
Cuisinières

référence EP27B



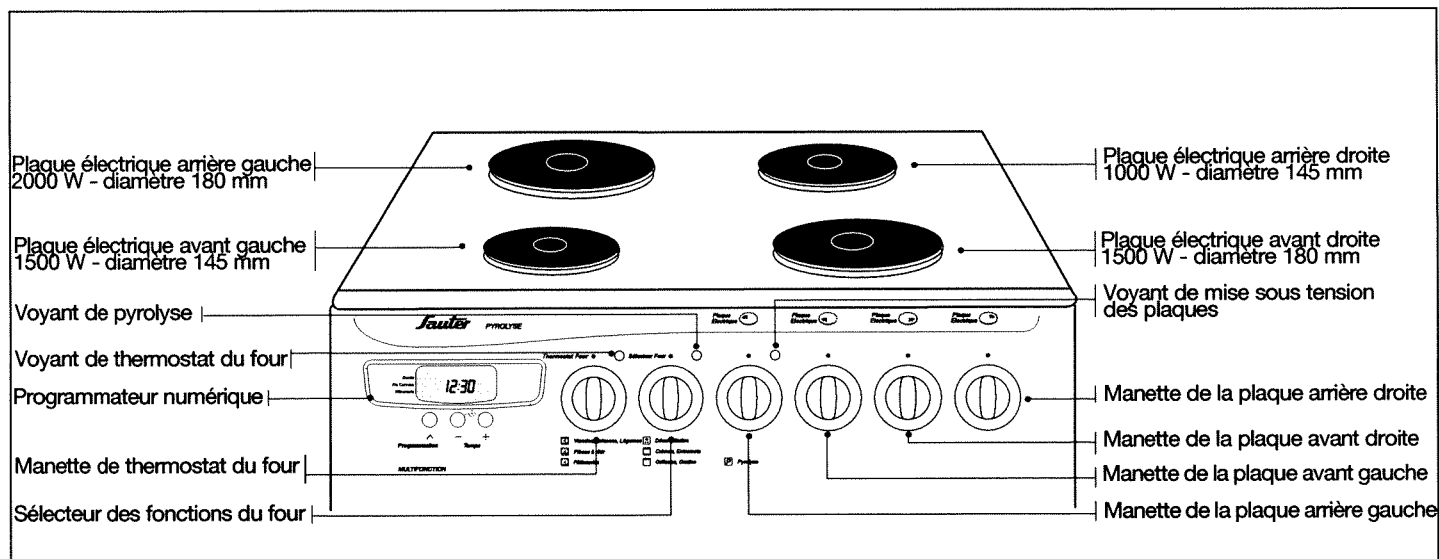
Guide d'utilisation

Sauter

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous en félicitons.

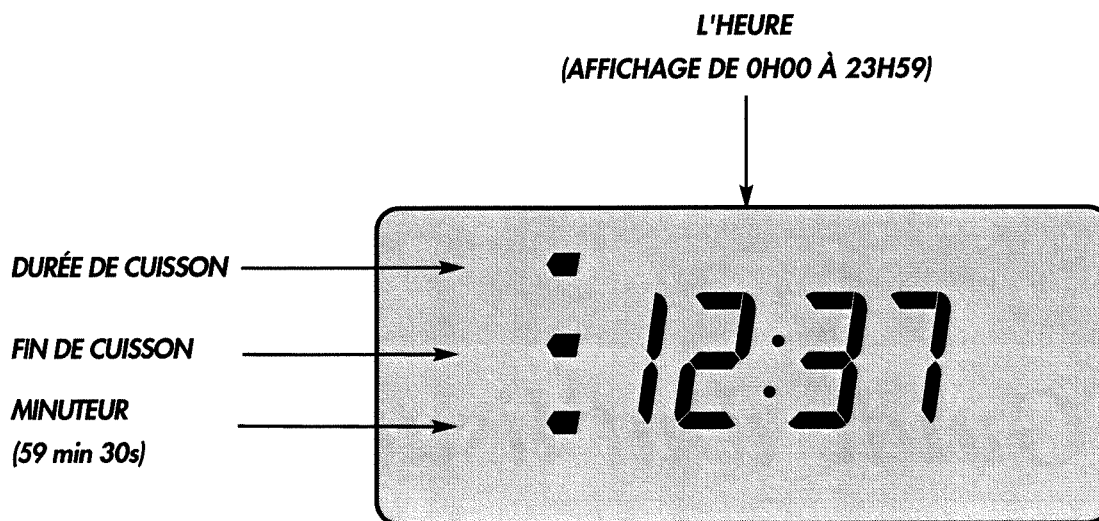
Pour obtenir la plus grande satisfaction de votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire **très attentivement** les informations contenues dans **ce Guide d'utilisation** ainsi que dans la **Notice d'utilisation et d'installation** ci-jointe.

Comment se présente votre cuisinière ?



Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmeur



A lire

Ces cuisinières ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Veuillez consulter cette notice et le guide d'utilisation joint avant d'installer et d'utiliser votre cuisinière.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces cuisinières sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance

Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

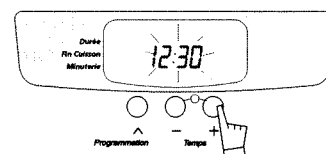
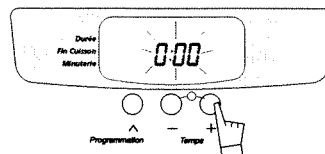
Comment utiliser votre four ?

2. Comment mettre à l'heure ?

1) A LA MISE SOUS TENSION

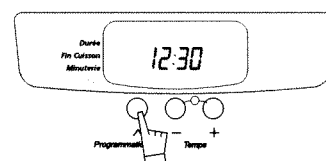
Réglez l'heure avec + et - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide).

● Exemple : 12h30.



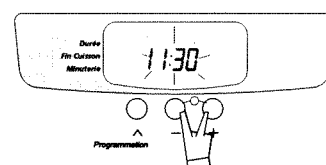
Appuyez sur la touche PROGRAMMATION pour valider.

NOTA: S'il n'y a pas de validation par la touche PROGRAMMATION, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

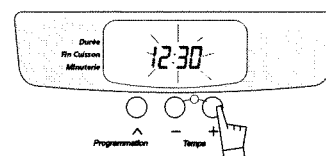


2) REMISE À L'HEURE DE L'HORLOGE

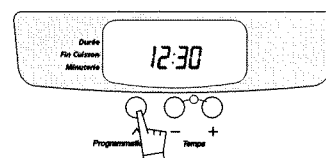
Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant quelques secondes jusqu'à faire cliquer l'affichage.



Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou -.



Appuyez sur la touche PROGRAMMATION pour valider.



NOTA: S'il n'y a pas de validation par la touche PROGRAMMATION, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

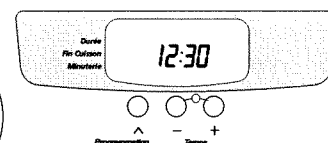
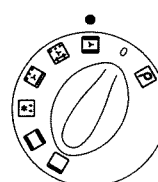
3. Faire une cuisson immédiate

Le programmateur ne doit afficher que l'heure ; celle-ci ne doit pas clignoter.

Choisissez le mode de cuisson

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

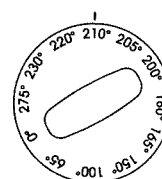
● Exemple : position  "TRADITIONNEL".



Choisissez la température de cuisson

Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.

● Exemple : repère de température 210°.



Après ces actions, le four chauffe, le voyant de thermostat s'allume.

Nota : TOUTES LES CUISSONS SE FONT PORTE FERMEE

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

Comment utiliser votre four ?

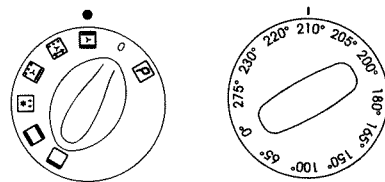
4. Faire une cuisson programmée

4.1 Faire une cuisson pendant une durée définie

Choisissez le mode de cuisson.

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix

- Dans cet exemple : position  "TRADITIONNEL",



Choisissez la température de cuisson.

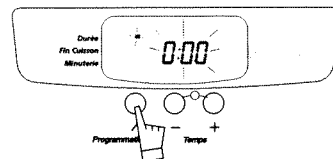
Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.

- Dans cet exemple : repère de température 210.

Choisissez la durée de cuisson.

Appuyez une fois sur la touche PROGRAMMATION.

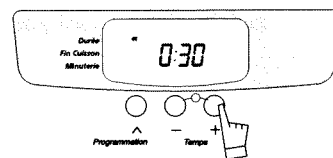
La durée de cuisson (à 0H00) et le symbole associé clignotent pour indiquer que le réglage est alors possible. (Il est possible de régler la durée de cuisson jusqu'à 23 h 59).



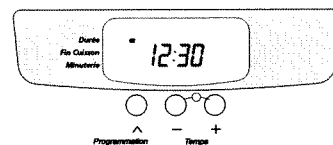
Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler le temps souhaité.

- Exemple : 30 minutes de cuisson

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches **+** ou **-**.



Le symbole est fixe et l'heure du jour se réaffiche.

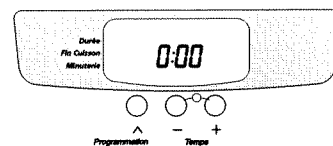


Après ces actions, la cuisson s'arrêtera en fonction du temps de cuisson programmé.

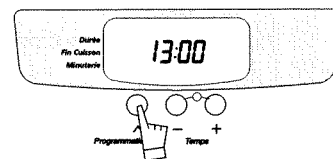
Nota : Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite ci-dessus.

En fin de cuisson,

- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- la cuisson est affichée à 0:00
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

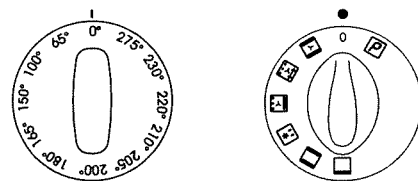


L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour. **ATTENTION : à ce moment, votre four se remet à chauffer.**



Pour arrêter la chauffe :

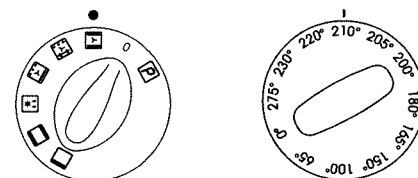
Remettez les sélecteurs de température (thermostat) et de fonctions sur arrêt.



4.2 Faire une cuisson pendant une durée définie et avec une heure de fin de cuisson déterminée

Ajustez la température et régler le mode de cuisson .

- Exemple : position  "TRADITIONNEL", repère de température 210.



Comment utiliser votre four ?

Appuyez une fois sur la touche PROGRAMMATION.
La durée de cuisson clignote à 0H00.

Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler le temps souhaité.

● Exemple : 25 mn de cuisson
Au premier appui sur **+**, le clignotement s'arrête.

Appuyez sur la touche PROGRAMMATION jusqu' à faire clignoter l'heure de fin de cuisson et son symbole associé. Son réglage est alors possible.

Ajustez l'heure de fin souhaitée en appuyant sur les touches **+** ou **-**.

● Exemple ci-contre : fin de cuisson souhaitée à 13h00.
L'enregistrement de la fin de cuisson se fait automatiquement au bout de quelques secondes.

L'affichage repasse à l'heure du jour.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à l'heure programmée (ex : 13h00).

Au démarrage de la cuisson, le symbole de fin de cuisson s'éteint.

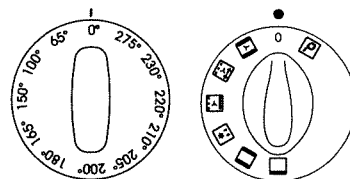
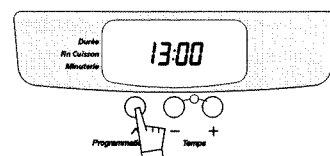
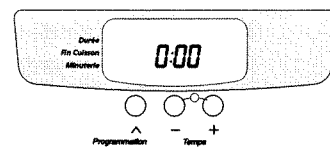
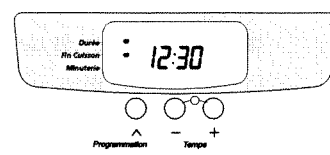
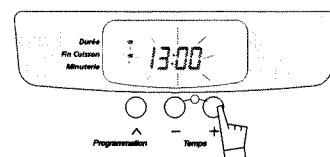
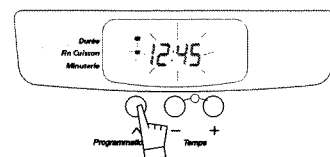
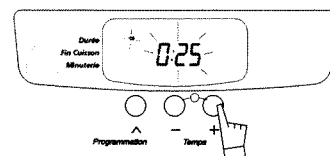
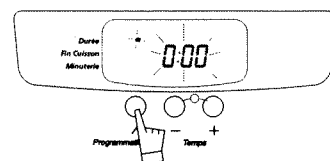
En fin de cuisson,

- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- la cuisson est affichée à 0:00
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour. **ATTENTION : à ce moment, votre four se remet à chauffer.**

Pour arrêter la chauffe :

Remettez les sélecteurs de température (thermostat) et de fonctions sur arrêt.

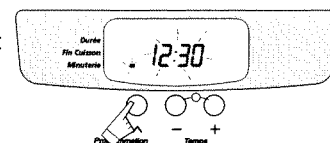


5. Comment utiliser le programmeur comme minuteur

Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuteur indépendant permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Laissez le sélecteur de fonctions du four sur arrêt.

Appuyez sur la touche PROGRAMMATION jusqu'à faire clignoter le symbole minuteur et l'affichage correspondant.



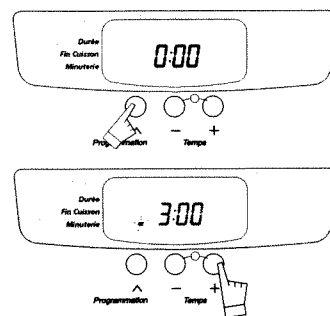
Comment utiliser votre four ?

Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches **+** ou **-**. Le réglage se fait par tranches de 30 secondes et le temps affiché est en minute/seconde (0 à 59 min 30 s).

Le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide.

Le décomptage débutera quelques secondes après la fin du réglage et sera visible en permanence sur l'affichage.

En fin de décomptage du temps choisi, une série de bips est émise (affichage 0:00). L'arrêt des bips se fait en appuyant une fois sur une touche quelconque.




6. Comment fonctionne le nettoyage

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie électrique :

- Débutez une pyrolyse après une cuisson,
- Ou procédez à une cuisson à la fin d'une pyrolyse.

Le programmeur doit afficher l'heure du jour.

Pour réaliser une pyrolyse, le programmeur ne doit afficher que l'heure et celle-ci ne doit pas clignoter. Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position  "Pyrolyse".

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (cette durée n'est pas modifiable). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

● Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de nettoyage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.

Le verrouillage de la porte n'est effectif qu'à une température d'environ 280°C, soit environ 20 minutes après le départ du cycle.

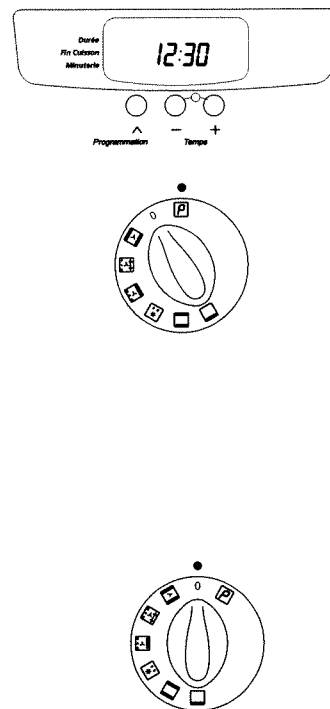
● Le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe.

● La pyrolyse s'arrête automatiquement. Lorsque le refroidissement atteint environ 275°C, le voyant de nettoyage s'éteint et il est alors possible d'ouvrir la porte.

Ramenez le sélecteur de cuisson sur la position ARRET.

Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il se déroule aux "heures creuses" éventuellement prévu au contrat EDF.



7. Pyrolyse programmée

- Choisissez le mode PYROLYSE

- Appuyez une fois sur la touche PROGRAMMATION. La durée de cuisson clignote à 0H00.

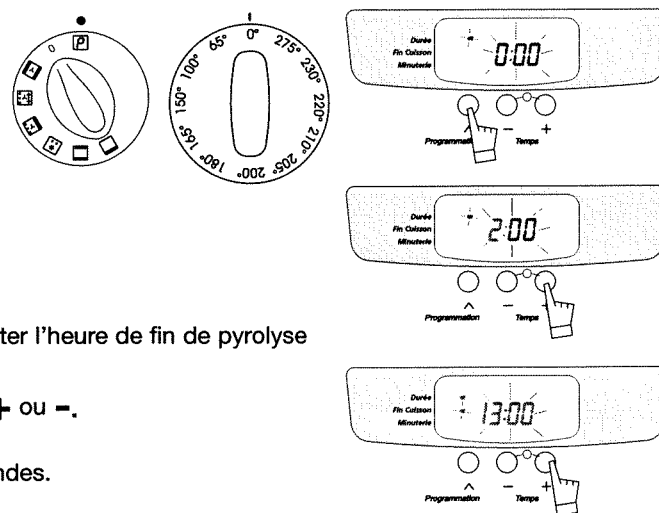
- Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler le temps à 2H00.

La durée de pyrolyse doit être de 2H00 IMPERATIVEMENT.

- Appuyez sur la touche PROGRAMMATION jusqu'à faire clignoter l'heure de fin de pyrolyse et son symbole associé. Son réglage est alors possible.

- Ajustez l'heure de fin souhaitée en appuyant sur les touches **+** ou **-**.

L'affichage repasse à l'heure du jour au bout de quelques secondes.

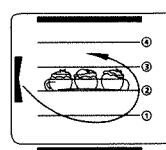


**IL EST IMPERATIF DE NE PAS MODIFIER LA DUREE DE PYROLYSE PROGRAMMEE.
RESPECTER UNE DUREE DE 2H00 POUR UNE EFFICACITE MAXIMALE.**

Modes de cuisson du four

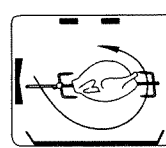
VIANDES, POISSONS, LÉGUMES

- 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.
- Sélecteur adapté pour les cuissons sur 2 niveaux de plats identiques ou différents cuisant à la même température ; les saveurs de chacun se trouvant respectées.



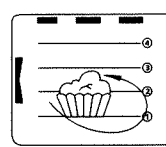
PIÈCES À RÔTIR

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



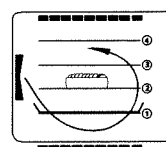
PATISSERIES

- La cuisson s'effectue par le dessous, l'hélice brassant l'air pour assurer l'uniformité de la couleur, de la cuisson, et du dorage du mets.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détrempées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.



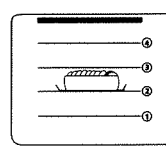
DÉCONGÉLATION

- 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.



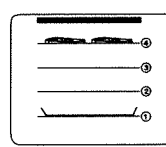
CRÈMES, ENTREMETS

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus sans apport d'air pulsé.
- Vous y cuirez parfaitement au bain-marie dans le plat lèchefrite, les oeufs au lait, les flans, crèmes caramel, crèmes brûlées qui seront passées quelques instants sous le gril, après les avoir été saupoudrées de cassonade.
- Après un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges, les plats de légumes tels que gratins dauphinois, tomates farcies, poissons, volailles et tartes.



GRILLADES, GRATINS

- Sélection adaptée pour griller :
 - Effectuez un préchauffage de 5 min. avec la grille dans le four puis posez les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
 - Positionnez 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.



ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, d'une grille plate et d'un tournebroche.






















Cuisson sur 2 niveaux

- Les cuissons sur 2 niveaux se font en sélectionnant le mode  **VIANDES, POISSONS, LÉGUMES.**

- Il est possible de cuire des mets identiques ou différents cuisant à la même température. Si les plats à cuire ne demandent pas la même position de thermostat, réglez le thermostat sur la moyenne des positions conseillées dans le Guide de Cuisson.
Exemple : Tarte seule : thermostat 210 rôti de bœuf : thermostat 240 donc en simultané : entre 210 et 240
- Attention si la cuisson est programmée, le temps doit être le même pour les 2 mets.

Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS				
ENTRÉES LÉGUMES										
PIZZA ●	 PATISseries	210	3*	PLAT LÈCHEFRITE	18-20 min	SELON GARNITURE				
SOUFFLÉ FROMAGE	 PATISseries	150	1*	MOULE SUR GRILLE	35 min	.				
QUICHE LORRAINE	 VIANDES, POISSONS...	210	1*	MOULE SUR GRILLE	30-35 min					
GRATIN DAUPHINOIS	 VIANDES, POISSONS...	210	2*	PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRÈS 30 min				
TOMATES FARCIÉS	VIANDES, POISSONS...	210	2*	PLAT SUR GRILLE	40-45 min					
TOMATES PROVENÇALES	VIANDES, POISSONS...	210	2*	PLAT SUR GRILLE	20 min					
POISSONS	 VIANDES, POISSONS...	180 / 210	2*	PLAT SUR GRILLE	25-30 min	SELON GROSSEUR				
MAQUEREUX ●	 GRILLADES, GRATINS	265	3* ou 4*	POSÉS SUR GRILLE	6-7 min par face	LÈCHEFRITE 1 ^{re} GRADIN-PRÉCHAUFFEZ 5 min				
VIANDES	 GRILLADES, GRATINS	265	4*	VIANDE SUR GRILLE	5-6 min par face	LÈCHEFRITE 1 ^{re} GRADIN-PRÉCHAUFFEZ 5 min				
COTES D'AGNEAU ●	 PIÈCES A ROTIR	180 / 210		TOURNEBROCHE	20-25 min/500g	LÈCHEFRITE 1 ^{re} GRADIN SANS PRÉCHAUFFAGE				
POULET TOURNEBROCHE	 CREMES, ENTREMETS	210 / 240	2*	PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	PRÉCHAUFFEZ LE FOUR				
RÔTI DE BOEUF ●	 VIANDES, POISSONS...	180 / 210	1*	PLAT SUR GRILLE	15-20 min/500g					
GIGOT	 VIANDES, POISSONS...	180 / 210	2*	PLAT SUR GRILLE	35-40 min/500g					
RÔTI DE PORC/VEAU	 VIANDES, POISSONS...	180 / 210	1*	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g					
POULET	 VIANDES, POISSONS...	180 / 210	1*	PLAT SUR GRILLE	20-25 min/500g					
PINTADE/LAPIN	VIANDES, POISSONS...	180 / 210								
PÂTISSERIES	 PATISseries	150	1*	MOULE SUR GRILLE	30-40 min	SELON DIAMÈTRE DU MOULE				
BRIOCHE ●	 PATISseries	150	1*	MOULE SUR GRILLE	50-55 min					
CAKE	 PATISseries	150	1*	MOULE SUR GRILLE	45-50 min					
QUATRE-QUARTS	 PATISseries	210	3*	PLAT LÈCHEFRITE	15-20 min	PRÉCHAUFFEZ LE FOUR				
PÂTE FEUILLETÉE ●	 PATISseries	180	2*	PLAT LÈCHEFRITE	20 min					
CHOUX	PATISseries	150 / 180	2*	PLAT LÈCHEFRITE	20 min	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE				
ŒUFS AU LAIT	VIANDES, POISSONS...	120 / 150	3*	PLAT LÈCHEFRITE	15 min					
SABLÉS										
TARTE POMMES OU	 VIANDES, POISSONS...	210	1* ou 2*	MOULE SUR GRILLE	40 min	SELON GARNITURE				
FRUITS JUTEUX										
EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT  °C										
Chiffre °C	1 55°C	2 75°C	3 100°C	4 120°C	5 150°C	6 180°C	7 210°C	8 240°C	9 265°C	

• Il est préférable d'enfourner à four chaud

Volume utile : 52 l

Relations consommateurs

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

Vous pouvez nous consulter :

36.15 SAUTER*

*(0,20 € la minute) ⇒ tarif en vigueur à la date d'impression du document.

(demande de catalogue - conseils pratiques - adresses diverses - suggestions).

Vous pouvez aussi nous écrire :

SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER

BP 9526

95069 CERGY PONTOISE CEDEX


0,150 € TTC/min
N° Indigo 0 825 06 16 05

Service Consommateurs SAUTER

⇒ tarif en vigueur à la date d'impression du document.

Service Après-Vente

IMPORTANT

- Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.
- **PIÈCES D'ORIGINE** : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées .

9962-2891 - 12/01