

## NETTOYAGE PYROLYTIQUE

- Mettez le sélecteur des fonctions du four sur la position pyrolyse.
- Utilisez le minuteur comme pour une cuisson immédiate.
- Temps préconisé pour un four moyennement sale : 120 minutes.
- A la fin du temps choisi, ramenez-le sélecteur sur zéro.
- Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous à votre guide pratique.
- 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.



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

64013214

• 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.

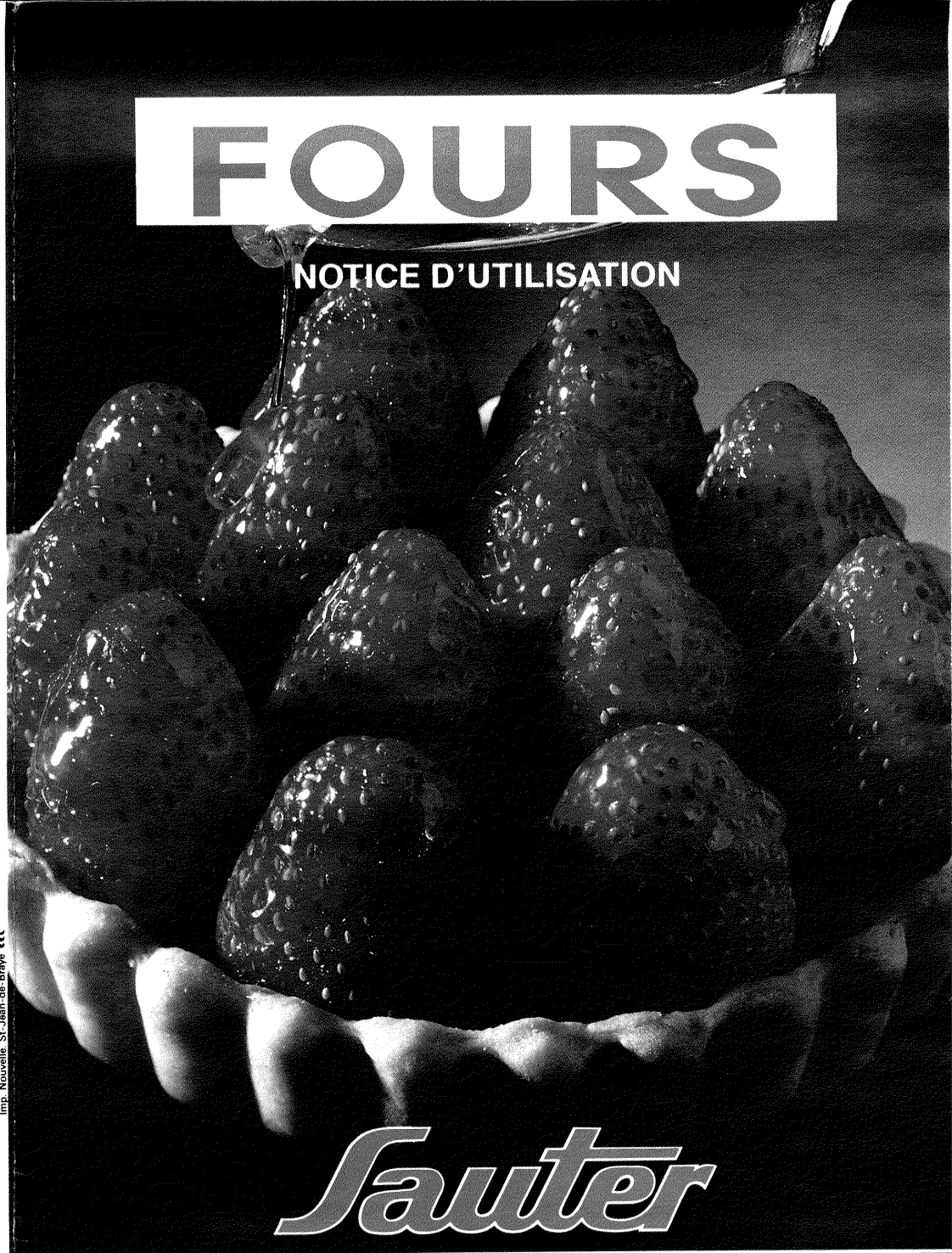
Renseignez-vous par MINITEL

TAPEZ 3615  
 CODE SAUTER

87x1330

# FOURS

## NOTICE D'UTILISATION

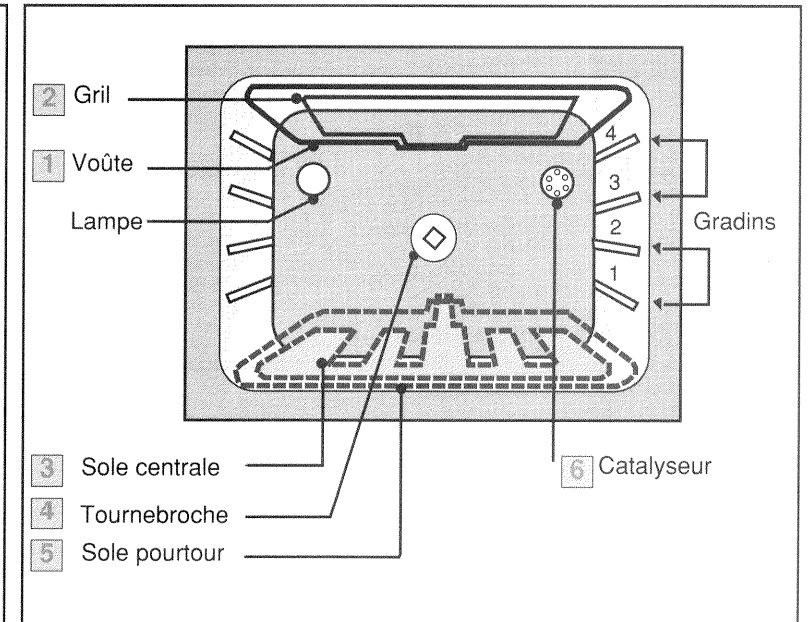
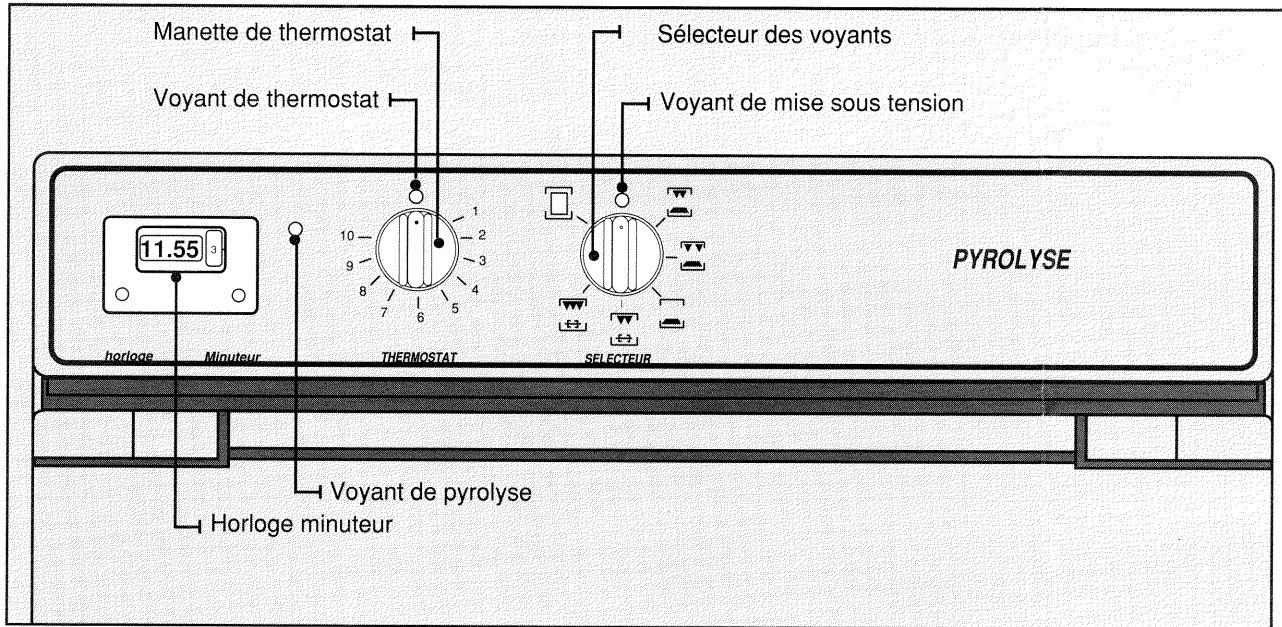


Imp. Nouvelle St-Jean-de-Braye

**Sauter**

LÀ, OÙ MANGER EST UN PLAISIR

# FOUR ELECTRIQUE convection naturelle à nettoyage par pyrolyse



## FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction						
Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril	Gril fort	Pyrolyse	
Éléments sous tension	2+3+5+6	1+3+5+6	3+5+6	2+4+6	1+2+4+6	2+5+6 puis 2+5
Cuissons conseillées		VIANDES ROUGES ET BLANCHES LEGUMES GATEAUX	PATISSERIES	GRILLADES TOURNEBROCHE	GRILLADES TOURNEBROCHE	

## TEMPERATURES THERMOSTAT

Températures approximatives selon la position affichée en fonction "Traditionnel". Elles peuvent varier de quelques degrés selon la fonction choisie.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
75°C	100°C	125°C	150°C	175°C	200°C	225°C	250°C	275°C	300°C

## CARACTERISTIQUES DU FOUR

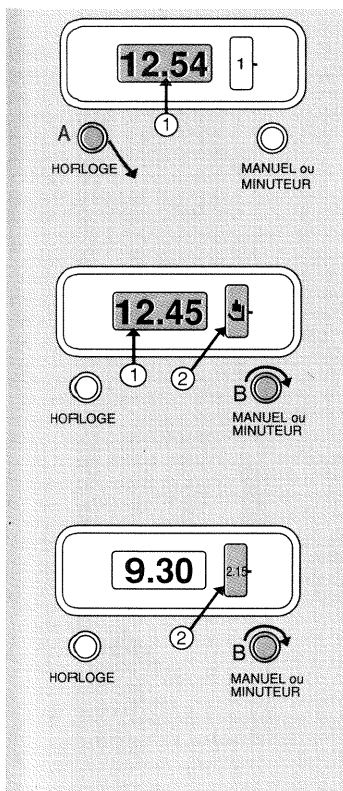
PUISSANCE EN WATTS	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril	Gril fort	Pyrolyse
	3365 W	2365 W	1565 W	1965 W	2765 W	2375 W 2250 W
Consommation du four (norme NF) pour un volume utile 52 l.		- Montée à 200°C : 0,51 kWh		- Maintien 1h à 200°C : 0,48 kWh		Nettoyage par pyrolyse 80 minutes : 2,70 kWh

## 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).

# MINUTEUR + HORLOGE

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




## Mise à l'heure.

Tirez sur le bouton **A** et repoussez-le lorsque l'heure exacte apparaît dans l'afficheur ① .

Le réglage est définitif, sauf en cas de changement d'horaire (été, hiver) ou de coupure de courant.

## Cuisson (minuteur) position manuelle.

Tournez le bouton **B** jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran ② .

## Cuisson immédiate avec minuteur.


Le minuteur permet de démarrer immédiatement une cuisson, pour la durée choisie.

1. - Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée, ex. : 9h30.
2. - Tournez le bouton **B** jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson choisie dans le cadran ② , ex. : 2h15.
3. - Réglez votre four. La cuisson débute immédiatement.  
Exemple : début de cuisson à 9h30 pour une durée de 2h15, soit fin de cuisson 11h45.


# TABLEAU DES CUISSONS

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	PORTE FERMEE				
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL FORT	9	5	3 (2) (4)	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	7	15 (1)	1 (2)	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	7	15 (1)	1 (2)	Selon épaisseur
BOEUF					
Entrecôte	GRIL FORT	10	4	3 (2) (4)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 (1)	1 (2)	Selon épaisseur
CAKE	SOLE	5	50	1 (2)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	8	16	2	Selon grosseur sur plat à gâteaux
DORADE	TRADITIONNEL	7	25	1 (2)	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	30 (1)	1 (2)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	5	45	2 (3)	Selon épaisseur
LAPIN ROTI	TRADITIONNEL	6	30 (1)	1 (2)	
MAQUEREAUX GRILLES	GRIL FORT	9	12	3 (3) (4)	
MERINGUES	SOLE (5)	1	90	2	Sur plat à gâteaux
PAIN	TRADITIONNEL	7	25	2	Selon grosseur avec plat à gâteaux
PATE BRISEE	TRADITIONNEL	8	17	2 (3)	Non garnie selon moule
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8	10	2 (3)	Selon moule
PATE SABLEE	TRADITIONNEL	5	30	2 (3)	Selon garniture
PINTADE	TRADITIONNEL	6	35 (1)	1 (2)	Selon grosseur
PIZZA	TRADITIONNEL	7	30	2	Sur plat à gâteaux
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	30 à 40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	6	25 (1)	1 (2)	Selon grosseur
POULET (T.B.)	GRIL MOYEN	9	25 (1)	BROCHE (4)	
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	40	2 (2)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	SOLE	7	25	1 (3)	Selon épaisseur et moule
SABLES	TRADITIONNEL	5	18	2	Sur plat à gâteaux
SOUFFLE (fromage)	SOLE	5	50	2 (3)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	8	30	1 OU 2 (3)	Selon moule
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6	50	1 OU 2 (2)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	6	45 (1)	1 (2)	

(1) Temps de cuisson pour 500 g

(2) Grille convexe 

(5) sole avec préchauffage

(3) Grille concave 

(4) Lèche-frite sur sole

- Avant d'enfourner les plats, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes à la température choisie sur la position "Préchauffage".

**NOTA** Les positions de réglages 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.

**Influence des moules sur les cuissons** : Si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, en fonte émaillé, ou aluminium anodisé, remontez la préparation d'un gradin. Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante : (tarte, quiche...).