

Notice d'utilisation  
**Four à micro-ondes**

*Sauter*

*Chère Cliente, Cher Client,*

*Vous venez d'acquérir un nouveau **four micro-ondes SAUTER** et nous vous en remercions.*

*Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour vous permettre d'exercer pleinement vos talents culinaires et vous régaler chaque jour.*

*Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouveau **four micro-ondes SAUTER** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.*

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

*Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux 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).*

*Spécialiste de tout l'univers de la cuisson, **SAUTER** contribue ainsi à la réussite culinaire, au plaisir partagé, à la convivialité en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.*

**La Marque SAUTER.**

# Sommaire

Installation	.4
Conseils importants	.5
Présentation	.6
Bandeau de Commande	.7
Mise à l'heure / Equivalence des puissances micro-ondes	.8
L'afficheur & le sélecteur	.9
Les accessoires	.10
Programmation / Programmation micro-ondes	.11
Programme Mémoire / Programmation AUTO	.12
Cuissons AUTO	.13
Speed Defrost	.17
La fonction gril	.18
La fonction micro-ondes + gril	.19
La fonction gril ventilé	.20
Les fonctions chaleur tournante	.21
Programmation chaleur tournante	.22
Programmation chaleur tournante + micro-ondes	.23
Recommandations	.24
Entretien / Nettoyage	.25
Un petit problème ! Que faire ?	.26
Service Après-Vente	.27

Veillez lire attentivement ce guide d'utilisation  
et le garder pour de futures utilisations.  
Vous y trouverez des conseils importants concernant la sécurité,  
l'installation et l'utilisation de votre appareil.

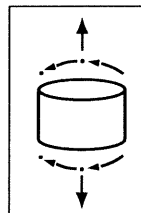
# Installation

## AVANT BRANCHEMENT

- N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1-2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.
- Vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc.). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur électricien.

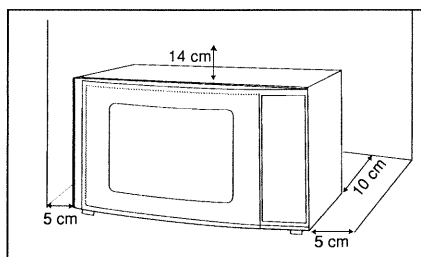
## EMPLACEMENT

- Cet appareil est destiné à être posé (ou encastré selon les cas) sur un plan de travail situé à au moins 85 cm du sol.
- Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale, éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur. Pour assurer la bonne stabilité de l'appareil, le pied avant gauche est réglable (5 positions). Tournez-le pour rehausser ou descendre le four.
- Assurez-vous de la libre circulation de l'air **en dessous** et autour du four.



Pour les appareils posés sur un plan de travail, choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de :

- 5 cm entre les faces latérales de l'appareil et les murs
- 14 cm au-dessus de votre appareil
- 10 cm pour la face arrière.



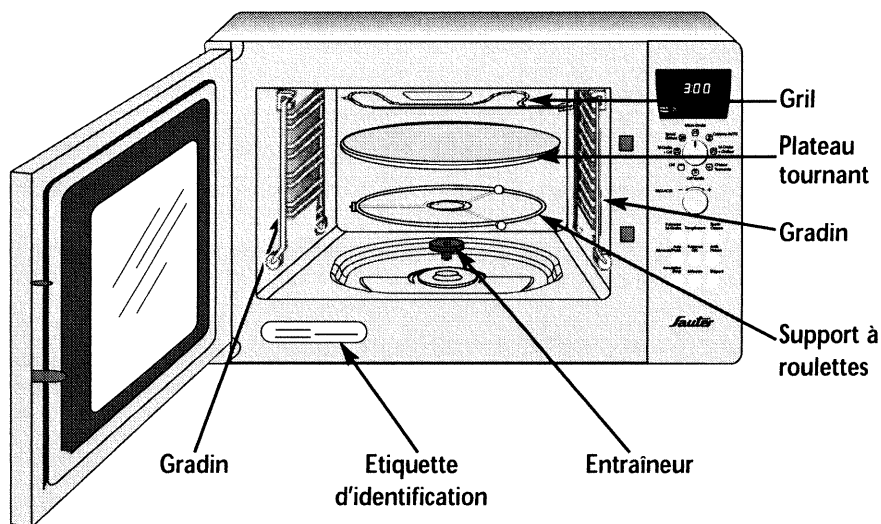
## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

- **Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés en dessous et à l'arrière du four.**
- **Certains appareils sont encastrables** : pour obtenir le kit d'encastrement correspondant, veuillez consulter votre revendeur.
- Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.
- Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 16 Ampères.
- Utilisez impérativement une prise de courant comportant **une borne de mise à la terre** et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.
- Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou sa fiche sont abîmés. **Dans ce cas, faites appel au distributeur ou à un technicien spécialisé formé par le fabricant afin d'éviter un danger.**

# Conseils importants

- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que les récipients et accessoires soient appropriés à l'usage de votre four à micro-ondes (par exemple : verre à feu, porcelaine...).
- Pour éviter de détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
- Surveillez fréquemment le four lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible en raison des risques d'inflammation.
- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation. Cependant, occasionnellement, vous pouvez procéder à la remise à température d'aliments conditionnés en barquette d'aluminium de faible hauteur (maximum 4 cm) sans le couvercle. Toutefois, le temps de réchauffage sera légèrement plus long. Dans ce cas veillez à ce que la barquette soit bien positionnée au centre du plateau en verre et qu'en aucun cas elle ne soit à moins de 1 cm des parois métalliques ou de la porte de l'appareil.
- Pour les enfants, il est impératif :
  - de réchauffer les biberons sans la tétine, d'agiter le liquide et de tester sa température sur le dos de la main avant absorption par l'enfant.
  - de mélanger et de vérifier la température des aliments pour enfants avant consommation, afin d'éviter des brûlures internes graves.
- Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. **MISE EN GARDE:** Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, vous devez retirer le bouchon ou le couvercle car ils risquent d'exploser.
- Le réchauffage ou la cuisson au micro-ondes des œufs dans leur coquille, en cocotte ou au plat, est à proscrire. Ceux-ci peuvent éclater et risquent de provoquer des brûlures graves ou la dégradation irréversible de votre four.
- Lors du réchauffage des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur typiques montent à la surface. Afin d'éviter un débordement et tout risque de brûlure, attendez 20 secondes avant de sortir le récipient de l'appareil ou d'y introduire un élément quelconque pour empêcher le liquide de gicler subitement.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Si l'on constate l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez hors tension ou déconnectez le four de l'alimentation électrique afin d'étouffer les flammes éventuelles.
- **MISE EN GARDE :** Ne laissez les enfants utiliser l'appareil sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une utilisation incorrecte.
- **MISE EN GARDE :** Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

# Présentation



## • Le PLATEAU TOURNANT :

permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

- Il est guidé dans sa rotation par l'entraîneur et le support à roulettes.
- Il tourne indifféremment dans les 2 sens.
- S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.
- Il peut être utilisé comme plat de cuisson.
- Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues à cet effet.

## • Le PLATEAU EN POSITION ARRÊT :

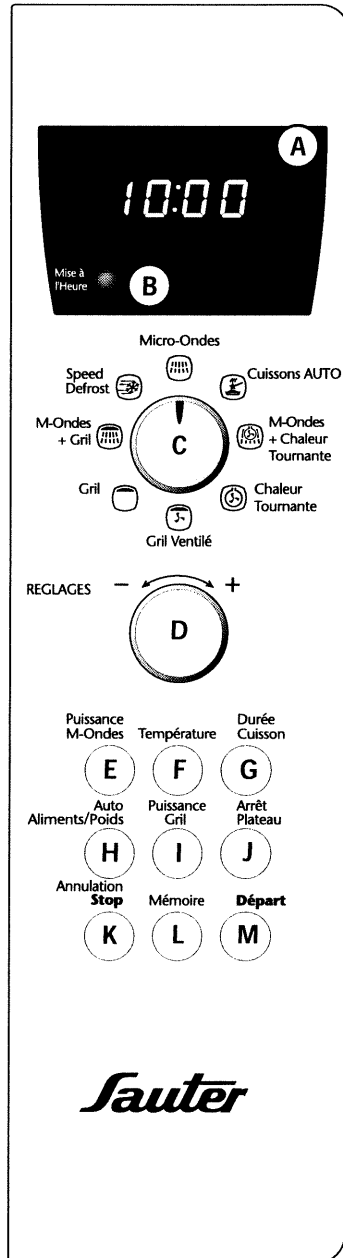
permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

## • Le SUPPORT A ROULETTES :


Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le support à roulettes, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

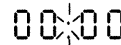
# Bandeau de Commande

- A L'afficheur :**  
vous facilite la programmation en affichant : les catégories d'aliments, la puissance micro-ondes, l'heure, le temps, le poids ou la température programmé.
- B La touche Mise à l'Heure :**  
permet de mettre l'horloge à l'heure.
- C Le sélecteur de fonctions :**  
permet de choisir parmi les 8 fonctions à votre disposition.
- D Le sélecteur REGLAGES :**  
permet de choisir l'aliment, ou de régler la puissance, la durée de programmation ou le poids de votre aliment. Permet également de mettre l'horloge à l'heure.
- E La touche Puissance M-Ondes :**  
permet de choisir de 80 à 1000 watts de puissance micro-ondes, à l'aide du sélecteur.
- F La touche Température :**  
permet de sélectionner la température pour des programmes en Chaleur Tournante ou en Gril Ventilé, à l'aide du sélecteur.
- G La touche Durée Cuisson :**  
permet de sélectionner la durée de chaque programmation à l'aide du sélecteur.
- H La touche Auto Aliments/Poids :**  
permet une programmation automatique en fonction du poids de l'aliment.
- I La touche Puissance Gril :**  
permet de sélectionner l'un des 2 niveaux de puissances du gril.
- J La touche Arrêt Plateau :**  
permet l'arrêt du plateau tournant.
- K La touche Annulation/Stop :**  
permet d'interrompre ou d'effacer un programme en cours (un appui pour Stop, deux appuis pour Annulation).
- L La touche Mémoire :**  
permet d'accéder rapidement à une opération micro-ondes seules préprogrammée.
- M La touche Départ :**  
permet de débiter votre programme.



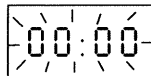
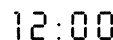
# Mise à l'heure

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant,  clignote, vous invitant à régler l'heure.



## Pour mettre l'horloge à l'heure :

- Appuyez sur la touche Mise à l'Heure.
- Programmez l'horloge en tournant le sélecteur (ex. 12:00).
- Validez d'une simple pression sur la touche Mise à l'Heure.

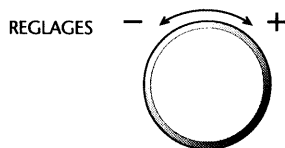
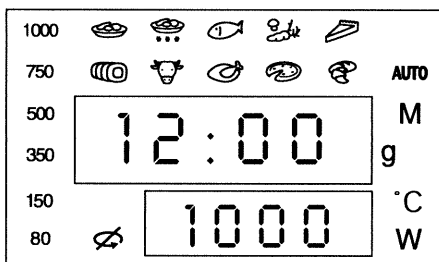
**Votre horloge est à l'heure.**

## EQUIVALENCE DES PUISSANCES MICRO-ONDES

PUISSANCE - WATT		UTILISATION
DECONGEL.	80 W	Pour décongeler des fruits, du pain ou les aliments délicats.
	150 W	Pour décongeler des légumes, de la viande, du poisson... Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
CUISSON DOUCE	350 W	Pour terminer la cuisson de plats commencée en "CUISSON FORTE" qui risquent de trop cuire en surface, tels que rôti de veau, de porc...
MIJOTAGE	500 W	Pour tous les poissons et volailles. Pour terminer les préparations commencées en "CUISSON FORTE", telles que haricots, lentilles, laitages.
RECHAUFFAGE	750 W	Pour réchauffer tous vos plats cuisinés frais ou congelés. Pour mettre à température les plats préparés et les légumes surgelés.
CUISSON FORTE	1000 W	Pour cuire tous les légumes et potages. Pour chauffer tous les liquides.
PUISSANCE MICRO-ONDES RESTITUEE : 1000 W		



# L'afficheur & le sélecteur



L'afficheur et le sélecteur vous guident pour choisir :

## les aliments



plats  
préparés  
frais



plats  
préparés  
surgelés



poissons



légumes



tarte



porc, veau,  
dindonneau



bœuf,  
agneau



volaille



pizza



croissant

## la programmation AUTO

AUTO

## la programmation mémorisée

M

## le temps de programmation (ou l'horloge)

12:00

## le poids pour une programmation AUTO

1000 g

la température pour les fonctions Chaleur Tournante  
et Gril Ventilé

°C

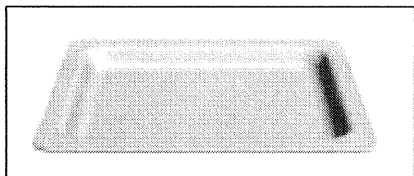
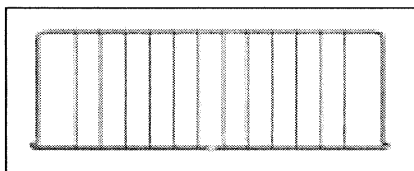
la puissance en watts pour une programmation Micro-Ondes, seule ou combinée

1000 750 500 350 150 80 W

l'arrêt du plateau tournant



# Accessoires



- **La grille** : pour toaster, dorer ou griller.

La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.

Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.

- **La lèchefrite en verre** : pour rôtir ou pour récupérer les jus de cuisson, placer la grille sur la lèchefrite.

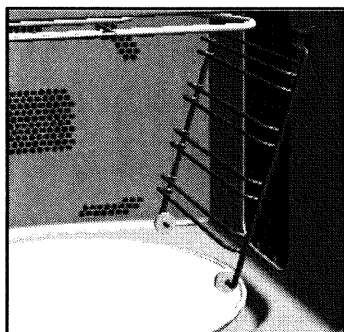
Vous avez 4 niveaux d'insertion possibles pour la grille et la lèchefrite.

en fonction Gril, Gril Ventilé ou Gril + M.O. :

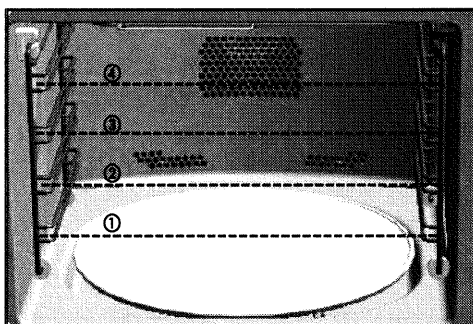
Utiliser les accessoires grille ou lèchefrite au niveau d'insertion 1 pour les aliments épais tels que des rôtis, au niveau d'insertion 3 pour les aliments peu épais comme des côtelettes ou saucisses.

en fonction Chaleur Tournante ou M-Ondes + Chaleur Tournante :

Insérez la grille ou la lèchefrite toujours au niveau 1.



**2 gradins** à accrocher vous permettent d'utiliser les accessoires sur **4 niveaux**



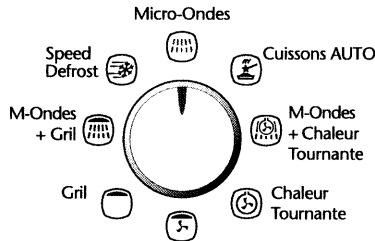
**4 niveaux d'insertion disponibles** pour les accessoires; à sélectionner selon le type de cuisson et d'aliment


# Programmation

**Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.**

Ouvrez la porte à l'aide de la poignée. Placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte.  
Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionnera pas.

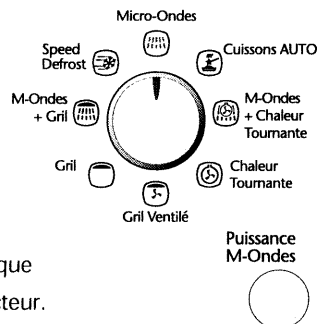
**Utilisez ce sélecteur pour choisir une fonction :**



- Lorsque l'appareil s'arrête, un triple signal sonore indique la fin du programme. Ce signal est répété toutes les minutes pendant dix minutes jusqu'à ouverture de la porte.
- Si vous estimez que le plat ne peut pas tourner, utilisez la touche **Arrêt Plateau**  avant ou en cours de programme.
- En cas d'erreur de programmation, appuyez deux fois sur la touche Annulation **Stop**.

## Programmation Micro-Ondes

- ▼ Sélectionnez la fonction **Micro-Ondes**. la puissance 1000W est programmée.
- ▼ Pour une puissance de 750 / 500 / 350 / 150 / 80 watts, appuyez sur la touche **Puissance M-Ondes** et choisissez la puissance que vous souhaitez à l'aide du sélecteur.
- ▼ Appuyez sur la touche **Durée Cuisson**, ou attendez jusqu'à ce que "00:00" clignote et programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.
- ▼ Appuyez sur la touche **Départ**.



# Programmation M Mémoire

La fonction **Mémoire** vous permet d'enregistrer une programmation micro-ondes courante, que vous pouvez accéder ensuite en appuyant sur la touche **Mémoire**.

Pour mémoriser un programme, procédez comme pour une programmation micro-ondes simple :

▼ Sélectionnez la fonction **Micro-Ondes**. La puissance 1000W est programmée. Pour une puissance de 750 / 500 / 350 / 150 / 80 watts, appuyez sur la touche **Puissance M-Ondes** et choisissez la puissance que vous souhaitez à l'aide du sélecteur.

Puissance M-Ondes



▼ Appuyez sur la touche **Durée Cuisson**, ou attendez que "00:00" clignote dans l'afficheur et programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.

▼ Pour mémoriser votre sélection, au lieu d'appuyer sur la touche **Départ**, appuyez sur la touche **Mémoire** jusqu'à ce qu'un bip sonore confirme l'enregistrement de votre programme. Le programme mémorisé démarre.

Mémoire



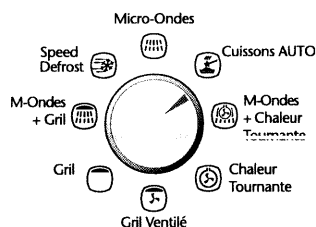
▲ Pour lancer un programme mémorisé, appuyez sur la touche **Mémoire**. Les informations préprogrammées s'affichent, le programme démarre.

# Programmation Cuissons AUTO

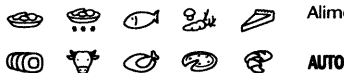


Avec la fonction **Cuissons AUTO**, la programmation est faite **automatiquement** en fonction du type d'aliment et de son poids !

▼ Sélectionnez la fonction **Cuissons AUTO**.



▼ Appuyez sur la touche **Auto Aliments/Poids**, choisissez l'aliment à l'aide du sélecteur.



Auto Aliments/Poids

AUTO



▼ Appuyez à nouveau sur la touche **Auto Aliments/Poids**, ou attendez que "000g" clignote dans l'afficheur. Indiquez le poids de votre aliment à l'aide du sélecteur.

▼ Appuyez sur la touche **Départ**.

La programmation sera adaptée à l'aliment choisi. La fonction et le temps adéquat s'affichent automatiquement, le programme démarre.

# Conseils Cuissons AUTO

## CONSEILS

### Poisson

- La cuisson se fait en fonction micro-ondes.
- Tous les poissons conviennent à la cuisson micro-ondes. Veuillez simplement à ce que le poisson choisi soit bien frais.
- Vous pouvez cuire le poisson entier (dans ce cas, faire une entaille sur la partie la plus épaisse), en tranche ou en filet.
- Disposer le poisson dans un plat rond ou ovale en verre, ajouter 2 à 3 cuillerées d'eau, de citron ou de vin blanc et couvrir. assaisonner à mi-cuisson ou en fin de programme.
- Un bip à mi-temps vous signale qu'il faut retourner l'aliment.
- Poser le plat sur le plateau tournant.

### Bœuf

- La cuisson se fait en chaleur tournante + micro-ondes.
- Cette fonction permet de cuire les rôtis de bœuf. Demander à votre boucher un rôti non bardé et peu épais, vous obtiendrez ainsi d'excellents résultats.
- Avant d'être mis au four, le rôti doit rester au moins 1 heure à température ambiante.
- Saler en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.
- Huiler le rôti, le poser sur l'ensemble grille + plat verre pour la récupération du jus et insérer au niveau 1.
- Un bip à mi-temps vous signale qu'il faut retourner l'aliment.
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer le rôti emballé dans du papier d'aluminium pendant 5 à 10 minutes. Cette attente favorise la détente des fibres et le rôti gardera ainsi tout son moelleux.
- Déglacer les sucs de cuisson contenu dans le plat verre afin d'obtenir un jus d'accompagnement.

## CONSEILS

### Légumes

- La cuisson se fait en fonction micro-ondes.
- Préparation : courgette coupée en rondelles ou en cubes, poireaux émincés finement, pommes de terre entières ou coupées en morceaux réguliers, tomates coupées en quartier, endives coupées en 4 et citronnées, choux fleur ou brocolis coupés en petits bouquets, potiron, aubergines ou navets coupés en cubes, poivrons émincés.
- Choisir des légumes bien frais et les cuire avec 2 cuillérées d'eau jusqu'à 200 g, ½ dl d'eau jusqu'à 500 g, 1dl d'eau jusqu'à 1000 g.
- Adapter le récipient au volume de l'aliment, couvrir.
- Un bip à mi-temps vous signale qu'il faut mélanger les aliments. Ajouter matière grasse et assaisonnement à mi-cuisson.
- A la fin de la cuisson, laisser reposer les légumes 2 à 3 minutes avant consommation.
- Poser le plat directement sur le plateau tournant.

### Plats préparés frais

- La cuisson se fait en fonction micro-ondes + gril.
- Cette fonction permet de cuire et dorer tous les plats préparés frais tels que gratin de pommes de terre, lasagnes, courgettes farcies, gratin de fruits etc...
- Le poids que vous devez programmer doit être le poids total de la recette.  
ex : 1100 g de gratin de pommes de terre = 750 g de pommes de terre + 100 g de gruyère + 1 œuf (50g) + 200 g de mélange lait/crème fraîche
- Utiliser des plats en verre à feu, porcelaine (sans décor argenté ou doré), en faïence ou terre cuite.
- Poser le plat directement sur le plateau tournant.

## CONSEILS

### Plats préparés surgelés

- La cuisson se fait en fonction micro-ondes + chaleur tournante.
- Cette fonction permet de cuire et dorer tous les plats surgelés tels que : lasagnes, coquilles de poisson, cassolette, gratin dauphinois, hachis Parmentier....
- Lorsque ces préparations sont présentés dans des barquettes en aluminium, vous devez les transvaser dans un récipient en verre à feu, en porcelaine (sans décor argenté ou doré), en faïence ou terre cuite et de préférence aux dimensions du plat préparé.
- Poser le récipient sur la grille, niveau 1.

### Tartes

- La cuisson se fait en fonction chaleur tournante.
- Cette fonction permet de cuire et dorer les tartes (pommes, poires...) de 27 à 29 cm de diamètre.
- Eviter les moules clairs et brillants, ils rallongent le temps de cuisson. Préférer des moules en tôle adhésive, ils donnent une pâte dorée et croustillante.
- Poser le moule sur la grille, niveau 1.

### Pizzas

- La cuisson se fait en fonction micro-ondes + chaleur tournante.
- Cette fonction permet de réchauffer toutes les pizzas surgelées.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Ne pas dégeler la pizza avant de la mettre au four.
- Réchauffer la pizza sur la grille, niveau 1.
- Suggestion : pour éviter que le fromage ne coule sur le plateau tournant, mettre du papier sulfurisé découpé aux dimensions de la grille entre la pizza et la grille.

# Conseils Cuissons AUTO

## CONSEILS

### Volailles

- La cuisson se fait en fonction micro-ondes + gril.
- Cette fonction permet de cuire et dorer toutes les volailles entières ou en morceaux (cuisses).
- Huiler la volaille et la saupoudrer avec les épices de votre choix. La poser sur l'ensemble grille + plat verre pour la récupération des graisses.
- De 100 g à 700 g (cuisses), cuire au niveau 3 . A partir de 750 g (cuisses ou poulet entier), cuire au niveau 1.
- Un bip à mi-temps vous signale qu'il faut retourner l'aliment.
- En fin de cuisson, laisser reposer la volaille 5 min dans le four avant dégustation.

### Viande blanche

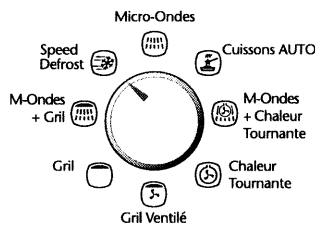
- La cuisson se fait en fonction micro-ondes + gril.
- Cette fonction permet de cuire et dorer les rôti de dindonneau, porc ou veau. Préférer des rôtis non bardés afin de limiter les projections de graisses. Avant d'être mis au four, la viande doit rester au moins 1 heure à température ambiante.
- Saler en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.
- Badigeonner la viande d'huile ou de matière grasse et la mettre dans un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre). Poser le plat sur la grille, niveau 1.
- Un bip à mi- temps vous signale qu'il faut retourner l'aliment.
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer le rôti emballé dans du papier aluminium pendant 10 minutes. Cette attente favorise la détente des fibres et le rôti gardera ainsi tout son moelleux.



# Speed Defrost

La fonction **Speed Defrost** permet une décongélation rapide des aliments.

- ▼ Sélectionnez la fonction **Speed Defrost**.
- ▼ Sélectionnez votre aliment à l'aide du sélecteur.
- ▼ Appuyez sur la touche **Auto Aliments/Poids** ou attendez que "000g" clignote dans l'afficheur. Indiquez le poids de votre aliment à l'aide du sélecteur.



- ▼ Appuyez sur la touche **Départ**. Le temps adéquat s'affiche et le four démarre.
- ▶ Le temps de décongélation est calculé automatiquement en fonction du type d'aliment et de son poids. Ce temps peut varier selon la température initiale de l'aliment. (Les temps indiqués correspondent à des produits surgelés à -18°C).
- ▶ En fonction **Speed Defrost** une sonnerie à mi-programme vous rappelle qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche **Départ** pour redémarrer le four.
- ▶ La fonction Speed Defrost décongèle très rapidement tous les aliments d'un poids inférieur à 500 g. Afin de garantir de bons résultats, la décongélation d'aliments qui pèsent plus de 500 g est moins rapide.

## Conseils :

- Le temps de décongélation varie selon le type d'appareil. Il dépend également de la forme, de la taille, de la température initiale, ainsi que de la qualité de l'aliment.
- Prendre soin de retirer le lien métallique du sachet de décongélation si vous décongelez les aliments directement dans leur sachet.
- Lorsqu'il y a des cristaux de glace sur l'aliment, les retirer au préalable à l'aide d'un couteau. Sinon, la glace ferait écran et retarderait ainsi le processus de décongélation.
- Décongeler viande et poisson sur une soucoupe renversée dans une autre assiette, de façon à laisser écouler le jus, qui en contact avec l'aliment, provoquerait un début de cuisson.
- Afin d'obtenir une décongélation homogène, un bip à mi-temps vous signale qu'il faut retourner l'aliment, séparer les escalopes ou les filets, séparer les morceaux de viande...
- Laisser reposer les aliments après les avoir décongelés:  
En règle générale : temps de repos = temps de décongélation
- Ne jamais recongeler un aliment avant de l'avoir cuisiné.

# La fonction Gril



**Cette fonction permet de dorer les aliments tels que gratins et viandes. Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon les recettes.**

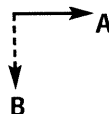
- Le gril est rabattable; afin de faciliter le nettoyage :

A. horizontal pour les gratins, grillades à plat

B. vertical pour l'entretien de la voûte

Laisser refroidir le gril 25 minutes après utilisation avant de le toucher.

## Positions du gril



- Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d'utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la céramique.
- Vous avez à votre disposition 2 niveaux de gril : **Gril 1** (doux) et **Gril 2** (fort).  
En règle générale, utilisez le niveau **Gril 2** pour griller viandes et poissons, et utilisez le niveau **Gril 1** en fonction micro-ondes + gril pour gratiner, ainsi que pour dorer les aliments les plus délicats.
- Utiliser les accessoires grille ou lèchefrite au niveau d'insertion 2 ou 3 selon la hauteur du récipient.

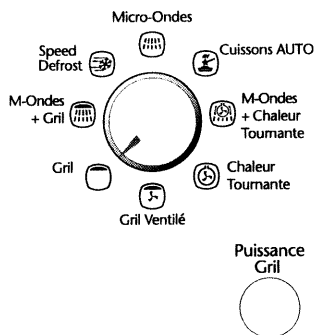
## Utilisation du gril

- Choisissez la fonction **Gril** avec le sélecteur.

- Gril 2** s'affiche. Appuyez une fois sur la touche **Puissance Gril** pour sélectionner **Gril 1**.  
Un deuxième appui sélectionne à nouveau **Gril 2**.

- Appuyez sur la touche **Durée Cuisson** ou attendez que "00:00" clignote. Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.

- Appuyez sur la touche **Départ**.



Gril 1

# La fonction Micro-ondes + Gril

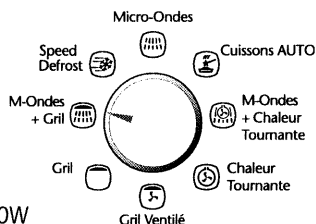
Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément les micro-ondes et le gril, ce qui permet une cuisson plus rapide.

Utilisation de la fonction micro-ondes + gril simultané :

▼ Sélectionnez la fonction **M-Ondes + Gril**.

"500" et "Gril" s'affichent.

"00:00" clignote.



▼ Pour programmer simultanément la puissance micro-ondes 500W avec le gril fort, réglez le temps désiré à l'aide du sélecteur.

▼ Appuyez sur la touche **Départ**.

► Si vous souhaitez combiner une autre puissance micro-ondes avec le gril, appuyez sur la touche **Puissance M-Ondes** et choisissez à l'aide du sélecteur la puissance que vous souhaitez : 1000 / 750 / 350 / 150 / 80 watts. Réglez le temps désiré à l'aide du sélecteur et appuyez sur **Départ**.

Puissance M-Ondes



► Si vous désirez associer le gril doux avec les micro-ondes, appuyez sur la touche **Puissance Gril** . "Gril" s'affiche. Indiquez le temps désiré à l'aide du sélecteur et appuyez sur **Départ**. Vous pouvez modifier également la puissance micro-ondes.

Puissance Gril



# La fonction Gril Ventilé

Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément les fonctions gril + ventilation, ce qui permet une cuisson homogène pour les aliments épais.

## Utilisation de la fonction Gril Ventilé :

- ▼ Sélectionnez la fonction **Gril Ventilé**.

"00:00" clignote.

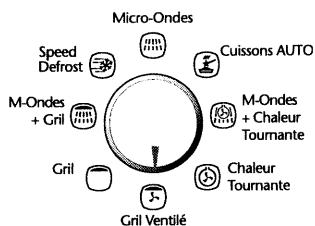
"200" s'affiche.

- ▼ Pour modifier la température de cuisson, appuyez sur la touche **Température** et réglez la température du gril entre 50° et 200°C à l'aide du sélecteur.

- ▼ Appuyez sur la touche **Durée Cuisson** ou attendez jusqu'à ce que "00:00" clignote.

- ▼ Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.

- ▼ Appuyez sur la touche **Départ**.




Température




# Les fonctions chaleur tournante

**Vous avez à votre disposition :**

## **la fonction Chaleur Tournante**

 qui permet de cuire et dorer les aliments comme dans un four traditionnel

## **la fonction M-Ondes + Chaleur Tournante**

 qui permet d'utiliser en combiné les micro-ondes et la chaleur tournante, avec un gain de temps important.

## **Conseils**

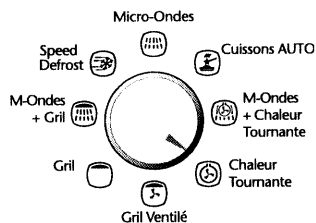
- Pendant le fonctionnement, l'appareil devient chaud. Eviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- La température de cuisson est réglable de 50° - 250° C.
- Le temps de cuisson est programmable de 0 - 90 minutes.
- Vous pouvez modifier le temps de cuisson à tout moment.
- Il est préférable de programmer un temps minimal et d'en rajouter si nécessaire; surveiller la coloration des aliments.
- Toujours utiliser l'un des accessoires (la grille ou la lèchefrite) inséré au niveau 1. Vous obtiendrez ainsi une meilleure répartition de chaleur et des résultats de cuisson optimaux.  
N.b. Lors de cuissons en fonction **M-Ondes + Chaleur Tournante**, n'utilisez pas de plat de cuisson métallique.
- Utilisez des récipients résistant aux températures élevées.
- Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci atteint des températures élevées.
- Si vous désirez réaliser une décongélation suite à une cuisson avec une des fonctions chaleur tournante, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes afin d'obtenir de meilleurs résultats.

# Programmation Chaleur Tournante

## Exemple : pour cuire une tarte aux pommes

Préparez la tarte selon votre recette préférée. Insérez la grille ou la lèchefrite au niveau 1.

▼ Sélectionnez la fonction **Chaleur Tournante**.



▼ Appuyez sur la touche **Température**, réglez la température de cuisson à 200°C, à l'aide du sélecteur.

200° s'affiche

Température



▼ Appuyez sur la touche **Durée Cuisson**, ou attendez jusqu'à ce que 00:00 s'affiche et clignote, demandant la durée de cuisson.

Durée Cuisson



▼ Programmez 40 min à l'aide du sélecteur.

40:00 s'affiche

▼ Appuyez sur la touche **Départ**.

▶ Vous pouvez cuire simultanément 2 plats en chaleur tournante. Insérer la lèchefrite au niveau 1 et la grille au niveau 2 ou 3, en fonction de l'aliment à cuire.

▶ En fin de cuisson, sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.

# Programmation M-Ondes + Chaleur Tournante

## Exemple : pour cuire un rôti de bœuf de 1 kg

Placez le rôti sur la grille, et accommodez-le à votre guise.

Afin de récupérer les jus de cuisson, placez la grille sur la lèchefrite insérée au niveau 1.

▼ Sélectionnez la fonction **M-Ondes + Chaleur Tournante**.

▼ "00:00" clignote vous invitant à programmer la durée de cuisson. Pour une programmation qui associe 150W et 200°, appuyez sur la touche **Puissance M-Ondes** et choisissez la puissance micro-ondes 150W. Indiquez le temps, appuyez sur la touche **Départ**, le programme démarre.

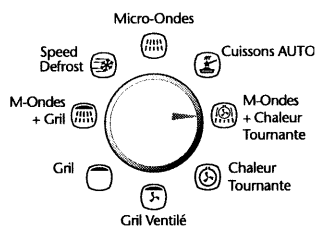
► Si vous souhaitez combiner une autre puissance micro-ondes avec la chaleur tournante -- 500, 350, ou 80 watts -- appuyez sur la touche **Puissance M-Ondes** et choisissez la puissance micro-ondes désirée. (La puissance maximale est de 500 W).

► Si vous souhaitez modifier la température chaleur tournante, appuyez sur la touche **Température** et programmez une nouvelle température. Indiquez le temps désiré à l'aide du sélecteur et appuyez sur **Départ**.

▼ Appuyez sur la touche **Durée de Cuisson** ou attendez jusqu'à ce que "00:00" clignote, vous invitant à programmer le temps.

▼ Appuyez sur la touche **Départ**.

► En fin de cuisson, sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.



Puissance M-Ondes




Température



# Recommandations

## EN COURS DE CUISSON :

- Pour toute programmation autre que **Speed Defrost** ou **Cuissons AUTO** :
  - **vous pouvez modifier la durée à tout moment.**
- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de cuisson en appuyant sur la touche **Arrêt Plateau** .
- Pour modifier le choix de la fonction ou de l'aliment, il faut appuyer deux fois sur la touche Annulation **Stop** et recommencer la programmation.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche **Départ** pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- Si vous retirez l'aliment avant la fin de la programmation, annulez les données qui restent affichées en appuyant deux fois sur la touche Annulation **Stop**.

## REMARQUES :

- Si, après avoir commencé une programmation, vous n'appuyez pas sur la touche **Départ** au bout de quatre minutes, le programme sera annulé (l'heure s'affichera de nouveau).



## Entretien / Nettoyage

- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propriété, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse. Afin d'éviter de l'endommager, nettoyez votre appareil régulièrement et enlever tout dépôt alimentaire. Pour éviter les salissures trop importantes, il est nécessaire de couvrir les récipients dans la plupart des cas.

- **Veillez à ce que le plan de travail sur lequel repose votre four reste toujours propre;** l'aspiration de saletés autour de votre four pourrait endommager l'appareil.



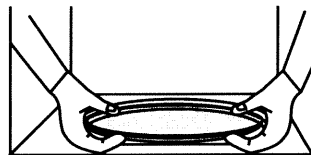
- Le nettoyage des appareils possédant uniquement la fonction micro-ondes se fait au moyen d'une éponge humide et savonneuse, tant pour l'intérieur que pour l'extérieur.

- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

- Pour les appareils munis d'une fonction gril ou chaleur pulsée, le dessus et les sorties d'air arrière sont très chauds. Veillez à ne pas toucher ces parties après utilisation. Procédez au nettoyage de l'intérieur du four lorsque celui-ci est tiède. Utilisez un tampon au savon en fine laine d'acier.

- Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet.

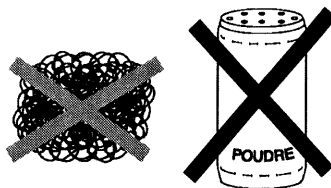
Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.



N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

- **MISE EN GARDE :** Les pourtours de la porte et de l'enceinte doivent toujours être propres. Si, par excès de salissures, ces surfaces se trouvent endommagées, faites appel à un technicien spécialisé avant d'utiliser votre appareil.

- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.




- Ne jamais nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

# Un petit problème ! Que faire ?

## Problèmes

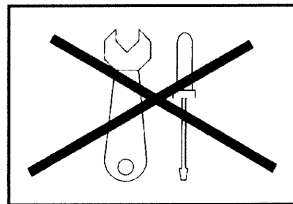
- ▼ Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, l'éclairage ne s'allume pas et l'aliment n'est pas chauffé)
- ▼ Le four est bruyant
- ▼ Vous constatez de la buée sur la vitre
- ▼ La fumée se dégage du gril en début de programme
- ▼ Le plateau ne tourne pas correctement
- ▼ L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes
- ▼ L'appareil produit des étincelles

## Conseils

- ▲ Appuyer sur la touche **Arrêt Plateau**  pendant 5 secondes.
- ▲ Ajuster le pied réglable.  
Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Nettoyer la grille d'aspiration sous l'appareil.
- ▲ Enlever tous dépôts de résidus de cuisson sur l'élément chauffant.
- ▲ Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Nettoyer la grille d'aspiration sous l'appareil.  
Vérifier que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes.
- ▲ Vérifier que l'entraîneur et le support à roulettes soient bien positionnés.  
Bien nettoyer l'appareil : retirer graisses, particules de cuisson ...  
Éloigner tout élément métallique des parois du four.  
Ne jamais utiliser de récipient métallique avec la clayette.

# Service Après-Vente

- Si l'appareil a subi une avarie quelconque :
  - **Vérifiez que la porte n'est pas déformée.**
- Si l'appareil ne fonctionne pas,  
**avant** d'appeler le réparateur :
  - Vérifiez l'alimentation électrique.
  - Vérifiez la bonne fermeture de la porte.
  - Vérifiez votre programmation.



**ATTENTION : ne cherchez jamais à intervenir vous-même.**

MISE EN GARDE : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne formée, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait du couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

**Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.**

**SAUTER c'est aussi le minitel...**

**... 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 aussi nous écrire : Service Consommateurs SAUTER**

**B P 9 5 2 6**

**95069 CERGY-PONTOISE CEDEX**

nous téléphoner au :

**0,15€ TTC / mn**  
**N° Indigo 0 825 06 16 05**

87x4326