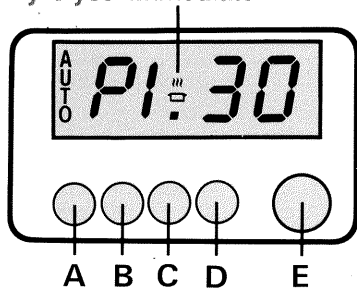


NETTOYAGE PYROLYTIQUE

① Pyrolyse immédiate



Mettez le sélecteur en position "pyrolyse". Le programmateur affiche "P.I.30", et la pyrolyse démarre immédiatement pour une durée de 1h 30. Cette durée est généralement suffisante. Si votre four était vraiment très sale, vous pourriez augmenter cette durée en appuyant sur **B** et en tournant **E**. A la fin de la pyrolyse, "P.O.00" est affiché. Remplacez le sélecteur à zéro et appuyez sur **D** (manuel).

② Pyrolyse différée

Opérez comme ci-dessus; l'heure de fin de pyrolyse est mémorisée en appuyant sur **C** et en tournant **E**. La pyrolyse partira pour la durée choisie (1h 30 si cela vous suffit) pour s'achever à l'heure mémorisée.

③ Indicateur de Pyrolyse

Le voyant couleur cristal sur le bandeau est l'indicateur de pyrolyse. Il ne s'éteindra que si vous avez placé le commutateur sur une autre position que la pyrolyse, et si la porte est déverrouillée. En effet, au-delà d'une certaine température du four la porte est automatiquement condamnée. Il ne faudra donc pas forcer pour déverrouiller la porte; si ce voyant est resté allumé: attendez son extinction. D'autre part, aucun signal sonore ne vous avertira de la fin de la pyrolyse.

NOTA: Ne laissez pas vos enfants jouer avec les commandes du four. Ils pourraient déclencher la pyrolyse, alors que des accessoires sont présents dans le four, ce qui est proscrit.



Pour tout problème nécessitant une intervention du service après-vente, la communication du type et du numéro de série de votre appareil sera nécessaire. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique visible, porte ouverte, dans le bas du four.

Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.

Sauter vous propose également

• DES CUISINIÈRES • DES RÉFRIGÉRATEURS • DES LAVE-VAISSELLE
• DES LAVE-LINGE • UNE GAMME COMPLÈTE D'ENCASTRABLES
ET D'INTÉGRABLES : FOURS, HOTTES, MICRO-ONDES,
LAVE-VAISSELLE, RÉFRIGÉRATEURS, ÉVIERS.

Renseignez-vous par MINITEL

64013152
TAPEZ 3615
CODE SAUTER

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer sans préavis toute modification ou amélioration. Tous droits de reproduction, d'adaptation et d'exécution réservés pour tous pays.

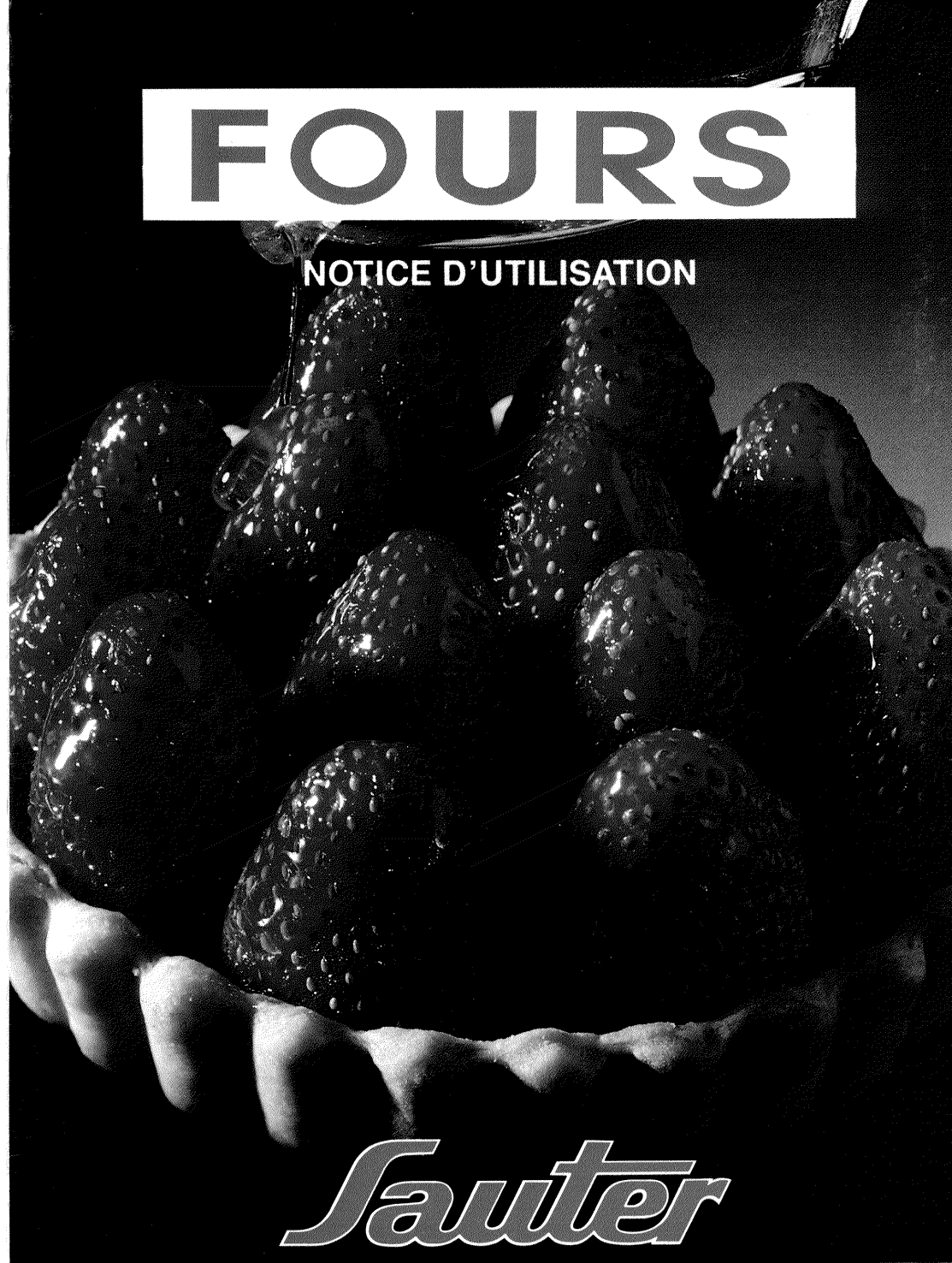
9954-2023 - 09/88

87X1293

S.D.R.M. société anonyme au capital de 53.250.000 F

FOURS

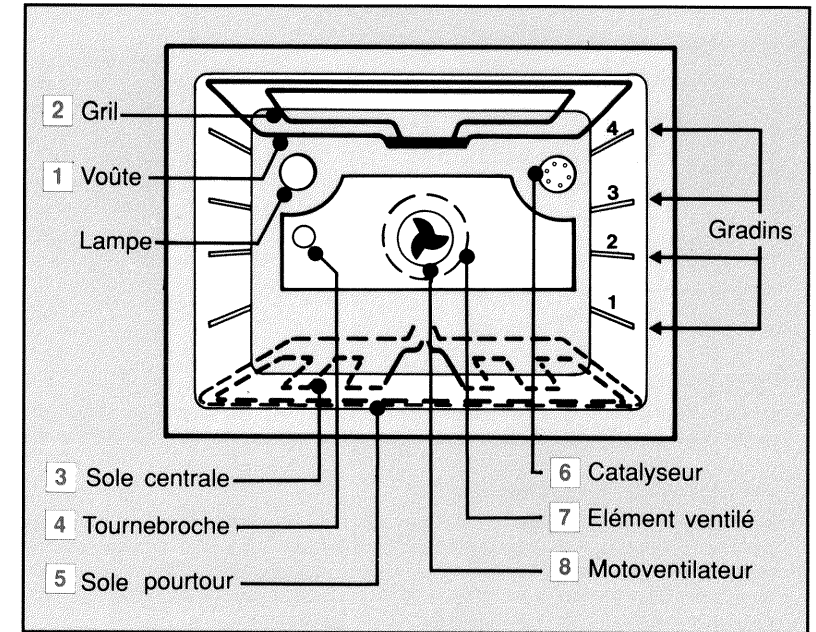
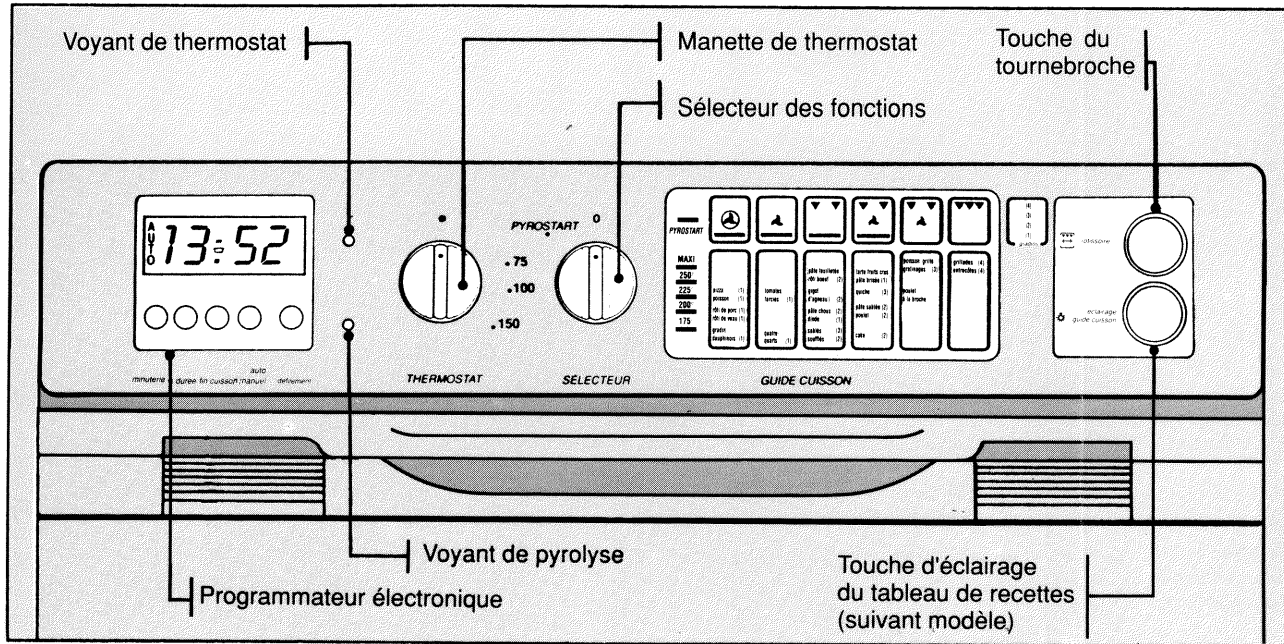
NOTICE D'UTILISATION



Sauter

LÀ, OÙ MANGER EST UN PLAISIR

FOUR ELECTRIQUE multicuisson luxe, convection naturelle ou forcée à nettoyage par pyrolyse.



FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction							
	Four pulsé	Sole pulsée	Traditionnel	Traditionnel pulsé	Gril moyen pulsé	Gril fort	PYROSTART Pyrolyse
Éléments sous tension	5+6+7+8	3+5+8+6	1+3+5+6	1+3+5+6+8	2+8+6 (+ 4 au choix)	1+2+6 (+ 4 au choix)	2+5+6+8 puis 2+5+8
Cuissons conseillées	POISSONS VIANDES BLANCHES	PÂTISSERIES	VIANDES BLANCHES ET ROUGES PÂTISSERIES	PÂTISSERIES VIANDES BLANCHES	GRILLADES TOURNEBROCHE	GRILLADES TOURNEBROCHE	

TEMPÉRATURES

Elles sont données sur le bandeau de commandes du four. Ce sont des températures approximatives en fonction "Traditionnel".

Les températures dans les autres fonctions (hors grils) sont légèrement inférieures (environ 5 degrés).

Les températures en gril moyen pulsé sont nettement plus basses (10 à 15 degrés en moins).

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR

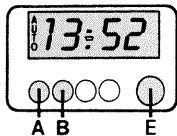
PUISSANCE EN WATTS	Four pulsé	Sole pulsée	Traditionnel	Traditionnel pulsé	Gril moyen pulsé	Gril fort	Pyrolyse
		2670 W	1620 W	2385 W	2420 W	2020 W	2785 W
Consommation du four pour un volume utile de 49 l. (norme NF)							
- Montée à 200 °C : 0,55 kWh - Maintien 1 h à 200 °C : 0,60 kWh - Nettoyage par pyrolyse 80 minutes : 3,00 kWh							

important



- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants.
- Tous les ustensiles, autres que ceux spécifiés dans la notice d'instructions comme pouvant rester pendant la pyrolyse, et toutes éclaboussures excessives doivent être enlevés avant de commencer le processus de nettoyage par pyrolyse.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.
- Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casserolierie et du tournebroche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

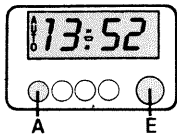
PROGRAMMATEUR

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



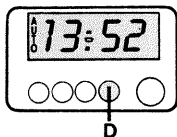
Mise à l'heure.

A la mise sous tension, "AUTO" et "00.00" clignotent. Appuyez sur les boutons **A** et **B** en même temps et tournez le bouton **E** dans le sens  ou . Relâchez lorsque l'heure exacte est affichée. Le réglage est définitif, sauf en cas de changement d'horaire (été, hiver), ou de coupure de courant.



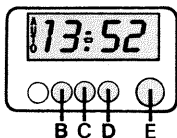
Minuterie

Cette fonction ne permet pas la mise en marche (ou l'arrêt) du four. Elle donne simplement une indication sonore du temps écoulé. Appuyez sur **A** et tournez **E** pour afficher le temps choisi. Relâchez **A**; le temps choisi est mémorisé, et l'heure réapparaît. Le décompte de la durée choisie part instantanément, et un signal sonore retentira lorsque le temps choisi sera écoulé. Arrêtez ce signal en appuyant sur l'une quelconque des touches. Vous pouvez de plus connaître à tout moment le temps restant en appuyant sur la touche **A**.



Cuisson sans programmation

Ceci correspond à la position **manuelle** du four. Assurez-vous que l'heure affichée est exacte. Sinon, réglez la comme indiqué à "mise à l'heure". Appuyez ensuite sur la touche **D**.




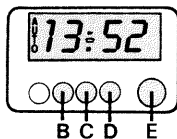
Programmation d'une cuisson immédiate

Cette programmation permet de démarrer **immédiatement** une cuisson, pour une durée que vous choisissez.

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure affichée. Sinon, procédez comme indiqué à "mise à l'heure".
2. Affichez la durée de votre cuisson en appuyant sur le bouton **B** et en tournant le bouton **E**. Lâchez **B**; la durée de cuisson est alors mémorisée.
3. Vous pouvez vérifier l'heure de fin de cuisson en appuyant sur la touche **C**.
4. La cuisson débutera pour la durée choisie dès que vous aurez sélectionné votre température (manette thermostat) et votre fonction (manette sélecteur). Le signal sonore retentira à la fin de la cuisson, et vous pourrez l'arrêter en appuyant sur n'importe quelle touche. En replaçant les manettes thermostat et sélecteur à **0**, le symbole **AUTO** clignotera; vous pourrez l'arrêter en appuyant sur la touche **D**.


Exemple: en suivant les étapes ci-dessus:

1. Il est 13 h 52.
2. On mémorise 1 h 15 avec les touches **B** et **E**. En relâchant **B**, l'affichage est: **AUTO**, 13 h 52 et .
3. En appuyant sur **C**, l'affichage devient: 15 h 07, heure de fin de cuisson.





Programmation d'une cuisson différée:

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

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée. Sinon, procédez comme ci-dessus à "mise à l'heure".
2. Affichez votre durée de cuisson en appuyant sur **B** et en tournant **E**; lâchez **B**: la durée de cuisson est mémorisée.
3. Affichez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur **C** et en tournant **E** dans le sens . Lâchez **C**: l'heure de fin de cuisson est enregistrée.
4. Vous pouvez vérifier l'heure de fin de cuisson en appuyant sur **C**, et la durée de cuisson en appuyant sur **B**.
5. Réglez alors votre sélecteur et votre thermostat aux valeurs choisies. A la fin de la cuisson, le signal sonore retentira; arrêtez-le en appuyant sur n'importe quelle touche. En replaçant le sélecteur et le thermostat à zéro, "AUTO" va clignoter; arrêtez-le en appuyant sur **D**.

Exemple: en suivant les étapes ci-dessus:

1. Il est 13 h 52.
2. Mémorisez 1 h 15 avec **B** et **E** (**AUTO** et  allumés).
3. Mémorisez 20 h 00 avec **E** et **C** (**AUTO** allumé).
4. Vérification: en appuyant sur **B**, 1 h 15 s'affiche (durée de cuisson), et sur **C**, 20 h s'affiche (fin de cuisson).

NOTA: Interruption d'une programmation avant qu'elle ne soit achevée: appuyez sur **C** et ramenez la durée de cuisson à zéro en tournant **E** dans le sens . "AUTO" clignote: annulez-le en appuyant sur **D**.

CUISSONS AVEC PLAT UNIQUE

FONCTIONNEMENT EN AUTOMATIQUE

Le fonctionnement en **automatique** permet de se passer de Notice, en utilisant le Guide de Cuissons du bandeau, qui s'allume en enfonçant le bouton d'éclairage. Le Guide indique pour vous la bonne température, la bonne fonction du four, et la hauteur de gradin. Seul le temps de cuisson, très subjectif, est laissé à votre appréciation. Le tableau ci-dessous vous indique néanmoins quelques tendances avec lesquelles vous aurez vite fait de vous familiariser.

Exemple:

① Le plat à cuire est **"quiche"**.

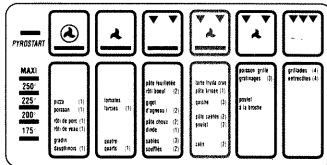
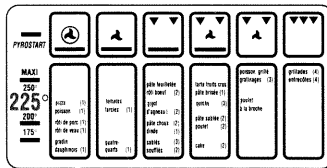
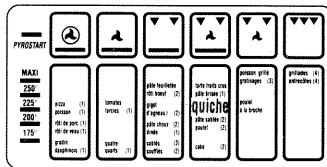
② La **température** conseillée se lit horizontalement dans la même rangée que **"quiche"**: **225° C**.

Tournez donc le bouton **"thermostat"** jusqu'à ce que la diode correspondant à **225° C** soit allumée.

③ La **fonction** conseillée se lit au-dessus, dans la colonne qui contient **"quiche"**.

Tournez le bouton **"Sélecteur"** jusqu'à ce que le symbole de cette colonne soit allumé. En même temps, ce symbole vous montre que la fonction choisie est: **"traditionnel pulsé"** (voûte + sole + ventilateur); les diodes allumées dans le synoptique correspondent aux résistances en chauffe (diodes rouges) ou au ventilateur (diode verte).

④ La **hauteur de gradin** conseillée est marquée sur le guide de cuissons, à côté de **"quiche"**: **N° III**. Enfourez donc votre plat sur ce gradin, qui est également repéré sur un synoptique à droite des symboles de fonctions. Mettez la grille support lècheferite en position convexe ou concave, selon votre goût. **VOUS ÊTES ALORS PARÉS POUR LA CUISSON.**



Quelques temps de cuissons types:

Plat	Grillades	Rôti Viande rouge	Rôti Viande blanche	Poissons	Pain et pâtes légères	Tarte Pizzas	Gâteaux fermes	Gratins	Farces
Temps en minutes	6 à 10 selon épaisseur	15 à 20 selon épaisseur pour 500 g.	30 sauf Porc: 40 pour 500 g	25 - 30	15 - 20	30 - 35	45 - 50	40 - 50	45 - 50

FONCTIONNEMENT EN MANUEL

Le fonctionnement en **manuel** est utilisé chaque fois que le Guide de Cuisson n'est pas nécessaire. Il suppose donc que **vous connaissez déjà**, par exemple pour une recette personnelle, la **température, la fonction, le temps et la hauteur du gradin**. Vous choisissez donc la température en tournant le bouton "thermostat" jusqu'à ce que la diode voulue soit allumée; vous ferez de même avec le "Sélecteur" en allumant dans le synoptique les diodes correspondant aux éléments de four que vous souhaitez mettre sous tension.

NOTA: Les positions de réglage du thermostat sont données à titre indicatif. Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il y a lieu d'ajuster cette dernière en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

CUISSONS SIMULTANÉES

Votre appareil est conçu pour pouvoir effectuer des cuissons simultanées de plats différents, avec une même qualité de résultat. La qualité de cuisson est d'autant meilleure que les plats choisis se cuisent individuellement avec des positions de thermostat assez proches. Dans ce cas, procédez comme suit, en vous basant sur le guide de cuisson ci-dessus.

● **Choix de la température:** Si les plats à cuire nécessitent la même position de thermostat, conservez donc la position conseillée par le guide.

Si les plats à cuire ne demandent pas la même position de thermostat, réglez le thermostat du four sur la moyenne des positions conseillées au guide.

Exemple:

Tarte seule: thermostat 250° C

Poulet rôti seul: thermostat 200° C

Donc en simultané: thermostat à 225° C

● **Choix de la durée de cuisson:** Si les températures de cuisson conseillées ci-dessus sont différentes, le choix d'une température moyenne implique d'allonger le temps de cuisson du plat à la température initialement la plus élevée, et inversement.

Exemple:

Tarte seule: 35 à 40 minutes

Poulet rôti (500g) : 25 minutes

En simultané:

Tarte: 40 à 45 minutes

Poulet rôti: 20 minutes

● **Choix du gradin:** Gardez les **viandes** au gradin du bas en général. Mettez les gâteaux et poissons aux gradins du haut.

● **Choix de la fonction:** Quelle que soit la fonction proposée ci-dessus, les cuissons simultanées se font en **"Four pulsé"**.

NOTA: Avec ce type de four, la cuisson sur 3 niveaux est possible, en utilisant les règles énoncées ci-dessus.