

Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'UTILISATION

Four





Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four SAUTER et nous vous en remercions.

C'est pour vous que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils pour vous permettre jour après jour d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, pour vous faire plaisir et faire plaisir à vos amis et votre famille.

Votre nouveau four SAUTER s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits SAUTER, un vaste choix de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four SAUTER.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.sauter-electromenager.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

www.sauter-electromenager.com



SAUTER

Nous cuisinons si bien ensemble

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consignes de sécurité _____	04
• Environnement _____	05
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	06
• Encastrement _____	06
• Raccordement électrique _____	07
• Changement de câble d'alimentation _____	08
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	09
• Description des accessoires _____	10
• Description de votre programmeur _____	11
4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmeur _____	12
Comment régler l'heure _____	12
◦ Comment modifier l'heure _____	12
◦ Cuisson immédiate _____	13
◦ Cuisson programmée _____	14
◦ Cuisson économique _____	16
◦ Utilisation de la fonction Gril+ _____	17
◦ Utilisation de la fonction minuterie _____	18
◦ Luminosité de l'afficheur _____	18
5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR _____	19
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Nettoyage de la surface extérieure _____	21
• Nettoyage de la porte _____	21
• Nettoyage du four pyrolytique _____	22
• Consignes et sécurité _____	23
• Démarrage du Nettoyage _____	24
• Fin du nettoyage _____	25
7 / ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	26
• Changement des ampoules _____	27
8 / AVANTAGES ET PRINCIPE "EASY COOK" _____	28
• Modes de cuisson _____	30
• Recettes _____	32
8 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	36
• Relations consommateurs _____	36



Important

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

– Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

– Cet appareil doit être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet. Assurez-vous qu'ils ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

– A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.

– Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

– Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

– Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en renversant un récipient de cuisson. De plus la façade de votre appareil est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage (pyrolyse).

– Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.

– Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Vous constaterez peut être

une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

– Lors de la cuisson, assurez-vous que la porte de votre four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

– Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne touchez pas les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Vous risqueriez de graves brûlures.

– En enfournant ou en sortant vos plats du four, n'approchez pas vos mains des éléments chauffants supérieurs, utilisez des gants thermiques de cuisine.

– Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolerie (grille, tournebroche,...),

– Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole (voir chapitre description de votre four), la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

– Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

– Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

– Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

– Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre ou en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.

– En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

– Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.

– N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

• **RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT**

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.



– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.
- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.
- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

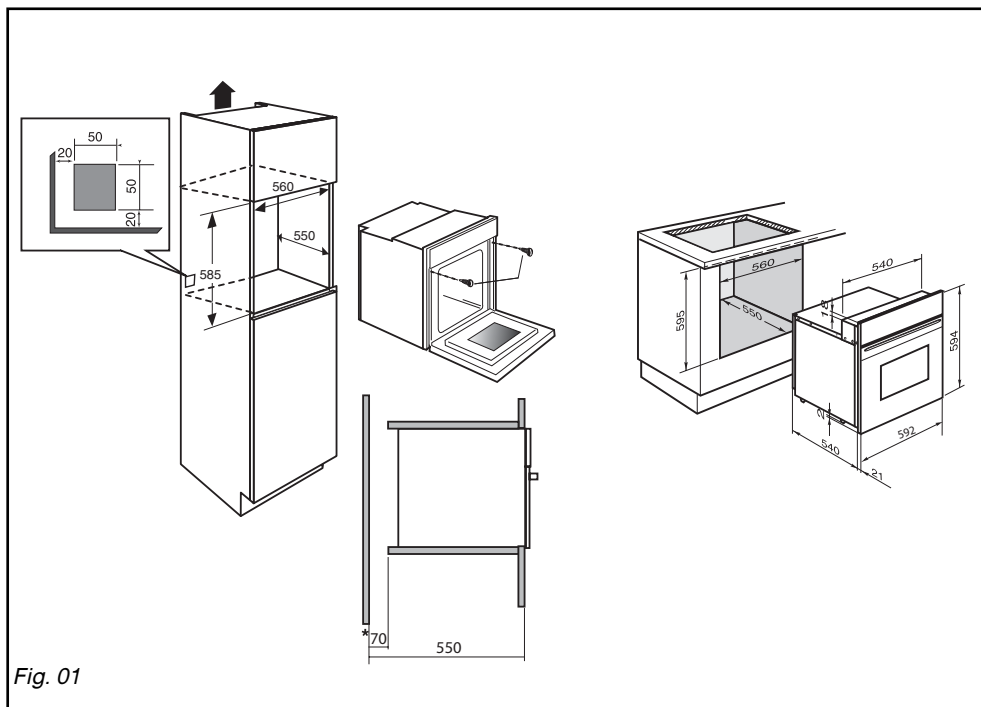


Fig. 01

• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le

meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (fig.1).

• ENCASTREMENT

Pour ce faire :

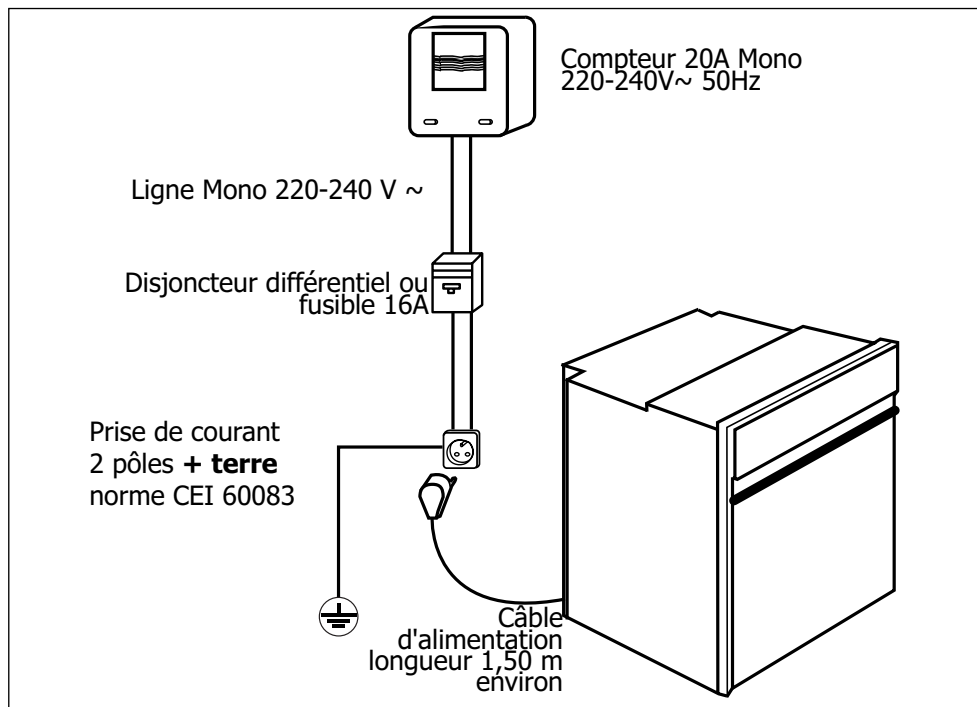
- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou de Ø 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



Conseil

Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.



• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Vérifiez que:


- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm² (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~monophasé

par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph +1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ou conformément aux règles d'installation.



Attention

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.

Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après Vente.




Attention

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

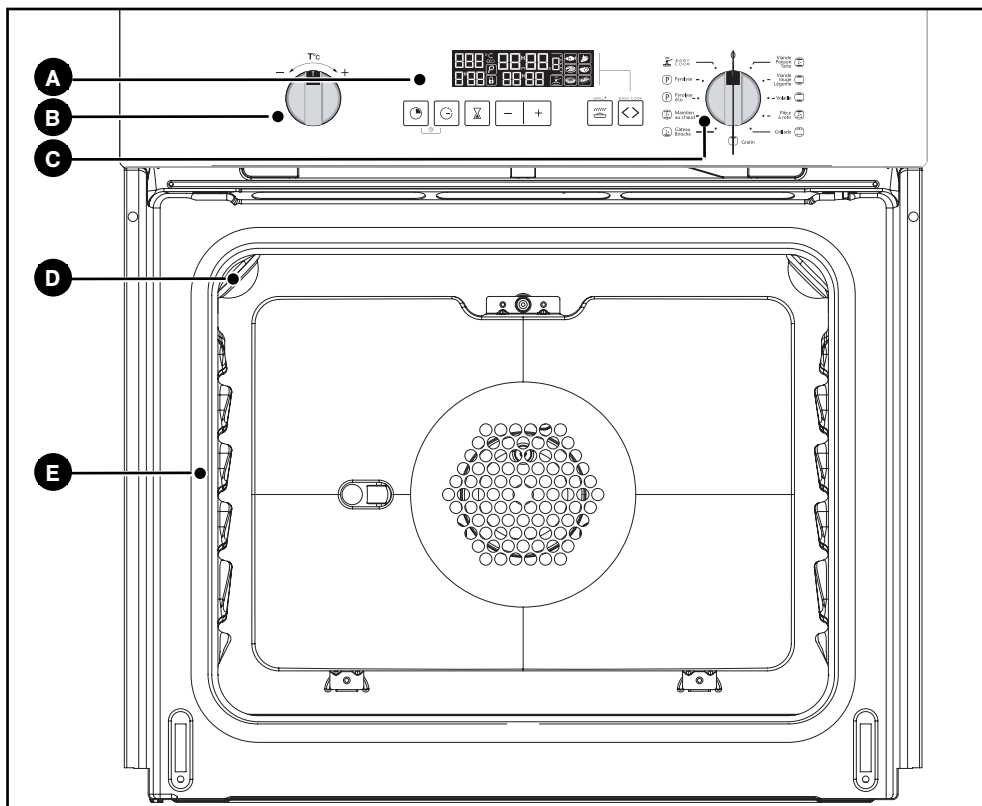
Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

• **CHANGEMENT DE CÂBLE D'ALIMENTATION**

- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
 - Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne L.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR



A Programmeur

B Sélecteur de température

C Sélecteur de fonctions

D Lampe

E Indicateur de gradins



Conseil

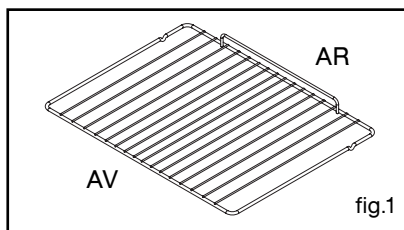
Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

• ACCESSOIRES

• Grille sécurité anti-basculement (fig.1)

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

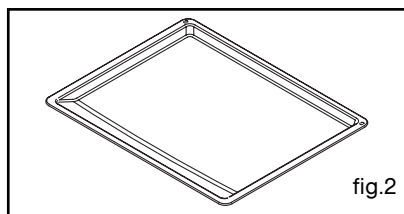
Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



• Plat multi usages (fig.2)

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

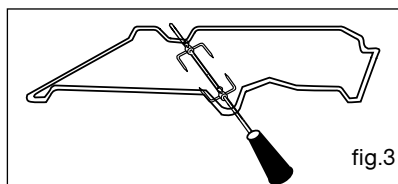
Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



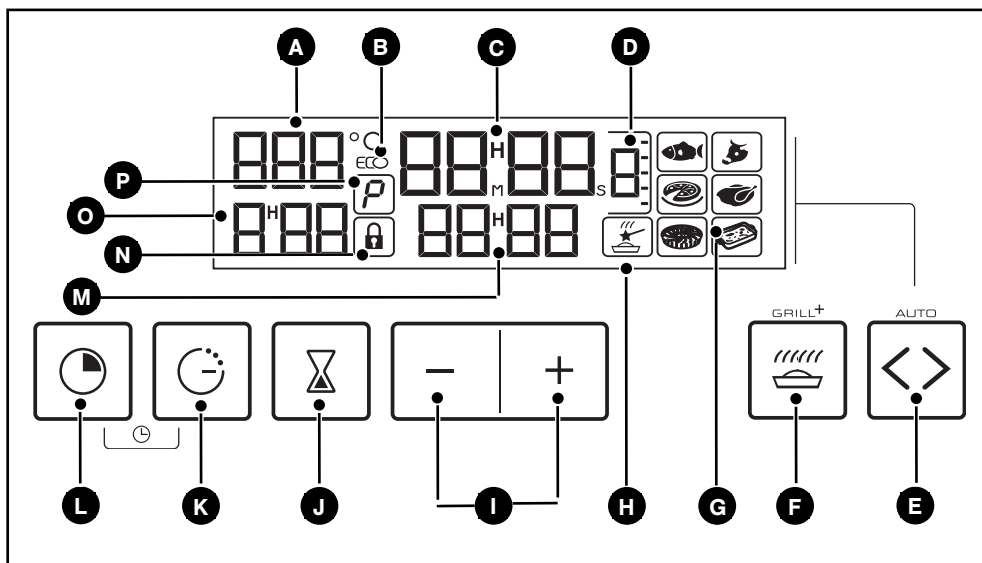
• Tourne broche fig.3

Pour l'utiliser :

- disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrez et serrez en visant les deux fourchettes.
- placez la broche sur son berceau.
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
- retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche



• PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



- | | |
|---|--|
| A Affichage de température | I Touches de réglage du temps |
| B Indicateur ECO (cuisson et pyrolyse) | J Touche du minuteur |
| C Affichage de l'heure et durées | K Touche de fin de cuisson |
| D Indicateur du numéro de gradin | L Touche de durée de cuisson |
| E Touche de fonction EASY COOK | M Indicateur de fin de cuisson |
| F Touche du GRILL+ | N Indicateur de porte verrouillée |
| G Indicateur des plats EASY COOK | O Indicateur de durée de cuisson |
| H Indicateur EASY COOK | P Indicateur de pyrolyse |

- **UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ?**

• Comment régler l'heure ?

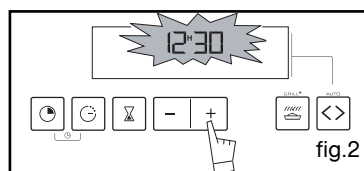
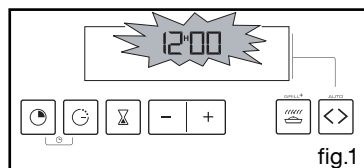
- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).



Exemple : 12H30

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes.
L'affichage ne clignote plus.



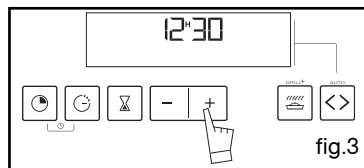
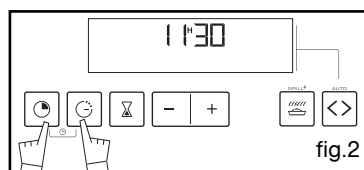
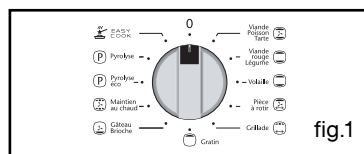
- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0 (fig.1).

Appuyez simultanément sur les touches “” et  pendant quelques secondes (fig.2), puis relâchez quand l'heure du jour clignote. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou - (fig.3).

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes.



• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (fig.1).

- Appuyez sur la touche "☉" jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson.

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.2).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 30 min de cuisson (fig.3).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'afficheur ne clignote plus.

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Après ces 3 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- 0:00 clignote (fig.4).

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.5),

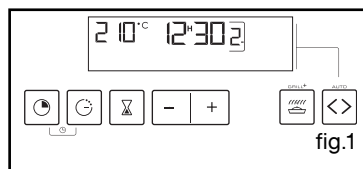


fig.1

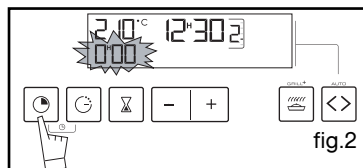


fig.2

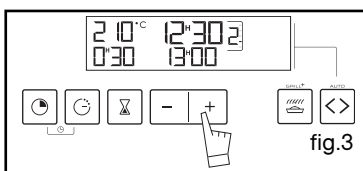


fig.3

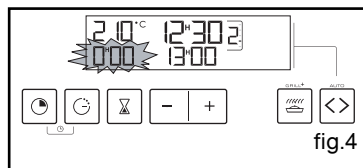


fig.4

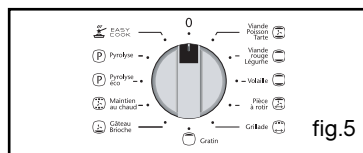


fig.5

• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche "⌚" jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson.

L'affichage de la fin de cuisson pour indiquer que le réglage est alors possible (fig. 1).

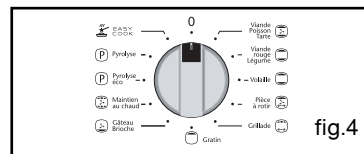
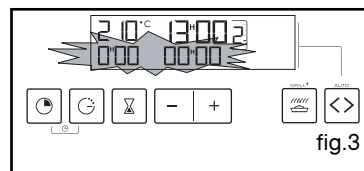
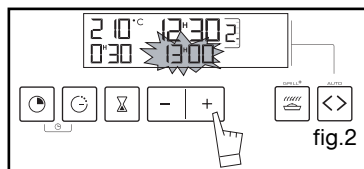
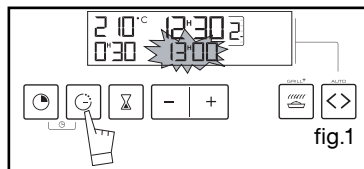
- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.
Exemple : fin de cuisson à 13h (fig.2).
L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes
L'afficheur ne clignote plus.

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

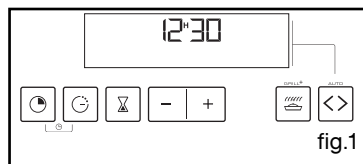
- le four s'arrête,
- 0:00 et la durée clignotent (fig.3).
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.


L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.4),

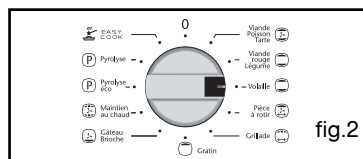


• CUISSON ECONOMIQUE *

– Le programmeur ne doit afficher que l'heure (fig.1).

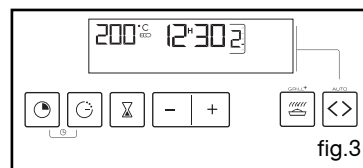


– Tournez le sélecteur de fonctions sur la position “”. L'indicateur “ECO” s'allume dans l'afficheur (fig.2).



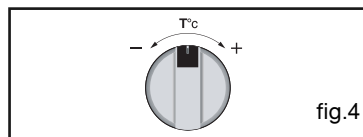
– Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.

Exemple : position “” -> gradins 1 ou 2 conseillés (fig.3).

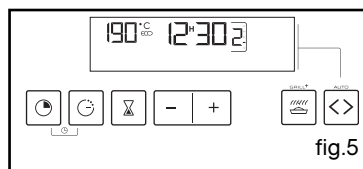


– Votre four vous propose la température optimale pour le mode de cuisson choisi 200°C.

Il vous est cependant possible d'ajuster celle-ci en utilisant le sélecteur de température vers + ou - (fig.4).



Exemple : position “” ajustée à 190°C (fig.5).



L'indicateur de température clignote. 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.

***Cette position permet de faire un gain d'énergie jusqu'à 20% tout en conservant les résultats de cuisson identiques. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.**



Attention

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

• GRIL⁺



– Cette fonction vous permet d'associer à la séquence de cuisson choisie une fonction "Dorage" du plat en fin de cuisson, celle-ci s'effectuant par la mise en service du gril pendant les 5 dernières minutes de la séquence.

Elle est active que sur les fonctions de cuisson suivantes : " " " "

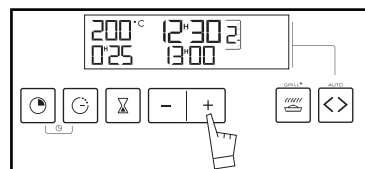
Cette fonction peut être programmée en début de cuisson en ajoutant 5 minutes au temps de cuisson ou simplement en fin de cuisson en appuyant sur la touches " ".

– Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température.

– Appuyez sur la touche "GRILL⁺", la durée de cuisson clignote à 0h05 (cette valeur de durée correspond au temps minimum nécessaire pour activer la fonction " " dans la séquence de cuisson choisie).

– Appuyez sur les touches + ou - pour ajuster la durée de cuisson totale. L'enregistrement de la durée est automatique au bout de quelques secondes, l'afficheur ne clignote plus.

– Après ces 3 actions, le four chauffe et le symbole " " s'illumine, vous indiquant que la fonction est en service.



Ne posez pas les plats trop prêts du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1^{er} ou 2^{em} gradin (en partant du bas).

Exemples de plats :

– Gratins de pâtes, de chou-fleurs, d'endives, de coquilles de poissons, de crumbles...

Exemples de programmation : Gratinée à l'oignon :

– Sélectionnez la séquence de cuisson, la température : 180°C, le programme : " " et le temps : 25 minutes.

Le bouillon va chauffer pendant 20 minutes et le gratinage se fera pendant les 5 minutes restantes



Attention

Toutes rotation du sélecteur de fonctions entraîne la désactivation de la fonction " ".



Conseil


Il est possible de mettre en service ou de supprimer cette fonction à tout moment de la cuisson en appuyant sur la touche " ".

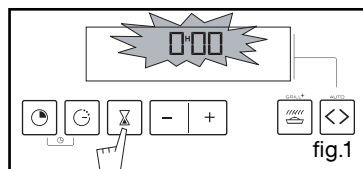
Il est également possible d'activer cette fonction dans une cuisson différée.

• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

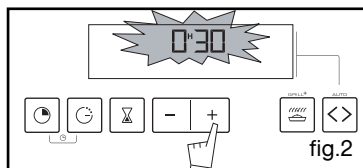
- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche "  " (fig.1) jusqu'à faire 0.00.



- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou - (fig.2) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes).



L'afficheur s'arrête de clignoter et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.



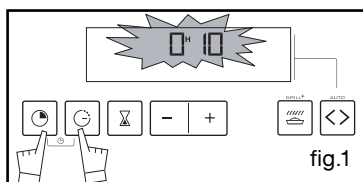
Attention

Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

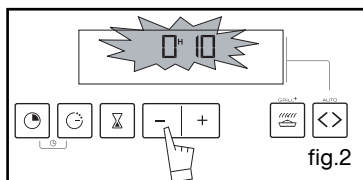
• REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L'AFFICHEUR

Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :

- Réglez et validez l'heure de votre programmeur à 0h10 (fig.1).

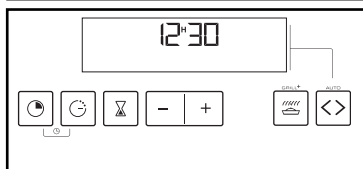


- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant une dizaine de secondes jusqu'à l'affichage de "CO" afin de rentrer dans le mode de réglage (fig.2).



- Appuyez sur les touches + ou - afin d'obtenir la luminosité souhaitée.

Après avoir réglé la luminosité de votre choix, attendez quelques secondes et remettez votre programmeur à l'heure du jour.



* **TRADITIONNEL PULSE**

(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour les **viandes, poissons, légumes**, posés dans un plat en terre de préférence.

TRADITIONNEL

(température préconisée **240°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux...** Pour saisir **rôtis de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

* **TRADITIONNEL ECO**

(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie d'environ 25% en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.

GRIL PULSE + TOURNEBROTCHÉ

(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à coeur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

GRIL MOYEN + TOURNEBROTCHÉ

(température préconisée **260°C** mini 180°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la lèche frite sur le gradin du bas pour recueillir le gras.
- Idéal pour de petites quantités à griller.
- Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas** posées sur la grille.



GRIL FORT

(température préconisée **275°C** mini 180°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la léche frite sur le gradin du bas pour recueillir les graisses.
- Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.**



SOLE PULSEE

(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandée pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour **les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...)** et pour les **soufflés** qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.



MAINTIEN AU CHAUD

(température préconisée **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
- Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...** en ne dépassant pas 40° (chauffe-assiette, décongélation).

** Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.*

• NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



*L'expertise des professionnels
au service des particuliers*

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

• NETTOYAGE DE LA PORTE

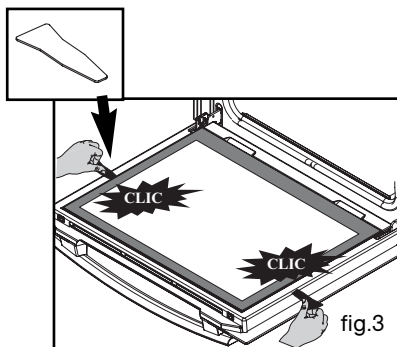
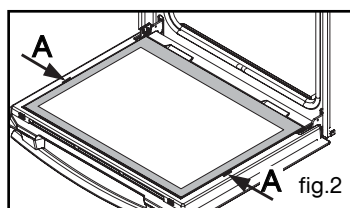
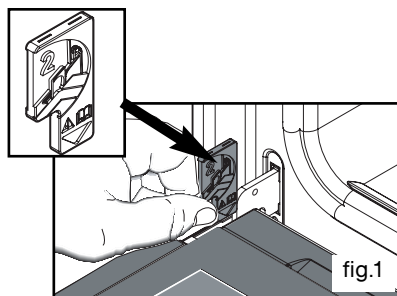


Attention

Avant de procéder au déclipage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide des deux butées rouges (fig.1).

Elles sont fournies dans la pochette plastique de votre appareil.



- Retirez la première glace clipée de la manière suivante:

Insérez les deux "démonte glace" métallique dans les emplacements A prévus à cet effet (fig.2).

Faire levier sur ces pièces afin de déclipper la glace (fig.3).

- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.

Ne pas immerger la glace dans l'eau.

Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (fig.4).

- Après nettoyage, repositionnez vos quatre coins caoutchouc en prenant soin que sur la glace soit indiqué :

* en haut à gauche : L

* en haut à droite : R

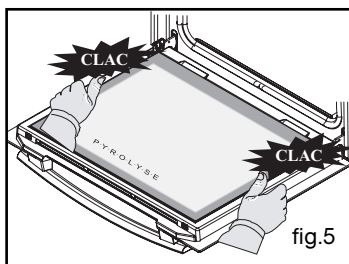
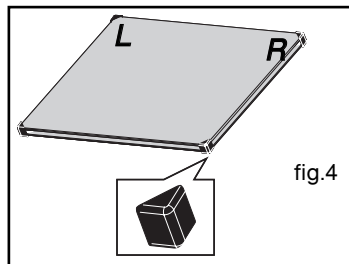
Placez votre ensemble de glaces intérieures dans la porte afin que L et R se situent côté charnières.

- Si votre four est équipé d'une seule glace intérieure, celle-ci doit se trouver au plus proche de la glace clipée.

- Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication "P.Y.R.O.L.Y.S.E" vers vous (fig.5).

- Retirez les butées plastique rouge.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.



• **FOUR PYROLYTIQUE**

- Votre four se nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.

- Les fumées dégagées sont détruites par leur passage dans un catalyseur.

Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?

- Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.

- Lorsque votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Afin de s'adapter à chaque situation, ce four dispose de 2 cycles de nettoyage pyrolyse.

- Un cycle économique d'une durée d'1h30min (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2 heures) ce cycle consomme près de 25% de moins que le cycle pyro standard. Actionné régulièrement (toutes les 2 ou 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances.

- Un cycle standard d'une durée de 2h (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h30), assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.

- Par mesure de sécurité, la porte se bloque dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson. Il est impossible alors d'ouvrir la porte même en positionnant la manette de sélecteur de fonction sur 0.

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

• CONSIGNE DE SECURITE



Attention

- Avant de débiter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserole.

Avant le démarrage de la pyrolyse, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

- Pendant la pyrolyse, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en usage normal, les enfants doivent être éloignés.

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.

• NETTOYAGE PYROLYSE IMMEDIAT



Vérifiez que le programmeur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.


Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson

sur la position  "Pyrolyse" ou sur la position  "Pyrolyse ECO" (fig.1).


La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse" ou 2h (1h30 de pyro + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse ECO" (cette durée n'est pas modifiable). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible (fig.2).

Le  dans l'afficheur vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse ou  ECO en cycle de pyrolyse ECO.

Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas  apparaît dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée (fig.3).

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique (voir (fig.2).

Quand la cadenas  n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0 (fig.4).

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

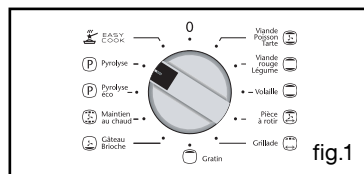


fig.1

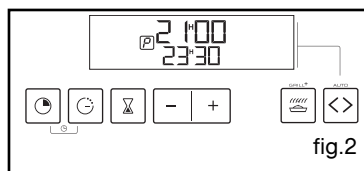


fig.2

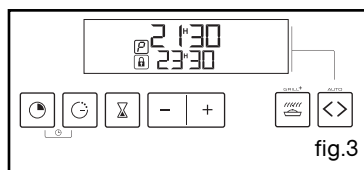


fig.3

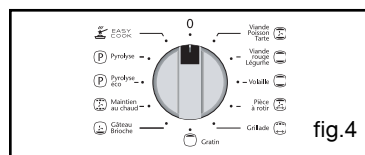


fig.4




Attention

Avant de débuter une pyrolyse, retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

• NETTOYAGE PYROLYSE DIFFÉRÉ

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe “pyrolyse immédiate” puis

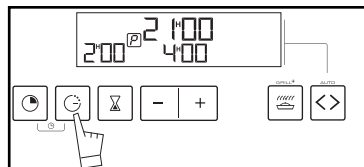
Appuyez sur la touche “”, l’indicateur de fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Appuyez sur les touches + ou - pour régler l’heure de fin souhaitée.

Exemple : fin de pyrolyse à 4h.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour quelle se termine à 4h.

Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le selecteur de fonction sur 0.



Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. *Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :*

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> - Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➔ Augmentez la température sélectionnée.
Le cadenas clignote	<ul style="list-style-type: none"> - Défaut de verrouillage de la porte. 	➔ Faire appel au Service Après vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> - La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Changez la lampe. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> - La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> - En cours de cuisson. - En fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➔ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four	<ul style="list-style-type: none"> - La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Le four ne chauffe pas et "DEMO" apparaît dans l'afficheur par intermittence environ toutes les 8 secondes.	<ul style="list-style-type: none"> - Votre four est programmé pour une démonstration. 	➔ Réglez l'heure à 0h00. Appuyez pendant 10 secondes sur + et - jusqu'à l'émission d'un bip.



Attention

Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.



Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.



Attention

- **Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laissez refroidir si besoin l'appareil.**



Conseil

Pour dévisser le hublot et l'ampoule, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

• CHANGEMENT DE L'AMPOULE

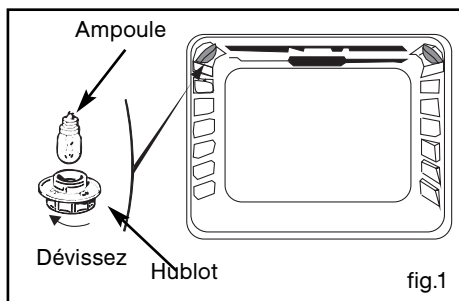
L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Débranchez le four.
- Dévissez le hublot (fig.1).
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :


- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- culot E 14

- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.






• AVANTAGE ET PRINCIPE

Avec la fonction “ AUTO” vous n’avez plus besoin de sélectionner la température et le temps de cuisson.

Ces deux paramètres sont calculés automatiquement par votre four, afin d’obtenir une cuisson optimale.


Le mode de cuisson “ AUTO” s’effectue en 2 phases:

1) Une première phase (acquisition) durant laquelle le four va enregistrer, grâce à ses capteurs électroniques les données de cuisson spécifiques à votre plat.

Cette phase se symbolise par  clignotant dans la zone droite de l’afficheur:

Elle peut durer entre 5 et 40 minutes selon la cuisson choisie.

NE PAS OUVRIR LA PORTE PENDANT CETTE PHASE afin de ne pas perturber l’enregistrement des données.


2) Une deuxième phase (calcul), le four détermine le temps de cuisson nécessaire. Le symbole de l’animation “ ” se fixe. Le four indique le temps de cuisson

restant ainsi que l’heure réelle de fin de cuisson. Vous pouvez ouvrir, si vous souhaitez intervenir sur le plat (arrosage, retournement de l’aliment...).

3) En fin de cuisson, une série de bips sonores retentit.

• MODE D’UTILISATION

a) Cuisson immédiate :

Positionnez le sélecteur de cuisson sur la fonction “ AUTO”.

A l’aide du bouton “ > ”, choisissez le plat.

Insérez-le sur le gradin préconisé dans l’afficheur. Fermez la porte. Le four débute sa cuisson.

La phase de recherche commence symbolisée par l’animation dans l’afficheur: un temps est proposé. La cuisson terminée, le four émet plusieurs bips.

b) Cuisson différée :

Positionnez le sélecteur de cuisson sur “ AUTO”.

Choisissez votre plat en appuyant sur le bouton “ > ”.

Enfournerez votre plat et fermez la porte

Positionnez le sélecteur de mode sur “ ”.


Appuyez sur les touches + ou - pour régler l’heure de fin de cuisson souhaitée.

Exemple.: Fin de cuisson 13h00.



Après ces actions, le départ de cuisson est différé.

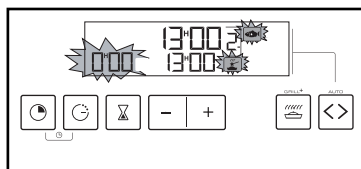
La fin de cuisson est estimée à partir du temps moyen de base. De la même façon qu’une cuisson immédiate, ce temps sera optimisé en cours de cuisson et donc l’heure peut varier de quelques minutes (en + ou en -) par rapport à la sélection initiale.

• CONSEILS

Dès que le symbole “” ne clignote plus, vous avez libre accès pour ouvrir la porte du four.

Si toutefois vous ouvrez la porte alors que le symbole est animé, votre four émet un “bip” d’avertissement et les symboles des plats clignotent.

La cuisson en mode “” DOIT DEBUTER AVEC LE FOUR FROID, il convient d’attendre le refroidissement complet avant d’effectuer une deuxième cuisson sur ce même mode (dans le cas contraire les indicateurs de durée de cuisson, “” et les plats clignotent dans l’afficheur ainsi qu’une série de bips sonores vous empêchant de débiter une cuisson).



9 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Bips+ picto EASY COOK clignotent	<ul style="list-style-type: none"> - Vous avez ouvert la porte pendant la phase de recherche : le programme est annulé. - Le four est chaud 	➔ Laissez refroidir le four pour redémarrer la cuisson.



POISSONS

- **Poissons entiers (dorade, colinot...) ou entiers individuels (truites, maquereaux) avec aromates et vin blanc, rôti de poisson**

CONSEILS :

- réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés au plat (les poissons grillés ou cuits en papillote nécessitent un préchauffage du four).



ROTI DE BOEUF

- **Rôtis de bœuf (cuisson saignante à cœur)**

CONSEILS :

- si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle.
- sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter la cuisson (voir conseils page suivante). Otez le maximum de barde, posez le rôti dans un plat en terre avec un peu d'eau et une cuillerée à café d'huile. Ne salez qu'en fin de cuisson.



PIZZA

- **pizza traiteur fraîches**
 - pizza pâtes prêtes à l'emploi
 - pizza pâtes "maison"
- **pizza surgelées (roulés au fromage, petits pains (en boîte))**

CONSEILS :

- posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante
- posez-la dans le plat émaillé pour obtenir une pâte moëlleuse.



POULET

- **poulets de 1 kg à 1,800 kg**
- **canette, pintade...**

CONSEILS :

- cuisson au tourne-broche : n'oubliez pas de poser la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer la graisse.
- cuisson dans un plat : en terre de préférence pour éviter les projections de gras
- piquez la peau des volailles pour éviter les éclaboussures.



TARTES

- **Tartes fraîches**
- **Tartes surgelées**
- **Quiches**
- **Feuilletés crus à la viande surgelés**

CONSEILS :

- utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera plus croustillante dessous
- tartes et quiches surgelées du commerce : retirez la barquette aluminium avant de les poser sur la grille



LEGUMES

- **tomates, poivrons farcis**
- **lasagnes (frais ou surgelés)**
- **hachis parmentier, brandade, gratins de pâtes etc...**

CONSEILS :

- adapter correctement les dimensions de votre plat à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.

POISSONS

À l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.

Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'oeil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

BOEUF (VIANDES EN GENERAL)

Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à coeur. Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules: si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud: ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.

Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

PIZZA :

Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

POULET :

Adaptez le plat à la taille du poulet pour que les graisses ne brûlent pas.

TARTES/QUICHES :

Évitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.

Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détrempier: il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.

Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

LEGUMES

Pour un gratin de pommes de terre plus onctueux, il est conseillé de précuire celles-ci coupées en rondelles dans du lait ou lait + crème pendant une vingtaine de minutes.

Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les graines, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.

POISSONS

Dorade grise au cidre brut: 1 dorade de 1,5 kg.
500 g de champignons de Paris.
2 pommes acides.
2 échalotes.
2 cuillerées à soupe de crème épaisse.
100 g de beurre.
1/2 litre de cidre. Sel, poivre.

Videz, écaillez le poisson. Posez-le dans un plat beurré sur les échalotes hachées fines et les champignons en lamelles. Ajoutez le cidre, sel et poivre et quelques noisettes de beurre. Enfourez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème.
Rajoutez-la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

ROTI DE BOEUF Sauces d'accompagnement.

Sauce SAUTERNES PERSILLEE au ROQUEFORT:

Faites suer 2 cuillers à soupe d'échalotes ciselées au beurre.
Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer.
Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement.
Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Sauce COGNAC au POIVRE ROSE :

Faites suer 2 cuillers à soupe d'échalotes ciselées.
Ajoutez 15 cl de vin rouge, laissez évaporer.
Ajoutez 1 jaune d'oeuf, 1 cuiller de Ketchup, 200 g de beurre. Sel, poivre.
En fouettant, versez 3 cuillers de Cognac et 1 cuiller à café de baies roses concassées.

Sauce FRUITEE à la POIRE et au CRESSON :

Faites cuire 1 poire, recouverte de vin blanc. Egouttez, mixez.
Ebouillantez 1/2 botte de cresson, égouttez, hachez.
Faites étuver 1 cuiller à soupe d'échalotes hachées au beurre.
Mouillez avec le vin de la cuisson. Faites évaporer.
Ajoutez la poire, le cresson et 20 cl de crème liquide.
Salez, poivrez, faites bouillir légèrement.

Enfourez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème.
Rajoutez-la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

PIZZA

Base: 1 pâte pour pizza

*aux légumes: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dés + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles +2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc: 200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

POULET

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

TARTES / QUICHES

Moule en aluminium anti-adhésif diamètre 30 cm.

Tarte feuilletée pralinée aux pommes :

- 1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.
 - 200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.
 - 2 oeufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.
 - 2 pommes coupées en dès roulés dans 70 g de pralin.
- Déposez crème + pommes. Enfournez.

QUICHES :

Base: 1 moule aluminium diamètre 27 à 30 cm

- 1 pâte brisée prête à l'emploi
- 3 oeufs battus + 50 cl de crème épaisse
- sel, poivre, muscade.

Garnitures variées:

- 200 g de lardons précuits,
- ou - 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé
- ou - 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu
- ou - 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés

LEGUMES

Tomates farcies au chèvre chaud.

- 8 tomates
- 300g de fromage de chèvre frais
- 4 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- 1 petit bouquet de fines herbes (ciboulette ou basilic)
- sel, poivre.

Lavez les tomates, ôtez le chapeau et videz délicatement la pulpe.

Retournez-les pour bien les égoutter.

Avec une fourchette, mélangez fromage et huile d'olive, ajoutez les herbes finement ciselées, sel et poivre.

Remettez le chapeau et disposez-les dans un plat. Mettez au four.

Servez chaud sur un lit de salade verte.

• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (Fig.1).

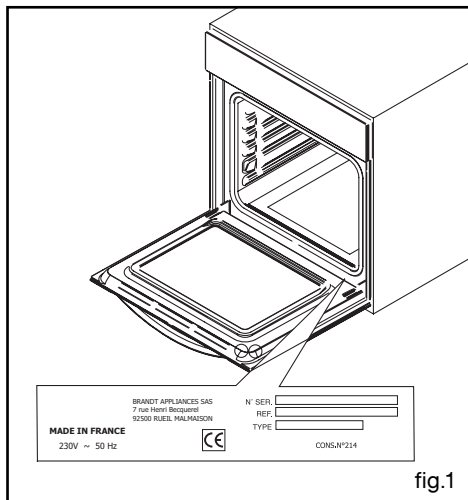


fig.1

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



• RELATIONS CONSOMMATEURS

• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs SAUTER
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303