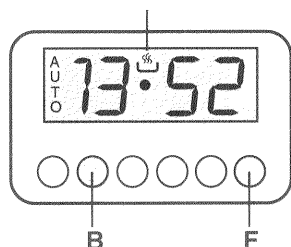




NETTOYAGE PYROLYTIQUE

① Pyrolyse immédiate



Mettez le sélecteur en position "pyrolyse".
Appuyez sur **B** pour visualiser le temps de pyrolyse (1h30). Cette durée est généralement suffisante. Si votre four était vraiment sale, vous pourriez augmenter cette durée en appuyant sur les touches **F**.
A la fin de la pyrolyse, le symbole  s'efface et "AUTO" clignote.
Remplacez le sélecteur à zéro, "AUTO" clignotant s'éteint. Le symbole  réapparaît. Votre programmateur est en manuel.

② Pyrolyse différée

Opérez comme ci-dessus ; l'heure de fin de pyrolyse est mémorisée en appuyant sur **C** un court instant puis sur **F**. 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 programmateur baisse.
- DES QUE VOUS APPUYEZ SUR UNE DES TOUCHES A - B - C, VOUS DISPOSEZ D'UN DÉLAI DE 4 SECONDES POUR AFFICHER UNE DURÉE, UNE HEURE DE FIN DE CUISSON OU L'HEURE EXACTE.

 **Sauter**
SERVICE

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, sous le bandeau du four. Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.

64013292

87X1360

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

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.

9954-5261 - 09/91

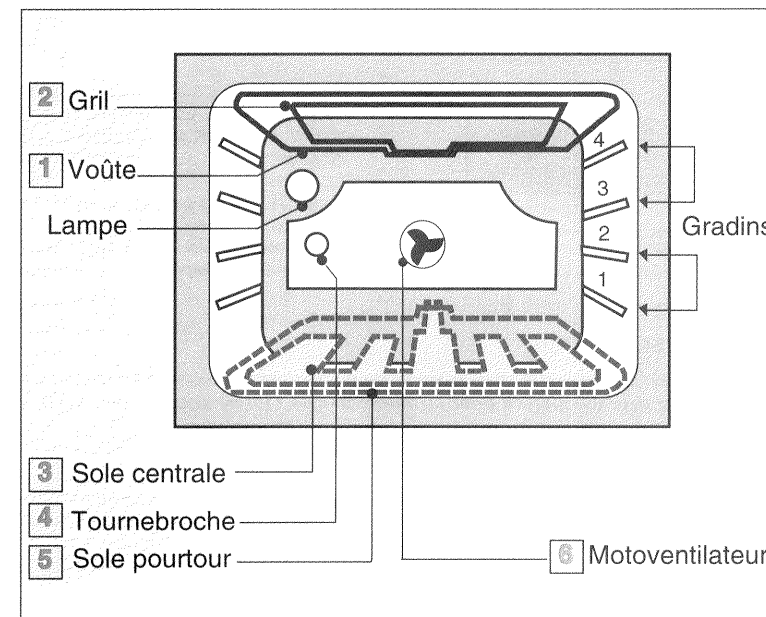
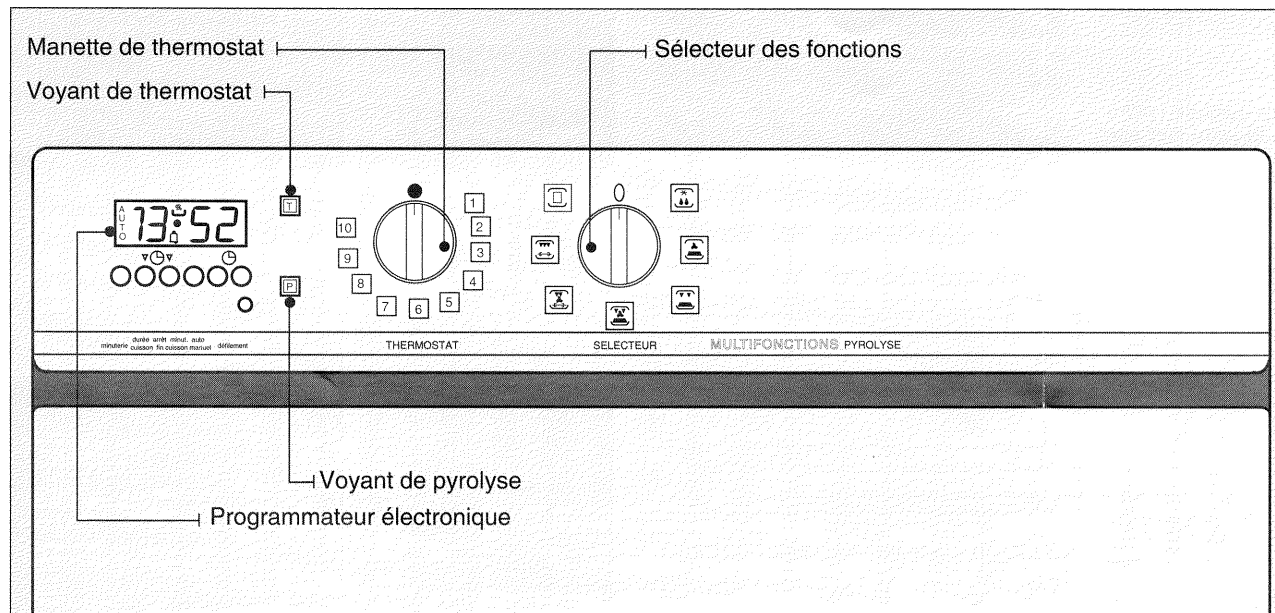
S.D.R.M. société anonyme au capital de 53.250.000 F

four

NOTICE D'UTILISATION

Sauter

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



FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction							
Éléments sous tension	1+6	3+5+6	1+3+5	1+3+5+6	2+4+6	1+2+4	2+5+6
Cuissons conseillées		PÂTISSERIES	VIANDES BLANCHES ET ROUGES PÂTISSERIES	PÂTISSERIES VIANDES BLANCHES	GRILLADES TOURNEBROCHE	GRILLADES TOURNEBROCHE	

TEMPÉRATURES

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
80°C	105°C	125°C	150°C	175°C	200°C	220°C	245°C	270°C	295°C

CARACTERISTIQUES DU FOUR

Décongélation pulsée	Sole pulsée	Traditionnel	Traditionnel pulsé	Gril moyen pulsé	Gril fort	Pyrolyse
895 W	1495 W	2260 W	2295 W	1895 W	2660 W	2270 W
Consommation du four pour un volume utile de 49 l. (norme NF)		Montée à 200°C :		0,48 kWh		
		Maintien 1 h à 200°C :		0,57 kWh		
		Nettoyage par pyrolyse 80 minutes :		2,90 kWh		

important

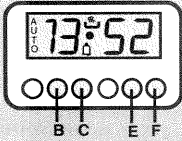
- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants.
- Tous les ustensiles, autres que ceux spécifiés dans la notice d'instructions comme pouvant rester pendant la pyrolyse, et toutes éclaboussures excessives doivent être enlevés avant de commencer le processus de nettoyage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

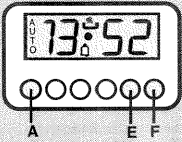
Le programmateur est utilisable qu'une fois le four mis sous tension.



Mise à l'heure

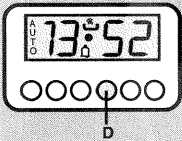
A la mise sous tension, l'afficheur clignote. Pour procéder à la mise à l'heure, appuyez sur les boutons **B** et **C** ou (**A** et **B**). En même temps, appuyez sur **F** pour augmenter la durée ou sur **E** pour la diminuer jusqu'à afficher l'heure exacte.

A la mise à l'heure, "AUTO" s'éteint et  reste allumé.



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 sur **E** ou **F** pour régler la durée. Le temps choisi est mémorisé et l'heure réapparaît dès que le décompte de la minuterie est terminé. 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 (sauf **E** et **F**).



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". 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 réglez la durée en appuyant sur **E** ou **F**. 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 (sauf **E** et **F**). 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 **F**. 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 déterminée, sans votre présence.

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée. Sinon, procédez comme ci-dessus à "mise à l'heure".
2. Affichez la durée de votre cuisson en appuyant sur la touche **B** un court instant puis réglez la durée en appuyant sur **E** ou **F**. La durée est alors mémorisée.
3. Affichez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur **C** un court instant puis sur **F**. 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 **F** (**AUTO** et  allumés).
3. Mémorisez 20 h 00 avec **C** et **F** (**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 appuyant sur **E**.

TABLEAU DES CUISSONS avec plat unique

RECETTES	FONCTIONS FOUR PORTE FERMEE	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL M.PULSE	9	6 à 8	4 (3) (5)	Selon épaisseur et nombre
	GRIL FORT	9		4 (3) (5)	Au gril fort si les cotes couvrent toute la grille
Gigot	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
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 lèchefrite multi-usages
DORADE	TRADI PULSE	7	25 à 35	2 (4)	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	6	25 à 30 (1)	1 (3)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	SOLE PULSEE	5	45 à 55	2 (4)	Selon quantité
LAPIN ROTI	TRADI PULSE	6	25 (1)	2 (4)	
MAQUEREAUX GRILLES	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	TRADI PULSE	7	20 à 25	2	Selon grosseur sur plat lèchefrite multi-usages
PATE BRISEE	TRADI.PULSE	8	15 à 20	2 (4)	Non garnie selon moule
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8	15 à 20	2	Sur plat lèchefrite multi-usages
PATE SABLEE (tarte)	TRADI.PULSE	6	35 à 45	2 (4)	Selon garniture
PINTADE	TRADI PULSE	7	25 (1)	2 (4)	Selon grosseur
PIZZA	TRADI PULSE	7	30 à 35	2	Sur plat lèchefrite multi-usages
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 (1)	2 (4)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	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)	TRADI PULSE	6	40 (1)	2 (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



NOTA

- Avant d'enfourner les plats pour les cuissons en "Traditionnel", préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes à la température de cuisson choisie.
- 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.
- Position "DECONGELATION" : veuillez vous reporter au guide pratique.

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 "Tradi pulsé".

NOTA : Avec ce type de four, la cuisson sur 2 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, remontez d'un gradin. Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante : (tarte, quiche...).