

Nettoyage du four par pyrolyse

● PYROLYSE IMMEDIATE

Votre four est équipé d'un système "pyrostart" permettant le démarrage immédiat de la pyrolyse, lorsque votre programmeur est en position manuelle : pour cela, il suffit de placer le commutateur de fonction sur la position "pyrolyse" ; celle-ci démarre aussitôt pour une durée prédéterminée. Si votre programmeur n'était pas en position manuelle, mettez-la dans cette position comme indiqué au chapitre "Programmeur".

● PYROLYSE DIFFEREE

Votre four peut également effectuer une pyrolyse, pour la durée déterminée par le système pyrostart, avec **départ à une heure différée**. Pour cela, agissez comme indiqué au chapitre "Programmeur, programmation d'une pyrolyse différée".

Important : pour la durée de pyrolyse, et bien que le système pyrostart soit programmé pour une durée inférieure, affichez **120 minutes**.

● INDICATEUR DE PYROLYSE

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.

NOTA : Ne laissez pas vos enfants jouer avec les commandes du four. Ils pourraient déclencher la pyrolyse, alors que des accessoires sont présents dans le four, ce qui est proscrit. N'interrompez pas une pyrolyse en cours, cela pourrait influencer sur le temps de la pyrolyse suivante.

● CONSEILS D'UTILISATION DE LA PYROLYSE (pour appareil muni d'un système pyrostart)

1. N'interrompez pas une pyrolyse en cours, cela pourrait influencer sur le temps de la pyrolyse suivante.
2. Entre deux pyrolyses, assurez-vous que votre appareil a réalisé une cuisson d'au moins 20 minutes. Ceci afin de permettre au système pyrostart de démarrer dans de bonnes conditions.

GAZ	Butane	Propane	Gaz naturel	Gaz naturel	Air propane
	G 30 28 mbar	G 31 37 mbar	G 20 18 mbar	G 25 25 mbar	Air butané G 130
BRULEURS SEMI-RAPIDES					
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
BRULEUR ULTRA-RAPIDE					
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
DEBIT MAXIMUM					
- g/h	537	526			
- l/h			703	818	1032



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.

87x1379

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**

64013273

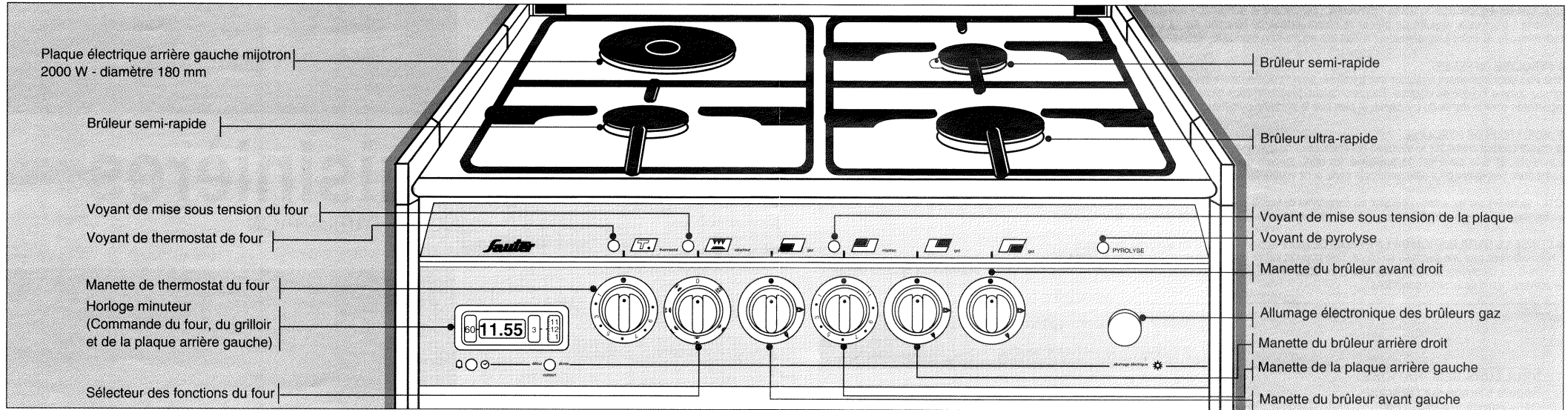
Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données sans aucune garantie d'exactitude et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer sans préavis toute modification ou amélioration. Tous droits de reproduction, d'adaptation et d'exécution réservés pour tous pays.

cuisinières





NOTICE D'UTILISATION

Sauter

Cuisinière 60 x 60 cm incorporable 3+1 - four électrique convection naturelle à nettoyage par pyrolyse



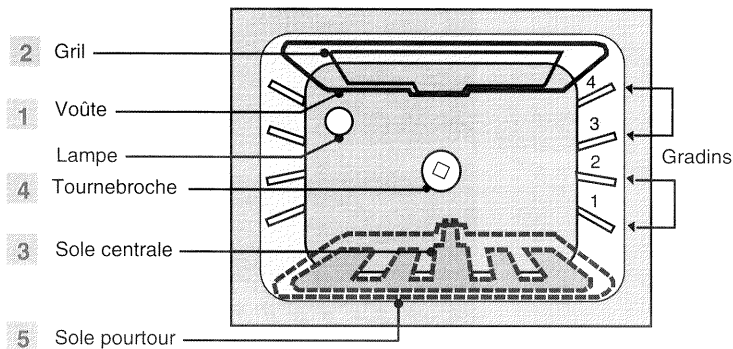
BRULEURS DE TABLE

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 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. La plaque arrière gauche (Mijotron) est équipée d'un régulateur de chaleur supprimant les brusques écarts de température, qui permet les cuissons les plus délicates.

FOUR



FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction						
	Préchauffage 3240 W	Traditionnel 2240 W	Sole 1440 W	Gril moyen 1840 W	Gril fort 2640 W	Pyrolyse 2250 W
Éléments sous tension	2+3+5	1+3+5	3+5	2+4	1+2+4	5+2
Cuissons conseillées		VIANDES BLANCHES ET ROUGES POISSONS VOLAILLES PATISSERIES	PATISSERIES	GRILLAGES TOURNEBROCHE	GRILLAGES TOURNEBROCHE	

Températures approximatives selon la position affichée en fonction "Traditionnelle". Ces températures peuvent varier de quelques degrés selon la fonction choisie.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
80°C	100°C	125°C	150°C	170°C	195°C	215°C	240°C	265°C	290°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 doivent rester pendant la pyrolyse, et toutes éclaboussures excessives doivent être enlevées 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.

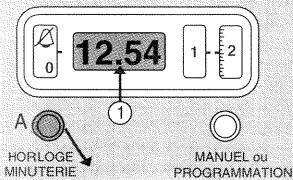
PROGRAMMATEUR

Le programmeur n'est utilisable qu'une fois la cuisinière mise sous tension. Il commande **soit** la plaque MIJOTRON arrière gauche, **soit** le four, **soit** le grilloir, **soit** la plaque **et** un élément du four. Si par exemple, le four a été programmé en cuisson **différée**, la plaque MIJOTRON ne peut être utilisée pendant le temps d'attente avant le début de cuisson (et inversement pour le four si la plaque a été programmée).

Mise à l'heure.


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

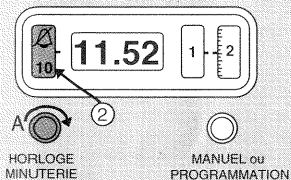
Le réglage est définitif, sauf en cas de changement d'horaire (été, hiver) ou de coupure de courant.




Fonctionnement en minuterie.

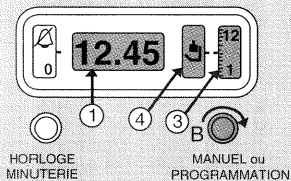
Cette fonction ne permet pas la commande de mise en marche (ou d'arrêt) du four, du grilloir ou de la plaque. Elle donne simplement une indication sonore du temps écoulé.

1. Tournez le bouton **A** pour afficher le temps choisi en (2).
Exemple : ici, 10 minutes.
2. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton **A** pour faire apparaître  dans le cadran (2).



Cuisson sans programmation (position manuelle et pyrostart).

1. Assurez-vous que l'heure affichée dans le cadran (3) correspond à l'heure de l'afficheur (1). Si ce n'est pas le cas :
 - Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher le symbole "0" dans le cadran (4).
 - Tirez et tournez le bouton **B** jusqu'au déclic. L'affichage dans (1) et (3) est alors identique. Repoussez le bouton **B**.
2. Tournez le bouton **B** jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran (4).



Programmation d'une cuisson ou d'une pyrolyse immédiate.

Cette programmation permet de démarrer immédiatement une cuisson ou une pyrolyse, pour la durée choisie.

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée, ex : 9 h 30.
2. Assurez-vous que l'heure affichée au cadran (3) correspond à l'heure de l'afficheur (1). Si ce n'est pas le cas, opérez comme ci-dessus. (Paragraphe : Cuisson sans programmation).
3. Tournez le bouton **B** jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson choisie ou de la pyrolyse dans le cadran (4), ex : 2 h 15.
4. Réglez votre four (ou votre plaque). La cuisson ou la pyrolyse débute immédiatement.

Exemple : début à 9 h 30 pour une durée de 2 h 15, soit fin à 11 h 45.

Programmation d'une cuisson ou d'une pyrolyse différées.

Cette programmation permet de démarrer une cuisson ou une pyrolyse, à une heure et pour une durée déterminées, sans votre présence.

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée, ex : 9 h 30.
2. Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher le symbole "0" dans le cadran (4).
3. Tirez et tournez le bouton **B** pour afficher dans le cadran (3) l'heure choisie pour le début de la cuisson ou de la pyrolyse, ex : 6 h 30.
4. Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher dans le cadran (4) la durée de la cuisson ou de la pyrolyse désirées, ex : 2 h 00.
5. Réglez votre four selon la fonction choisie (cuisson ou pyrolyse).
Exemple : la cuisson ou la pyrolyse débutera à 6 h 30 pour une durée de 2 h 00, et s'achèvera donc à 8 h 30.

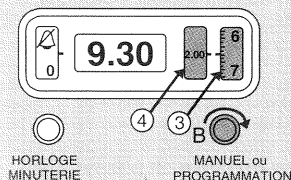
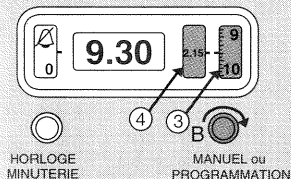




TABLEAU DES CUISSONS

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	PORTE FERMEE				
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL FORT	9	6 à 8	3 (2) (4)	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	7	15 à 18 (1)	2 (3)	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	7	15 à 18 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
BOEUF					
Entrecôte	GRIL FORT	10	5 à 8	3 (2) (4)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
CAKE	SOLE	5	50	2 (2)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6	30	2	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
DORADE	TRADITIONNEL	7	35	2 (3)	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	35 (1)	1 (2)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	5	55	2 (3)	Selon épaisseur
LAPIN ROTI	TRADITIONNEL	6	30 (1)	2 (3)	
MAQUEREUX GRILLES	GRIL FORT	9	16 à 18	3 (2) (4)	
MERINGUES	SOLE	1	90	3	Sur plat lèche-frite multi-usages
PAIN	TRADITIONNEL	7	25	2	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
PATE BRISEE	TRADITIONNEL	8	17 à 18	2 (3)	Non garnie selon moule
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8	15	2 (3)	Selon moule
PATE SABLEE	TRADITIONNEL	6	30 à 50	2 (3)	Selon garniture
PINTADE	TRADITIONNEL	6	25 à 30 (1)	2 (3)	Selon grosseur
PIZZA	TRADITIONNEL	7	30	2	Sur plat lèche-frite multi-usages
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	30 à 40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	6	25 (1)	2 (3)	Selon grosseur
POULET (T.B.)	GRIL MOYEN	9	25 (1)	^{BROCHE (4)}	
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	40	2 (2)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	SOLE	7	25	1 ou 2 (3)	Selon épaisseur et moule
SABLES	TRADITIONNEL	5	18 à 20	3	Sur plat lèche-frite multi-usages
SOUFFLE (fromage)	SOLE	5	50	2 (3)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	8	30 à 35	1 ou 2 (3)	Selon moule
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6	55	2 (3)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	6	45 (1)	2 (3)	

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille convexe 

(3) Grille concave 

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

- Avant d'enfourner les plats pour les cuissons, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes à la température choisie sur la position "Préchauffage".

NOTA : Les positions de réglages 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.

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...).

Votre cuisinière est équipée des éléments suivants : - 1 grille cambrée

- 1 plat lèche-frite multi-usages

Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casserolierie et du tournebroche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).