

*Four multifonctions à catalyse  
référence MCF3\**



**Guide d'utilisation**

---

*Sauter*

"Madame, Monsieur,

Vous venez d'acquérir un appareil de la marque SAUTER et nous vous remercions de votre confiance.

Nous vous recommandons de lire très attentivement ce guide d'utilisation.

Nous sommes sûrs qu'ainsi vous serez entièrement satisfaits de votre appareil pour de longues années.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et vous pouvez nous contacter :

- en consultant le 36.15 SAUTER ( 1,29 F la minute )  
( demande de catalogues, conseils pratiques, adresses diverses )
- en écrivant au  
Service Consommateurs SAUTER  
BP 9526  
95 069 CERGY PONTOISE CEDEX "
- en téléphonant au numéro suivant :

0,99 F TTC/mn  
**N° Indigo 0 825 06 16 05**

## SOMMAIRE

### POUR L'UTILISATEUR

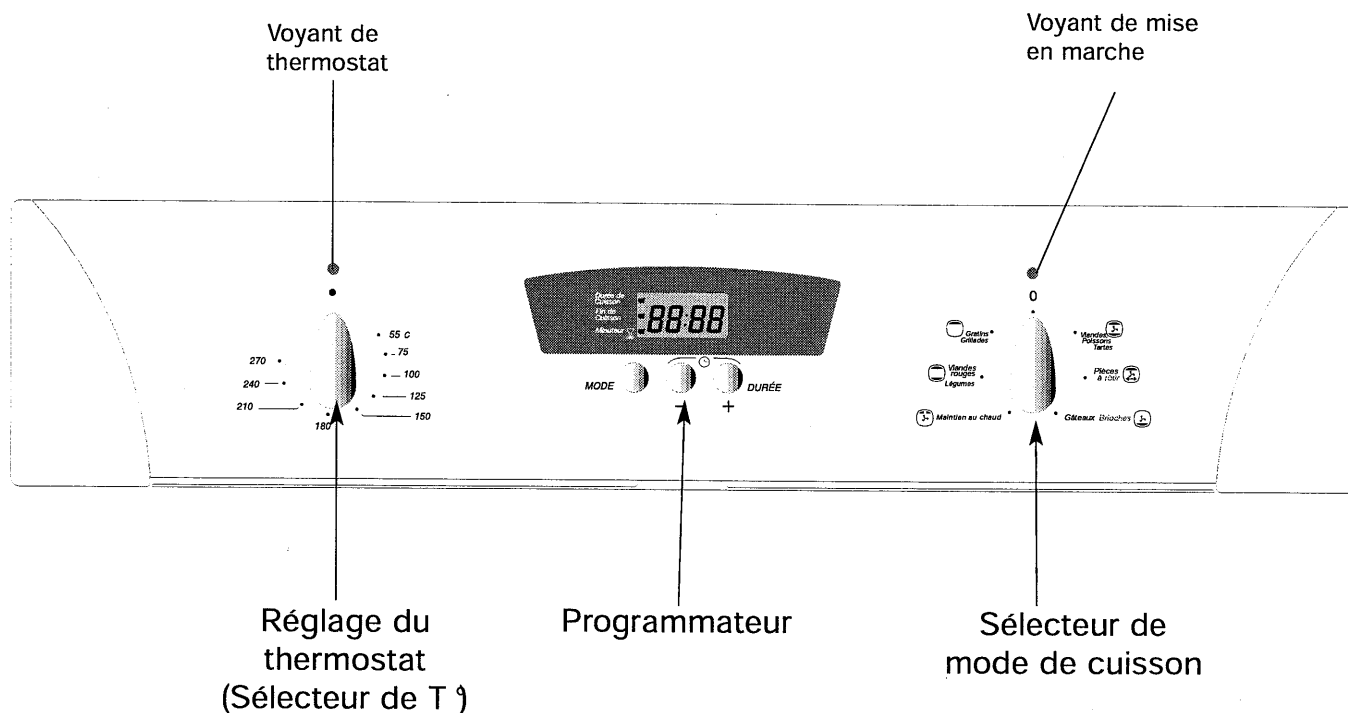
Comment se présente votre four ?	P. 3
Comment utiliser votre four ?	P. 4 à 7
Modes de cuisson du four	P. 8
Casserolerie	P. 9
Comment nettoyer votre four	P.13
Comment changer les parois catalytiques ?	P.14
S.A.V	P.14
Conseils et astuces	P. 15
Guide de cuisson	P.16

### POUR L'INSTALLATEUR

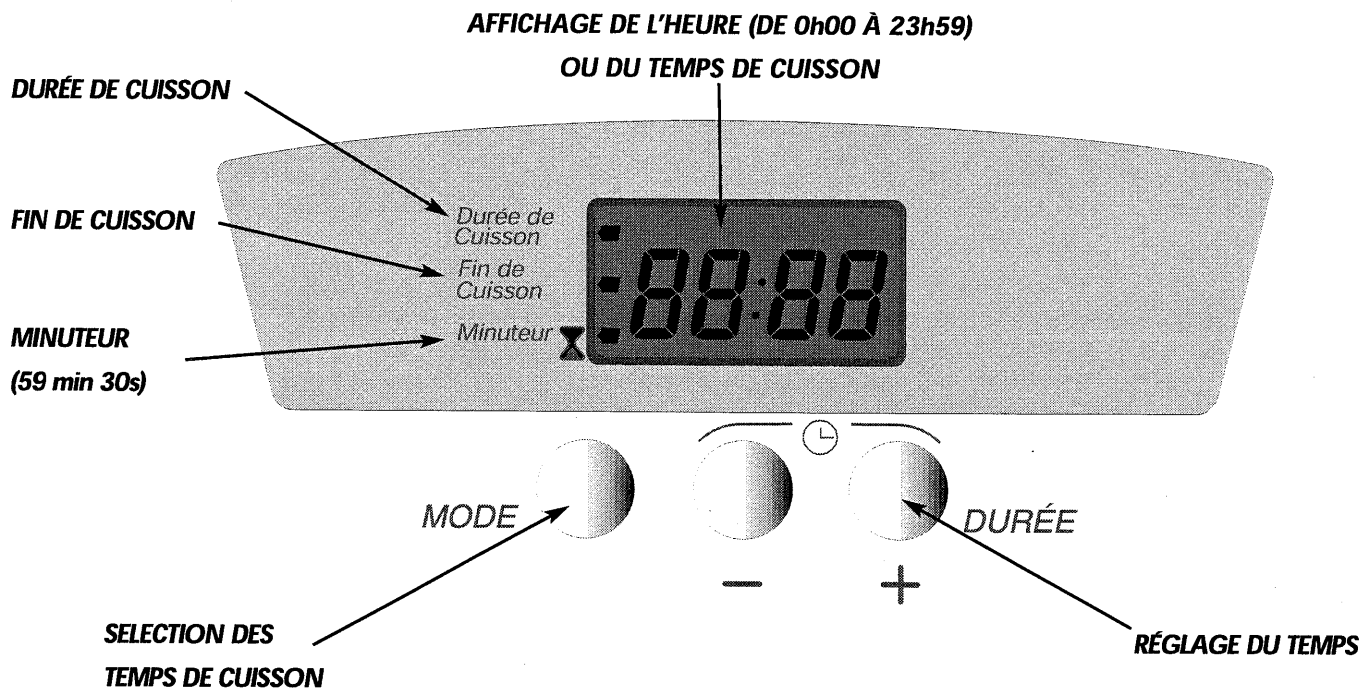
Comment raccorder votre four ?	P. 10à11
Comment encasturer votre four ?	P. 12
Comment changer l'ampoule ?	P. 13
Anomalies ?	P. 13

# Comment se présente votre four ?

## 1. Le bandeau de commande



## 2. Le détail de votre programmateur



# Comment utiliser votre four ?

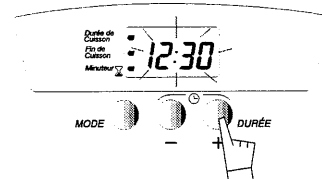
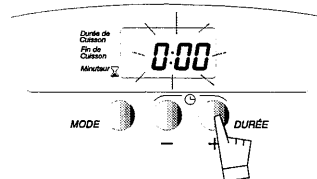
## 1. Comment le mettre à l'heure ?

### a) Lors du branchement

L'affichage clignote.

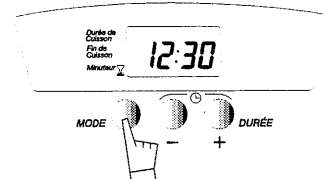
- Réglez l'heure avec + et - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide).

Exemple : 12h30.



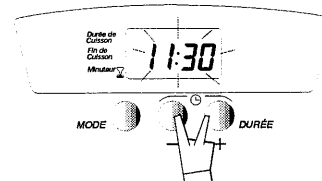
- Appuyez sur la touche **MODE** pour valider.

NOTA: S'il n'y a pas de validation par la touche **MODE**, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

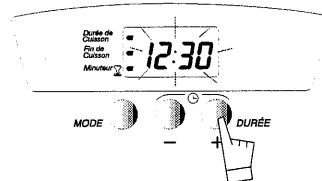


### b) Remise à l'heure de l'horloge

- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage.

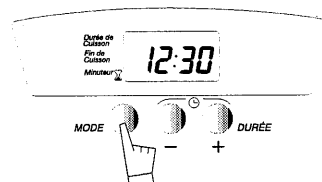


- Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + ou -.



- Appuyez sur la touche **MODE** pour valider.

NOTA: S'il n'y a pas de validation par la touche **MODE**, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.



## 2. Comment faire une cuisson immédiate ?

Le programmateur ne doit afficher que l'heure ; celle-ci ne doit pas clignoter.

- **Choisissez le mode de cuisson**

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position "Viandes, Poissons, Tartes" (🍖).

- **Choisissez la température de cuisson**

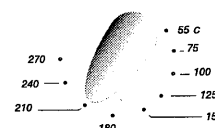
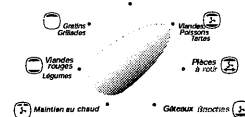
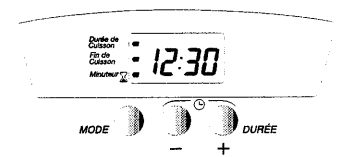
Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.

Exemple : repère de température 210 °C.

Après ces actions, le four chauffe, le voyant de thermostat s'allume.

**Nota :** TOUTES LES CUISSONS SE FONT PORTE FERMÉE

Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de refroidir le four.




# Comment utiliser votre four ?

## 3. Comment faire une cuisson programmée ?

### Faire une cuisson pendant une durée définie

- **Choisissez le mode de cuisson.**

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix

exemple : position "Viandes, Poissons, Tartes"  ,

- **Choisissez la température de cuisson.**

Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.

exemple : repère de température 210 °

- **Choisissez la durée de cuisson.**

Appuyez une fois sur la touche **MODE**.

La durée de cuisson (à 0h00) et le symbole associé clignotent pour indiquer que le réglage est alors possible.

Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler le temps souhaité.

Exemple : 30 minutes de cuisson

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches **+** ou **-**

Le symbole de durée de cuisson redevient fixe et l'heure du jour se réaffiche.

Après ces actions, la cuisson démarre et s'arrêtera en fonction du temps de cuisson programmé.

**Nota :** Il est possible

- de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite ci-dessus,
- de consulter à tout moment la durée restante de cuisson en appuyant sur la touche «**MODE**»
- d'annuler à tout moment la programmation en maintenant pendant quelques secondes la touche «**MODE**» jusqu'au bip.

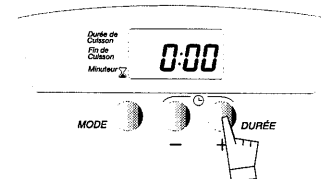
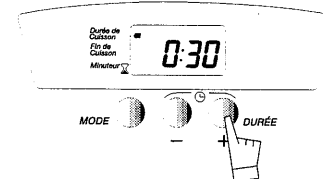
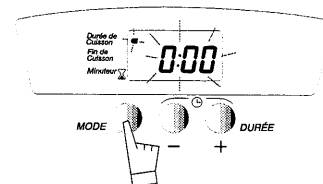
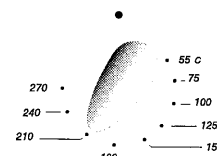
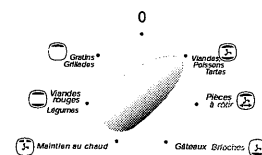
En fin de cuisson,

- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- la cuisson est affichée à 0:00
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour.

**ATTENTION : à ce moment, votre four se remet à chauffer.**

Pour arrêter la chauffe, remettez les sélecteurs de température et de fonctions sur arrêt.

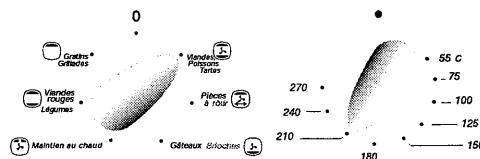


# Comment utiliser votre four ?

## Faire une cuisson différée

- Ajustez la température et réglez le mode de cuisson .

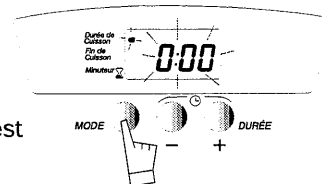
Exemple : position "Viandes, Poissons, Tartes"  ,  
repère de température 210 °



- Appuyez une fois sur la touche **MODE**.

La durée de cuisson à 0h00 et le symbole associé clignotent pour indiquer que le réglage est alors possible.

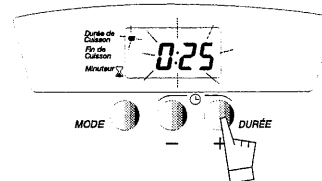
Il est possible de régler la durée de cuisson jusqu'à 23h59.



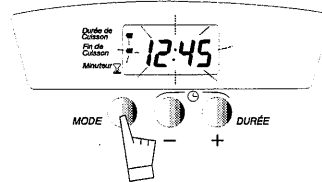
- Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson

Au premier appui sur **+**, le clignotement s'arrête.



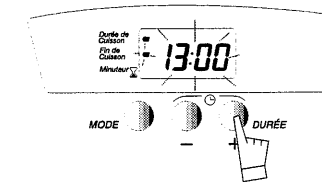
- Appuyez sur la touche **MODE** jusqu' à faire clignoter l'heure de fin de cuisson et son symbole associé. Son réglage est alors possible.



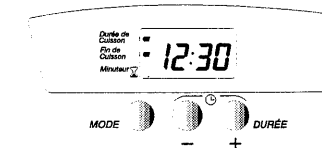
- Ajustez l'heure de fin de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches **+** ou **-** .

Exemple ci-contre : fin de cuisson souhaitée à 13h00.

L'enregistrement de la fin de cuisson se fait automatiquement au bout de quelques secondes.



L'affichage repasse à l'heure du jour.



Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à l'heure programmée (ex : 13h00).

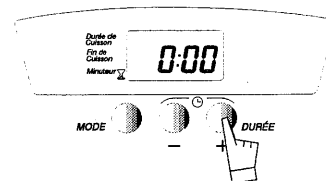
Au démarrage de la cuisson, le symbole de fin de cuisson s'éteint.

**Nota :** Il est possible

- de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite ci-dessus,
- de consulter à tout moment la durée restante de cuisson en appuyant sur la touche «**MODE**»
- d'annuler à tout moment la programmation en maintenant pendant quelques secondes la touche «**MODE**» jusqu'au bip.

En fin de cuisson,

- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- la cuisson est affichée à 0:00
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.



L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour.  
**ATTENTION : à ce moment, votre four se remet à chauffer.**

Pour arrêter la chauffe, remettez les sélecteurs de température et de fonctions sur arrêt.

# Comment utiliser votre four ?

## 4. Comment utiliser la minuterie ?

Votre four est équipé d'une minuterie électronique indépendante du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

- Appuyez à plusieurs reprises sur la touche **MODE** jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie et l'affichage correspondant.

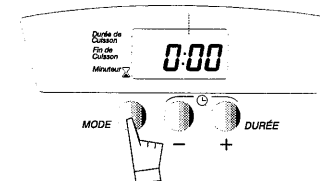
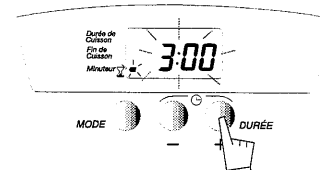
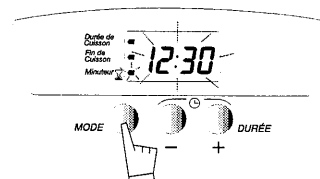
- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches **+** ou **-**. Le réglage se fait par tranches de 30 secondes et le temps affiché est en minute/seconde (0 à 59 min 30 s). Le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide.

Le décomptage débutera quelques secondes après la fin du réglage et sera visible en permanence sur l'affichage.

**Nota :** Il est possible d'annuler la programmation du minuteur

*En fin de décomptage du temps choisi, une série de bips est émise (affichage 0:00).*

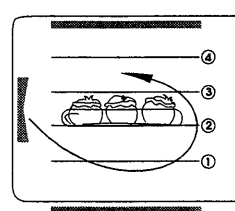
*L'arrêt des bips se fait en appuyant une fois sur une touche quelconque.*



# Modes de cuisson du four

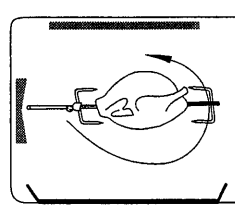
## Viandes, Poissons, Tartes

- La cuisson s'effectue par les éléments chauffants inférieur et supérieur auxquels vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson.
- Montée rapide en température : les préparations peuvent être introduites directement dans le four froid.
- Les températures préconisées sont plus basses que dans les modes de cuisson n'utilisant pas l'hélice de brassage afin de limiter les projections grasses et les graisses brûlées.
- Sélecteur adapté pour les cuissons sur 2 niveaux de plats identiques ou différents cuisant à la même température, les saveurs de chacun se trouvant respectées. ( Voir détails et exemples dans le Guide de cuisson )



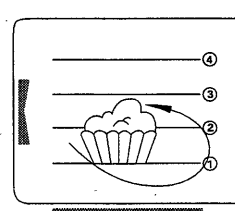
## Pièces à rôtir

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant supérieur, auquel vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la cuisson.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche ( voir détail page CASSEROLE-RIE ).



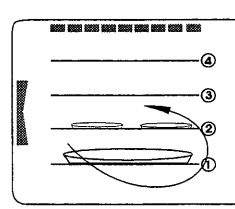
## Gâteaux, Brioches

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant inférieur auquel vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson. Fonction recommandée pour pâtes levées ( Brioches, Kouglof...) et pâtes poussées ( Cakes ...)



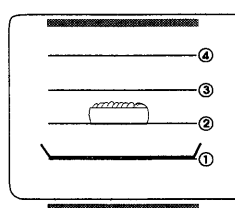
## Maintien au chaud

- Cette fonction vous permet de maintenir au chaud les plats préalablement cuisinés en attendant le service.
- Vous pouvez l'utiliser également pour faire lever les pâtes à pain, à brioches, Kouglof.
- Vous pouvez l'utiliser comme chauffe-assiettes avant d'y servir viandes ou poissons ( Assiettes posées sur les grilles support ).



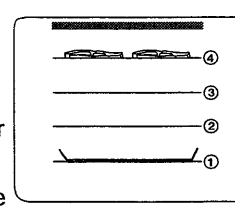
## Viandes rouges, Légumes

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus sans apport d'air pulsé
- Après avoir effectué un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges qui seront parfaitement saisis, ainsi que les grosses pièces de viandes.
- Vous y cuirez également les légumes de façon traditionnelle et en papillotes ( les grosses pommes de terre par exemple ).
- Vous pourrez également utiliser cette fonction pour cuire, en cocotte fermée, des aliments en sauce préalablement rissolés sur foyers ( ex : Coq au vin, Matelote, Civet...) ou des légumes braisés ( Endives, Fenouil, Laitues...). La chaleur douce qui entoure la cocotte vous garantit une préparation savoureuse sans risque d'attache.



## Gratins, Grillades, ..

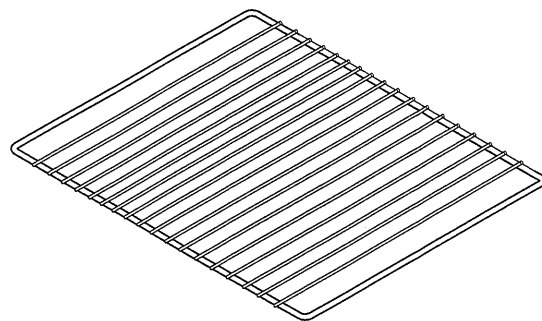
- Fonction adaptée pour griller. Après un léger préchauffage ( 5 min ) avec la grille dans le four vous grillerez côtelettes, saucisses, toasts...
- Vous pouvez verser un verre d'eau dans la lèche-frite qui recueille le jus des grillades : cette astuce présente l'avantage de réduire fumées et odeurs.





## GRILLE PLATE

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).



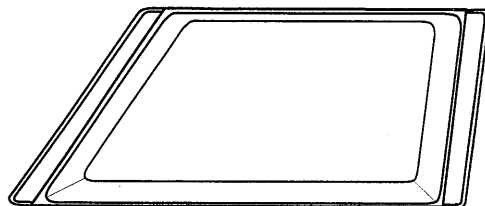
## PLAT LÈCHEFRITE MULTI-USAGES

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.

Évitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

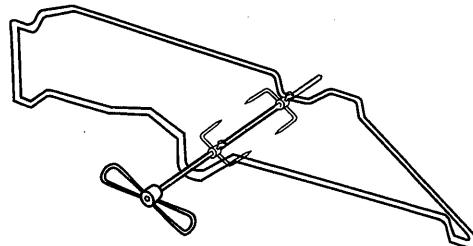


## TOURNEBROCHE

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites.

Pour l'utiliser :

- disposez le plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir les jus de cuisson.
- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant 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.
- engagez le berceau de la broche au 2e gradin à partir du bas.



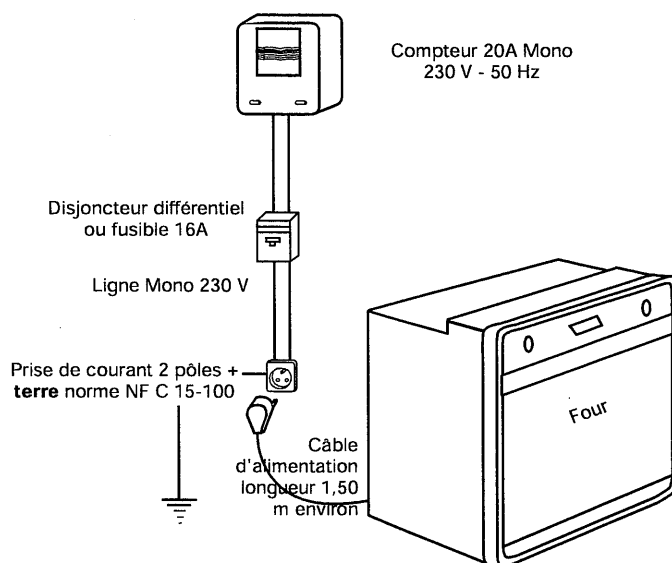
### Conseils importants :

**Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage. En provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail intérieur du four.**

# Comment raccorder votre four ?

- Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation). Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.
- Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.
- Les fours sont livrés avec un câble d'alimentation à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> et doivent être branchés sur le 230 V monophasé, le fil de protection (jaune/vert) est relié à la borne de terre  $\perp$  de l'appareil. Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

## Exemple de raccordement



Tension de fonctionnement.....	230 V ~ 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée.....	2,635 kW
Puissance nominale du grilloir.....	2,635 kW

### Consommation d'énergie

-de montée à 175 °C.....	0,40 kWh
-de maintien pendant 1 heure à 175 °C.....	0,79 kWh
<b>TOTAL.....</b>	<b>1,19 kWh</b>

### Dimensions utiles du four

Largeur.....	43 cm
Hauteur.....	31.5 cm
Profondeur.....	40 cm

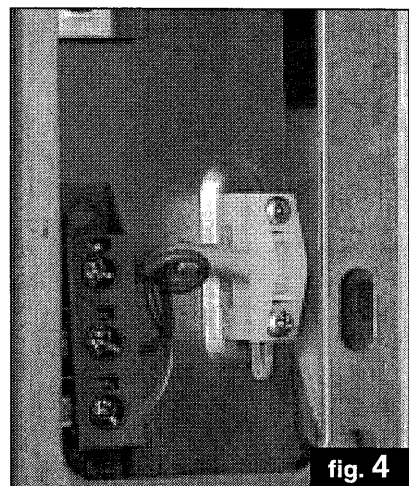
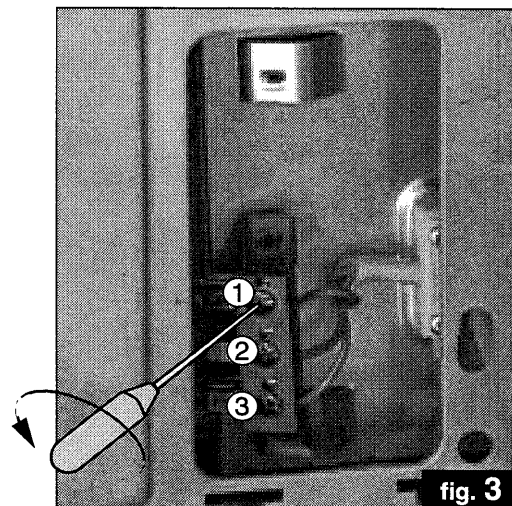
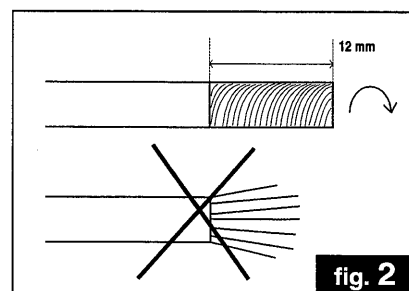
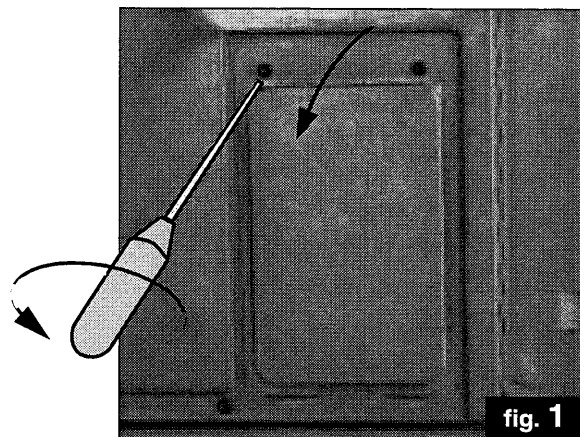
<b>Volume utile.....</b>	<b>54 litres</b>
--------------------------	------------------

# Comment raccorder votre four ?

**Il y a possibilité de changer le câble d'alimentation (si celui-ci est trop court).**

**Pour cela : (l'appareil étant 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
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne **L / 1**.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne  $\perp$ .
- Le fil du neutre sur la borne **N / 2**.
- 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.



# Comment encastrer votre four ?

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 :

- Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne ayant les dimensions d'encastrement adaptées. Pratiquez, dans la paroi arrière de la niche, une découpe de 50mmx50mm pour le passage du cordon d'alimentation (voir schéma ci-dessous).
- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance de 2 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma). Auparavant, effectuer un trou de  $\varnothing$  3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

**NB - Il est conseillé de faire installer ce matériel par un spécialiste électroménager.**

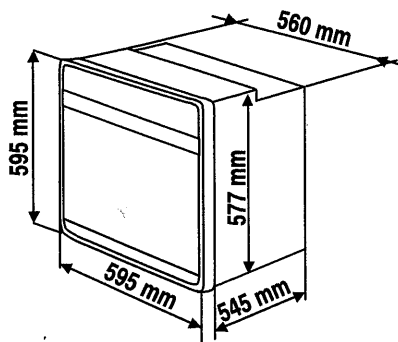
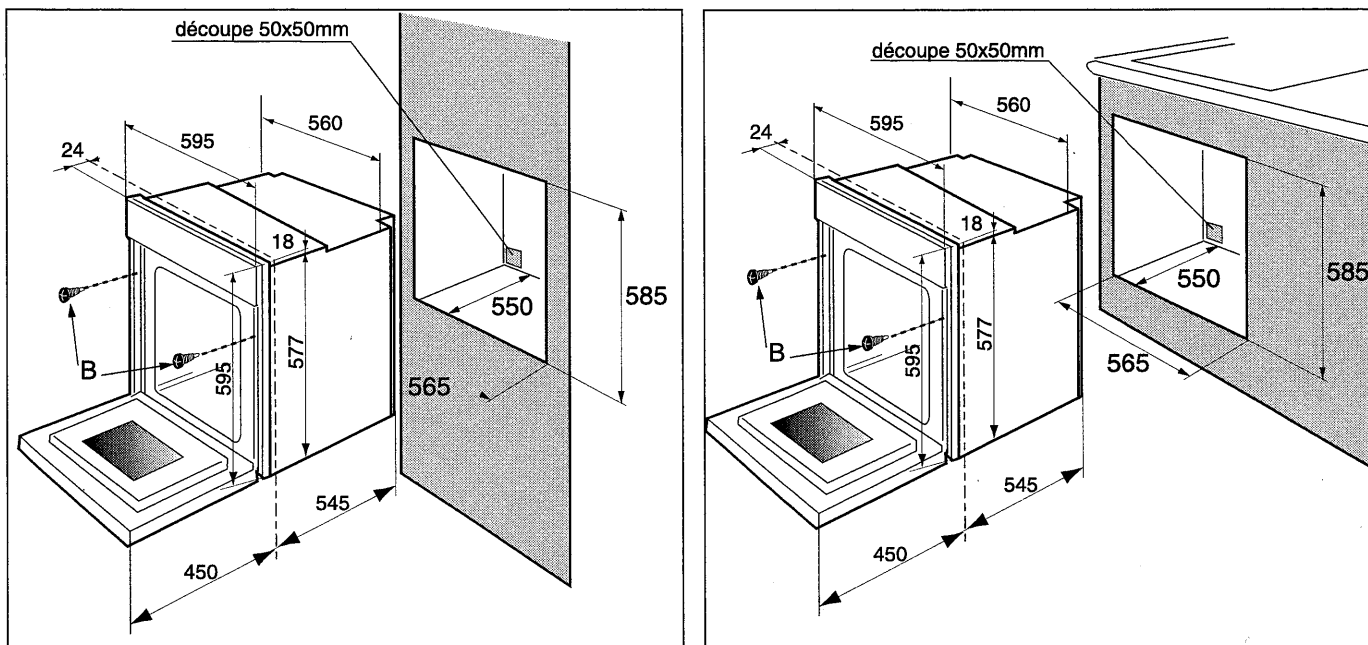
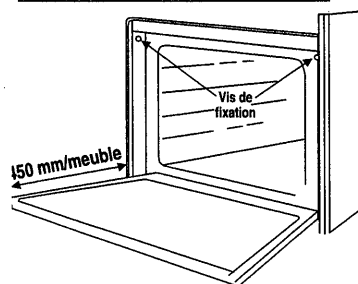


Schéma de fixation



## Conseils importants

**Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance de 2 mm avec le meuble voisin.**

**La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).**

**Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> (2 phases + terre) qui doivent être raccordés sur réseau  $\approx$  230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.**

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

**Pendant le nettoyage, la façade du four devient plus chaude que pendant une cuisson.  
Éloignez les jeunes enfants.**

# Comment changer l'ampoule ?

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

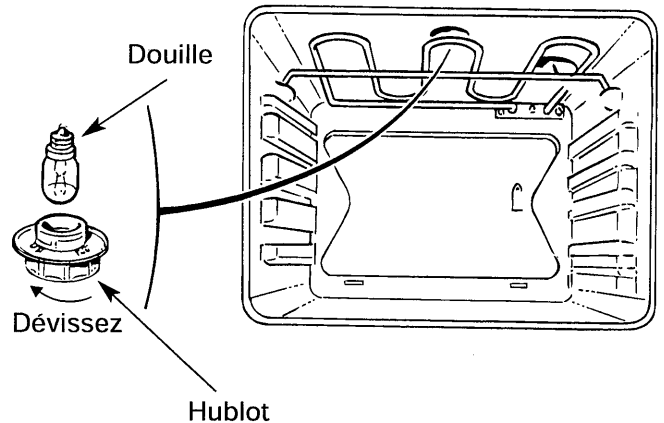
**ATTENTION ! Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule et laissez refroidir si besoin l'appareil.**

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

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

- Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four



*Remarque : pour dévisser le hublot et la lampe, utiliser un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.*

# Comment nettoyer votre four ?

## • Surfaces métalliques polies, peintes ou émaillées

Utiliser les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.

## • Vitre de porte de four

Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec un produit du commerce non abrasif. Les traverses métalliques de la porte du four ne doivent pas être nettoyées avec une éponge ou un produit agressifs.

## • Manettes de commande

Nettoyer à l'eau savonneuse les manettes de commande qui s'enlèvent si besoin en les tirant vers soi.

## • Grilles, et plat lèchefrite :

Utiliser une éponge imprégnée d'un produit du commerce non abrasif ; jamais d'objets tranchants.

**De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.**

# Anomalies ?

*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 ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le four n'est pas branché.</li> <li>• Le fusible de votre installation est hors service.</li> <li>• Le programmeur n'a pas été réglé.</li> <li>• La température sélectionnée est trop basse.</li> <li>• Autres causes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brancher le four.</li> <li>- Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A).</li> <li>- Régler l'heure du jour sur le programmeur.</li> <li>- Augmenter la température sélectionnée.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> </ul>
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La lampe est hors service.</li> <li>• Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Changer la lampe.</li> <li>- Brancher le four ou changer le fusible.</li> </ul>
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La ventilation doit s'arrêter après 1 heure maximum, ou dès que la température de votre four est descendue à environ 125 °C.</li> <li>• Si pas d'arrêt après 1 heure</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- R.A.S.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> </ul>

*Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.*

# Comment changer les parois catalytiques

Avant de procéder au démontage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que le sélecteur de cuisson est sur la position **ARRET**.

## Parois latérales

Dévissez complètement la molette (1).  
Montez légèrement le gradin fil (2).

Le basculez vers l'intérieur du four.

Le sortir des 2 trous (3) de la paroi catalytique et du moufle du four.

Retirer ensuite la paroi catalytique (4).

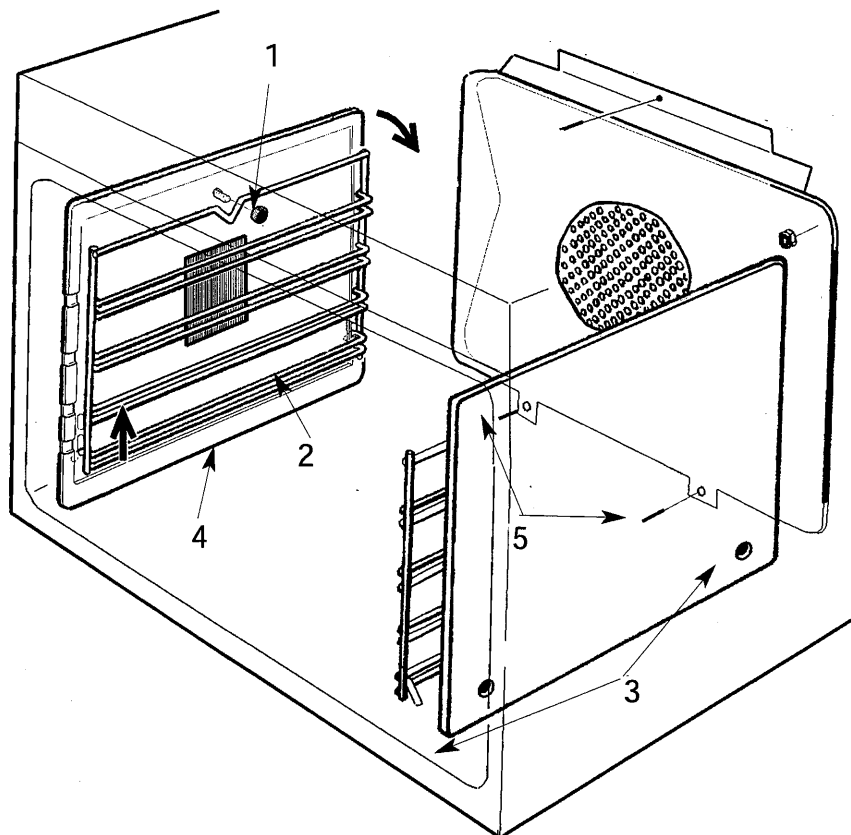
Replacer les nouveaux éléments (parois et/ou gradins) en effectuant les opérations inverses;

## Parois du fond

Après avoir démonté les parois latérales

Dévisser complètement les 3 vis (5) de la paroi du fond.

Replacer la nouvelle paroi en effectuant les opérations inverses.



## Nettoyage de l'enceinte

Ce four, à nettoyage continu, est constitué d'une enceinte équipée de parois amovibles recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas aux sucres. C'est pourquoi le revêtement de sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

### Nous vous recommandons fortement :

- De ne pas gratter avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants
  - De ne pas essayer de nettoyer avec des produits à récurer du commerce.
  - Lors de la cuisson des grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson. Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à la température maximum de la séquence choisie.
- S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

## Service Après-Vente

Pour bénéficier de la garantie sur votre cuisinière, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie", ci-dessous, par votre vendeur installateur.

**Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.**

**PIÈCES D'ORIGINE :** demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE soient utilisées



# Conseils et astuces

## V I A N D E S

Choisir un plat aux dimensions bien adaptées à la pièce à cuire ; trop grand : les sucs brûlent, la réalisation d'une sauce est impossible. Préférer les plats en terre à feu, les plats en verre provoquant davantage de projections grasses.

**Avant d'être mises au four**, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante. Les éponger puis les rouler dans très peu d'huile (1 cuillère à café) additionnée de sel et poivre (sauf la viande de boeuf qui doit être salée en fin de cuisson, le sel ferait ressortir le sang et dessècherait la pièce). Les rôtis sont souvent entourés d'une barde qui empêche la formation d'une croûte dorée. La supprimer au maximum sur les rôtis de viandes rouges pour éviter odeurs et fumées. Sa présence reste toutefois utile pour certains morceaux qui peuvent devenir secs à la cuisson tels que la sous-noix de veau, le filet de porc.

**En cours de cuisson**, le boeuf et l'agneau n'ont pas besoin d'être arrosés, alors que volailles, porc, veau ne seront que meilleurs s'ils sont arrosés régulièrement avec le jus de cuisson. Ajouter quelques cuillerées d'eau chaude au fond du plat afin d'éviter la carbonisation du jus.

. rôti de boeuf	de 10 à 15 min pour 500g
. rôti de porc	de 35 à 40 min pour 500g
. rôti de veau	de 30 à 40 min pour 500 g

Si le rôti est long et d'un petit diamètre, le temps de cuisson conseillé pour 500 g doit être diminué.

**En fin de cuisson**, Il est indispensable de laisser reposer les viandes hors du four, emballées dans du papier aluminium (face brillante côté viande). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes blanches ou les volailles garderont leur moelleux.

**Pour les grillades** : enduire les pièces à griller d'une très fine couche d'huile ; cette pellicule de matière grasse (appliquée au pinceau) régularise la répartition de la chaleur et évite à l'aliment "d'attacher". Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas. L'utilisation de la fourchette étant déconseillée, les retourner à l'aide d'une spatule.

## P O I S S O N S

Ils seront cuits au plat pour une dorade farcie par exemple, en papillotes ou au gril pour des poissons portions (sardines, rougets...) ou des darnes (saumon...).

## L E G U M E S

Cuisson des tomates farcies : choisissez des tomates bien fermes. Coupez un chapeau, ôtez les graines avec une petite cuillère, salez légèrement l'intérieur et retournez les sur une grille pour qu'elles s'égouttent. Avant d'y placer la farce, déposez dans chacune d'elle une vingtaine de grains de riz cru. A la cuisson, le riz absorbera l'eau superflue.

Pour peler des poivrons : faites les griller sous le gril bien rougi en les retournant de temps en temps ; lorsque la peau se boursoufle, mettez-les à tiédir dans un sac plastique ou enveloppez-les dans du papier aluminium puis pelez-les.

Pour le gratinage d'aliments cuits (endives au jambon, pâtes au fromage...), la position gril ou gril pulsé sera parfaite.

## P A T I S S E R I E S

La pâte feuilletée se fait toujours cuire sur une plaque humide non graissée : en s'évaporant, l'eau favorise le gonflement de la pâte.

### Choix des moules en pâtisserie

Les moules en aluminium ou autres alliages légers sont les moins chers mais ont vite tendance à se déformer. Les moules en tôle noire absorbent bien la chaleur qui se transmet directement à la pâte assurant une bonne qualité de cuisson. Les moules recouverts de matière anti-adhésive permettent un démoulage et un nettoyage faciles, une cuisson régulière et une belle couleur de gâteaux. Le verre à feu est mauvais conducteur de la chaleur mais il permet de suivre les différents stades de la cuisson. La céramique et la porcelaine ne sont pas non plus de bons conducteurs de chaleur mais ils conviennent parfaitement aux cuissons lentes.

**Astuces de démoulage** : Les moules doivent être beurrés avant de recevoir la pâte ; les mettre ensuite au réfrigérateur : le beurre durcit et ne se mélangera pas à la pâte. Le papier sulfurisé beurré sert à recouvrir les parois et le fond des moules lisses ; le démoulage ne posera pas de problème. Démouler toujours le gâteau à chaud et le poser sur une grille à pâtisserie pour qu'il refroidisse.

**Conseils** : Une température trop élevée forme une croûte qui empêche le gâteau de monter et l'intérieur cuit mal. Ne pas ouvrir la porte du four lors des cuissons fragiles : choux, soufflés... Si vous devez ajouter de la levure chimique à une pâte, faites le toujours en fin d'opération, sinon elle perd ses propriétés. Ne la mettez pas non plus avec le sel car il dégrade les qualités de celle-ci.

*Si en cours de cuisson, le four fume :*

- Vérifier que vous êtes sur la position conseillée dans votre livret d'utilisation, à la bonne hauteur de gradin, à la bonne température.
- Vérifier que votre four n'est pas particulièrement sale et ne nécessite pas un nettoyage.

# Guide de cuisson

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT → °C									
CHIFFRE	1	2	3	4	5	6	7	8	MAXI
°C	55 °C	75 °C	100 °C	125 °C	150 °C	180 °C	210 °C	240 °C	270 °C

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
<b>ENTRÉES - LÉGUMES</b>						
PIZZA (FINE) *	GATEAUX	210 °C	2em	PLAT	10-15 min	SELON GARNITURE
PIZZA (PAIN) *	GATEAUX	240 °C	2em	PLAT	15-20 min	SELON GARNITURE
QUICHE	TARTES	210 °C	1er	GRILLE	30-35 min	
SOUFFLÉ	GATEAUX	180 °C	1er	GRILLE	35-45 min	SELON QUANTITÉ
LEGUMES FARCI	LEGUMES	210 °C	2em	GRILLE	40-45 min	SELON QUANTITÉ
GRATIN DAUPHINOIS	LEGUMES	210 °C	2em	GRILLE	45-50 min	SELON QUANTITÉ
FRIENDS *	TARTES	210 °C	2em	PLAT	18-20 min	
GRATINS (LEGUMES, PÂTES)	GRATINS	240 °C	2em ou 3em	GRILLE	15-20 min	
<b>POISSONS</b>						
POISSON AU FOUR	POISSONS	180 °C	2em	GRILLE	25-30 min	
POISSON PAPILOTTE *	POISSONS	210 °C	2em	PLAT	15-20 min	
POISSON GRILLÉ *	GRILLADES	270 °C	3em ou 4em	GRILLE+L.FRITE	15-20 min	PRÉCHAUFFER 5 min
<b>VIANDES</b>						
COTES D'AGNEAU SELON QUANTITÉ	GRILLADES	270 °C	4e	GRILLE+L.FRITE	5-6 min PAR FACE	PRÉCHAUFFER 5 min
POULET	PIECES A RÔTIR	210 °C	T.BROCHE	LÉCHEFRITE	25min/500g	
GIGOT *	VIANDES ROUGES	240->200 °C	1er	GRILLE	15-20 min/500g	RÉDUIRE APRES PRÉCHAUFFAGE
RÔTI DE BOEUF *	VIANDES ROUGES	210 °C	1er	GRILLE	15-20 min/500g	
RÔTI DE PORC/VEAU	VIANDES ...	180 °C	1er	GRILLE	35-40 min/500g	
PINTADE	VIANDES ...	180 °C	1er	GRILLE	35-40 min/500g	
BOEUF EN DAUBE (COQ AU VIN)	VIANDES ROUGES	180 °C	1er	GRILLE	60-90 min	EN COCOTTE FERMEE
<b>PÂTISSERIES</b>						
BISCUIT / GÉNOISE	GATEAUX	150 °C	1er	GRILLE	40-45 min	
BISCUIT ROULÉ *	TARTES	210 °C	2em	PLAT	10-12 min	
CAKE / QUATRE-QUARTS *	GATEAUX	150 °C	1er	GRILLE	50-55 min	
KOUGLOF / SÁVARIN	GATEAUX	180 °C	1er	GRILLE	45-60 min	
BRIOCHE	BRIOCHE	150 °C	1er	GRILLE	30 à 40 min	
PAIN *	GATEAUX	240 °C	2em	PLAT	40-45 min	SELON LA GROSSEUR
MERINGUES	GATEAUX	75 °C	2em	PLAT	90 min	LAISSER DESSÉCHER FOUR ÉTEINT
PETITS GÂTEAUX	TARTES	120 °C	3em	PLAT	15-20 min	
PÂTE À CHOUX	TARTES	180 °C	2em	PLAT	30-35 min	
TARTE	TARTES	210 °C	2em	GRILLE	35-40 min	
TOURTE	TARTES	180 °C	2em	GRILLE	50-60 min	
PÂTES NON GARNIES	TARTES	210 °C	2em	GRILLE	18-20 min	
PÂTE FEUILLETÉE *	TARTES	210 °C	2em	PLAT	10-15 min	PÂTE NON GARNIE
CRÊMES	TARTES	150 °C	2em	PLAT	25-30 min	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE
<b>DIVERS</b>						
CHAUFFE-PLATS	"MAINTIEN AU CHAUD"	75 °C	1 OU 2 OU 3em	GRILLES		
PLATS PRÉPARÉS	"MAINTIEN AU CHAUD"	55 à 75 °C	1 OU 2em	GRILLE		
LEVÉE PÂTE À PAIN À BRIOCHE ...	"MAINTIEN AU CHAUD"	55 °C	1 OU 2em			PRÉCHAUFFER ; PUIS ARRÊTER LE FOUR EN METTANT LA PÂTE À LEVER
TOASTS GRILLÉS *	GRILLADES	270 °C	4em	GRILLE		PRÉCHAUFFER 5 min

\* Dans ce cas, il est préférable d'enfourner four chaud.

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE

## C u i s s o n s u r 2 n i v e a u x

- Les cuissons sur 2 niveaux s'effectuent sur position " **VIANDES, POISSONS, TARTES** ".
- Selon le nombre de nombre de niveaux utilisés, il vous sera peut être nécessaire de faire l'acquisition d'accessoires de casserole supplémentaire.
- L'enfournement et le défournement ne font pas nécessairement en même temps
- **ATTENTION** : Si la cuisson est programmée, le temps doit être le même pour les 2 mets.

RECETTES	TEMPÉRATURE	TEMPS	GRADINS
<b>2 QUICHES OU 2 TARTES</b>	210 °C	35 à 40 min	1 et 3 sur grilles
<b>PETITS CHOUX</b>	180 °C	30 à 35 min	1 et 3 sur plats
<b>GRATIN DAUPHINOIS</b> .....		45 à 50min	
+	210 °C		1 et 3 sur grilles
<b>RÔTI DE PORC</b> .....		75 à 80 min	

9961-1962 0799

Modus Media International - Tél. 02 38 49 42 00