

Sauter

NOUS CUISINONS SI BIEN ENSEMBLE.

UTILISATION

de votre four

COMMENT SE PRÉSENTE LE BANDEAU ?

P. 2-4

- 1- Le détail de votre programmateur
- 2- Comment mettre à l'heure ?

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR ?

P. 5-9

- 1- Faire une cuisson immédiate
- 2- Faire une cuisson programmée
- 3- Faire une cuisson programmée pendant une durée définie et avec une heure de fin choisie

COMMENT FONCTIONNE LE NETTOYAGE ?

P. 10-12

Faire une pyrolyse immédiate

CASSEROLERIE

P. 13

CONSEILS DE CUISSON

P. 14-17

GUIDE DE CUISSON

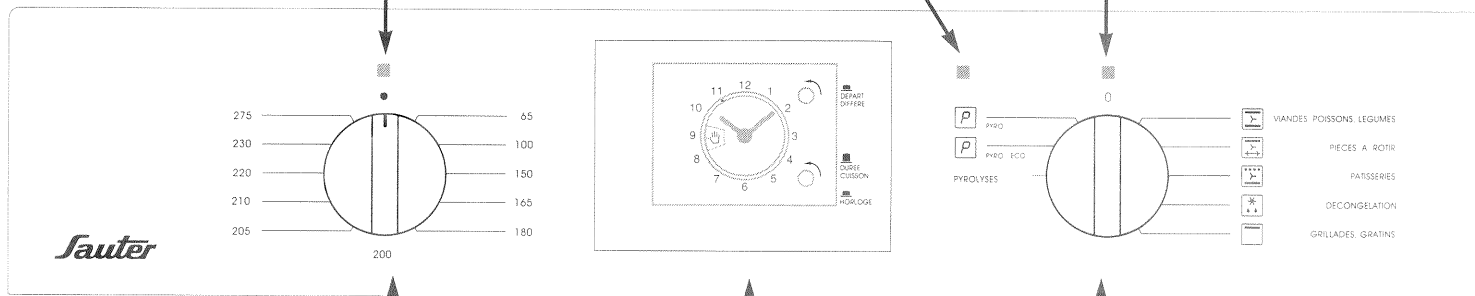
P. 20

Comment se présente le bandeau ?

Voyant de thermostat

Voyant de nettoyage

Voyant de sélection

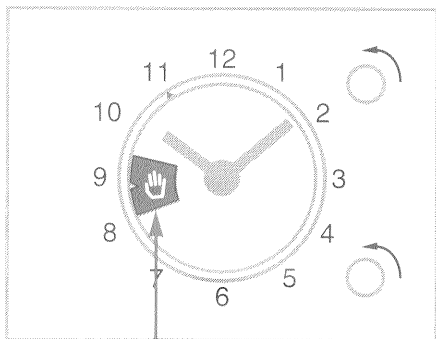


Sélecteur de température

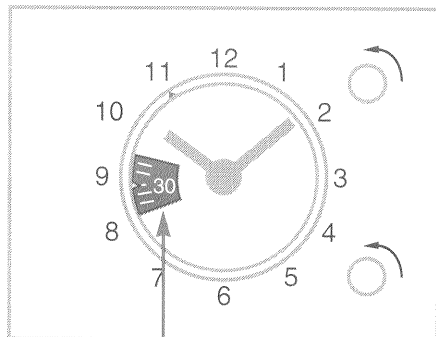
Programmateur

Sélecteur de cuisson

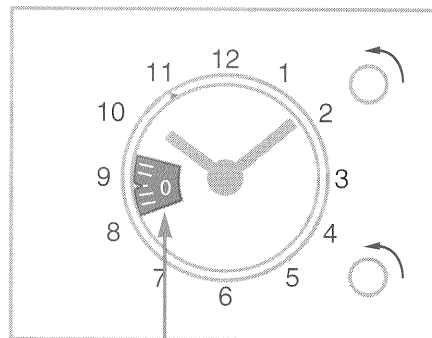
1. LE DÉTAIL DE VOTRE PROGRAMMATEUR




POSITION MANUELLE




EN COURS DE CUISSON
(Exemple : 30 minutes)



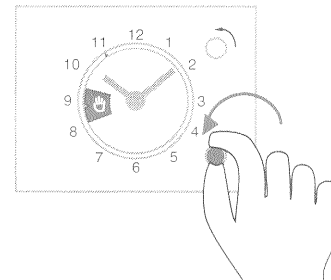
EN FIN DE CUISSON

Dans cette position, une sonnerie est activée. L'arrêt se fait en positionnant le programmeur sur position manuelle en tournant le bouton dans le sens de la flèche jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans la fenêtre.

2. COMMENT METTRE À L'HEURE ?

 Pousser et tourner en même temps le bouton dans le sens de la flèche jusqu'à l'affichage de l'heure désirée.


● Exemple : 10h10.



Comment utiliser votre four ?

1. FAIRE UNE CUISSON IMMÉDIATE

LE PROGRAMMATEUR DOIT ÊTRE EN POSITION MANUELLE.

Tourner, sans pousser, le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche pour amener le symbole  dans la fenêtre intérieure.

Effectuer les opérations dans l'ordre ci-dessous :

Choisir la température de cuisson



Tourner le sélecteur de cuisson sur la position de votre choix.

Le voyant de fonctionnement s'allume.

- Exemple : position  "Pâtisseries".

Ajuster la température de cuisson



Tourner le thermostat (sélecteur de température) pour ajuster la température recommandée par votre recette.

Le voyant de thermostat s'allume.

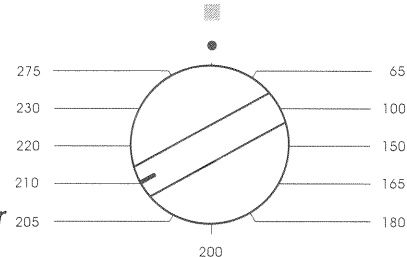
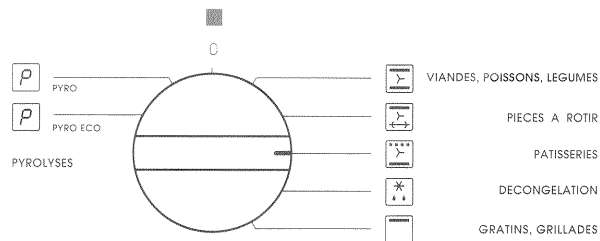
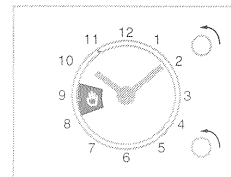
- Exemple : repère de température 210° C.

Nota TOUTES LES CUISSONS SE FONT PORTE FERMÉE.

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

Le voyant de thermostat s'éteint dès que la température est atteinte et se réallume de temps en temps pendant la cuisson suivant la régulation de la température du four.

La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloigner les jeunes enfants.



Comment utiliser votre four ?

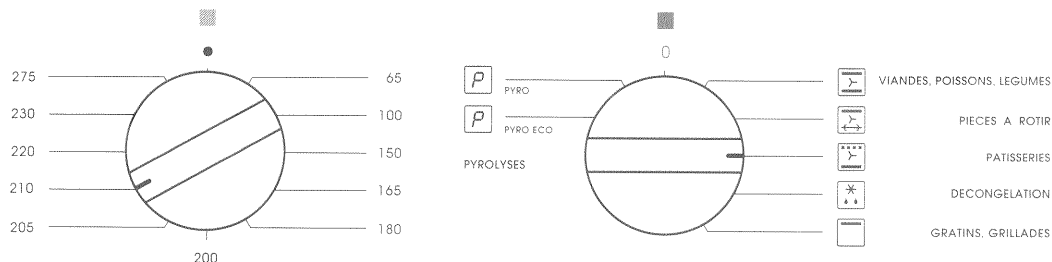
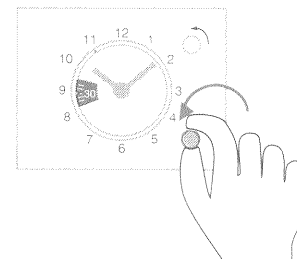
2. FAIRE UNE CUISSON PROGRAMMÉE PENDANT UNE DURÉE DÉFINIE

➡ Tourner sans pousser le bouton du programmeur dans le sens de la flèche jusqu'à l'affichage du temps de cuisson désiré.

● Exemple : 30 min de cuisson

➡ Régler la température et le mode de cuisson choisi et ajuster la température. Les voyants de sélection et de thermostat s'allument.

● Exemple : position  - pâtisseries **210°C**



Nota Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite au début du paragraphe.


Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

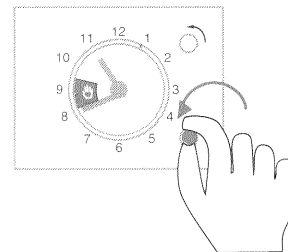
Le voyant de thermostat s'éteint dès que la température est atteinte et se réallume de temps en temps pendant la cuisson suivant la régulation de la température du four.

La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloigner les jeunes enfants.

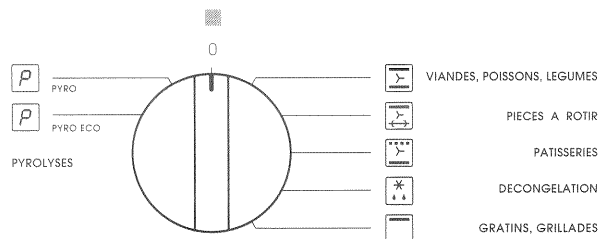
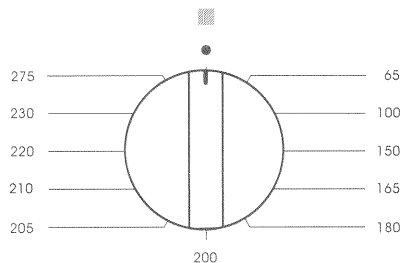
Comment utiliser votre four ?

En fin de cuisson, une sonnerie est activée.

➡ L'arrêt de la sonnerie se fait en positionnant le programmeur sur la position manuelle  en tournant, sans pousser, le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche.



➡ Remettre les sélecteurs de thermostat et de sélection sur arrêt.



Comment utiliser votre four ?

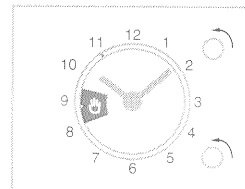
3. Faire une cuisson programmée pendant une durée définie et avec une heure de fin choisie.

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



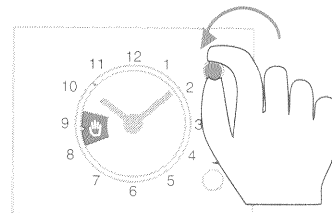
Vérifier l'exactitude de l'heure indiquée.

- Exemple : 10h10.



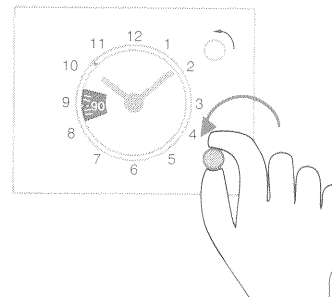
Pousser et tourner le bouton du haut du programmeur dans le sens de la flèche pour amener l'index rouge sur l'heure de début de cuisson choisie.

- Exemple : début de cuisson choisie à 10h30.



Tourner, sans pousser, le bouton du bas du programmeur dans le sens de la flèche jusqu'à affichage du temps de cuisson désiré.

- Exemple : 90 min de cuisson.



Comment utiliser votre four ?

Choisir le mode de cuisson



Tourner le sélecteur de cuisson sur la position de votre choix.

Le voyant de sélection s'allume.

- Exemple : position  "Pâtisseries".

Ajuster la température de cuisson




Tourner le thermostat (sélecteur de température) pour ajuster la température recommandée par votre recette.

Après ces actions, le four démarrera à 10h30 pour une durée de 90 min et se terminera à 12h00.

Le voyant de thermostat ne s'allumera qu'à la mise en chauffe du four.

- Exemple : repère de température **7**.

En fin de cuisson, une sonnerie est activée.

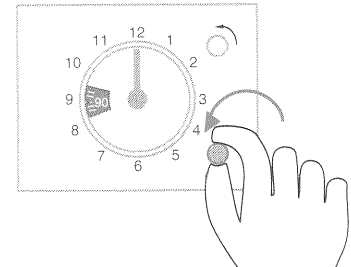
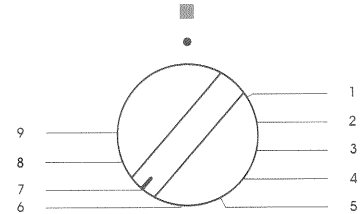
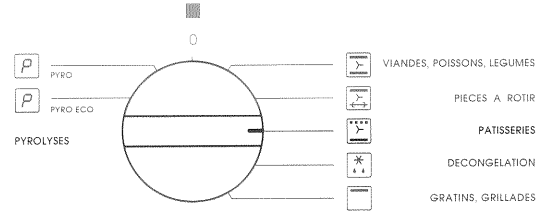
L'arrêt de la sonnerie se fait en positionnant le programmeur sur la position manuelle .



Remettre les sélecteurs de thermostat et de cuisson sur arrêt.

Nota : Il est possible de modifier à tout moment la programmation de la cuisson en effectuant les opérations décrites au début du paragraphe.

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps. Il est possible de réduire ce temps en laissant la porte ouverte quelques minutes.



Comment fonctionne le nettoyage ?

A quoi correspond le nettoyage par pyrolyse ?

- Votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un pyrolyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.
- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.
- Afin de s'adapter à chaque situation, ce four dispose de 2 cycles de nettoyage pyrolytique.
 - ❑ Un cycle économique (PYRO ECO) d'une durée d'1h30 (compte-tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h00), ce cycle consomme 3,5 kWh, soit près de 25% de moins que le cycle pyro standard. Actionné régulièrement (toutes les 2 à 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances
 - ❑ Un cycle standard (PYRO) d'une durée de 2h00 (compte-tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h30), ce cycle consomme 4,6 kWh et assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.
- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse 330°C environ, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant le sélecteur de cuisson sur ARRET.

Avertissement

- Pendant le nettoyage, la façade du four devient plus chaude que pendant une cuisson. Eloigner les jeunes enfants.

Comment fonctionne le nettoyage ?

RECOMMANDATIONS

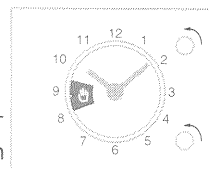
- Avant la mise en route du nettoyage, il y a lieu de prendre les précautions indispensables suivantes :
 - Retirer tous les accessoires du four, y compris la casseroles (grilles, plats lèchefrite multi-usages, ...).
 - Enlever les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production de fumée.


REMARQUE : Après la pyrolyse, en ouvrant la porte du four, il peut être constaté sur les parois un dépôt de quelques résidus blanchâtres. Lorsque le four est complètement refroidi, il suffit de passer une éponge humide pour les éliminer.

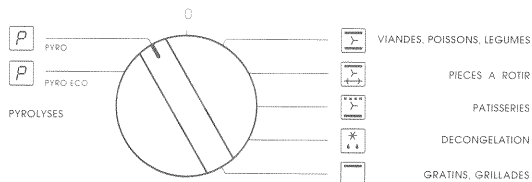
FAIRE UNE PYROLYSE IMMÉDIATE

Le programmeur doit être en position manuelle .

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie électrique : • débiter, une pyrolyse après une cuisson, • ou procéder à une cuisson à la fin d'une pyrolyse.



Pour réaliser une pyrolyse, il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "Pyrolyse" de votre choix. La durée d'indisponibilité du four est de 2h00 (PYRO ECO) ou 2h30 (PYRO), selon votre choix, (ces durées ne sont pas modifiables). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

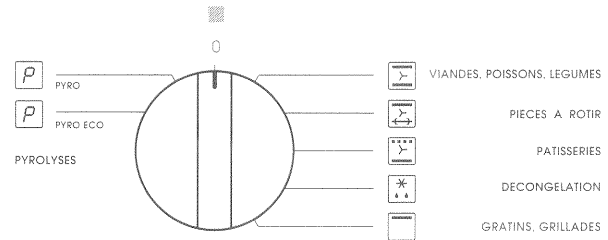


Comment fonctionne le nettoyage ?

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.
- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de régulation s'allume par intermittence.
- En fin de cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'éteint ; il est alors possible d'ouvrir la porte.



Ramener le sélecteur de cuisson sur ARRET.

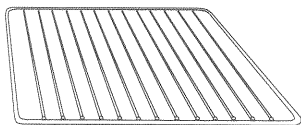


REMARQUE : Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il est programmé aux "heures creuses" éventuellement prévu au contrat EDF.

- **Grille support**

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera également utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

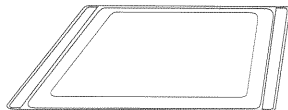


- **Plat lèchefrite multi-usages**

Il sert de plat à gâteaux et dispose de ce fait d'un rebord incliné.

Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inscéré dans les glissières se trouvant sous la grille ou au premier gradin, il recueille le jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



Ne pas mettre directement dans le plat lèchefrite multi-usages des rôtis ou des viandes car il se produirait automatiquement d'importantes projections sur les parois du four, et des dégagements de fumée importants.

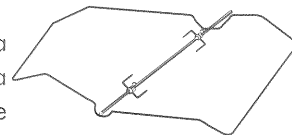
- **Tournebroche : berceau**

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.

- Engager le berceau au 2e gradin à partir du bas.

- Enfiler un des pics sur la broche ; embrocher la pièce à rôtir ; enfiler le 2e pic ; centrer et serrer en vissant les 2 pics avec la vis de blocage.

- Pousser légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.



Berceau

Conseils de cuisson

Votre four est équipé d'un préchauffage automatique.

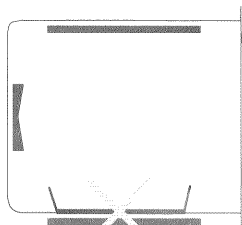
Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions gratins, grillades et pièces à rôtir.

Votre four est équipé d'un système spécifique de régulation de température à l'ouverture de la porte.

Cet avantage permet de compenser au plus tôt les pertes de chaleur occasionnées par l'ouverture de celle-ci.

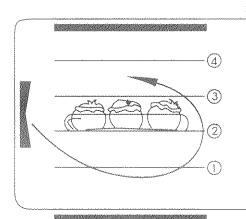
IMPORTANT

- **La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloigner les jeunes enfants.**
- Ne pas garnir 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.
- Sauf dans les positions gratins, grillades et pièces à rôtir, ne jamais poser le plat de cuisson ou le plat lèche-frite multi-usages sur la sole.



VIANDES, POISSONS, LEGUMES...

- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée à 180°C ou 220°C suivant les mets.
- La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur (non visible) auxquels vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson.
- Montée rapide en température : les préparations peuvent être introduites directement dans le four froid.
- Les températures préconisées sont plus basses que dans les modes de cuisson n'utilisant pas l'hélice de brassage.
- Moins de graisses brûlées.
Moins de projections, moins de risque de fumées.
- Limite les pertes de poids des aliments. Les légumes fragiles (tomates farcies) ne seront pas écrasés, éclatés, le gratin dauphinois sera moelleux et coloré.



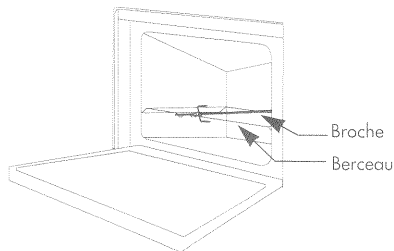
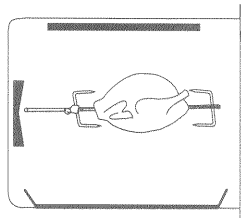
DANS UN SOUCI DE CONFORT A L'OUVERTURE DE LA PORTE, L'HELICE DE BRASSAGE D'AIR S'ARRETE.

Conseils de cuisson



PIECES À ROTIR...

- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée à 210°C suivant les mets.
- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la couleur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tourne-broche qui se compose :



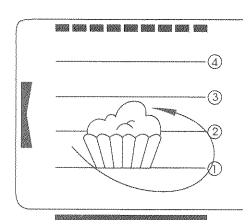
- d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devrez centrer correctement
- Vérifier que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposer le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.



PÂTISSERIES

Cuisez sur 2 niveaux
(Voir page 17).

- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée à 165°C ou 220°C suivant les mets.
- La cuisson s'effectue en grande partie par le dessous, l'hélice brassant l'air pour assurer l'uniformité de la couleur, de la cuisson, et du dorage des mets.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détremées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.

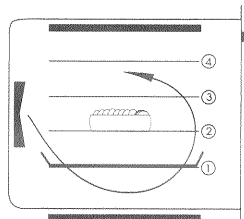


Conseils de cuisson



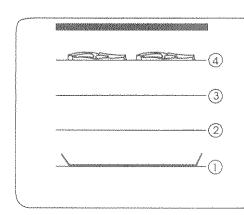
DECONGELATION

- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée à 65°C suivant les mets.
- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, l'hélice brassant l'air accélère les échanges de température.
- Ce mode convient particulièrement aux aliments fragiles destinés à être consommés crus (fraises, framboises...).
- Vous pouvez augmenter la température pour décongeler des aliments destinés à être cuits immédiatement après décongélation (viandes...). Procéder avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface. Les viandes seront placées sur une grille, 2^e gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation ; le plat lèchefrite multi-usages au 1^{er} gradin.




GRATINS, GRILLADES...

- La température peut être réglée entre 65°C et 275°C avec une température préconisée à 275°C suivant les mets.
 - Sélection adaptée pour griller :
 - Effectuer un préchauffage avec la grille dans le four puis poser les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
 - Positionner le plat lèchefrite au 1^{er} gradin.
- Vous pouvez y verser un verre d'eau ; cette astuce présente l'avantage de réduire les fumées et les odeurs, particulièrement lors des cuissons de grillades, de saucisses...
- Idéal pour les toasts, le pain...

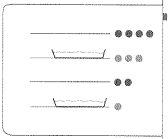
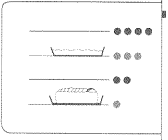
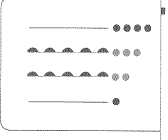


Conseils de cuisson

CUISSON SUR 2 NIVEAUX

- Les cuissons sur 2 niveaux se font sélectionner sur position "pâtisseries" 
- Il est possible de cuire des mets identiques ou différents cuisant à la même température.
- Attention si la cuisson est programmée, le temps doit être le même pour les 2 mets.
- Ne les enfourner qu'après avoir laissé préchauffer le four à la température de cuisson : cette opération vous garantit les meilleurs résultats.


EXEMPLES DE CUISSONS SUR 2 NIVEAUX

RECETTES	TEMPÉRATURE	TEMPS	GRADINS	
QUICHES	205°C	30 min	1 et 3	
TARTE AUX POMMES	205°C	25 à 30 min	1 et 3	
GRATIN DAUPHINOIS + ROTI DE PORC	200°C	45 min 70 min	3 1	
PETITS GATEAUX	180°C	8 à 10 min	2 et 3	

Notes personnelles

Guide de cuisson

EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C							
Chiffre °C	1 - 2 65°C	3 - 4 100°C	5 150°C	6 180°C	7 210°C	8 230°C	MAXI 275°C

RECETTES	SELECTEUR DE CUISSON	TEMPERATURE CONSEILLEE	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
						
ENTREES LEGUMES						
PIZZA		PATISSERIES 205°C	2 ^E	PLAT À GATEAUX	18 -20 min	SELON ÉPAISSEUR
QUICHE LORRAINE *		PATISSERIES 205°C	1 ^{ER}	MOULE SUR GRILLE	30-35 min	MOULE 28 cm
SOUFFLÉ FROMAGE		PATISSERIES 180°C	1 ^{ER}	MOULE SUR GRILLE	35 min	
GRATIN DAUPHINOIS		LÉGUMES 200°C-180°C	1 ^{ER}	PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON QUANTITÉ - RÉUIRE APRES 30 min
TOMATES FARCIÉS		LÉGUMES 200°C	1 ^{ER}	PLAT SUR GRILLE	40-45 min	
TOMATES PROVENÇALES		LÉGUMES 230°C	2 ^E	PLAT SUR GRILLE	20 min	
POISSONS						
DORADE		POISSONS 180°C	1 ^{ER}	PLAT SUR GRILLE	25-30 min	SELON GROSSEUR
MAQUEREAUX *		GRILLADES 275°C	3 ^E OU 4 ^E	POSÉS SUR GRILLE	6-7 min PAR FACE	LECHEFRITE 1 ^{ER} GRADIN
VIANDES						
COTES D'AGNEAU *		GRILLADES 275°C	4 ^E	VIANDE SUR GRILLE	5-6 min PAR FACE	LECHEFRITE 1 ^{ER} GRADIN
GIGOT		PIECES A ROTIR 200°C	1 ^{ER}	VIANDE SUR GRILLE	15-20 min/500g	LECHEFRITE SUR SOLE
POULET BROCHE		PIECES A ROTIR 210°C		TOURNEBROCHE	20-25 min/500g	LECHEFRITE 1 ^{ER} GRADIN
ROTI DE BOEUF		VIANDES 220°C	1 ^{ER}	PLAT SUR GRILLE	10-15 min/500g	
ROTI DE PORC/VEAU		VIANDES 200°C	1 ^{ER}	PLAT SUR GRILLE	35-40 min/500g	
POULET		VIANDES 200°C	1 ^{ER}	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
PINTADE/LAPIN		VIANDES 200°C	1 ^{ER}	PLAT SUR GRILLE	20-25 min/500g	
PATISSERIES						
BRIOCHE		PATISSERIES 165°C	1 ^{ER}	MOULE SUR GRILLE	35 min	
CAKE		PATISSERIES 165°C	1 ^{ER}	MOULE SUR GRILLE	45-50 min	
SABLÉS		PATISSERIES 165°C	3 ^E	PLAT À GATEAUX	15-18 min	
QUATRE-QUARTS		PATISSERIES 165°C	1 ^{ER}	MOULE SUR GRILLE	45 min	
TARTE FRUITS JUTEUX		PATISSERIES 205°C	1 ^{ER}	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	MOULE DIAMETRE 28 cm
TARTE POMMES		PATISSERIES 205°C	1 ^{ER}	MOULE SUR GRILLE	35-40 min	MOULE DIAMETRE 28 cm
PATE FEUILLETÉE *		PATISSERIES 220°C	2 ^E	PLAT À GATEAUX	15 min	
CHOUX *		PATISSERIES 200°C	2 ^E	PLAT À GATEAUX	30 min	
OEUFS AU LAIT		PATISSERIES 165°C	2 ^E	PLAT LECHEFRITE	20 min	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE

0,45 kWh
 0,65 kWh
 1,10 kWh
 3,10 kWh

* MONTÉE À 200°C
 - MAINTIEN 1 HEURE À 200°C
 - TOTAL
 - NETTOYAGE PYROLYSE 80 MINUTES.

CONSOMMATIONS :
 VOLUME UTILISE : 52 L

INFORMATIONS CONSEILS INSTALLATION

pour votre four

CONSEILS CULINAIRES P. 2-3

FOURS PYROLYSE : À LA MISE SOUS TENSION P. 4

COMMENT ENCASTRER VOTRE FOUR ? P. 5

COMMENT RACCORDER VOTRE FOUR ? P. 6-7

ENTRETIEN GENERAL P. 8

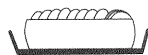
COMMENT CHANGER L'AMPOULE ? P. 9

ANOMALIES ? P. 10-11

Conseils culinaires

• VIANDES

Choisir un plat aux dimensions bien adaptées à la pièce à cuire ; trop grand : les sucs brûlent, la réalisation d'une sauce est impossible. Préférer les plats en terre à feu, les plats en verre provoquant davantage de projections grasses.



BON



MAUVAIS

Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante.

Les éponger puis les rouler dans très peu d'huile (1 cuillère à café) additionnée de sel et poivre (sauf la viande de boeuf qui doit être salée en fin de cuisson, le sel ferait ressortir le sang et dessècherait la pièce).

Les rôtis sont souvent entourés d'une barde qui empêche la formation d'une croûte dorée. La supprimer au maximum sur les rôtis de viandes rouges pour éviter odeurs et fumées. Sa présence reste toutefois utile pour certains morceaux qui peuvent devenir secs à la cuisson tels que la sous-noix de veau, le filet de porc.

En cours de cuisson, le boeuf et l'agneau n'ont pas besoin d'être arrosés, alors que volailles, porc, veau ne seront que meilleurs s'ils sont arrosés régulièrement avec le jus de cuisson. Ajouter quelques cuillerées d'eau chaude au fond du plat afin d'éviter la carbonisation du jus.

En fin de cuisson, Il est indispensable de laisser reposer les viandes hors du four, emballées dans du papier aluminium (face brillante côté viande). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes blanches ou les volailles garderont leur moelleux.

. rôti de boeuf	de 10 à 15 mn pour 500g
. rôti de porc	de 35 à 40 mn pour 500g
. rôti de veau	de 30 à 40 mn pour 500 g

Si le rôti est long et d'un petit diamètre, le temps de cuisson conseillé pour 500 g doit être diminué.

Pour les grillades : enduire les pièces à griller d'une très fine couche d'huile ; cette pellicule de matière grasse (appliquée au pinceau) régularise la répartition de la chaleur et évite à l'aliment "d'attacher".

Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas.

Conseils culinaires

• POISSONS

Ils seront cuits en chaleur tournante ou traditionnel (suivant modèle), au plat pour une dorade farcie par exemple, en papillotes ou au gril pour des poissons portions (sardines, rougets...) ou des darnes (saumon...).

• LEGUMES

Les tomates farcies en chaleur tournante ne seront pas écrasées, le gratin dauphinois sera moelleux et coloré.

Pour le gratinage d'aliments cuits (endives au jambon, pâtes au fromage...), la position gril ou gril pulsé sera parfaite.

• PATISSERIES

Choix des moules en pâtisserie

Les moules en aluminium ou autres alliages légers sont les moins chers mais ont vite tendance à se déformer.

Les moules en tôle noire absorbent bien la chaleur qui se transmet directement à la pâte assurant une bonne qualité de cuisson.

Les moules recouverts de matière anti-adhésive permettent un démoulage et un nettoyage faciles, une cuisson régulière et une belle couleur de gâteaux.

Le verre à feu est mauvais conducteur de la chaleur mais il permet de suivre les différents stades de la cuisson. La céramique et la porcelaine ne sont pas non plus de bons conducteurs de chaleur mais ils conviennent parfaitement aux cuissons lentes.

Astuces de démoulage

Les moules doivent être beurrés avant de recevoir la pâte ; les mettre ensuite au réfrigérateur : le beurre durcit et ne se mélangera pas à la pâte.

Le papier sulfurisé beurré sert à recouvrir les parois et le fond des moules lisses ; le démoulage ne posera pas de problème.

Démouler toujours le gâteau à chaud et le poser sur une grille à pâtisserie pour qu'il refroidisse.

Conseils

Une température trop élevée forme une croûte qui empêche le gâteau de monter et l'intérieur cuit mal.

Ne pas ouvrir la porte du four lors des cuissons fragiles : choux, soufflés...

Si en cours de cuisson, le four fume :

- Vérifier que vous êtes sur la position conseillée dans votre livret d'utilisation, à la bonne hauteur de gradin, à la bonne température.

- Vérifier que votre four n'est pas particulièrement sale et ne nécessite pas un nettoyage.

Fours pyrolyse : à la mise sous tension

Le premier branchement de votre four (ou après une coupure de courant) :

- Il est conseillé de positionner le sélecteur de cuisson sur la position ARRET avant le branchement (ou avant la mise sous tension) de votre four.
- A la mise sous tension, un cycle d'initialisation du système de verrouillage de la porte se déclenche (selon modèle). Sur certains modèles, le cycle d'initialisation du verrouillage de la porte ne se déclenche que si le sélecteur de cuisson est sur une position «Pyrolyse» à la mise sous tension (ou après une coupure de courant). La durée de ce cycle est de 30 secondes ; **il est conseillé de ne pas ouvrir la porte**. Le but de cette initialisation est de garantir le bon positionnement du doigt de verrouillage nécessaire à la pyrolyse.
- Pour le réglage de l'heure de votre four , faire les opérations décrites dans le paragraphe "*Comment régler l'heure*" (livret d'utilisation).
- Après une coupure de courant, votre four (selon modèle) ne se remettra à chauffer qu'après une intervention de votre part sur le sélecteur de cuisson.

(Pour les modèles pyrolytiques sans affichage électronique) :

- Le four est équipé d'une sécurité électronique qui est en veille. Cela génère un léger échauffement de la tôle supérieure du four tout à fait normal.

Comment encastrer votre four ?

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables.

La maîtrise parfaite de cette circulation d'air implique que vous teniez compte des éléments suivants :

- Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne puisque la sortie d'air chaud se fait vers l'avant.
- Les dimensions d'encastrement doivent être adaptées (voir schéma ci-contre).
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Cas d'un four à nettoyage pyrolyse :

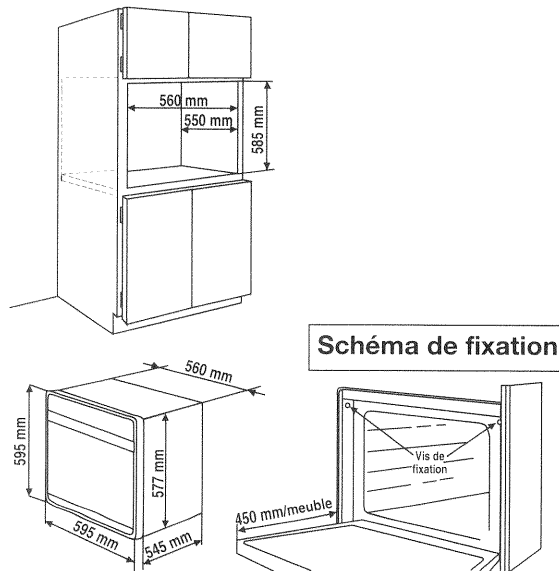
Il est préférable que la niche d'encastrement soit fermée pour que la circulation d'air garde toute son efficacité. Si nécessaire un kit d'installation vous permet d'obturer les ouvertures du meuble à l'arrière. Il est disponible auprès de votre Service Après-Vente sous la réf. 6470 5825 (CEPEM SERVICE) 75 x 1651 (SAVEMA).

- La distance entre le four et les parois du meuble à gauche et à droite doit être égale pour être bien centré par rapport aux portes du meuble voisin : cette distance doit au moins être égale à 2 mm.

- Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble

par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma). Dans le cas des modèles à nettoyage par pyrolyse, écarter le joint pour mettre les 2 vis, puis repositionner le joint. Auparavant, effectuer un trou de \varnothing 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

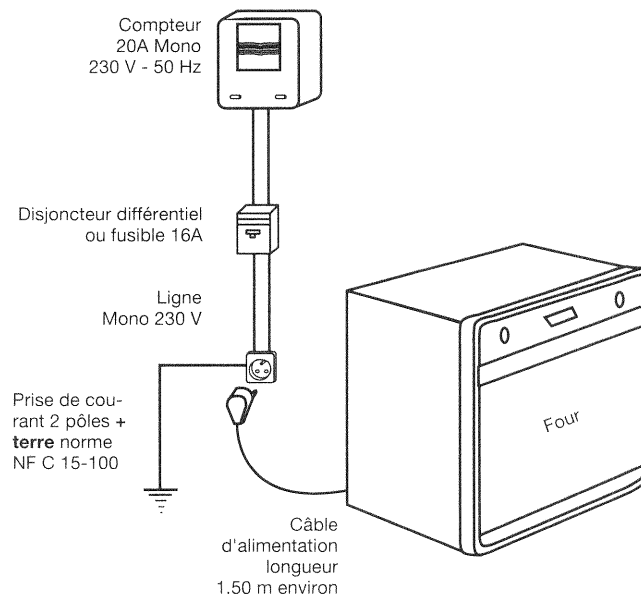
NB - Il est conseillé de faire installer ce matériel par un spécialiste électroménager.



Comment raccorder votre four ?

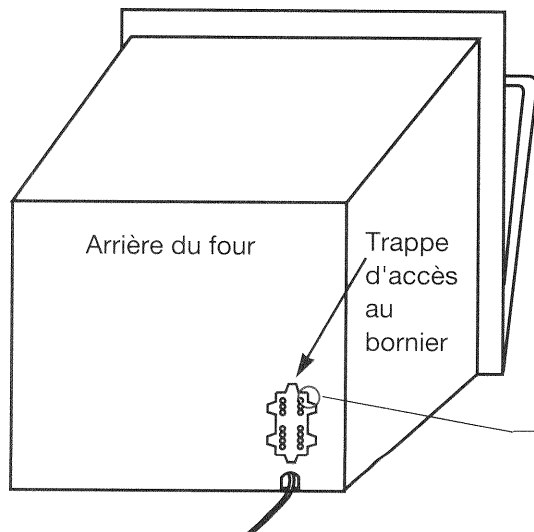
- Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation). Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.
- Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.
- **Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (2 phases + terre) qui doivent être raccordés sur réseau \perp 230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7 ou d'un dispositif à coupeur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.**
- **Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.**

Exemple de raccordement



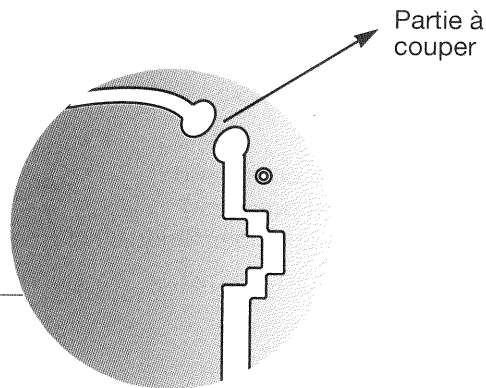
Comment raccorder votre four ?

- Les fours sont livrés avec un câble d'alimentation H 05 RRF à 3 conducteurs de 1,5 mm² et doivent être branchés sur le 230 V monophasé, le fil de protection (jaune/vert) est relié à la borne de terre \perp de l'appareil.
Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.
- Il y a possibilité de changer le câble d'alimentation (si celui-ci est trop court) sans démonter le four.



Pour cela :

- Couper à l'aide d'une pince la fixation des 4 coins de la trappe à la tôle arrière du four.
- Dévisser le cordon et revisser les 3 vis de fixation du bornier (vous pouvez utiliser les câbles du type H 05 RRF, H 05 RNF ou H 05 VVF).
- Remettre la trappe en place de façon à obturer complètement l'ouverture à l'aide de 2 vis à tôle Ø 4 mm, longueur 15 mm.



Entretien général

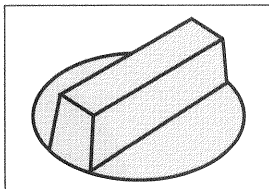
- Avant de procéder au nettoyage, laisser refroidir l'appareil et vérifier que toutes les manettes sont sur la position ARRET. De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.

- **Surfaces métalliques polies, peintes ou émaillées**

Utiliser les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

- **Vitre de porte de four**

Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec un produit du commerce non abrasif. Les traverses métalliques de la porte du four ne doivent pas être nettoyées avec un produit ou des éponges agressives.

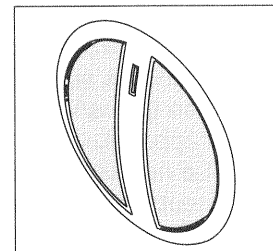


- **Manettes de commande (sans bouton poussoir)**

Les manettes de commande s'enlèvent en les tirant vers soi.

- **Manettes de commande (avec bouton poussoir)**

Les manettes ne sont pas démontables.

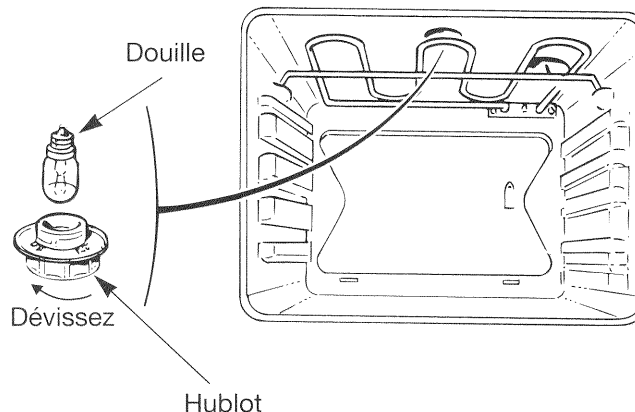


- **Grilles et plat lèchefrite multi-usages**

Utiliser une éponge imprégnée d'un produit du commerce non abrasif ; jamais d'objets tranchants.

Comment changer l'ampoule ?

- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.
 - **ATTENTION !** Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule et laisser refroidir si besoin l'appareil.
 - Tourner le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
 - Dévisser l'ampoule dans le même sens.
- Caractéristiques de l'ampoule :
- 15 W (25 W sur modèle polyfour)
 - 220/240 V
 - 300°C
 - culot E 14
- Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four



Remarque : pour dévisser le hublot et la lampe, utiliser un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

Anomalies ?

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 ?
<p>Le four ne chauffe pas.</p>	<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.● Le capteur est défectueux (four à régulation électronique).● Le thermostat est défectueux.● Le four a subi une surchauffe, le contact de sécurité s'est ouvert.	<ul style="list-style-type: none">- Brancher le four.- Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A).- Augmenter la température sélectionnée.- Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.- Faire appel au Service Après-Vente.
<p>L'afficheur électronique ne fonctionne plus</p>	<ul style="list-style-type: none">● L'électronique du four est bloquée.● Le four n'est pas branché.● Le fusible de l'installation est hors service. ● Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.● L'afficheur électronique est hors service.	<ul style="list-style-type: none">- Débrancher l'appareil 5 minutes puis rebrancher le.- Brancher le four.- Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A).- Faire appel au service Après-Vente.
<p>L'indicateur de verrouillage clignote.</p>	<ul style="list-style-type: none">● Défaut de verrouillage de la porte.● Capteur de température défectueux .● La porte n'est pas fermée.● Le contact de détection de "porte fermée" est défectueux.	<ul style="list-style-type: none">- Faire appel au Service Après-Vente..- Faire appel au Service Après-Vente.- Fermer la porte.- Faire appel au Service Après-Vente.
<p>La lampe du four ne fonctionne plus (Pol yfour).</p>	<ul style="list-style-type: none">● La lampe est hors service.● Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	<ul style="list-style-type: none">- Changer la lampe.- Brancher le four ou changer le fusible.

Anomalies ?

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<p>Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.</p>	<ul style="list-style-type: none">● Four pyro : le capteur de température est hors service (selon modèle → la clef clignote).● La ventilation doit s'arrêter après 1 heure maximum, ou dès que la température de votre four est descendue à environ 125°C.● Si pas d'arrêt après 1 heure →	<ul style="list-style-type: none">- Faire appel au Service Après-Vente.- R.A.S.- Faire appel au Service Après-Vente.
<p>Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.</p>	<ul style="list-style-type: none">● La porte est mal fermée.● Le système de verrouillage est défectueux.● Le capteur est défectueux.● Le contact de détection de «porte fermée» est défectueux.	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier la fermeture de la porte.- Faire appel au Service Après-Vente.- Faire appel au Service Après-Vente.
<p>La lampe de four reste allumée, le four étant à l'arrêt (Polyfour).</p>	<ul style="list-style-type: none">● La porte du four est mal fermée.	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier la fermeture de la porte.
<p>Le four ne chauffe pas en micro-ondes (Polyfour).</p>	<ul style="list-style-type: none">● La porte est mal fermée.● Un composant micro-ondes est défectueux.	<ul style="list-style-type: none">- Vérifier la fermeture de la porte.- Faire appel au Service Après-Vente.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.

Sauter

NOUS CUISINONS SI BIEN ENSEMBLE.

Madame, Monsieur,

Vous venez d'acquies un appareil de la marque SAUTER,
et nous vous remercions de votre confiance.

Nous vous recommandons de lire attentivement les notices ci-jointes,
et nous sommes sûrs que vous serez satisfait pour de longues années
de votre appareil.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire,
à cette fin vous pouvez :

- consulter le 36.15 SAUTER
(demande de catalogue - conseils pratiques -
adresses diverses - suggestions)

- écrire à
TEM-SNC SAUTER
Service Marketing
7, rue Henri Becquerel
92854 RUEIL MALMAISON CEDEX

Sauter

NOUS CUISINONS SI BIEN ENSEMBLE.