Utilisation de la fonction "EASY COOK" _____	16
• Guide des fonctions "EASY COOK" _____	18
• Utilisation de la fonction "BASSE TEMPERATURE" _____	20
• Utilisation de la fonction "NETTOYAGE" _____	22
• Utilisation de la fonction "INFORMATIONS" _____	23
◦ Minuterie _____	23
◦ Heure / Date _____	24
◦ Verrouillage touches _____	24
◦ Son/Bip _____	24
◦ Réglage de l'éclairage _____	24
◦ Mode DEMO _____	24
3 / NOTES PERSONNELLES _____	25

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR

- A** Programmeur
- B** Touches de commandes
- C** Gradins fil
- D** Lampe

• PRESENTATION DES COMMANDES



A Touche de sélection (vers le haut)
Retour à l'étape précédente (appui long)

B Touche de sélection (vers le bas)

C Touche MARCHÉ/ARRÊT

D Afficheur

E } Touches de réglages (+ ou -)
F } du temps/température

G Touche de validation

• REALISATION D'UNE CUISSON

Ce four vous permet d'accéder à 4 types de programmations différentes selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette :

- Une recette dont vous maîtrisez tous les paramètres (vous choisissez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson) : sélectionnez la **fonction "EXPERT"** directement en appuyant sur le bouton de sélection.

- Une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four (vous choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés : la température, la durée de cuisson, le type de cuisson) : sélectionnez la **fonction "RECETTES"**.

- Une recette gérée automatiquement par le four : vous choisissez parmi une liste de 12 plats les plus courants celui que vous désirez cuisiner (température, durée de cuisson et type de cuisson sont définis par le four) : sélectionnez la **fonction "EASY COOK"**.

- Une recette par un programme spécifique gérée électroniquement par le four pour obtenir une cuisson caractérisée par une tendreté incomparable de la viande et des saveurs exceptionnelles ; sélectionnez la **fonction "BASSE TEMPERATURE"**.

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

- Appuyez sur  (marche/arrêt) (fig.1).
- Sélectionnez "REGLAGES" par appui sur  (fig.2).

- Validez en appuyant sur  .

- Choisissez la ligne "3. Heure/Date" par appui sur  (fig.3).

- Validez par la touche  .

- Vous pouvez régler :
 - Affichage heure/date
 - Affichage jour

- Réglez en appuyant sur les touches  ou  (fig.4)

Affichage suivant par appui sur 

Réglage par appui sur les touches  ou .

- Validez par la touche  .



● UTILISATION DE LA FONCTION “EXPERT”

Cette fonction vous permet de régler vous même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

- Appuyez sur la touche  (marche/arrêt). Vous accédez à l'écran “Expert” (fig.1).

- Appuyez à nouveau sur la touche  .

- Sélectionnez le type de cuisson parmi la liste suivante par appui sur  (fig.2).

(Pour ce choix, reportez vous au guide de cuisson joint) :

-  1- Poissons, Biscuits, viandes blanches
-  2- Viande rouge, légumes
-  3- Cuissons Eco
-  4- Pièces à rôtir, Volailles
-  5- Grillades
-  6- Gratins
-  7- Maintien au chaud
-  8- Décongélation
-  9- Gâteaux, Brioches
-  10- Tartes, Pizza
- 11- Mémoires

- Validez votre choix en appuyant sur la touche  .

● TEMPERATURE

En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

- Appuyez sur la touche  ou  (fig.1) et choisissez la T° désirée.

- Validez votre choix en appuyant sur la touche  .



Fig.1



Fig.2

⚠ Attention

90 secondes après la fermeture de la porte ou du départ d'une cuisson la lampe de la cavité du four s'éteint .

Un simple appui sur une touche rallume la lampe, sauf si fonction "ON" dans "Réglage de l'heure" (p.25").

Après 90 secondes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie.

Un simple appui sur une touche suffit à rétablir la luminosité de l'afficheur.

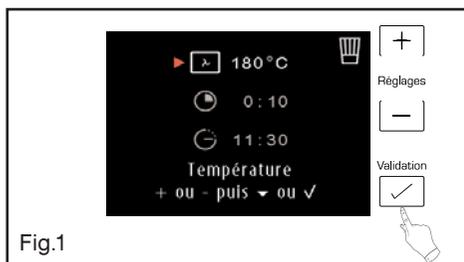


Fig.1

• DUREE DE CUISSON ET HEURE DE FIN DE CUISSON

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case  (fig.1) par appui sur .

- Entrez la durée de cuisson par appui sur + (fig.2).

- Validez en appuyant sur la touche .

Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson (case ) s'incrémente automatiquement (fig.2). Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée. Dans ce cas, sélectionnez la case  et procédez de la même façon que pour le réglage de la durée de cuisson (fig.3). Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, appuyez sur  pour valider.

Votre four se mettra en veille (symbole  dans l'afficheur) jusqu'au démarrage de la cuisson (heure de fin - durée de cuisson)

NB : Vous pouvez ne pas sélectionner de durée de cuisson. Dans ce cas, laissez les cases de durée et de fin de cuisson vides et allez directement sur "OK". Validez pour lancer la cuisson. L'arrêt du four se fera en appuyant sur la touche  (marche/arrêt) ou sur la touche , en sélectionnant

"ARRETER".

Si vous souhaitez modifier vos paramètres en cours de cuisson, vous pouvez le faire à n'importe quel moment.

Pour cela :

- Appuyez sur la touche .

- Sélectionnez la touche  Menu.

- Modifiez la cuisson.

- Appuyez sur la touche  (fig.4).



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4

• UTILISATION DE LA FONCTION “OPTION GRILL SAVEUR”

Cette fonction vous permet d'associer à la séquence de cuisson choisie une fonction pour gratiner le plat en fin de cuisson, celle-ci s'effectuant par la mise en service du gril pendant les 5 dernières minutes de la séquence (temps non modifiable).

Elle n'est pas active sur les fonctions suivantes : maintien au chaud, décongélation.

Après avoir réglé une durée de cuisson, en appuyant une fois sur Validation, le four propose “option grill saveur” (fig.1).

- Sélectionnez “oui” en appuyant sur la touche puis

- validez par Validation.

Apparaît dans l'écran : Mémorisation de vos réglages de cuisson.

- Choisissez d'enregistrer ou pas vos réglages puis validez par Validation (Voir chapitre suivant).

- Validez à nouveau sur Validation pour lancer la cuisson (fig.2).

Ne posez pas les plats trop près du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1er ou 2ème gradin (en partant du bas).

Exemple de programmation : gratiné à l'oignon.

- Sélectionnez une séquence de cuisson (exemple chaleur combinée)

- Sélectionnez la température (exemple 180°C)

- Sélectionnez une durée de cuisson (exemple 25 min)

- Sélectionnez le programme “biogrill +”

Le bouillon va chauffer 20 min et le gratinage se fera pendant les 5 minutes restantes.



• UTILISATION DE LA FONCTION “MEMOIRES”

- Mémorisez une cuisson

La fonction “Mémoires” permet de mémoriser 3 modes de cuisson que vous avez expérimentés avec la fonction “Expert”. Ainsi, plus la peine de rentrer toujours les mêmes données. Avec un plat et une quantité de préparation identiques, vous obtiendrez toujours le même résultat.

Après avoir réglé vos paramètres de cuisson, il vous est proposé de les mémoriser (fig.1).

- Sélectionnez “oui” en appuyant sur la touche  puis

- Validez par  .

L'écran propose alors d'enregistrer les paramètres dans une mémoire vide ou de remplacer une mémoire au choix par les nouveaux paramètres (fig. 2).

- Utilisez une cuisson enregistrée dans la fonction “Mémoires”

- Allez dans le menu “Expert”.

- Validez par  .

- Faites défiler les fonctions jusqu'aux fonctions “Mémoires” avec la touche  (fig.3).

- Sélectionnez la mémoire selon la cuisson désirée et validez par  .



Fig.1

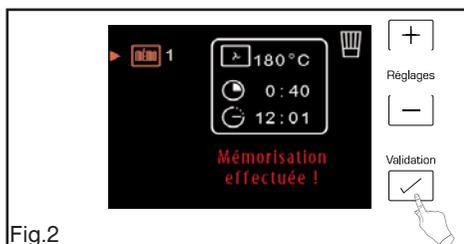


Fig.2

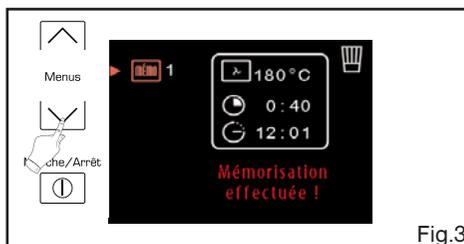


Fig.3

*

**CHALEUR TOURNANTE**(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
 - Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
 - Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.
- Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

**TRADITIONNEL**(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux...** Pour saisir **rôtis de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

*

**CHALEUR ECO**(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.
- La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Toutes les cuissons se font **sans préchauffage**.

**GRILL VENTILE**(température préconisée **200°C** mini 100°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. 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 toutes les volailles ou rôtis au tourne-broche, pour saisir et cuire à cœur gigot, côtes de bœuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

**GRIL FORT**(positions préconisées **4** - mini 1 - maxi 4)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 minutes.
- Recommandé pour gratiner les plats de légumes, de pâtes, de fruits... posés sur la grille.

* Séquences(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.



GRIL MOYEN

(positions préconisées 2 - mini 1 - maxi 4)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur
- Préchauffage inutile. 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 tous les **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à cœur **gigot, côtes de bœuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.



MAINTIEN AU CHAUD

(température préconisée 60°C mini 35°C maxi 100°C)

- Cette position permet un maintien au chaud de vos aliments par un dosage de l'élément situé au fond du four associé au brassage d'air.
- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... moule posé sur la sole, en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).



DECONGELATION

(température préconisée 35°C mini 30°C maxi 50°C)

- La décongélation des plats se fait avec apport limité de chaleur et par brassage d'air.
- Idéal pour les aliments délicats (tartes aux fruits, à la crème,...).
- La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus de décongélation qui n'est pas consommable).



SOLE VENTILEE

(température préconisée 180°C mini 75°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément intérieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec un léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.



TRADITIONNEL PULSE

(température préconisée 200°C mini 35°C maxi 275°C)



Conseil économie d'énergie

Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four.
Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.

• UTILISATION DE LA FONCTION “RECETTES”

Cette fonction sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

- Appuyez sur  (marche/arrêt) et  pour accéder au menu RECETTES puis  (fig.1).

Le four propose alors différentes familles d'aliments.

- Appuyez sur  pour choisir parmi les familles proposées (fig.2) :

- Validez votre choix en appuyant sur  .

- Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et

- Validez en appuyant sur  (fig.3).

Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case  fig. 4) ou le matériau de votre plat (aluminium, porcelaine, etc...) dans le cas des gâteaux, quiches, tartes et légumes ou la grosseur de l'aliment; exemple : dorade.

- Rentrez le poids ou le matériau, le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale. Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case “” et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson.

- Enfourez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 5 en haut) (fig.5).

- Validez en appuyant sur  .

Le four se met en marche.

Le four sonne et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt.



Fig.1



Fig.2

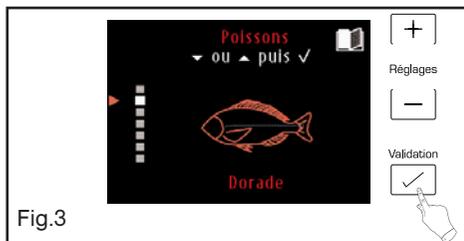


Fig.3



Fig.4

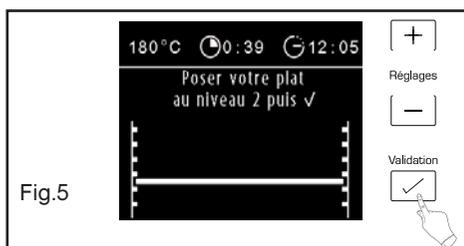


Fig.5

N°1 VIANDES BLANCHES :

N°1	poulet (plat)
2	canard
3	cuisse de dinde
5	lapin
6	oie
7	pintade
8	porc échine
9	porc filet
10	terrines
11	veau rôti

N°2 VIANDES ROUGES :

N°1	agneau épaule
2	agneau gigot
3	agneau selle
4	bœuf à point
5	bœuf saignant
6	faisan
7	lièvre râble

N°3 POISSONS :

N°1	brochet
2	dorade
3	merlans
4	rôti de poissons
5	saumon
6	terrines poisson
7	truites

N°4 LEGUMES :

N°1	endives
2	flan de légumes
3	gratin dauphinois
4	lasagnes
5	poivrons farcis
6	tomates farcies

N°5 TARTES/QUICHES :

N°1	quiche
2	tarte brisée
3	tarte feuilletée
4	tarte au fromage
5	tarte levée
6	tourte aux fruits
7	tourte viande
8	soufflé
9	pain

N°6 GATEAUX :

N°1	brioche
2	cake
3	choux
4	gâteau chocolat
5	gâteau yaourt
6	génoise
7	kuglof
8	meringues
9	quatre- quarts
10	sablés/cookies

• DETAILS COMPLEMENTAIRES POUR LES CUISSONS "RECETTES"

Toutes les cuissons s'effectuent SANS préchauffage du four.

CUISSONS : GATEAUX / TARTES :

Choix du matériau du moule de cuisson :

Aluminium : moules de couleur anti adhésif, moules souples en silicone bien adaptés pour les pâtes humides (quiches, ou tartes aux fruits).

CUISSONS : TERRINES

Déposez la terrine dans un bain marie (un plat plus grand que la terrine et contenant de l'eau bouillante à mi-hauteur.

• UTILISATION DE LA FONCTION “EASY COOK”

La fonction “EASY COOK” saura vous faciliter entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson). grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d’humidité et la variation de température.

FONCTIONNEMENT DE LA FONCTION “EASY COOK”:

Ce mode de cuisson s’effectue en 2 phases:

1) Une phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.

2) une deuxième phase de cuisson : le four a déterminé le temps nécessaire, le symbole “~” disparaît. La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase. Il vous est possible dorénavant d’ouvrir la porte, par exemple pour arroser le rôti.

- Sélectionnez “EASY COOK” dans le menu principal avec les touches  et .



Le four propose un choix de 12 plats:

- Pizza
- Tarte salée
- Rôti de bœuf (saignant, à point ou bien cuit).
- Rôti de porc
- Poulet
- Agneau (rosé, à point ou bien cuit).
- Poisson
- Légumes farcis
- Tarte sucrée
- Gâteaux
- Petits biscuits
- Soufflé

- Appuyez sur  pour sélectionner votre plat (fig.2).

Exemple: Soufflé 



Fig.1

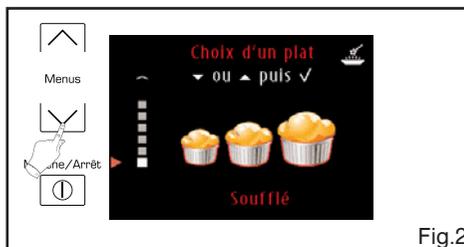


Fig.2



Fig.3

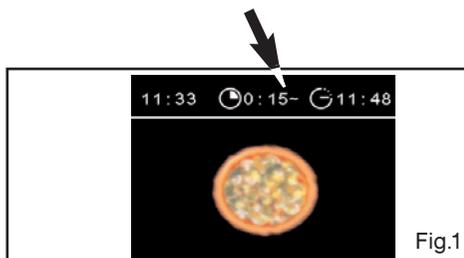
• UTILISATION DE LA FONCTION “EASY COOK”

Une fois le plat sélectionné, validez par Validation .

Vous pouvez modifier l'heure de fin de cuisson avant d'enfourner votre plat au niveau de gradin demandé.

- Validez en appuyant sur le bouton Validation pour démarrer la cuisson (fig.3).

Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt.



N.B.: aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser la fonction “EASY COOK”. La cuisson doit **IMPERATIVEMENT** débuter four froid. Il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson.

IMPORTANT: ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données.

Cette phase de recherche est représentée par le symbole “~” à côté de la durée de cuisson (voir la flèche en fig.1).

FONCTION DEPART DIFFERE :

Pour procéder à un départ différé,

- Sélectionnez la fonction fin de cuisson et

- Changez l'heure de fin de cuisson.

REMARQUE : si vous souhaitez enchaîner une deuxième cuisson avec “EASY COOK”, attendez le refroidissement total du four. Cependant, une utilisation de la fonction “Expert” est possible même à four chaud.

Pizza

- pizza traiteur fraîches
- pizza pâtes prêtes à l'emploi
- pizza pâtes "maison"
- pizza surgelées

Tartes salées

- quiches fraîches
- quiches surgelées
- paniers surgelés

Rôti de Boeuf

- Rôti de boeuf (cuisson saignante)
-  • Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite.

Vous pouvez le retourner lorsque le temps de cuisson devient fixe.

Rôti de Porc

- Rôti de porc
 - échine
 - filet

Poulet

- poulets de 1 kg à 1,700 kg
- canette, pintade...

Agneau

- Gigot de 1kg à 2,500kg
-  • Posez le gigot sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite.

Vous pouvez le retourner lorsque le temps de cuisson devient fixe.

Poissons

- Poissons entiers (dorade, colinot, truites, maquereaux...)
- rôti de poisson

Légumes farcis

- tomates, poivrons... farcis
- lasagnes (frais ou surgelés)
- hachis parmentier, brandade...

Tartes sucrées

- Tartes fraîches
- Tartes surgelées

Gâteaux

- Gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés), quatre quarts
- Préparations toutes prêtes proposées en sachets.

Petits Biscuits

- Petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants, petits pains, pains aux raisins en boîte, croque-monsieur.

Soufflé

- utilisez un moule haut à bords droits diamètre 21 cm.

-
- Posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante (vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage)
 - Posez sur la plaque à pâtisserie pour obtenir une pâte moëlleuse.
-

- Utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.
 - Retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.
-

- Sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débuter la cuisson :
 - vous allez obtenir un rôti saignant; si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle.
 - Otez le maximum de barde : elle provoque des fumées.
 - En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher.
-

- Sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débuter la cuisson : plus la viande est froide, plus elle le sera en fin de cuisson.
 - Utilisez un plat en terre. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau.
 - En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher. Salez en fin de cuisson.
-

- Piquez la peau des volailles pour éviter les éclaboussures.
-

- Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure minimum avant la cuisson :
 - Choisissez le gigot rond et dodu plutôt que long et efflanqué.
 - Laissez reposer après la cuisson le gigot emballé d'une feuille de papier aluminium.
-

- Réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés avec aromates et vin blanc.
- (Les poissons grillés ou cuits en papillote nécessitent un préchauffage du four).
-

- Adaptez correctement les dimensions de votre plat à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.
-

- Utilisez un moule en aluminium non adhésif :
 - La pâte sera plus croustillante dessous.
-

- Gâteaux préparés dans un moule à cake, rond, carré... et toujours posés sur la grille.
- Possibilités de cuire 2 cakes moules côte à côte.
-

- Petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie, posée sur la grille.

 La pâte à chou doit être cuite sur "GATEAUX" pour obtenir de bons résultats.

- Beurrez le moule et ne touchez pas l'intérieur avec les doigts, sinon le soufflé ne montera pas.

• UTILISATION DE LA FONCTION “BASSE TEMPERATURE”

La cuisson “BASSE TEMPERATURE” doit absolument débuter four froid.

- Sélectionnez “BASSE TEMPERATURE” (fig.1).

- Choisissez le type de cuisson parmi la liste suivante en appuyant sur la touche .

- Rôti de veau (4h30)
- Rôti de bœuf saignant (3h00)
- Rôti de bœuf bien cuit (4h00)
- Rôti de porc (4h30)
- Agneau rosé (3h00)
- Agneau bien cuit (4h00)
- Poulet (6h00)
- Petits poissons (1h20)
- Gros poissons (2h10)
- Yaourt (3h00)

Exemple : Yaourt (fig.2).

- Validez votre choix en appuyant sur .

Il apparaît alors : la durée de cuisson (non modifiable) et l'heure de fin de cuisson que vous pouvez modifier (fig.3).

Préconisation du niveau de gradin (fig.1).

- Validez votre choix en appuyant sur .



Fig.1

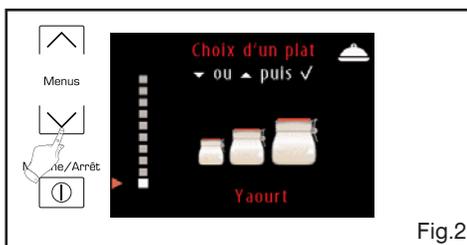


Fig.2



Fig.3

• FIN DE CUISSON

Le four s'éteint automatiquement, sonne pendant 2 minutes et vous indique que c'est prêt.

- Appuyez sur  pour arrêter les bips (fig.1).

En fonction basse température, le four entame une phase de maintien au chaud d'une heure pour les viandes et de refroidissement rapide d'une heure pour les yaourth.

Si vous avez besoin d'arrêter votre four en cours de cuisson,

- Appuyez sur la touche  (marche/arrêt)

ou sur  en sélectionnant "ARRETER" (fig.2).

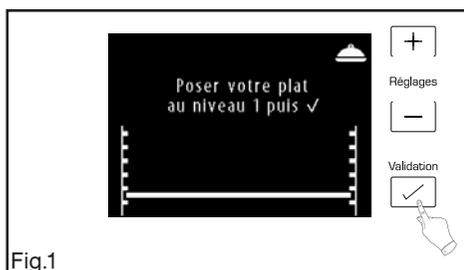


Fig.1



Fig.2

● UTILISATION DE LA FONCTION "NETTOYAGE"

- Retirez la casseroles du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

- Sélectionnez "Nettoyage" dans le menu "Informations" (fig.1). Votre four vous propose deux temps de nettoyage.

- Choisissez le plus adapté :

PyroExpress en 59 minutes :

Les durées sont non modifiables.

La fonction spécifique «PyroExpress» profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure (fig. 2).

La surveillance électronique de la température de la cavité détermine si la chaleur résiduelle dans la cavité est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, une pyrolyse ECO d'1h30 se mettra automatiquement en place.

Pyro Turbo

Pyro Turbo est un système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée: elle dure 2 heures et permet un nettoyage intense et parfait de la cavité du four (fig. 3).

Pour différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez-la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.

Cependant, vous pouvez changer cette préconisation en modifiant l'heure de fin du nettoyage et démarrer votre pyrolyse immédiatement si vous le souhaitez.

- Validez par .

Le nettoyage se met en route.

L'écran indique:

- la durée restante
- l'heure de fin de pyrolyse prévue
- l'heure
- le verrouillage de la porte

- Fin de pyrolyse

Votre four vous indique lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé (fig.4).

Une fois le déverrouillage effectif, vous pouvez ouvrir la porte .

Retirez simplement les résidus de cendres dans la cavité avec une éponge humide.

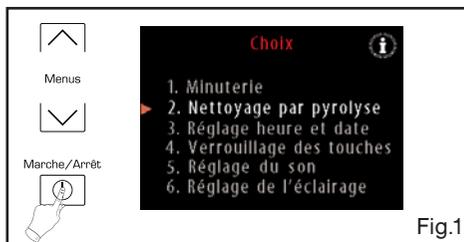


Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4



Attention

Il est très important que, lors du nettoyage par pyrolyse, tous les accessoires incompatibles avec une pyrolyse soient enlevés du four (rails coulissants, plaque à pâtisserie, grilles chromées) ainsi que tous les récipients. Les grilles latérales ainsi que la plaque spécialement revêtue d'émail pyrolytique sont compatibles et peuvent rester à l'intérieur du four pendant la pyrolyse.

• UTILISATION DE LA FONCTION “INFORMATIONS”

- Appuyez sur .

Vous accédez aux réglages suivants avec la touche  (fig.1):

- 1 Minuterie
- 3 Heure /Date
- 4 Verrouillage touches
- 5 Son : Bip
- 6 Réglage de l'éclairage
- 7 Mode DEMO



• 1 - Minuterie

- Sélectionnez la fonction, appuyez sur .

Cette fonction est accessible en dehors de l'utilisation du four en cuisson.

- Entrez le temps souhaité par les touches  ou  (fig.2).

La minuterie décompte le temps dès la validation par l'appui sur  ;

L'arrêt des bips est automatique au bout de quelques secondes.

- Appuyez sur  . pour afficher l'horloge.



• 3 - Heure / Date

Voir chapitre: "Utilisation du programmeur"
- "Comment régler l'heure" (page 7).

• 4 - Verrouillage des touches

- Sélectionnez la fonction (fig.3).

- Appuyez sur  .

- Faites votre choix par  .

- Validez votre choix "oui ou non" (fig.4)

et appuyez sur  .

Pour déverrouiller :

- Appuyez quelques secondes sur la touche  .

• 5 - Son : et Bip !

- Sélectionnez la fonction.

- Appuyez sur  .

- Faites votre choix par  .

- Validez votre choix "oui ou non" (fig.5) et

- Appuyez sur  .

• 6 - Réglage de l'éclairage

- Sélectionnez la fonction (fig.6).

- Appuyez sur  .

AUTOMATIQUE : en choisissant cette séquence, la lumière de la cavité du four s'éteindra automatiquement pendant la cuisson au bout de 90 secondes. Un simple appui sur l'écran rallume la cavité. (Permet des économies d'énergie).

PERMANENT : la lumière de la cavité reste allumée pendant la cuisson.

• 7 - Mode DEMO

- Réglez l'heure sur 00H00.

- Faites un appui long simultané sur les touches  (fig.7).



• RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits vous pouvez consulter notre site :

www.sauter-electromenager.com

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site,

www.sauter-electromenager.fr

rubrique «CONTACT».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

relations.consommateurs@groupebrandt.com

> Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs SAUTER

5, avenue des Béthunes

CS 69 526

95060 CERGY PONTOISE CEDEX

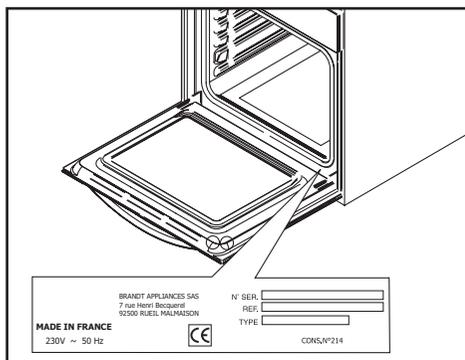
> Par téléphone du lundi au vendredi

de 8h30 à 18h00 au :

0892 02 88 05
0,337€TTC/mn depuis un poste fixe

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 7h00 à 20h00 au :

N°Cristal 09 69 39 25 25
APPEL NON SURTAXE

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.

