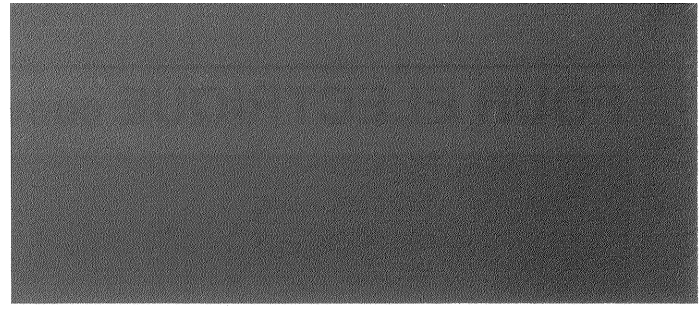


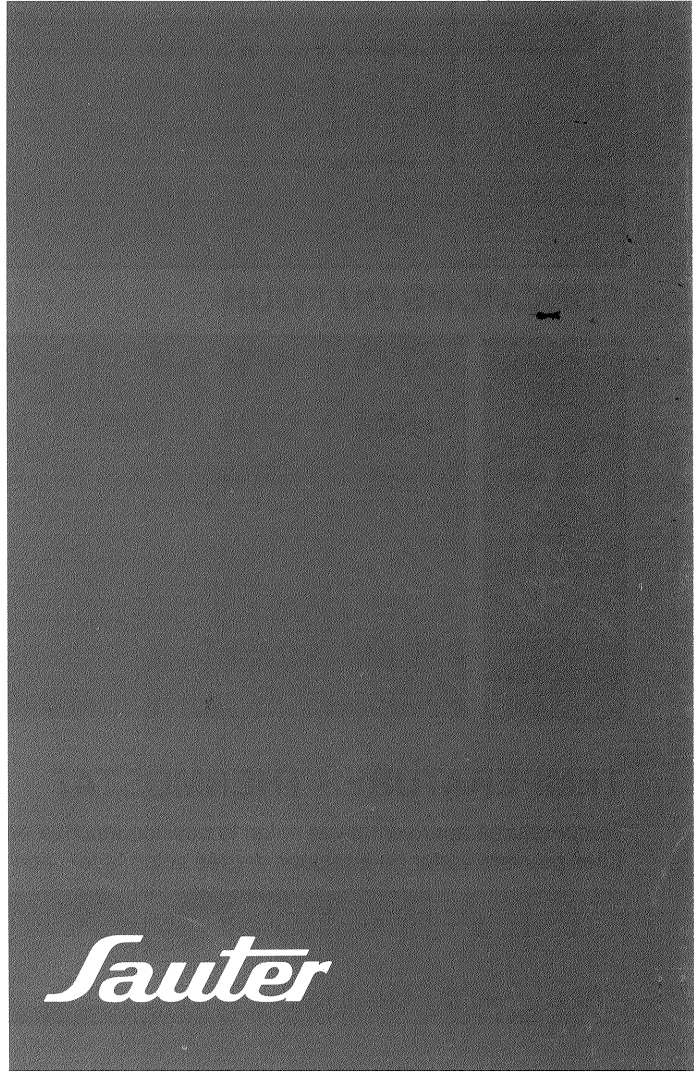
Sauter Sauter Sauter Sauter
Sauter Sauter Sauter Sauter
Sauter Sauter Sauter Sauter



four

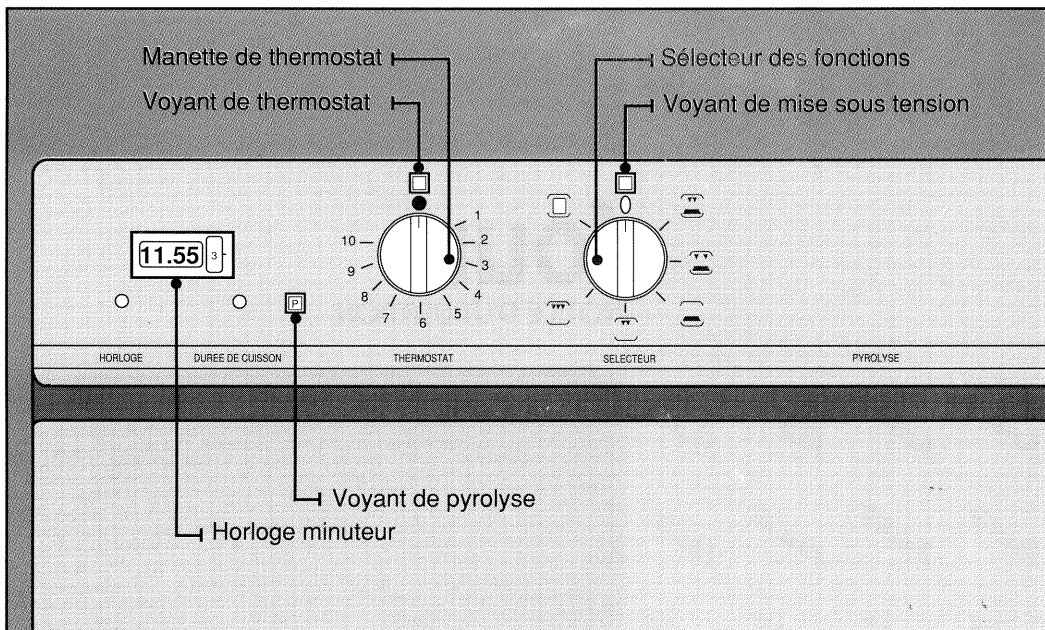
NOTICE D'UTILISATION

Sauter Sauter Sauter Sauter
Sauter Sauter Sauter Sauter
Sauter Sauter Sauter Sauter
Sauter Sauter Sauter Sauter
Sauter Sauter Sauter Sauter
Sauter Sauter Sauter Sauter
Sauter Sauter Sauter Sauter
Sauter Sauter Sauter Sauter
Sauter Sauter Sauter Sauter
Sauter Sauter Sauter Sauter



Sauter

FOUR ELECTRIQUE convection naturelle à ne



FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction						
	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril moyen	Gril fort	Pyrolyse
Eléments sous tension	2+3+5+6	1+3+5+6	3+5+6	2+6 + 4 au choix	1+2+6 + 4 au choix	2+5+6 puis 2+5
Cuissons conseillées		VIANDES ROUGES ET BLANCHES LEGUMES GATEAUX	PATISSERIES	GRILLADES TOURNEBROCHE	GRILLADES TOURNEBROCHE	

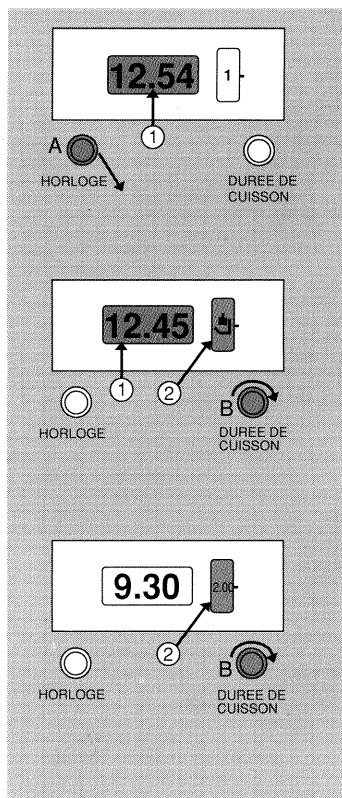
TEMPERATURES THERMOSTAT

Températures approximatives selon la position affichée en fonction "Traditionnel". Elles peuvent varier de quelques degrés selon la fonction choisie.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
75°C	100°C	125°C	150°C	175°C	200°C	225°C	250°C	275°C	300°C

MINUTEUR + HORLOGE

Le minuteur n'est utilisable qu'une fois le four mis sous tension.




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 sur la fonction choisie (cuisson ou pyrolyse).


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.

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	5	4 (2) (4)	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	7	15 (1)	1 (2)	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	7	15 (1)	1 (2)	Selon épaisseur
BOEUF					
Entrecôte	GRIL FORT	10	4	3 (2) (4)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 (1)	1 (2)	Selon épaisseur
CAKE	SOLE	5	50	1 (2)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6	40	2	Selon grosseur sur plat lèchefrite multi-usages
DORADE	TRADITIONNEL	7	25	1 (2)	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	30 (1)	1 (2)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	5	45	2 (3)	Selon épaisseur
LAPIN ROTI	TRADITIONNEL	6	30 (1)	1 (2)	
MAQUEREAUX GRILLES	GRIL FORT	9	12	3 (3) (4)	
MERINGUES	SOLE	1	90	2	Sur plat lèchefrite multi-usages + 30 min. sans chauffage
PAIN	TRADITIONNEL	7	25	2	Selon grosseur sur plat lèchefrite multi-usages
PATE BRISEE	TRADITIONNEL	8	17	2 (3)	Non garnie selon moule
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8	10	2 (3)	Selon moule
PATE SABLEE	TRADITIONNEL	5	30	2 (3)	Selon garniture
PINTADE	TRADITIONNEL	6	35 (1)	1 (2)	Selon grosseur
PIZZA	TRADITIONNEL	7	30	2	Sur plat lèchefrite multi-usages
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	6	25 (1)	1 (2)	Selon grosseur
POULET (T.B.)	GRIL MOYEN	9	25 (1)	arocel(4)	
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	40	2 (2)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	SOLE	7	25	1 (3)	Selon épaisseur et moule
SABLES	TRADITIONNEL	5	15 à 18	2	Sur plat lèchefrite multi-usages
SOUFFLE (fromage)	SOLE	5	50	2 (3)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	8	30	1 ou 2 (3)	Selon moule
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6	50	1 (2)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	6	45 (1)	1 (2)	

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille convexe 

(3) Grille concave 

(4) Plat multi-usages au gradin inférieur

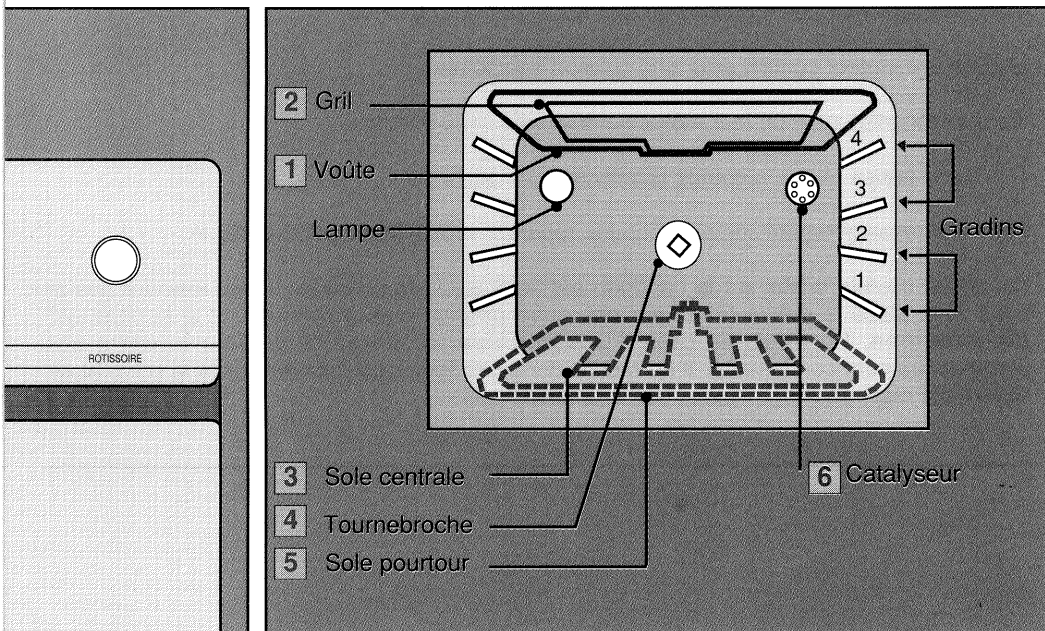
- Avant d'enfourner les plats pour les cuissons, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes à la température choisie sur la position "Préchauffage".

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 émaillé, ou aluminium anodisé, remontez la préparation d'un gradin. Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante (tarte, quiche...).

Votre four est équipé des éléments suivants : - 1 grille cambrée, 1 plat lèchefrite multi-usages.

Nettoyage par pyrolyse



CARACTERISTIQUES DU FOUR

PUISSANCE EN WATTS	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril	Gril fort	Pyrolyse
		3365 W	2365 W	1565 W	1965 W	2765 W
Consommation du four (norme NF) pour un volume utile 52 l. - Montée à 200°C : 0,51 kWh - Maintien 1h à 200°C : 0,48 kWh Nettoyage par pyrolyse 80 minutes : 2,70 kWh						

Important

- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants.
- 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 par pyrolyse.
- 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.
- Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casserolierie et du tournebroche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

NETTOYAGE PYROLYTIQUE

64013229

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.



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 visible, porte ouverte, dans le bas du four.

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**

87 x 1339