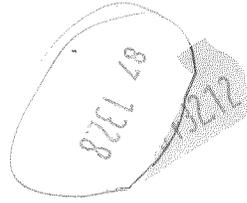


NETTOYAGE PYROLYTIQUE

- 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

- 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.

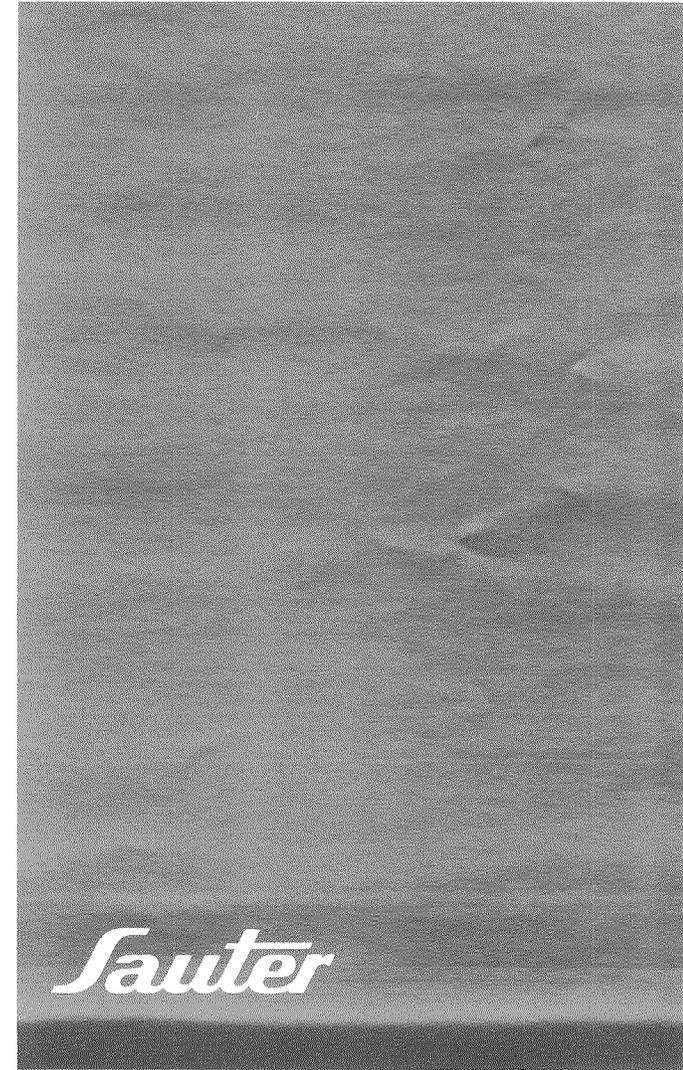
Renseignez-vous par MINITEL

**TAPEZ 3615
CODE SAUTER**

Imp. Nouvelle St. Jean de Braye

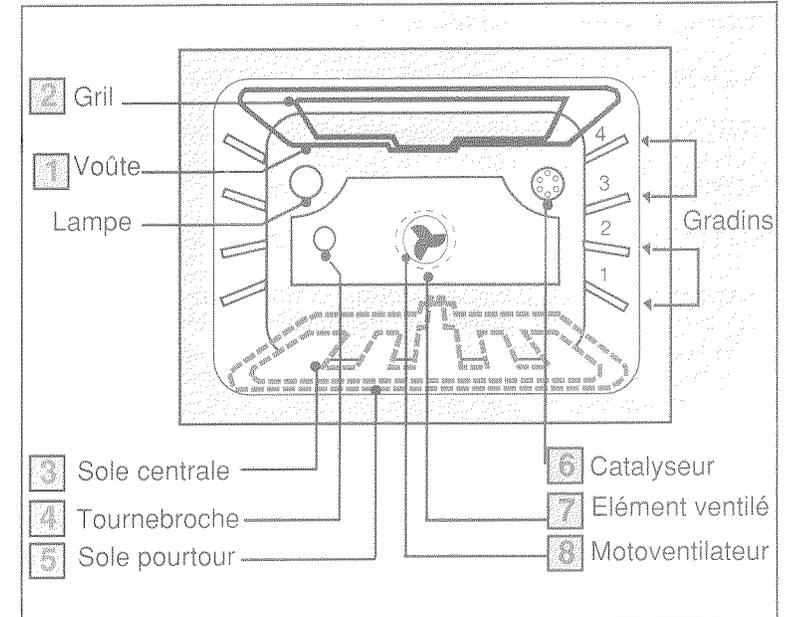
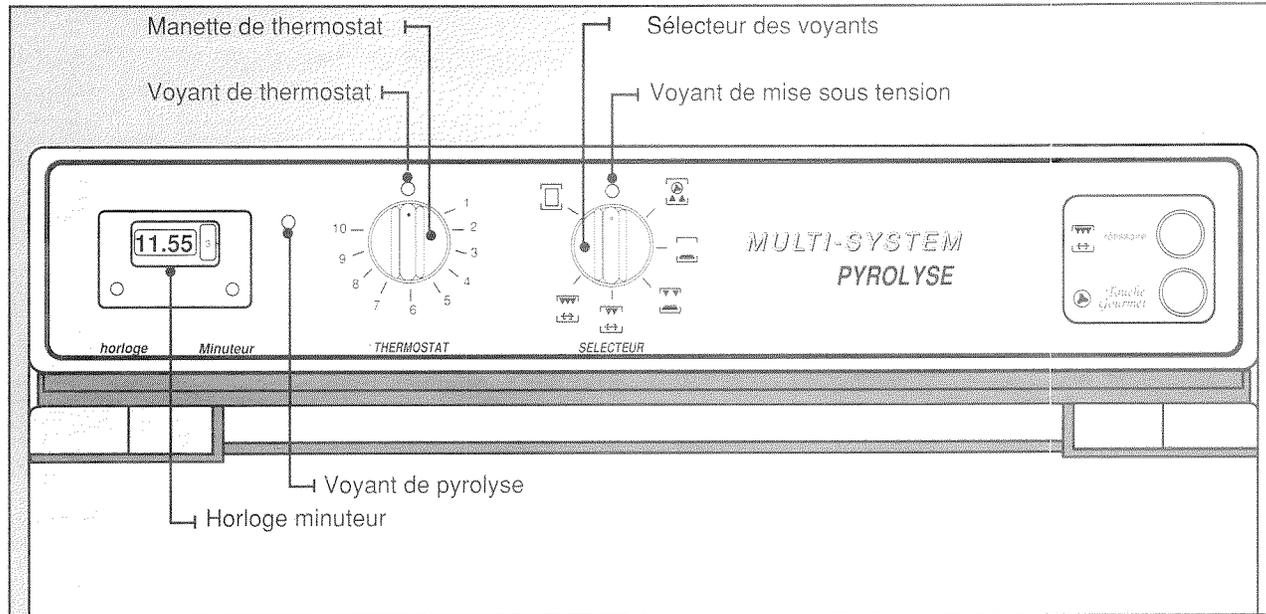
four

NOTICE D'UTILISATION



Sauter

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



FONCTIONS DU FOUR

| Symboles de fonction | | | | | | | | | | |
|-----------------------|-------------------------------|-------------|--------------|--------------------|-------------------------------------|------------------|--|-----------------|-----------|---------------------------|
| four pulsé | Sole | Sole pulsée | Traditionnel | Traditionnel pulsé | Gril moyen | Gril moyen pulsé | Gril fort | Gril fort pulsé | Pyrolyse | |
| Eléments sous tension | 5+6+7+8 | 3+5+6 | 3+5+6+8 | 1+3+5+6 | 1+3+5+6+8 | 2+4+6 | 2+4+6+8 | 1+2+4+6 | 1+2+4+6+8 | 2+5+6+8 pulsé 2+5+8 |
| Cuissons conseillées | POISSONS GRATINS VOLAILLES | | PATISSERIES | GIGOT VOLAILLES | POISSONS BLANCHES PATISSERIES | | VIANDES BLANCHES POISSONS VOLAILLES | GRILLADES | | |

TEMPERATURES

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, en particulier au-delà du repère 5 du thermostat (10 à 15 degrés en moins).

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 70°C | 95°C | 120°C | 145°C | 170°C | 195°C | 220°C | 245°C | 270°C | 295°C |

CARACTERISTIQUES DU FOUR

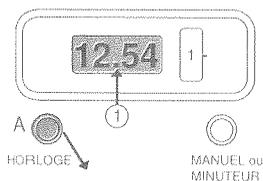
| PUISSANCE EN WATTS | Four pulsé | Sole | Sole pulsée | Traditionnel | Traditionnel pulsé | Gril moyen | Gril moyen pulsé | Gril fort | Gril fort pulsé | Pyrolyse |
|---|------------|--------|-------------|--------------|--------------------|-------------------------------------|------------------|-----------|-----------------|----------|
| | | 2650 W | 1565 W | 1600 W | 2365 W | 2400 W | 1965 W | 2000 W | 2765 W | 2800 W |
| Consommation du four pour un volume utile de 49 l. (norme NF) | | | | | | Montée à 200°C : | | 0,51 kWh | | |
| | | | | | | Maintien 1 h à 200°C : | | 0,48 kWh | | |
| | | | | | | Nettoyage par pyrolyse 80 minutes : | | 2,80 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

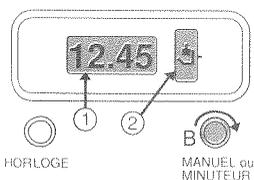
Le minuteur n'est utilisable qu'une fois le four mis sous tension.



Mise à l'heure.

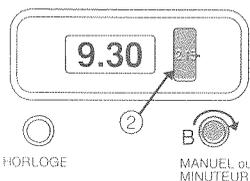
Tirez sur le bouton **A** et repoussez-le lorsque l'heure exacte apparaît dans l'afficheur (1).

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 avec plat unique

| RECETTES | FONCTIONS DU FOUR | POSITION THERMOSTAT | TEMPS DE CUISSON EN MINUTES | GRADIN A PARTIR DU BAS | OBSERVATIONS |
|---------------------|---------------------------|---------------------|-----------------------------|------------------------|--|
| PORTE FERMÉE | | | | | |
| AGNEAU | | | | | |
| Côtelettes | GRIL M.PULSE GRIL FORT | 9 9 | 6 à 8 | 4 (3) (5) 4 (3) (5) | Selon épaisseur et nombre. Au gril fort si les côtes couvrent toute la grille |
| Ggnot | TRADITIONNEL | 7 | 15 (1) | 2 (4) | Selon grosseur |
| Selle | TRADITIONNEL | 7 | 15 à 20 (1) | 2 (4) | Selon épaisseur |
| BOEUF | | | | | |
| Entrecôte | GRIL FORT | 9 | 8 à 10 | 4 (3) (5) | Selon épaisseur |
| Rôti | TRADITIONNEL | 8 | 15 (1) | 2 (4) | Selon épaisseur |
| CÂKE | TRADI.PULSE | 5 | 55 à 60 | 2 (4) | Selon épaisseur et moule |
| CHOUX (pâte à) | TRADITIONNEL | 6 | 40 à 45 | 2 | Selon grosseur sur plat lèchefrite multi-usages |
| DORADE | FOUR PULSE | 7 | 25 à 35 | 1 (4) | Selon grosseur |
| DINDE | TRADITIONNEL | 6 | 25 à 30 (1) | 1 (3) | Selon grosseur |
| GRATIN DAUPHINOIS | FOUR PULSE | 5 | 45 à 55 | 1 (3) | Selon quantité |
| LAPIN ROTI | FOUR PULSE | 6 | 25 (1) | 2 (4) | |
| MAQUEREUX GRILLÉS | GRIL M.PULSE | 9 | 20 | 3 (2) | Grille et plat lèchefrite multi-usages. Si quantité régler sur gril fort. |
| MERINGUES | SOLE PULSEE | 1 | 60 à 80 | 3 | Sur plat lèchefrite multi-usages + 30 min. sans chauffage |
| PAIN | FOUR PULSE | 7 | 20 à 25 | 2 | Selon grosseur sur plat lèchefrite multi-usages |
| PÂTE BRISEE | TRADI.PULSE | 8 | 15 à 20 | 1 (4) | Non garnie selon moule |
| PÂTE FEUILLETÉE | TRADITIONNEL | 8 | 15 à 20 | 2 | Sur plat lèchefrite multi-usages |
| PÂTE SABLÉE (tarte) | TRADI.PULSE | 6 | 35 à 45 | 1 (4) | Selon garniture |
| PINTADE | FOUR PULSE | 6 | 25 (1) | 2 (4) | Selon grosseur |
| PIZZA | FOUR PULSE | 7 | 30 à 35 | 1 | Sur plat lèchefrite multi-usages |
| PORC (rôti) | FOUR PULSE | 6 | 40 (1) | 1 (4) | Selon épaisseur |
| POULET (rôti) | TRADI.PULSE | 6 | 25 (1) | 2 (4) | Selon grosseur |
| POULET (T.B.) | GRIL M.PULSE | 8 | 25 (1) | BROCHE (5) | Selon grosseur |
| QUATRE QUARTS | SOLE PULSEE | 5 | 45 à 50 | 3 (3) | Selon épaisseur et moule |
| QUICHE LORRAINE | TRADI.PULSE | 7 | 35 à 40 | 1 ou 2 (3) | Selon épaisseur et moule |
| SABLES | TRADITIONNEL | 5 | 20 | 3 | Sur plat lèchefrite multi-usages |
| SOUFFLE (fromage) | TRADITIONNEL | 5 | 35 à 40 | 2 (4) | Selon quantité |
| TARTE AUX FRUITS | TRADI.PULSE | 7 | 35 à 40 | 1 ou 2 (4) | Selon moule |
| TOMATES FARCIES | SOLE PULSEE | 7 | 35 à 45 | 1 (4) | Selon grosseur |
| VEAU (rôti) | FOUR PULSE | 6 | 40 (1) | 1 (4) | |

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes

(2) Grille convexe

(5) Plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur

(3) Grille concave

(4) Grille plate

Avant d'enfourner les plats pour les cuissons en "Traditionnel", préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes à la température de cuisson choisie sur la position "Four pulse".

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 tableau de cuisson ci-dessus.

- **Choix de la température** : Si les plats à cuire nécessitent la même position de thermostat, conservez donc cette position conseillée ci-dessus. Si les plats à cuire ne demandent pas la même position de thermostat, réglez le thermostat du four sur la moyenne des positions conseillées ci-dessus.

Exemple :

Tarte seule : thermostat 7
 Poulet rôti seul : thermostat 6
 Donc en simultané : entre 6 et 7

- **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 : (500 g) : 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 pulse".

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

Influence des moules sur les cuissons : Si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, en fonte émaillée, ou aluminium anodisé, remettez d'un gradin. Ces moules sont prévues pour une cuisson circulaire (tarte, quiche...).