

Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'UTILISATION

Four





Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four SAUTER et nous vous en remercions.

C'est pour vous que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils pour vous permettre jour après jour d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, pour vous faire plaisir et faire plaisir à vos amis et votre famille.

Votre nouveau four SAUTER s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits SAUTER, un vaste choix de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four SAUTER.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, 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).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.sauter-electromenager.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

www.sauter-electromenager.com

SAUTER

Nous cuisinons si bien ensemble

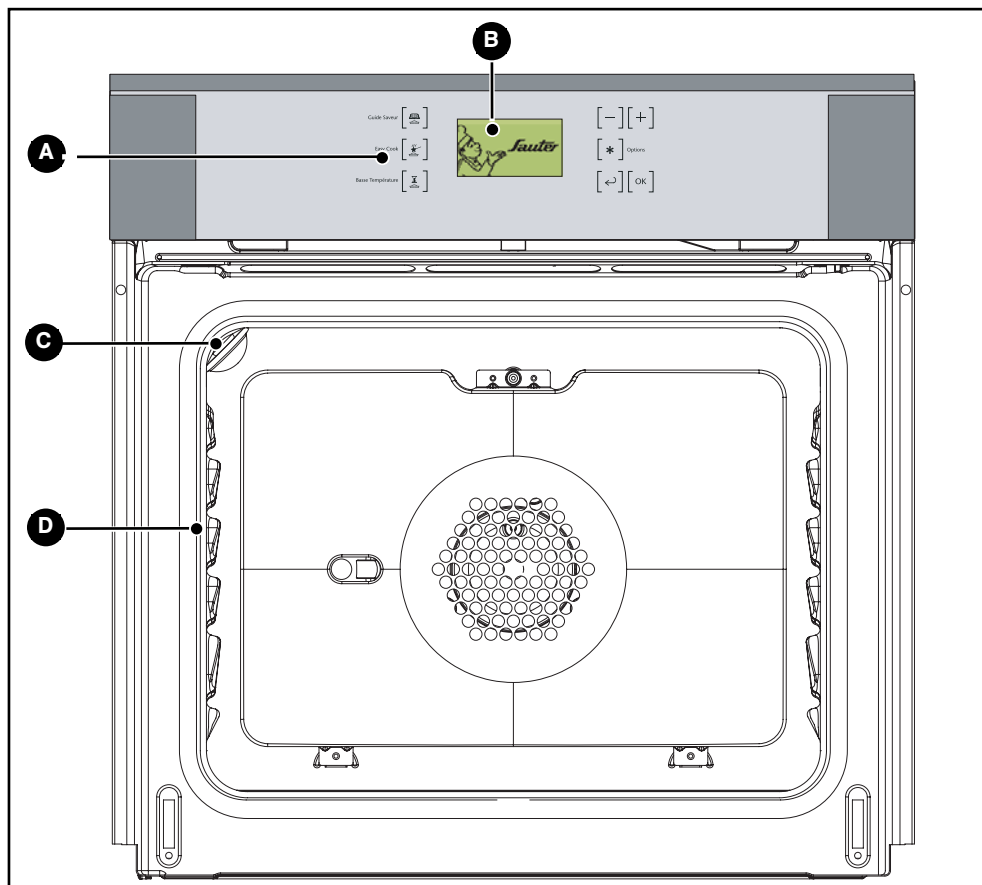
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

 **Important :**

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	4
• Description du programmateur _____	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmateur _____	6
◦ Comment régler l'heure _____	6
• Réalisation d'une cuisson _____	7
• Utilisation des modes de cuisson	
◦ Utilisation de la fonction "CHEF" _____	8
◦ Utilisation de la fonction "GUIDE SAVEUR" _____	15
◦ Utilisation de la fonction "EASY COOK" _____	19
◦ Utilisation de la fonction "BASSE TEMPERATURE" _____	27
• Utilisation des différents réglages du four _____	33
◦ Minuterie _____	33
◦ Contraste _____	34
◦ Verrouillage _____	34
◦ Son/Bip! _____	34
◦ Consommation _____	35
◦ Sauter Services _____	35
3 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL _____	36
4 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	37
5 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	38
• Relations consommateurs _____	38

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR



A Touches de sélection

B Programmateur

C Lampe

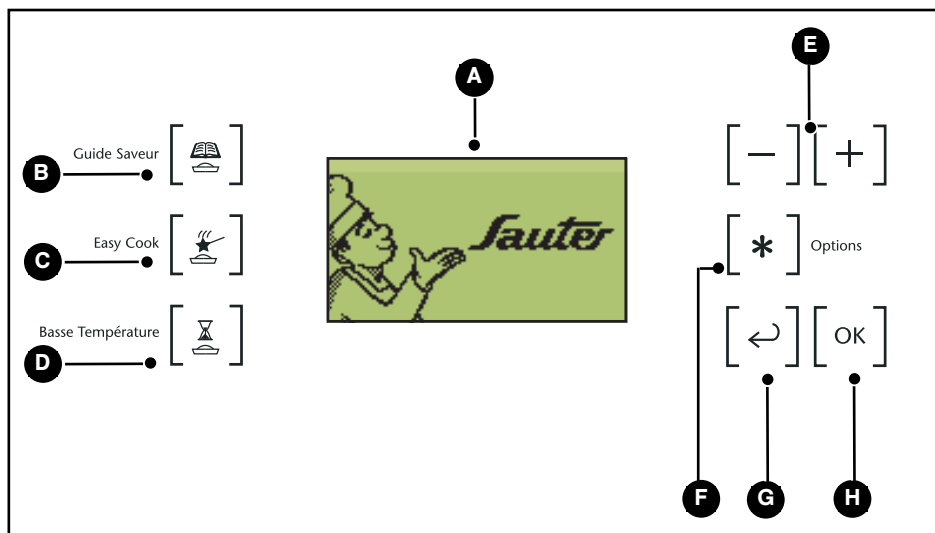
D Indicateur de gradins



Conseil

Ce guide d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

• DESCRIPTION DU PROGRAMMATEUR



A Afficheur

B Touche "GUIDE SAVEUR"

C Touche "EASY COOK"

D Touche "BASSE TEMPERATURE"

E Touches de sélection et de réglages (+ ou -)

F Touche "OPTIONS"

G Touche de retour en arrière

H Touche de validation et /ou touche "CHEF"

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

L'écran affiche une heure fixe, vous pouvez la modifier (fig.1).

- Appuyez sur la touche "Options" (fig.2).

- Appuyez sur la touche de sélection + jusqu'à la ligne "3 Heure / Date".

- Validez par la touche OK.

- Appuyez sur la touche + (ou -) pour entrer les informations désirées (fig.3).

- Validez par la touche OK.

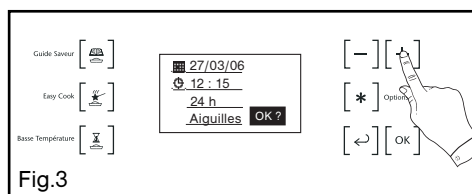
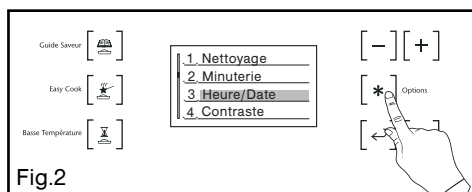
1 Affichage de la date

2 Affichage de l'heure

3 Affichage sous forme 12h ou 24h.

4 Affichage de l'heure sous forme "Aiguilles" ou "Chiffres".

- Appuyez sur la touche "Retour". L'affichage de la date et de l'heure apparaissent à l'écran.



• **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 "CHEF"** directement en appuyant sur la **touche OK**.

- Une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four (vous choisissez simplement le type d'aliment proposé et 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 "GUIDE SAVEUR"**.

- 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 géré électroniquement par le four pour obtenir une cuisson caractérisée par une tendreté incomparable de la viande et des saveurs exceptionnelles ; l'ensemble casserolier fourni avec le four pour surélever les viandes et permettre une circulation parfaite de l'air chaud autour de celles-ci (voir recommandations sur l'utilisation de ce support). Garantie de la tendreté sans phénomène de durcissement, aspect homogène à la coupe, entames non surcuites, conservation du jus des viandes.
Sélectionnez la **fonction "BASSE TEMPERATURE"**.



Attention

Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

• UTILISATION DES MODES DE CUISSON

• UTILISATION DE LA FONCTION "CHEF"

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

- Appuyez sur la touche **OK**.
Vous accédez à l'écran "Chef" (fig.1).

- Sélectionnez le type de cuisson parmi la liste suivante en appuyant sur la touche + (pour ce choix, reportez vous au guide de cuisson joint) :

1 Chaleur Tournante

2 Tradi Pulsé

3 Tradi . éco

4 Gril moyen pulsé + TB

5 Traditionnel

6 Sole Pulsée

7 Maintien chaud

8 Gril fort

9 Gril moyen +TB

10 Décongélation

11 Mémoires

- Validez votre choix en appuyant sur la touche OK (fig.2).



Fig.1

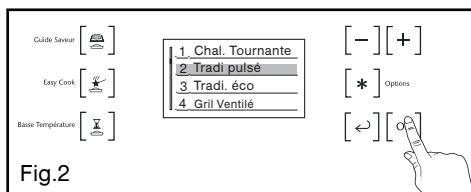




Fig.2

• UTILISATION DE LA FONCTION "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 :

- Sélectionnez la case  en appuyant sur la touche - de sélection (fig.1).

- Appuyez sur OK, la case  clignote : choisissez la T° désirée en appuyant sur la touche + ou -.

- Appuyez sur OK pour valider.

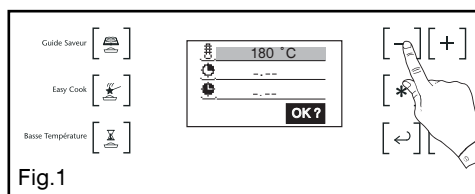






Fig.1

• UTILISATION DE LA FONCTION DUREE DE CUISSON ET DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON

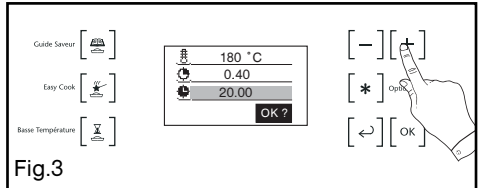
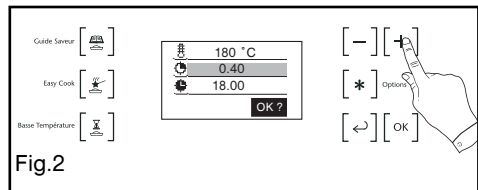
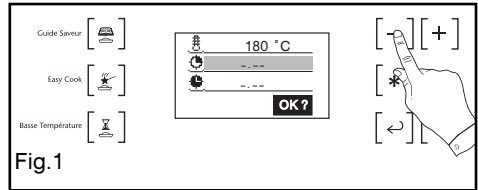
Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case  en appuyant sur la touche - (fig.1), validez sur OK. La case clignote.

Entrez la durée de cuisson en appuyant sur la touche + ou - puis validez sur OK. 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. Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, appuyez sur OK pour valider (fig.3).

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 "Retour" lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat.

Sélectionnez "Arrêter" puis appuyez sur le OK.



UTILISATION DE LA FONCTION

“GRIL SAVEURS”

Après avoir réglé une durée de cuisson et validé par OK, appuyez à nouveau sur «OK», le four propose : voir (fig.1).

Cette fonction vous permet d'associer à la séquence de cuisson choisie une fonction « dorage » du 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 : Tradi Eco, Gril ventilé, Maintien au chaud, Gril fort, Gril moyen et Décongélation.

En validant « OK », apparaît dans l'écran : un dessin du picto « gril saveur » 5 minutes avant la fin du temps de cuisson programmé, l'indicateur s'anime au centre de l'écran (fig.2).

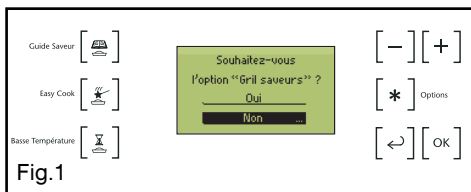
Ne posez pas les plats trop près du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Positionnez-les au 1er ou 2ème gradin (en partant du bas).

Exemple de programmation :

Gratinée à l'oignon :

- Sélectionnez une séquence de cuisson (exemple Tradi. Pulsé)
- Sélectionnez la température (exemple 180°C)
- Sélectionnez une durée de cuisson (exemple 25 min)
- Sélectionnez le programme « gril saveurs »

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



• TABLEAU DE CUISSON DE LA FONCTION "CHEF"



Chaleur Tournante

(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 235°C)

- La cuisson s'effectue par l'hélice de brassage et l'élément circulaire chauffant.
- Cette position vous permet de cuire sur plusieurs niveaux des mets identiques ou différents. Réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson.



Tradi Pulsé

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

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour les **vian**des posées dans un plat en terre de préférence.



Tradi . éco

ECO

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

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie d'environ 25% en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.



Gril moyen pulsé + TB

(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°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 tous les **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à coeur **gigot**, **côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.



Traditionnel

(température préconisée **225°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**).



Sole Pulsée

(température préconisée **165°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandé pour **les préparations fragiles (génoise, biscuit de Savoie)**.



Maintien chaud

(température préconisée **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
- Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...** en ne dépassant pas 40° (chauffe-assiette, décongélation).



Gril fort



(puissance 100%)

- 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.



Gril moyen + TB



(puissance 50%)



- 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 coeur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

Décongélation



(température préconisée **30°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).

Mémoires (voir pages suivantes)

* *Séquence(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.*

• UTILISATION DE LA FONCTION "MEMOIRES"

- *Mémorisez une cuisson.*

Si vous souhaitez mettre en mémoire le programme que vous venez de définir, accédez à cette case et appuyez sur la touche OK.

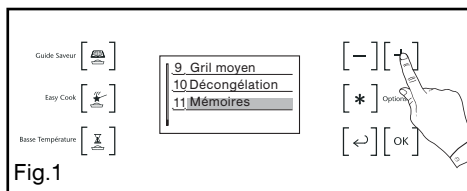
La fonction "Mémoires" permet de mémoriser 3 modes de cuisson que vous avez expérimentés avec la fonction "Chef". Ainsi, plus la peine de rentrer toujours les mêmes données. Avec un plat et une quantité de préparation identiques, vous obtiendrez toujours le même résultat.

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

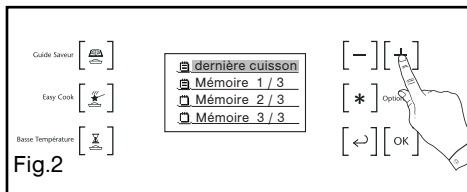
- Après la cuisson, et avant toute nouvelle utilisation du four, il est possible d'entrer en mémoire les paramètres de la dernière cuisson. Ainsi, après avoir dégusté votre préparation culinaire, il n'est pas trop tard pour enregistrer le mode de cuisson utilisé.

Marche à suivre :

- Sélectionnez la fonction "Mémoires" (fig.1).



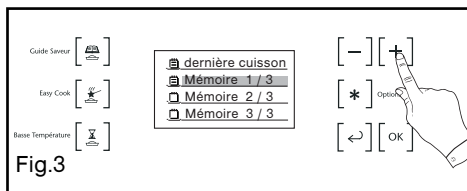
- Sélectionnez "dernière cuisson". L'écran affiche alors les derniers réglages concernant la dernière cuisson (fig.2).



- Sélectionnez "Mémoriser" et validez ces paramètres.

- Allez dans l'option "Mémoires",

- Sélectionnez le numéro de la mémoire 1, 2, ou 3 (fig.3) et validez par OK.



● UTILISATION DE LA FONCTION "MEMOIRES"

- Utilisation de la fonction "Mémoires"

- Appuyez sur la touche OK.

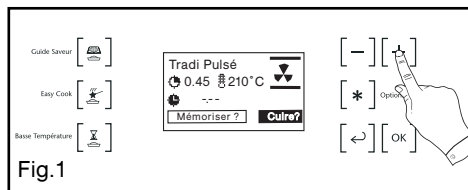
- Sélectionnez la fonction "Mémoires" en appuyant sur la touche + , validez par OK.

Sélectionnez la mémoire (1, 2 ou 3) selon la cuisson désirée et appuyez sur OK.

Une fois que vous avez validé, sélectionnez "cuire", puis appuyez sur OK; votre programme de cuisson démarre immédiatement ou se met en veille si vous avez différé votre heure de fin de cuisson (fig.1).

Au démarrage de la séquence, la montée en température s'affiche.

Une fois la température atteinte, le four passe au mode de cuisson et l'écran "démarrage de la cuisson" s'affiche.



• UTILISATION DE LA FONCTION "GUIDE SAVEUR"

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

- Appuyez sur la touche **"Guide Saveur"** (fig 1).


Le four propose alors différentes familles d'aliments.


- Appuyez sur la touche de sélection + pour choisir parmi les familles proposées:

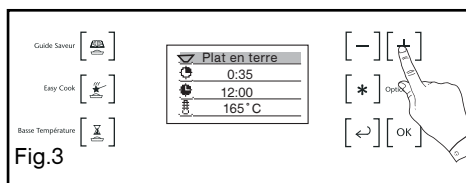
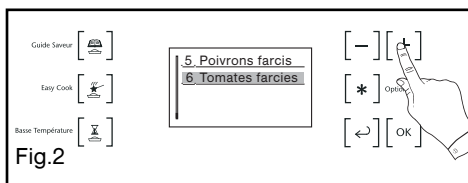
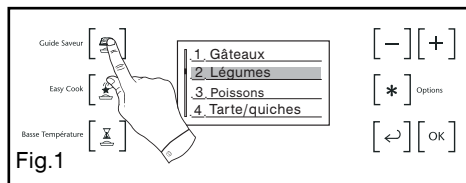
- **Gâteaux**
- **Légumes**
- **Poissons**
- **Tarte, quiches**
- **Viandes blanches**
- **Viandes rouges**
- **Volaille**

- Validez votre choix en appuyant sur OK.

- Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et validez en appuyant sur OK à nouveau (fig 2).

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

- 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 (fig 3).



- Enfournez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 5 en haut)(fig 4).

- Validez en appuyant sur "OK".
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 5).



LES MODES DE CUISSON DU GUIDE SAVEUR

GATEAUX

Brioche
Cake
Choux
Gâteau chocolat
Gâteau yaourt
Génoise/Savoie
Kuglof
Meringues
Quatre quarts
Sablés/Cookies
Clafoutis
Crème caramel

LEGUMES

Endives
Flan de légumes
Gratin dauphinois
Lasagnes
Poivrons farcis
Tomates farcies

POISSONS

Brochet
Dorade
Merlans
Rôti de poissons
Saumon
Terrine poisson
Truites

TARTE/QUICHES

Quiche
Tarte brisée
Tarte feuilletée
Tarte au fromage
Tarte levée
Tourte fruits
Tourte viande
Soufflé
Croque monsieur

VIANDES BLANCHES

Cuisse de dinde
Porc - échine
Porc - filet
Veau - rôti
Terrine

VIANDES ROUGES

Agneau épaule
Agneau gigot
Agneau selle
Boeuf à point
Boeuf saignant
Lièvre rable
Faisan

VOLAILLE

Canard
Oie
Pintade
Poulet (plat)
Poulet (T.Broche)
Lapin

• **DETAILS COMPLÉMENTAIRES POUR LES CUISSONS** **“GUIDE SAVEUR”**

Toutes les cuissons s'effectuent SANS préchauffage du four.

CUISSONS : VIANDES ROUGE :

- Agneau - selle
- Agneau - gigot
- Rôti de boeuf à point
- Rôti de boeuf saignant

Vous pouvez retourner la viande à mi-cuisson.

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.

REPORTEZ-VOUS AU DOS DU FEUILLET “GUIDE DE CUISSONS” POUR D'AUTRES CONSEILS.

• UTILISATION DE LA FONCTION "EASY COOK"

Cette fonction 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 :

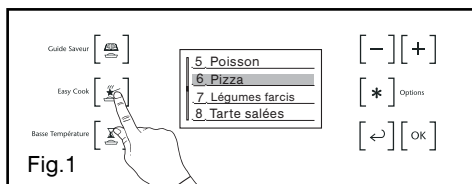
1. Une première phase s'effectue durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.

- Appuyez sur la touche "EASY COOK" (fig 1).

Le four propose un choix de 12 plats :

- Appuyez sur la touche de sélection + pour faire défiler les propositions :

- Agneau
- Poulet
- Rôti de boeuf
- Rôti de porc
- Poisson
- Pizza
- Légumes farcis
- Tarte salée
- Soufflés
- Gâteaux
- Petits biscuits
- Tarte sucrée

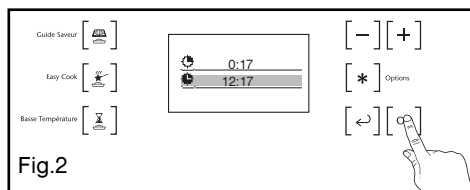


Une fois le plat sélectionné, validez par OK.

La durée de cuisson préconisée s'affiche et la fin de cuisson clignote (fig 2).

Pour une **cuisson immédiate**, validez par OK.

Sinon vous avez la possibilité de procéder à un **départ différé**. Dans ce cas, modifiez l'heure de fin de cuisson grâce aux touches + ou - puis validez par OK.



2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Enfourez ensuite votre plat au niveau de gradin préconisé (fig 3).

- Validez par OK.

Dans le cas d'une cuisson immédiate, votre cuisson démarrera aussitôt.

Dans le cas d'un départ différé l'écran affichera l'heure ainsi que le symbole "départ différé"; la cuisson démarrera plus tard.

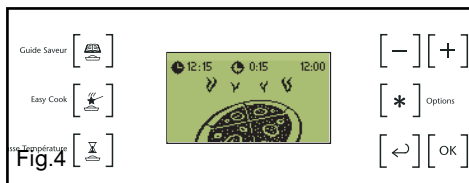


Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser la fonction "EASY COOK". La cuisson doit impérativement débuter four froid. Il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson.

IMPORTANT : Ne pas ouvrir la porte pour ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données tant que la durée de cuisson clignote.

2. La deuxième phase intervient lorsque le four a déterminé exactement le temps nécessaire de cuisson. L'affichage du temps de cuisson devient alors fixe ainsi que l'heure de fin de cuisson. (fig 4).

Il vous est alors possible d'ouvrir la porte, pour arroser ou retourner une viande par exemple.



- Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt (fig 5).

REMARQUE : Si vous souhaitez enchaîner une deuxième cuisson avec "EASY COOK", attendre le refroidissement total du four. Cependant, une utilisation de la fonction "CHEF" est possible même à four chaud.



Agneau



- Gigot de 1kg à 2,500kg.
- sortez la viande du réfrigérateur 1 heure minimum avant la cuisson.
- choisissez le gigot rond et dodu plutôt que long et efflanqué.

Poulet



- poulets de 1 kg à 1,700 kg, canette, pintade.
- cuisson au tourne-broche : n'oubliez pas de poser la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer les graisses.
- cuisson au plat : préférez les plats en terre pour éviter les projections.
- Piquez la peau des volailles pour éviter les éclaboussures.

Rôti de Boeuf



- Rôtis de boeuf (cuisson saignante).
- sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter 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.

Rôti de Porc



- Rôtis de porc (échine, filet).
- sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter 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.

Poissons



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

Pizza



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

Légumes farcis



- tomates, poivrons... farcis, lasagnes (frais ou surgelés), hachis parmentier, brandade...
- adaptez correctement les dimensions de votre plat à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.

Tartes salées



- quiches fraîches, quiches surgelées, paniers surgelés.
- 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.

Soufflé



- utilisez un moule haut à bords droits diamètre 21cm.
- beurrez le moule et ne touchez pas l'intérieur avec les doigts, sinon le soufflé ne montera pas.


Gâteaux



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



- Petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants, petits pains, pains au raisins en boîte, croque-monsieur.
 - petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie, posée sur la grille.
-  la pâte à choux doit être cuite sur "GATEAUX" pour obtenir de bons

Tartes sucrées



- Tartes fraîches, Tartes surgelées.
- utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera plus croustillante dessous.

Pizza

Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

Tartes / Quiches

Évitez les plats en verre, en porcelaine : trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant. Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper : il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus. Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

Poissons

À l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée. Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'œil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

Boeuf / Porc / Agneau

Sortez **impérativement** toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson : le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à cœur. Ne salez pas avant de cuire : le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules : si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes : emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud : ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

Utilisez des plats à rôtir en terre : le verre favorise les projections de gras.

Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

Évitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang ; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées, à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ; filtrez et servez très chaud en saucière.

Pizza

Base : 1 pâte pour pizza

*aux légumes : 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dés + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles + 2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée : 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc : 200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

Quiches

Base : 1 moule aluminium diamètre 27 à 30 cm

1 pâte brisée prête à l'emploi

3 oeufs battus + 50 cl de crème épaisse

sel, poivre, muscade.

Garnitures variées :

200 g de lardons précuits,

ou - 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé

ou - 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu

ou - 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés

Rôti de boeuf Sauce SAUTERNES PERSILLEE au ROQUEFORT

Faites suer 2 cuillères à soupe d'échalotes ciselées au beurre. Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer. Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement. Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Rôti de porc Porc au pruneaux

Demandez au boucher de faire un trou sur toute la longueur du rôti, glissez un vingtaine de pruneaux à l'intérieur. Servez coupé en tranches avec le jus ou froid avec une salade d'endives.

Poulet

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

Agneau Sauce aux anchois

Mixez 100 g d'olives noires avec 50g de câpres et 3 anchois, 1/2 gousse d'ail et 10 cl d'huile d'olive. Ajoutez 10 cl de crème fraîche. Servez avec le gigot tranché.

Poissons Dorade grise au cidre brut

- 1 dorade de 1,5 kg
- 500 g de champignons de Paris.
- 2 pommes acides.
- 2 échalotes.
- 2 cuillerées à soupe de crème épaisse.
- 100 g de beurre.
- 1/2 litre de cidre. Sel, poivre.

Videz, écaillez le poisson. Posez-le dans un plat beurré sur les échalotes hachées fines et les champignons en lamelles. Ajoutez le cidre, sel et poivre et quelques noisettes de beurre. Enfourez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème. Rajoutez la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

Légumes farcis

Les restes de pot au feu, de gigot, de rôtis de viandes blanches, de volailles rôtis finement hachés sont d'excellentes bases.

Tarte feuilletée pralinée aux pommes

- 1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.
- 200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.
- 2 oeufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.
- 2 pommes coupées en dès roulés dans 70 g de pralin.

Déposez crème + pommes. Enfourez.

Quatre-quarts aux agrumes

- Caramel : 20 morceaux de sucre (200g)
- Gâteau : 4 oeufs
- 200g de sucre semoule
- 200g de farine
- 200g de bon beurre
- 2 cuillerées à café de levure
- Fruits : 1 petite boîte d'agrumes au sirop.

Egouttez les fruits. Préparez un caramel. Lorsqu'il a pris couleur, versez-le dans le moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir. Dans le bol d'un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les oeufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine tamisée. Terminez par la levure. Disposez les quartiers d'agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfourez sur "GATEAUX". Démoulez dans un joli plat, et servez froid. Les fruits peuvent être des pommes, des poires, des abricots.

Petits gâteaux au chocolat

- 12 ramequins individuels en aluminium
- 60 g de beurre
- 200 g de chocolat amer (plus de 50% de cacao)
- 100 g de sucre en poudre
- 4 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 70 g de farine tamisée.

Faites fondre le chocolat avec le beurre sur un feu très doux. Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Ajoutez la farine, le chocolat fondu avec le beurre et terminez par la levure. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Beurrez et farinez légèrement les ramequins aluminium, versez la pâte dedans (sans en faire couler sur les bords). Posez les ramequins sur la plaque à pâtisserie sélectionnez "BISCUITS". Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Accompagnez de crème anglaise vanillée ou de glace à la noix de coco

Soufflés

Base de la béchamel :

- 1/2 litre de lait
- 60g de farine
- 100g de beurre
- 4 jaunes d'oeufs+ les blancs battus en neige
- sel, poivre, muscade.

Selon la nature du soufflé, vous ajouterez 150 g de gruyère rapé ou 1kg d'épinards cuits broyés ou 1kg de choux fleurs cuits broyés ou 150 g de reste de poisson cuits écrasés ou 150 g de jambon haché.

• UTILISATION DE LA FONCTION "BASSE TEMPERATURE"

La cuisson "BASSE TEMPERATURE" doit absolument débuter four froid.

Appuyez sur la touche "BASSE TEMPERATURE" (fig.1).

Appuyez sur la touche de sélection + pour faire défiler les propositions :

- Gigot d'agneau
- Petit poisson
- Grand poisson
- Poulet
- Rôti de boeuf
- Rôti de porc
- Rôti de veau
- Yaourt

Validez votre choix en appuyant sur OK.

- L'ensemble casserolier basse température sera préconisé selon la cuisson : (fig 2).

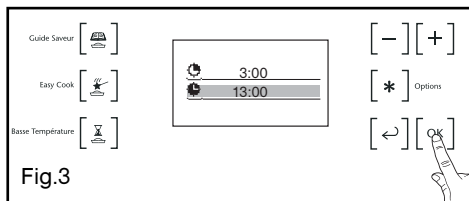
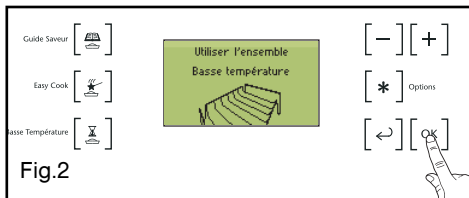
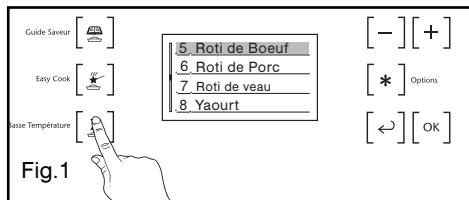
Casserolier à utiliser :

- **Gigot d'agneau** -> Ensemble Basse température
- **Petits poissons** -> Grande grille
- **Grands poissons** -> Grande grille
- **Poulet** -> Tournebroche
- **Rôti de boeuf** -> Ensemble Basse température
- **Rôti de porc** -> Ensemble Basse température
- **Rôti de veau** -> Ensemble Basse température
- **Yaourt** -> Pots dans le plat émail

La durée de cuisson préconisée s'affiche (non modifiable) et la fin de cuisson clignote (fig 3).

Pour une **cuisson immédiate**, validez par OK.

Sinon vous avez la possibilité de procéder à un **départ différé**. Dans ce cas, modifiez l'heure de fin de cuisson grâce aux touches + ou - puis validez par OK.



2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Enfourez ensuite votre plat au niveau de gradin préconisé (fig 4).

- Validez par OK.

Dans le cas d'une cuisson immédiate, votre cuisson démarrera aussitôt.

Dans le cas d'un départ différé l'écran affichera l'heure ainsi que le symbole "départ différé"; la cuisson démarrera plus tard.

Une fois la cuisson terminée, le four s'éteint automatiquement, sonne pendant 2 minutes et vous indique que c'est prêt (fig 5).

Appuyez sur OK pour arrêter les bips.

Pour les viandes, la phase de maintien au chaud dure 1 heure.

Pour les yaourts, la phase de "refroidissement rapide" dure 1 heure.

Arrêt de la lampe et de l'animation pendant ces phases.

Récapitulatif des durées de cuisson préprogrammées (non modifiables)

Agneau → 3h

Petit poisson → 1h20

Grand poisson → 2h10

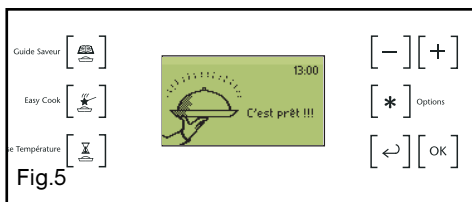
Poulet → 6h

Rôti de boeuf → 3h

Rôti de porc → 4h30

Rôti de veau → 4h30

Yaourt → 3H



Posez le sur la grille plate au 2ème gradin en partant du bas avec la lèche-frite au 1er gradin.

Petits Poissons jusqu'à 1 kg

Séquence de cuisson prévue pour des poissons entiers.

Pour poissons "portions" servis entiers : bar, maquereaux, truite...

Gros Poissons de 1.100kg jusqu'à 2.800kg

Séquence de cuissons prévue pour poissons entiers de 1.100kg jusqu'à 2.800kg.

Poissons entiers : truite de mer, saumon, merlu, dorade, brochet...

Vous pouvez également cuire les terrines de poissons (moule à cake en verre posé sur la grille, déposez une feuille de papier aluminium sur le dessus pour éviter un éventuel dessèchement de la surface).

Conseils :

N'enlevez pas les écailles des poissons, elles protègent la peau de la chaleur.

Enduisez légèrement d'huile le côté du poisson en contact avec la grille pour éviter à la peau d'attacher.

Servez chaud avec une sauce hollandaise ou ses dérivés, du beurre fondu, du beurre blanc ou aux herbes.

Servez froid (merlu) avec sauce mayonnaise et tomates, oeufs, citron, olives, crevettes roses, macédoine...

AGNEAU

GIGOT D'AGNEAU EXOTIQUE MARINE AUX EPICES :

A préparer la veille :

- 1 gigot de 1,5kg,
- le jus de 2 citrons,
- 1 petit bouquet de 8 feuilles de menthe hachées fraîches ou surgelées
- 2 gousses d'ail écrasées,
- 1 cuillère à café de poivre rose,
- 1/2 cuillère à café de cannelle et de cumin en poudre,
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Préparation : Mélangez tous ces ingrédients et nappez le gigot de cette préparation puis laissez mariner toute la nuit au réfrigérateur. Mettez à cuire le lendemain. Pour servir, décidez le gigot de bâtonnets de cannelle, de clous de girofle et d'anis étoilé. Servez avec une semoule de couscous préparée avec du safran, des pruneaux rôtis et des amandes effilées.

PETITS ET GRANDS POISSONS

Sauces d'accompagnements :

SAUCE AUX POIREAUX ET AUX CAPRES (pour truites de mer, saumon...)

- 50 g de beurre,
- 1 blanc de poireau finement émincé,
- 250 ml de vin blanc,
- 2 cuillères à soupe de câpres en conserve, égouttées,
- 1 cuillère à soupe de persil plat haché.

Faites fondre le beurre à feu doux, puis faites revenir doucement le poireau, versez le vin blanc et laissez frémir 3 à 4 min, incorporez câpres et persil, salez et poivrez à volonté.

SAUCE BASQUAISE :

Emincez finement 2 oignons, 1 poivron rouge et 1 poivron vert, les faire suer (sans coloration) dans une casserole en remuant. Ajoutez 40 g de tomates fraîches pelées et épépinées, 1 cuillère à café de concentré de tomate, 1 gousse d'ail écrasée et un bouquet garni, salez et poivrez.

MAYONNAISE VERTE (pour poissons froids)

Mélangez 375 g de mayonnaise avec 4 filets d'anchois réduits en purée, 4 oignons nouveaux finement hachés, 3 cuillères à soupe de persil plat frais haché, 3 cuillères à soupe de ciboulette hachées et 1 cuillère à café de vinaigre à l'estragon, couvrez et réfrigérez (ne pas conserver plus de 48 heures).

POULET

POULET A LA LYONNAISE :

- 1 poulet de 1,500kg
- 60 g de beurre
- 1 tomate
- 250g de petits champignons
- 1 verre de vin blanc
- 1 petit verre de cognac, sel, poivre, 1 gousse d'ail, 1 petit bouquet de persil haché.

Préparation :

Salez et poivrez l'intérieur du poulet, placez-le sur le tourne-broche et enfournez.

Faites fondre le beurre dans une casserole, faites colorer la tomate coupée en tranches et épépinée, ajoutez les champignons puis le verre de vin blanc et le cognac.

Salez, poivrez, laissez mijoter 30 min.

Lorsque le poulet est cuit, découpez-le et dressez-le sur un plat de service, remettez au chaud dans le four pendant la fin de préparation de la sauce.

Dégraissez la sauce en la filtrant, incorporez un hachis d'ail et de persil et versez sur la volaille.

Accompagnez de petites pommes de terre.

ROTI DE BOEUF (tranche, rumsteack, contre-filet, faux-filet, filet ...)

ROTI DE BOEUF SAUCE MUSCADET :

- 1 rôti de boeuf de 1,5kg
- 100g de petits oignons
- 60 g de lard fumé
- 150 g de champignons variés (cèpes, girolles, pleurotes ou champignons de Paris),
- 400g de pommes de terre grenailles
- 100g de beurre, 5 cl d'huile d'arachide
- 10 cl de Muscadet (vin blanc sec)
- ½ botte de cresson,
- sel de Guérande, poivre et une pincée de sucre.

Epongez le rôti, déposez-le sur la grille basse température et enfournez.

Lavez et faites sauter au beurre les pommes de terre avec une goutte d'huile et faites cuire doucement une vingtaine de minutes après les avoir assaisonnées.

Epluchez les oignons, cuisez-les avec une pincée et 20 g de beurre, une pincée de sel et un peu d'eau jusqu'à évaporation de l'eau et laissez colorer légèrement.

Coupez le lard en petits lardons, faites les sauter dans un peu d'huile à la poêle.

Retirez les et mettez à la place, sans nettoyer la poêle, les champignons nettoyés et coupés en quartiers. Retirez-les et toujours sans nettoyer la poêle, ajoutez le Muscadet, flambez et laissez réduire aux ½, ajoutez le beurre restant coupé en petits morceaux, en chauffant légèrement et en mélangeant en fouettant sans faire bouillir. Ajoutez oignons, lardons et champignons, vérifiez l'assaisonnement. Lorsque le rôti est cuit, coupez-le, posez sur un plat chaud, nappez avec la sauce et ajoutez les pommes de terre autour ainsi que le cresson en bouquet.

ROTI DE PORC (filet, pointe de filet, échine, épaule ...)

ROTI DE PORC A LA SAUCE AIGRE-DOUCE :

- 1,5kg de filet de porc
- 4 rondelles d'ananas
- 2 tomates
- 3 petits oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de céleri
- quelques brins de persil
- 6 cuillérées à café de vinaigre
- 6 cuillérées à café de sucre en poudre
- 1 cuillérée à soupe de sauce Worcestershire
- 1 cuillérée à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillérée à soupe d'eau
- 1 cuillérée à soupe d'huile
- 1 cuillérée à café de Maïzena.

Préparation :

Coupez les légumes en rondelles fines, ôtez le germe des gousses d'ail et coupez-les en petits morceaux, coupez le céleri en morceau, ôtez la peau de la tomate et les graines et coupez la en morceaux. Ciselez le persil. Il s'agit de donner à chaque légume à peu près le même taille.

Faites chauffer l'huile dans un wok (ou une grande poêle) faites sauter tous les légumes pendant 2 à 3 min. de sorte que chaque soit à moitié cru. Retirez du wok.

Dans le wok, mais hors du feu, mélangez le sucre, l'eau et le vinaigre. Mettez sur feu moyen, Lorsque la sauce commence à frémir, ajoutez le concentré de tomate, le sel, la Maïzena et la sauce Worcestershire. Laissez cuire jusqu'à ce que la sauce commence à bouillir. Ajoutez les légumes et cuire 15 min à feu très doux.

Découpez le rôti et nappez de sauce aux légumes, servez avec un riz basmati.

ROTI DE VEAU (morceaux larges et épais, bas de carré, quasi désossé...)

ROTI DE VEAU AUX NOIX FRAICHES :

- 1 kg de rôti de veau
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 15 cl de Banyuls
- 100g de cerneaux de noix fraîches décortiquées
- 6 cuillérées à soupe de crème fraîche épaisse.

Epluchez et coupez en trois ou quatre les carottes, les oignons et les échalotes, colorez au beurre chaud dans une cocotte, salez, poivrez, mouillez avec le Banyuls, laissez mijoter à feu doux une vingtaine de minutes. Retirez les morceaux de carottes et versez le jus, les oignons et les échalotes dans la cuve d'un robot, ajoutez la crème et mixez pour obtenir une sauce lisse. Ajoutez les noix, mixez par impulsions mais les noix doivent rester hachées grossièrement. Lorsque le rôti est prêt, remettez cette sauce à chauffer quelques instants puis présentez le rôti en tranches entourées de sauce.

Servez avec une purée de céleri et des figues fraîches poêlées au beurre .

YAOURTS

Préparation : pour 7/8 pots :

- 80 cl de lait entier non UHT
- 4 cuillérées à soupe de lait entier en poudre
- 1 yaourt nature au lait entier ou 1 yaourt de la cuisson précédente.

Faites bouillir le lait et laissez refroidir jusqu'à 40°C (équipez vous d'un thermomètre), mélangez le lait en poudre et le yaourt, puis ajoutez le lait refroidi. Mélangez au fouet, répartissez dans les pots, (en verre ou en grès), couvrez d'un film étirable et déposez-les dans le petit plat en émail. Enfournez. Sortez-les du four, puis, placez-les au réfrigérateur pour consommer le lendemain. N'oubliez pas d'en garder un pour servir de ferment pour les cuissons suivantes : on peut ainsi refaire 4 à 5 fois des yaourts.

N'utilisez pas de fruits frais : leur acidité tue les ferments et empêche la prise : préférez confitures, compotes, coulis ou gousses de vanille macérées dans le lait.

• ACCES AUX DIFFERENTS REGLAGES DU FOUR

Appuyez sur la touche "Options"

Vous accédez aux réglages suivants:

- 1 **Nettoyage** (voir chapitre 5)
- 2 **Minuterie**
- 3 **Heure /Date** (voir chapitre "Comment régler l'heure")
- 4 **Contraste**
- 5 **Verrouillage**
- 6 **Son : Bip !**
- 7 **Consommation**
- 8 **Sauter Services** (voir chapitre 7)

• UTILISATION DE LA FONCTION "MINUTERIE"

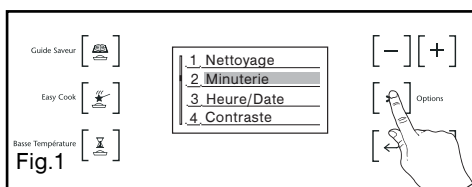
Sélectionnez la fonction "Minuterie" dans le menu "Options" (fig 1) et validez par OK.

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

Entrez le temps souhaité avec la touche + puis validez par OK (fig 2).

La minuterie décompte le temps dès la validation par l'appui sur la touche OK. L'arrêt des bips est automatique au bout de quelques secondes.

Appuyez sur la touche "Retour" pour afficher l'horloge.

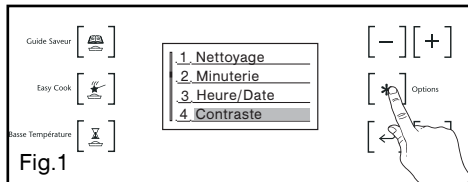


•UTILISATION DE LA FONCTION “CONTRASTE”

Sélectionnez la fonction “Contraste” (économie d’énergie) dans le menu “Options” lorsque l’afficheur n’est pas utilisé (fig 1).

Augmentez ou diminuez le contraste avec les touches + et - (fig 2).

Validez votre choix en appuyant sur OK puis sur la touche “retour”.

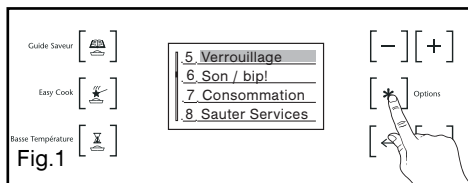


•UTILISATION DE LA FONCTION “VERROUILLAGE.”

Vous avez la possibilité d’interdire l’accès des commandes du four en sélectionnant la fonction “Verrouillage” dans le menu “Options” (fig 1). Validez par OK.

Choisir l’option “OUI” et validez par OK pour verrouiller (fig 2).

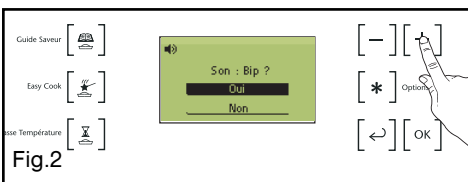
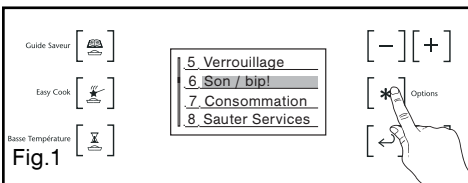
Pour déverrouiller appuyez sur OK et choisir l’option “OUI” puis validez par OK .



•UTILISATION DU “SON : BIP !”

Vous avez le choix de supprimer ou non les bips émis lors de chaque validation.

Pour ce faire, sélectionnez la fonction “Son/Bip!” dans le menu “Options” (fig 1), validez par OK, puis sélectionnez l’option “OUI” ou “NON” selon votre choix et validez par OK (fig 2).



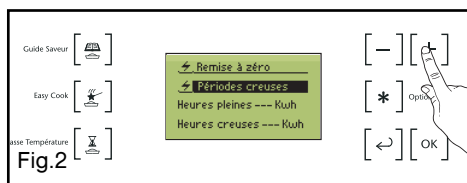
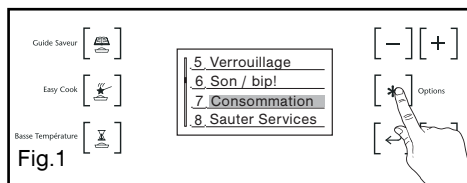
• UTILISATION DE LA FONCTION "CONSUMMATION"

Sélectionnez la fonction "Consommation" dans le menu "Options" (fig 1).

En accédant à cet écran, vous aurez la possibilité de consulter la consommation électrique de votre four depuis la dernière **Remise à zéro**.

Si vous bénéficiez d'un contrat EDF avec heures creuses, vous pouvez entrer les plages horaires correspondantes et connaître ainsi le détail des consommations heures pleines/heures creuses (fig 2).

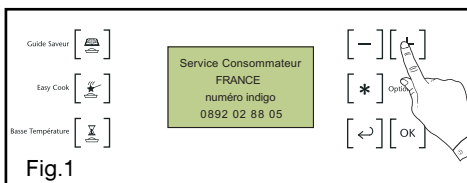
Si vous avez entré des plages d'heures creuses, en fonction Pyrolyse, votre four vous proposera systématiquement de démarrer son cycle de nettoyage à l'heure creuse la plus proche.



⚠ Attention
Si vous souhaitez faire une pyrolyse immédiate, il vous faudra annuler la programmation des heures creuses.

• UTILISATION DE LA FONCTION "SAUTER SERVICES"

Cette option vous permet d'obtenir directement les coordonnées du Service Consommateur (fig 1) à partir du menu "Options".



• Comment effectuer une pyrolyse ?

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

Sélectionnez "Nettoyage" dans le menu "Options" (fig 1). Votre four vous indique le degré de saleté de la cavité et vous propose à l'aide du bouton de sélection deux modes de nettoyage : **Pyromax** et **Pyro éco**

Choisissez le plus adapté :

- Pyromax

Pyromax est un système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée : elle dure 2 heures (+ 30 minutes de refroidissement) et permet un nettoyage intense et parfait de la cavité du four. Pour différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez-la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée (fig 2).

N.B : Si vous avez rentré le détail des heures creuses et heures pleines, (cf fonction Réglages) votre four préconise un fonctionnement du nettoyage aux heures creuses pour économiser de l'énergie. 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 OK.

Le nettoyage se met en route. Votre écran indique : l'heure, l'heure de fin de pyrolyse ainsi que le verrouillage de la porte (fig 3)

- Pyro éco

Pyro éco est un système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée : elle dure 1h30 (+ 30 minutes de refroidissement) permettant un gain d'énergie .

Si vous souhaitez différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez-la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée (fig 4).

Validez par OK.

Votre écran indique : voir (fig 5)

- Fin de pyrolyse

Votre four vous indique lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé (fig 6).

Une fois le déverrouillage effectif, vous pouvez ouvrir la porte (fig 7).

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

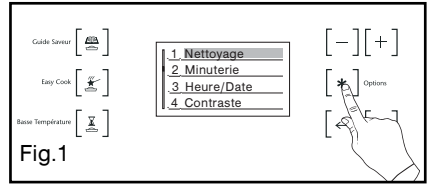


Fig.1



Fig.2

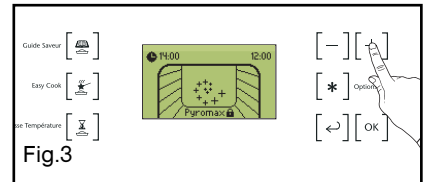


Fig.3

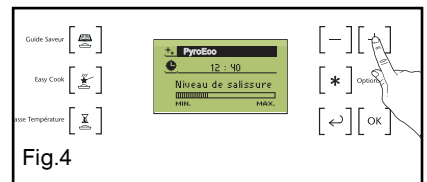


Fig.4

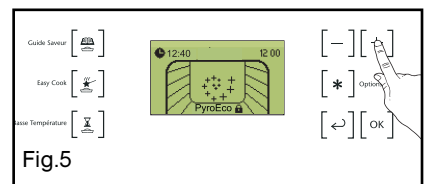


Fig.5



Fig.6

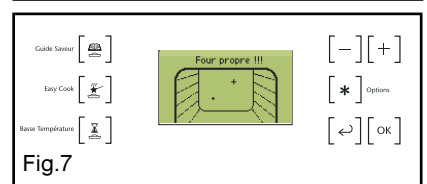


Fig.7



Attention

Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> - Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➔ Augmentez la température sélectionnée.
Le cadenas cliquote	<ul style="list-style-type: none"> - Défaut de verrouillage de la porte. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Faire appel au Service Après vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> - La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Changez la lampe. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> - La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> - En cours de cuisson. - En fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➔ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four	<ul style="list-style-type: none"> - La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Le four ne chauffe pas et "DEMO" apparaît dans l'afficheur	<ul style="list-style-type: none"> - Votre four est programmé pour une démonstration. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Appuyez pendant environ 10s sur les 3 boutons (Guide Saveur, Easy cook, Basse température) jusqu'à l'émission de bips.



Attention

-Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.

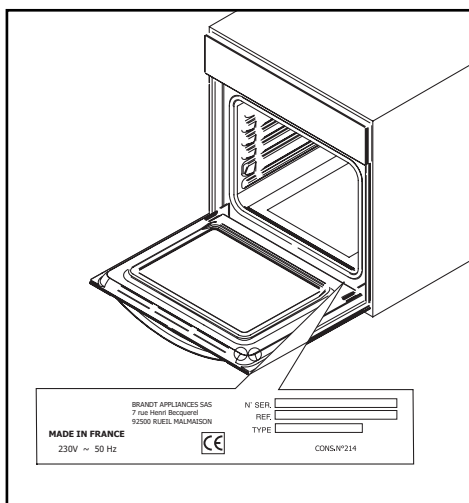


Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

• **INTERVENTIONS**

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



PIÈCES D'ORIGINE

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



• **RELATIONS CONSOMMATEURS**

• **Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :**

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• **Pour communiquer :**

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> **Vous pouvez nous écrire :**

**Service Consommateurs SAUTER
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> **ou nous téléphoner au :**

0892 02 88 05 *
0,45 € TTC / min à partir d'un poste fixe

* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20.000.000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

