

Cuisinières
références VC18**/*

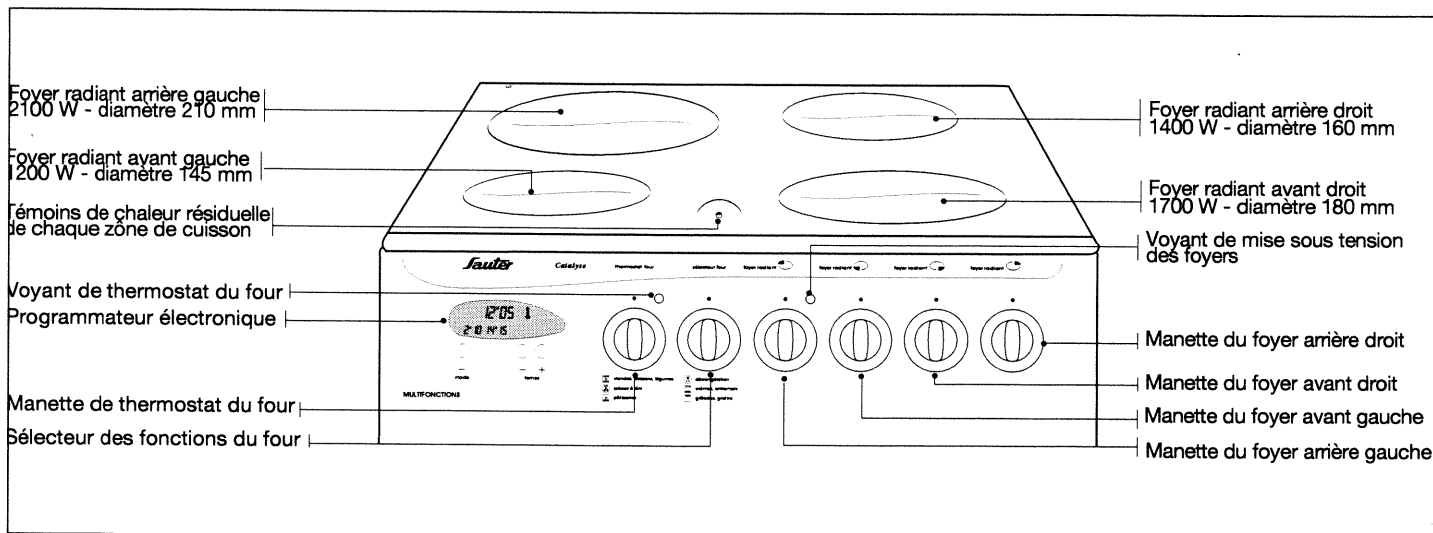


Guide d'utilisation

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.

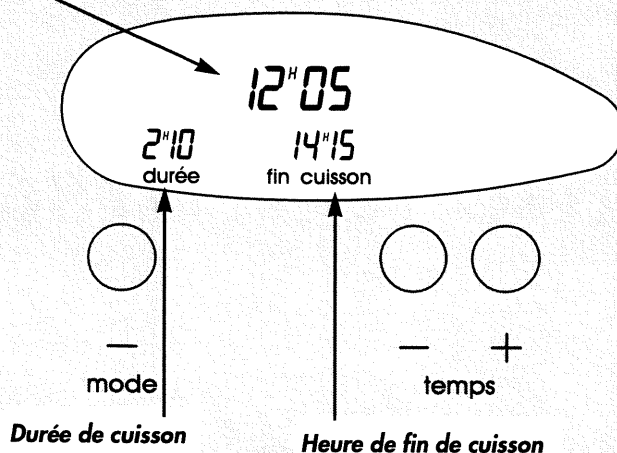
Comment se présente votre cuisinière ?



Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre afficheur

L'heure (affichage de 0h00 à 23h59)



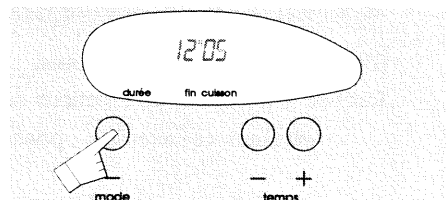
A la première mise sous tension, l'afficheur clignote à 12h00, le réglage de l'heure est possible par l'appui sur les touches "TEMPS" + ou -.

Comment utiliser votre four ?

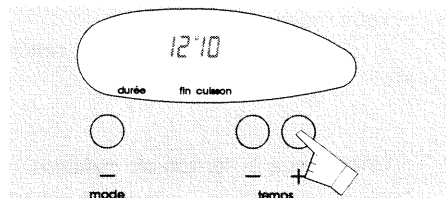
2. Comment mettre à l'heure ?

Appuyez 3 fois sur la touche "MODE".

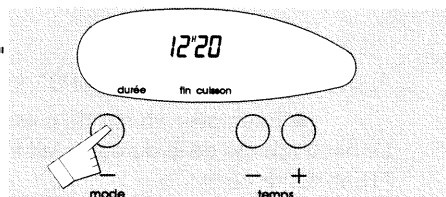
L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.



Pour le réglage, appuyez sur la touche "TEMPS" + ou -.



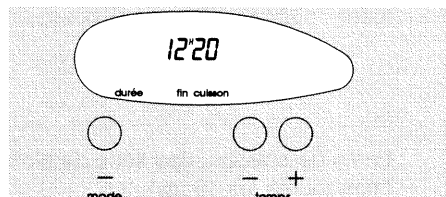
Après avoir réglé l'heure de votre choix, appuyer sur la touche "MODE". Seul le "H" continue de clignoter.



Nota : Pendant la mise à l'heure, le four ne peut pas chauffer.

3. Faire une cuisson immédiate

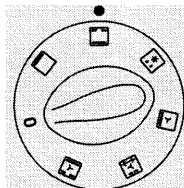
Le programmeur ne doit afficher que l'heure ; celle-ci ne doit pas clignoter.



Choisissez le mode de cuisson

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

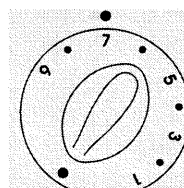
- Exemple : position  "TRADITIONNEL".



Choisissez la température de cuisson

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

- Exemple : repère de température 7



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 ?

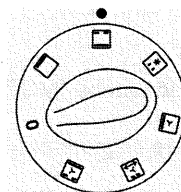
4. Faire une cuisson programmée

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

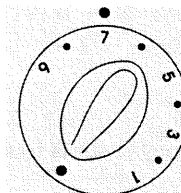
- Dans cet exemple : position  "TRADITIONNEL",



Choisissez la température de cuisson.

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

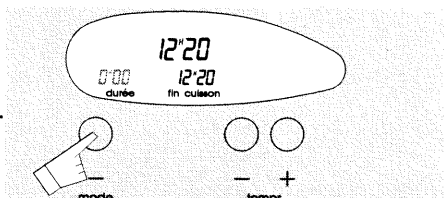
- Dans cet exemple : repère de température 7.



Choisissez le temps de cuisson.

Appuyer une fois sur la touche "MODE".

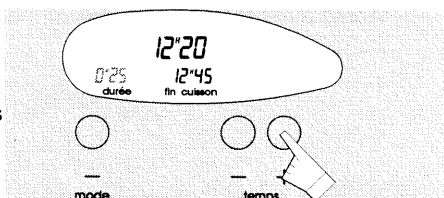
La durée de cuisson clignote à 0H00 pour indiquer que le réglage est alors possible. Au premier appui sur "TEMPS" +, le clignotement s'arrête.



Appuyer sur les touches "TEMPS" + ou - pour régler le temps souhaité.

- Exemple : 25 mn de cuisson

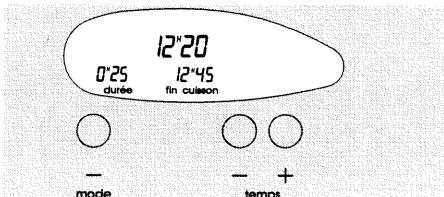
Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches "TEMPS" + ou -.



L'heure de fin de cuisson s'affiche automatiquement.

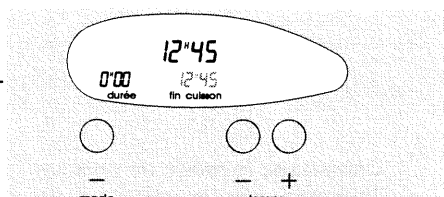
- Dans cet exemple : fin de cuisson à 12h45.

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

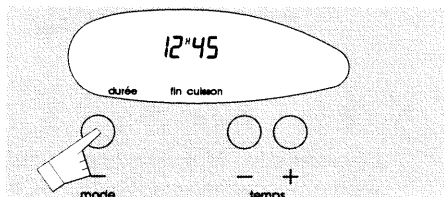


Nota : Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite ci-dessus.

En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant 3 minutes, avec répétition toutes les 10 minutes.

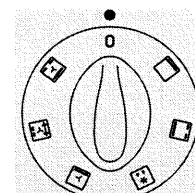
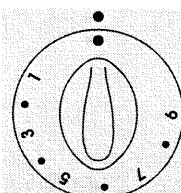


L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur la touche "MODE". - Attention, dans cette position, votre four se remet à chauffer.



Pour arrêter la chauffe :


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

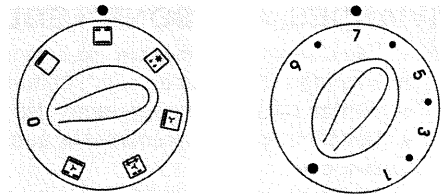


Comment utiliser votre four ?

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 .

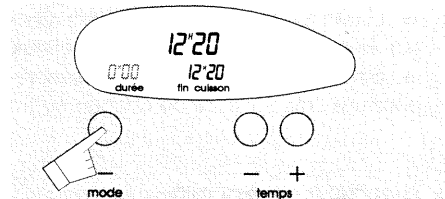
- Exemple : position  "TRADITIONNEL".
repère de température 7.



Appuyez une fois sur la touche "MODE".

La durée de cuisson clignote à 0H00.

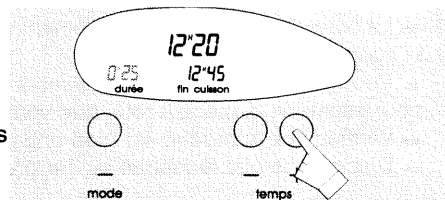
Au premier appui sur "TEMPS" +, le clignotement s'arrête.



Appuyer sur les touches "TEMPS" + ou - pour régler le temps souhaité.

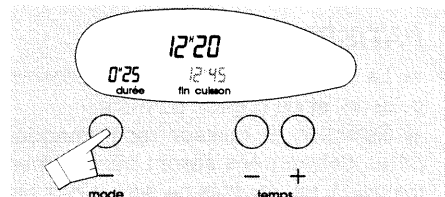
- Exemple : 25 mn de cuisson

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches "TEMPS" + ou - .



Appuyez une deuxième fois sur la touche "MODE".

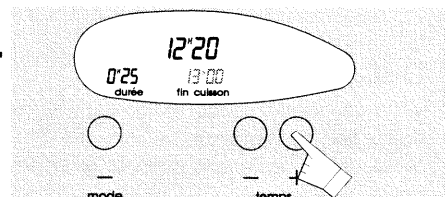
L'heure de fin clignote pour vous indiquer que son réglage est alors possible.



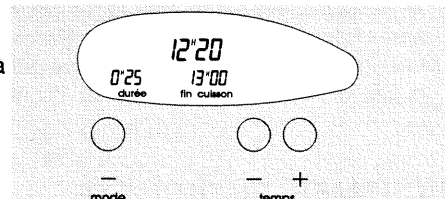
Ajustez l'heure de fin souhaitée en appuyant sur les touches "TEMPS" + ou - .

Au premier appui sur les touches "TEMPS", le clignotement s'arrête.

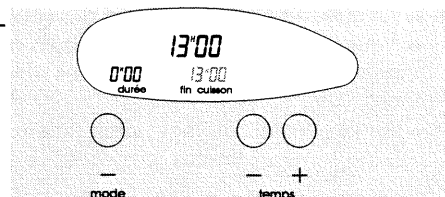
- Exemple ci-contre : fin de cuisson souhaitée à 13h00.



Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h00.

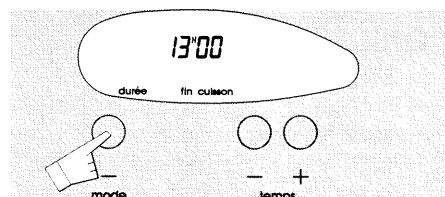


En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant 3 minutes, avec répétition toutes les 10 minutes.



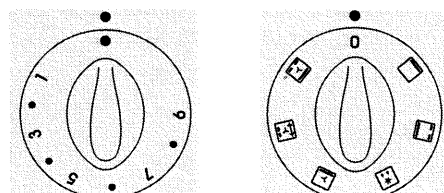
L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur la touche "MODE".

Attention, dans cette position, votre four se remet à chauffer.



Pour arrêter la chauffe :

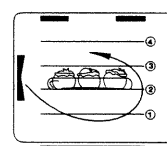
Remettre les sélecteurs de température (thermostat) et de fonctions sur arrêt.



Modes de cuisson du four

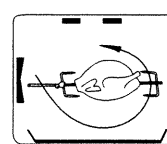
VIANDES, POISSONS, LÉGUMES

- 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.



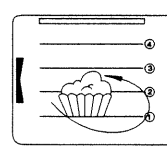
PIÈCES À ROTIR

- 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.



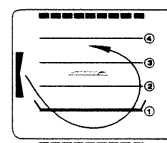
PATISSERIES

- 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 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.



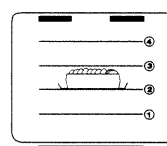
DÉCONGÉLATION

- 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.



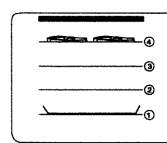
CRÈMES, ENTREMETS

- 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.




GRIL FORT

- 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.

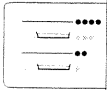
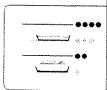



Modes de cuisson du four

Cuisson sur 2 niveaux

- Les cuissons sur 2 niveaux se font sélecteur sur position  **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 7 rôti de bœuf : thermostat 8 donc en simultanément : entre 7 et 8
- Attention si la cuisson est programmée, le temps doit être le même pour les 2 mets.












EXEMPLES DE CUISSONS SUR 2 NIVEAUX

RECETTES	REPÈRE DE TEMPÉRATURE	TEMPS	GRADINS	
QUICHES	7	30 à 35 min	1 et 3	
TARTES AUX POMMES	7	40 min	1 et 3	
GRATIN DAUPHINOIS + RÔTI DE PORC	7	45 min 70 min	3 1	
PETITS GÂTEAUX	4 ou 5	8 à 10 min	2 et 3	

ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, de deux grilles plates et d'un tournebroche.

Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSION	POSITION THERMOSTAT	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTRÉES LÉGUMES						
PIZZA ●		PÂTISSERIES 7	3*	PLAT LÈCHEFRITE	18-20 min	SELON GARNITURE
SOUFFLÉ FROMAGE		PÂTISSERIES 5	1*	MOULE SUR GRILLE	35 min	
QUICHE LORRAINE		VIANDES, POISSONS... 7	1*	MOULE SUR GRILLE	30-35 min	
GRATIN DAUPHINOIS		VIANDES, POISSONS... 7	2*	PLAT SUR GRILLE	45-50 min	SELON QUANTITÉ - RÉDUIRE APRÈS 30 min
TOMATES FARCIES		VIANDES, POISSONS... 7	2*	PLAT SUR GRILLE	40-45 min	
TOMATES PROVENÇALES		VIANDES, POISSONS... 7	2*	PLAT SUR GRILLE	20 min	
POISSONS						
DORADE		VIANDES, POISSONS... 6 / 7	2*	PLAT SUR GRILLE	25-30 min	SELON GROSSEUR
MAQUEREAUX ●		GRILLADES, GRATINS 9	3* ou 4*	POSÉS SUR GRILLE	6-7 min par face	LÈCHEFRITE 1 ^{er} GRADIN-PRÉCHAUFFEZ 5 min
VIANDES						
CÔTES D'AGNEAU ●		GRILLADES, GRATINS 9	4*	VIANDE SUR GRILLE	5-6 min par face	LÈCHEFRITE 1 ^{er} GRADIN-PRÉCHAUFFEZ 5 min
POULET		PIECES A ROTIR 6 / 7		TOURNEBROCHE	20-25 min/500g	LÈCHEFRITE 1 ^{er} GRADIN SANS PRÉCHAUFFAGE
RÔTI DE BOEUF ●		CREMES, ENTREMETS 7 / 8	2*	PLAT SUR GRILLE	15 min/500g	PRÉCHAUFFEZ LE FOUR
GIGOT		VIANDES, POISSONS... 6 / 7	1*	PLAT SUR GRILLE	15-20 min/500g	
RÔTI DE PORC/VEAU		VIANDES, POISSONS... 6 / 7	2*	PLAT SUR GRILLE	35-40 min/500g	
POULET		VIANDES, POISSONS... 6 / 7	1*	PLAT SUR GRILLE	25 min/500g	
PINTADE/LAPIN		VIANDES, POISSONS... 6 / 7	1*	PLAT SUR GRILLE	20-25 min/500g	
PÂTISSERIES						
BRIOCHE ●		PÂTISSERIES 5	1*	MOULE SUR GRILLE	30-40 min	SELON DIAMÈTRE DU MOULE
CAKE		PÂTISSERIES 5	1*	MOULE SUR GRILLE	50-55 min	
QUATRE-QUARTS		PÂTISSERIES 5	1*	MOULE SUR GRILLE	45-50 min	
PÂTE FEUILLETÉE ●		PÂTISSERIES 7	3*	PLAT LÈCHEFRITE	15-20 min	PRÉCHAUFFEZ LE FOUR
CHOUX		PÂTISSERIES 6	2*	PLAT LÈCHEFRITE	20 min	
OEUFS AU LAIT		PÂTISSERIES 5 / 6	2*	PLAT LÈCHEFRITE	20 min	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE
SABLÉS		VIANDES, POISSONS... 4 / 5	3*	PLAT LÈCHEFRITE	15 min	
TARTE POMMES OU FRUITS JUTEUX		VIANDES, POISSONS... 7	1* ou 2*	MOULE SUR GRILLE	40 min	SELON GARNITURE

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT → °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9
°C	95°C	105°C	120°C	140°C	150°C	170°C	190°C	210°C	225°C

● Il est préférable d'enfourner à four chaud

Relations consommateurs

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

Vous pouvez nous consulter :

36.15 SAUTER*

*(1,29 F la minute)

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

Vous pouvez aussi nous écrire :


SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER

BP 9526

95069 CERGY PONTOISE CEDEX

Service Après-Vente

IMPORTANT

- Pour bénéficier de la garantie sur votre cuisinière, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie", ci-dessous, par votre vendeur installateur.
- 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 

CERTIFICAT DE GARANTIE *Sauter*

TEM - 7, rue Henri Becquerel - 92854 RUEIL MALMAISON CEDEX
SAS AU CAPITAL DE 227.442.400 F - R.C.S. NANTERRE B 393.306.857

CONDITIONS GÉNÉRALES D'APPLICATION DE LA GARANTIE

Pour toute mise en oeuvre de cette garantie, vous devez vous adresser à votre distributeur spécialiste. Cette garantie sur les pièces d'origine constructeur s'applique par votre distributeur sur présentation du «certificat de garantie informatisé inséré dans l'appareil et de votre facture d'achat (à condition que celle-ci soit postérieure au 01/09/92), et ce pour une durée de 1 an. Elle s'applique exclusivement en FRANCE métropolitaine aux appareils neufs utilisés dans les conditions normales de fonctionnement conformes aux instructions de la notice d'emploi du constructeur, hors accident, défaut d'aspect, incidents de transport ou de manutention, et hors dommages naturels (foudre, dégâts des eaux, ...).

Elle exclut également :

- Les remplacements pouvant intervenir sur les éléments ou accessoires faisant partie de l'entretien habituel et courant (éléments de raccordement gaz, eau, électricité, etc...).

- Les pièces d'esthétique ou les pièces dont le vieillissement est considéré normal par le constructeur et qui n'entraîne pas une cause de non fonctionnement ou inaptitude à l'usage usuel.

Elle ne pourra pas s'appliquer :

- En cas de modification des caractéristiques de l'appareil effectuées par l'utilisateur, au matériel utilisé à titre professionnel, commercial ou collectif, lorsqu'une cause étrangère à l'appareil ou ses composants est à l'origine de la défectuosité. En dehors des contrats et des conditions spécifiques du revendeur cette «garantie pièces certifiées constructeur» ne couvre pas les frais de main-d'oeuvre et de déplacement.

En fin de période de garantie, si une pièce venait à être remplacée, cette pièce est garantie 6 mois à partir de la date de l'intervention.

Les dispositions stipulées, ci-dessus, n'excluent pas le bénéfice de la garantie légale concernant les vices cachés conformément aux dispositions de l'article 1641 du Code Civil.

NOM ET ADRESSE DE L'ACHETEUR

NOM :

ADRESSE :

CODE POSTAL :

VILLE

DATE D'ACQUISITION :

CACHET DU VENDEUR