

## NETTOYAGE DU FOUR PAR PYROLYSE

- Mettez le sélecteur des fonctions du four sur la position pyrolyse.
- Utilisez le minuteur comme pour une cuisson immédiate.
- Temps préconisé pour un four moyennement sale : 120 minutes.
- A la fin du temps choisi, ramenez-le sélecteur sur zéro.
- Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous à votre guide pratique.
- Le voyant couleur cristal sur le bandeau est l'indicateur de pyrolyse. Il ne s'éteindra que si vous avez placé le commutateur sur une autre position que la pyrolyse, **et** si la porte est déverrouillée. En effet, au-delà d'une certaine température du four la porte est automatiquement condamnée. Il ne faudra donc pas forcer pour déverrouiller la porte si ce voyant est resté allumé, attendez son extinction.

64013267

ELECTRICITE	PLAQUE	- Arrière gauche	:	2000	W	
	FOUR	- Montée à 200°C	:	0,45kWh		
GAZ	Consommation du four (norme NF) pour un volume utile de 51 l	- Maintien 1 h à 200°C	:	0,50 kWh		
		- Nettoyage par pyrolyse	:	2,40 kWh		
		Butane G 30 28 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 18 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butané G 130
	<b>BRULEURS SEMI-RAPIDES</b>					
	Repère marqué sur l'injecteur	70	70	103	103	185
	Débit calorifique/PCS (kW)	1,94	1,94	1,94	1,94	1,94
	Débit horaire (g/h)	141	138			
	Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			185	215	271
	<b>BRULEUR ULTRA-RAPIDE</b>					
	Repère marqué sur l'injecteur	94	94	136	136	250
	Débit calorifique/PCS (kW)	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
	Débit horaire (g/h)	255	250			
	Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			333	388	490
	<b>DÉBIT MAXIMUM</b>					
	- g/h	537	526	703	818	1032
	- l/h					



Pour tout problème nécessitant une intervention du service après-vente, la communication du type et du numéro de série de votre appareil sera nécessaire. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil. Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.

**Sauter**

vous propose également

- DES CUISINIÈRES • DES RÉFRIGÉRATEURS • DES LAVE-VAISSELLE
- DES LAVE-LINGE • UNE GAMME COMPLÈTE D'ENCASTRABLES
- ET D'INTÉGRABLES : FOURS, HOTTES, MICRO-ONDES.
- LAVE-VAISSELLE, RÉFRIGÉRATEURS, ÉVIERS.

Renseignez-vous par MINITEL

TAPEZ **3615**  
CODE **SAUTER**

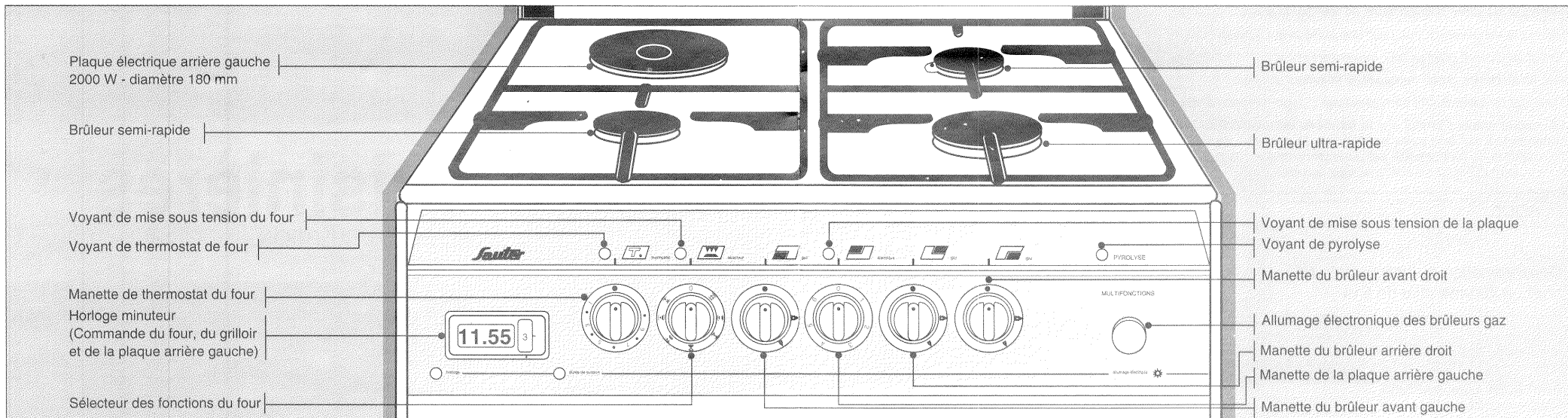
Imp. Nouvelle - St-Jean-de-Braye

# cuisinières

NOTICE D'UTILISATION

**Sauter**

# Cuisinière 60 x 60 cm 3+1 multicuisson convection naturelle ou forcée, à nettoyage par pyrolyse

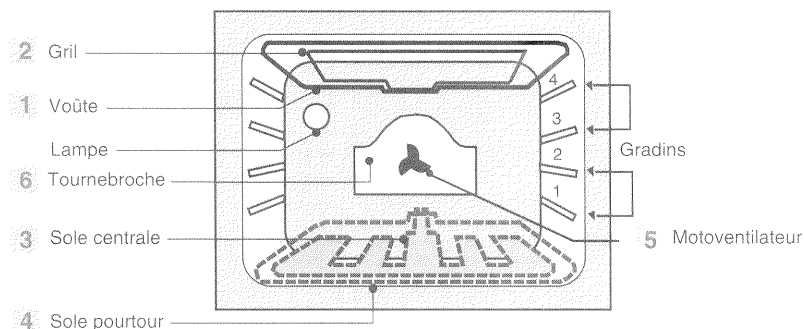


## BRULEURS DE TABLE

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis tournant la manette dans le sens . Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole et le symbole , le point correspondant à la fermeture du robinet. Pour l'allumage des brûleurs, appuyez sur le bouton d'allumage électronique, avec la manette du brûleur en débit maximum (grande flamme) puis relâchez.

## PLAQUE ELECTRIQUE

A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximale, pendant 3 minutes pour durcir le revêtement.



Votre cuisinière est équipée des éléments suivants : 1 grille support, 1 grille cambrée, 1 plat lèchefrite multi-usages.

## FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction	Décongélation pulsée 525 W		Sole pulsée 1475 W		Traditionnel 2240 W		Traditionnel pulsé 2275 W		Gril moyen pulsé 1875 W		Gril fort 2640 W		Pyrolyse 2285 W	
	Eléments sous tension	4+5		4+3+5		1+4+3		1+4+3+5		2+5+6		1+2+6		1+4+2+5
Cuissons conseillées	VIANDES PATISSERIES POISSONS GRATINS		PATISSERIES		VIANDES ROUGES ET LEGUMES PATISSERIES		VIANDES PATISSERIES POISSONS VOLAILLES		GRILLADES TOURNEBROTCHES		GRILLADES TOURNEBROTCHES			

Températures approximatives selon la position affichée avec la manette de thermostat. Sélecteur en fonction "Traditionnel". Ces températures peuvent varier très légèrement selon la fonction du four choisie, en particulier au-delà du repère 7 du thermostat.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
80°C	105°C	130°C	150°C	175°C	200°C	220°C	245°C	270°C	300°C

### IMPORTANT

- ATTENTION -** La porte est chaude pendant le fonctionnement du four : éloignez les jeunes enfants. Pour leur sécurité, une porte froide est disponible en option. Elle permet d'éviter les risques de brûlures. Pour plus d'informations : contactez votre distributeur.
- Tous les ustensiles, autres que ceux spécifiés dans la notice d'instructions comme pouvant rester pendant la pyrolyse, et toutes éclaboussures excessives doivent être enlevés avant de commencer le processus de nettoyage.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.
- Par mesure de sécurité, après usage, n'omettez pas de fermer le robinet de commande général du gaz distribué ou le robinet de la bouteille de gaz butane.

# TABLEAU DES CUISSONS avec plat unique

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
<b>PORTE FERMEE</b>					
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL M.PULSE GRIL FORT	9 9	6 à 8	4 (3) (5) 4 (3) (5)	Selon épaisseur et nombre Au grill fort si les cotes couvrent toute la grille
Gigot	TRADITIONNEL	8	15 (1)	2 (4)	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	8	18 à 20 (1)	2 (4)	Selon grosseur
BOEUF					
Entrecôte	GRIL FORT	9	8 à 10	4 (3) (5)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 à 18 (1)	2 (4)	Selon épaisseur
CAKE	SOLE PULSEE	5	55 à 65	2 (4)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	5	40 à 45	2	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
DORADE	TRADI.PULSE	7	35 à 40	2 (4)	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	6	25 à 30 (1)	1 (3)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	SOLE PULSEE	5	40 à 50	1 (3)	Selon épaisseur
LAPIN ROTI	TRADI.PULSE	7	25 (1)	2 (4)	
MAQUEREAUX GRILLES	GRIL M.PULSE	9	20	3 (2)	Grille et plat lèche-frite multi-usages.
MERINGUES	SOLE PULSEE	2	60	3	Si quantité régler sur grill fort Sur plat lèche-frite multi-usages + 30 min. sans chauffage
PAIN	TRADITIONNEL	7	20 à 30	3	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
PATE BRISEE	TRADI.PULSE	8	20	1 (4)	Non garnie selon moule
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8	15 à 20	2	Sur plat lèche-frite multi-usages
PATE SABLEE (tarte)	TRADI.PULSE	5	40 à 45	1 (4)	Selon garniture
PINTADE	TRADI.PULSE	6	20 à 25 (1)	2 (3)	Selon grosseur
PIZZA	TRADI.PULSE	7	25 à 30	2	Sur plat lèche-frite multi-usages
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	7	40 à 45 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADI.PULSE	6	20 à 25 (1)	2 (4)	Selon grosseur
POULET (T.B.)	GRIL M.PULSE	8	20 à 25 (1)	BROCHE (5)	
QUATRE-QUARTS	TRADI.PULSE	5	45 à 50	2 (4)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	TRADI.PULSE	7	30	3 (4)	
SABLES	TRADITIONNEL	5	18 à 20	3	Sur plat lèche-frite multi-usages
SOUFFLE (fromage)	TRADITIONNEL	5	30 à 35	2 (4)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADI.PULSE	8	35 à 40	1/2(4)	Selon moule
TOMATES FARCIES	SOLE PULSEE	7	40 à 50	1 (4)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	7	45 (1)	2 (3)	

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes

(2) Grille convexe

(5) Plat lèche-frite multi-usages au gradin inférieur

(3) Grille concave

(4) Grille plate

Avant d'enfourner les plats pour les cuissons en "Traditionnel", préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes à la température de cuisson choisie.

**NOTA** Les positions de réglage du thermostat sont données à titre indicatif. Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il y a lieu d'ajuster cette dernière en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

## CUISSONS SIMULTANEEES

Votre appareil est conçu pour pouvoir effectuer des cuissons simultanées de plats différents, avec une même qualité de résultat. La qualité de cuisson est d'autant meilleure que les plats choisis se cuisent individuellement avec des positions de thermostat assez proches. Dans ce cas, procédez comme suit, en vous basant sur le tableau de cuisson ci-dessus.

- **Choix de la température** : Si les plats à cuire nécessitent la même position de thermostat, conservez donc cette position conseillée ci-dessus. Si les plats à cuire ne demandent pas la même position de thermostat, réglez le thermostat du four sur la moyenne des positions conseillées ci-dessus.

Exemple :  
Tarte seule : thermostat 8  
Poulet rôti : thermostat 6  
Donc en simultané : entre 6 et 7

- **Choix de la durée de cuisson** : Si les températures de cuisson conseillées ci-dessus sont différentes, le choix d'une température moyenne implique d'allonger le temps de cuisson du plat à la température initialement la plus élevée, et inversement.

Exemple :  
Tarte seule : 35 à 40 minutes  
Poulet rôti : (500 g) : 20 à 25 minutes  
En simultané :  
tarte : 40 à 45 minutes  
Poulet rôti : 15 à 20 minutes

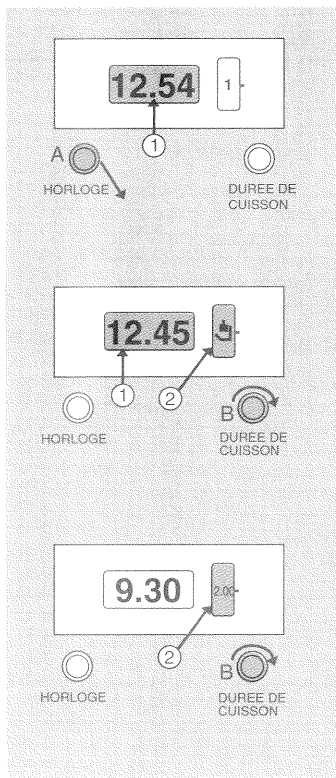
- **Choix du gradin** : Gardez les viandes au gradin du bas en général. Mettez les gâteaux et poissons aux gradins du haut.
- **Choix de la fonction** : Quelle que soit la fonction proposée ci-dessus, les cuissons simultanées se font en "Tradi pulse".

**NOTA**: Avec ce type de four, la cuisson sur 2 niveaux est possible, en utilisant les règles énoncées ci-dessus.

**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 préconisées pour une cuisson croustillante (tarte, quiche...).

# MINUTEUR + HORLOGE

Le minuteur n'est utilisable qu'une fois la cuisinière mise sous tension. Il commande **soit** la plaque arrière gauche, **soit** le four, **soit** le grilloir, **soit** la plaque **et** un élément du four.



## Mise à l'heure.

Tirez sur le bouton **A** et repoussez-le lorsque l'heure exacte apparaît dans l'afficheur ① .

Le réglage est définitif, sauf en cas de changement d'horaire (été, hiver) ou de coupure de courant.

## Cuisson (minuteur) position manuelle.

Tournez le bouton **B** jusqu'à ce que le symbole 🍳 (position manuelle) s'affiche dans le cadran ② .

## Cuisson ou pyrolyse immédiate avec minuteur.

Le minuteur permet de démarrer immédiatement une cuisson (ou une pyrolyse), pour la durée choisie.

1. - Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée, ex. : 9h30.
2. - Tournez le bouton **B** jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson (ou pyrolyse) choisie dans le cadran ② , ex. : 2h00.
3. - Réglez votre four (ou votre plaque). La cuisson (ou la pyrolyse) débute immédiatement.

Exemple : début de cuisson (ou pyrolyse) à 9h30 pour une durée de 2h00, soit fin de cuisson (ou pyrolyse) à 11h30.