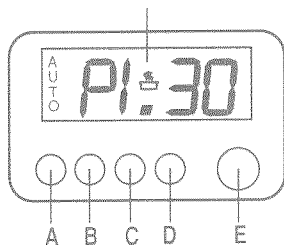


NETTOYAGE PYROLYTIQUE

① Pyrolyse immédiate



Mettez le sélecteur en position "pyrolyse". Le programmeur 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** un court instant puis en tournant **E**. A la fin de la pyrolyse, "AUTO et P.0.00" clignotent. Remplacez le sélecteur à zéro, l'heure réapparaît.

② Pyrolyse différée

Opérez comme ci-dessus : l'heure de fin de pyrolyse est mémorisée en appuyant sur **C** un court instant puis 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.
- Vous constaterez qu'entre 22 h et 6 h, la luminosité de votre programmeur baisse.
- **DES QUE VOUS APPUYEZ SUR UNE DES TOUCHES A - B - C, VOUS DISEZ D'UN DÉLAI DE 4 SECONDES POUR AFFICHER UNE DURÉE, UNE HEURE DE FIN DE CUISSON OU L'HEURE EXACTE.**



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.

64013219

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.

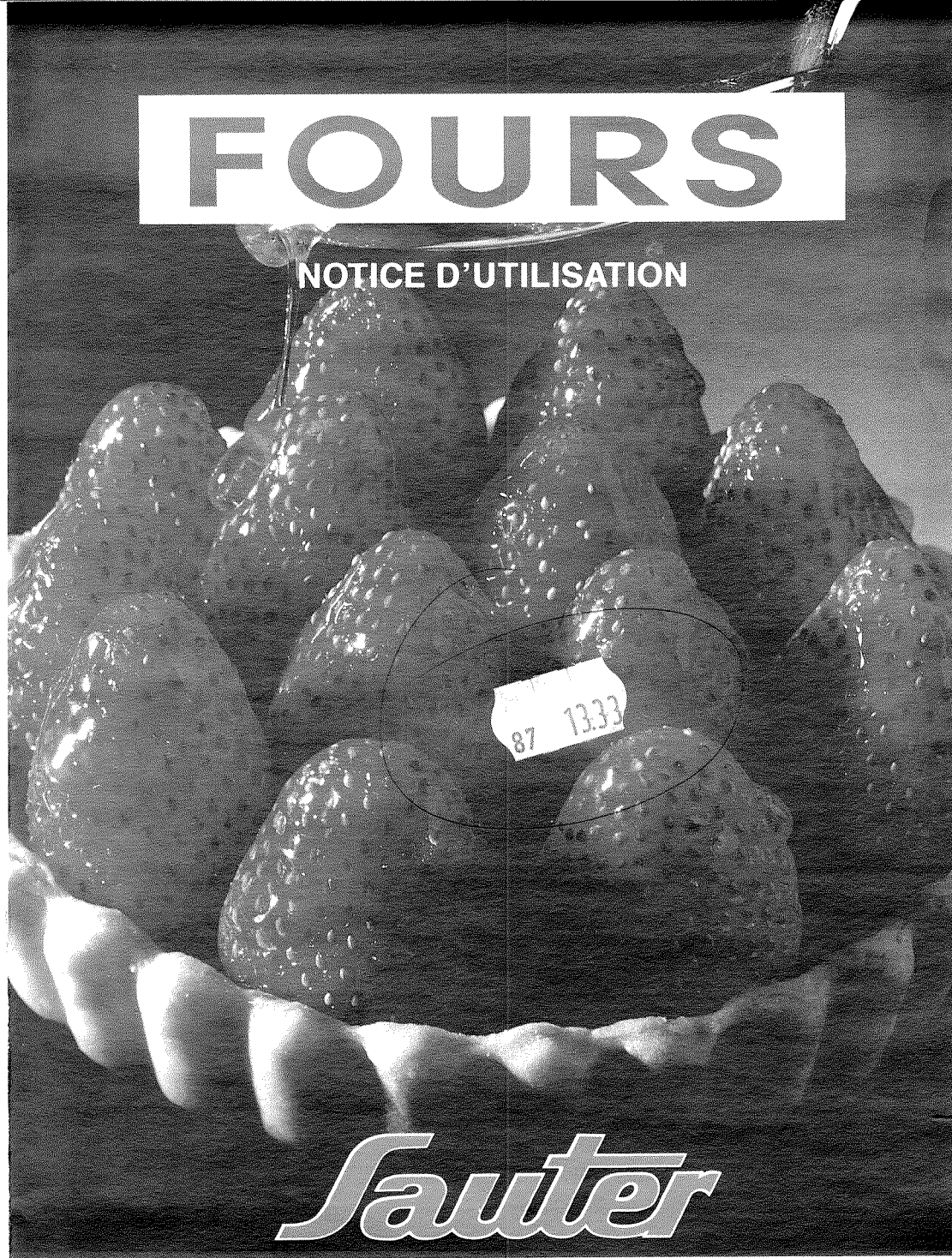
Renseignez-vous par MINITEL

TAPEZ **3615**
CODE **SAUTER**

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, sous réserve 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.

FOURS

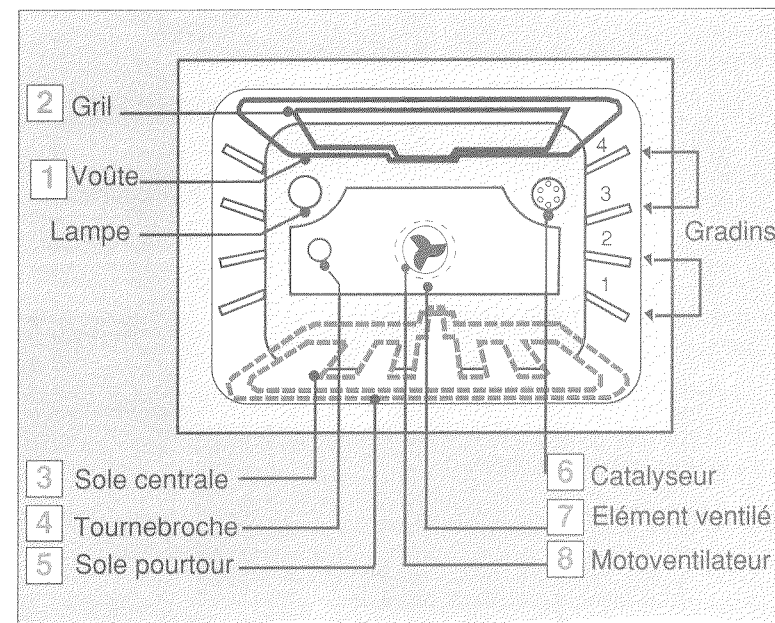
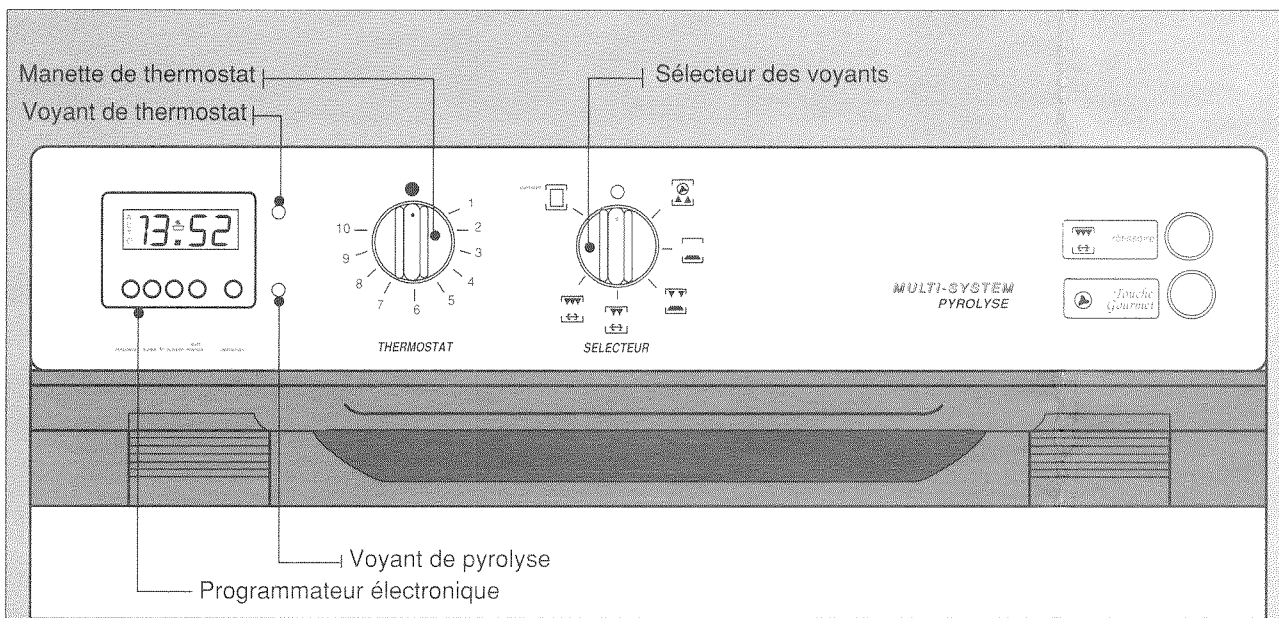
NOTICE D'UTILISATION



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	Sole pulsée	Traditionnel	Traditionnel pulsé	Gril moyen	Gril moyen pulsé	Gril fort	Gril fort pulsé	Pyrolyse
Éléments 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+8+6 puis 2+5+8
Cuissons conseillées	POISSONS GRATINS VOLAILLES		PÂTISSERIES	GIGOT VOLAILLES	POISSONS VOLAILLES PÂTISSERIES		VIANDES BLANCHES POISSONS VOLAILLES	GRILLADES		

TEMPERATURES

Températures approximatives en fonction "Traditionnel"
Les températures dans les autres fonctions (hors grills) 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
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	Four pulsé	Sole	Sole pulsée	Traditionnel	Traditionnel pulsé	Gril moyen	Gril moyen pulsé	Gril fort	Gril fort pulsé	Pyrolyse	
		2670 W	1585 W	1620 W	2385 W	2420 W	1985 W	2020 W	2785 W	2820 W	2430 W 2300 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

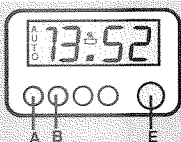
- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants.
- Tous les ustensiles, autres que ceux spécifiés dans la notice d'instructions comme pouvant rester pendant la pyrolyse, et toutes éclaboussures excessives doivent être enlevés avant de commencer le processus de nettoyage 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).

Votre four est équipé des éléments suivants : 1 grille support, 1 grille cambrée, 1 plat lèchefrite multi-usages.



Cet appareil est conforme à l'Arrêté du 16 août 1989 relatif à la limitation des perturbations radioélectriques (Directive n° 76/889 modifiée par la Directive CEE n° 87/308).

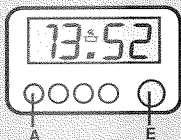
PROGRAMMATEUR

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



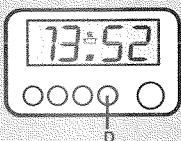
Mise à l'heure

A la mise sous tension, "AUTO" et "0.00" clignotent. Appuyez sur les boutons **A** et **B** ou **B** et **C** ou **A** et **C** en même temps. Relâchez, "AUTO" clignote, "0.00" reste affiché. Tournez **E** dans le sens  ou  jusqu'à afficher l'heure exacte.



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** un court instant puis tournez **E** pour afficher le temps choisi. 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 indiquée à "mise à l'heure". Si "AUTO" clignote, appuyez 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** un court instant puis en tournant le bouton **E**. 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. Remplacez les manettes thermostat et sélecteur à **0**. Le symbole **AUTO** clignote ; vous pouvez 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**. 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** un court instant puis en tournant **E** ; la durée de cuisson est mémorisée.
3. Affichez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur **C** un court instant puis en tournant **E** dans le sens . 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. Remplacez le sélecteur et le thermostat à zéro. "AUTO" clignote ; 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 **C** et **E** (**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 **B** un court instant puis ramenez la durée de cuisson à zéro en tournant **E** dans le sens .

"AUTO" clignote : annulez-le en appuyant sur **D**.

TABLEAU DES CUISSONS avec plat unique

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	PORTE FERMEE				
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
Gigot Selle	TRADITIONNEL TRADITIONNEL	7 7	15 (1) 15 à 20 (1)	2 (4) 2 (4)	Selon grosseur Selon épaisseur
BOEUF Entrecôte Rôti	GRIL FORT TRADITIONNEL	9 8	8 à 10 15 (1)	4 (3) (5) 2 (4)	Selon épaisseur Selon épaisseur
CAKE	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 lèche-frite 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)	
MAQUEREAUX GRILLES	GRIL M.PULSE	9	20	3 (2)	Grille et plat lèche-frite multi-usages. Si quantité régler sur gril fort.
MERINGUES	SOLE PULSEE	1	60 à 80	3	Sur plat lèche-frite multi-usages + 30 min. sans chauffage
PAIN	FOUR PULSE	7	20 à 25	2	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
PÂTE BRISEE	TRADI.PULSE	8	15 à 20	1 (4)	Non garnie selon moule
PÂTE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8	15 à 20	2	Sur plat lèche-frite 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 lèche-frite 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-OUARTS	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 lèche-frite 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 lèche-frite multi-usages au gradin intérieur

(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 pulsé".

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 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 **vianades** 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.

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, ramotez d'un gradin. Ces moules sont préconisées pour une cuisson à température constante (tarte, quiche...).