

CUISSONS SIMULTANÉES

Votre appareil est conçu pour pouvoir effectuer des cuissons simultanées de plats différents, avec une même qualité de résultat. La qualité de cuisson est d'autant meilleure que les plats choisis se cuisent individuellement avec des positions de thermostat assez proches. Dans ce cas, procédez comme suit, en vous basant sur le tableau ci-contre.

● **Choix de la température :**

Si les plats à cuire nécessitent la même position de thermostat, conservez donc cette position conseillée ci-contre.

Si les plats à cuire ne demandent pas la même position de thermostat, réglez le thermostat du four sur la moyenne des positions conseillées ci-contre.

Exemple :

Tarte seule : thermostat 8

Poulet rôti seul : thermostat 7

Donc en simultané : thermostat entre 7 et 8

● **Choix de la durée de cuisson :**

Si les températures de cuisson conseillées ci-contre sont différentes, le choix d'une température moyenne implique d'allonger le temps de cuisson du plat à la température

initialement la plus élevée, et inversement.

Exemple :

Tarte seule : 30 à 35 minutes

Poulet rôti (500 g) : 25 minutes

En simultané :

Tarte : 35 à 40 minutes

Poulet rôti : 20 minutes

● **Choix du gradin :**

Gardez les **viandes** au gradin du bas en général.

Mettez les gâteaux et poissons aux gradins du haut.

● **Choix de la fonction :**

Quelle que soit la fonction proposée ci-dessus, les cuissons simultanées se font en **traditionnel pulsé**.

NOTA : Avec ce type de four, la cuisson sur 2 niveaux est possible, en utilisant les règles énoncées ci-dessus.



Pour tout problème nécessitant une intervention du service après-vente, la communication du type et du numéro de série de votre appareil sera nécessaire. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique visible, porte ouverte, dans le bas du four.

87X-1362

64013232

Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.

Sauter vous propose également

- DES CUISINIÈRES • DES RÉFRIGÉRATEURS • DES LAVE-VAISSELLE
- DES LAVE-LINGE • UNE GAMME COMPLÈTE D'ENCASTRABLES ET D'INTÉGRABLES : FOURS, HOTTES, MICRO-ONDES, LAVE-VAISSELLE, RÉFRIGÉRATEURS, ÉVIERS.

Renseignez-vous par MINITEL

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

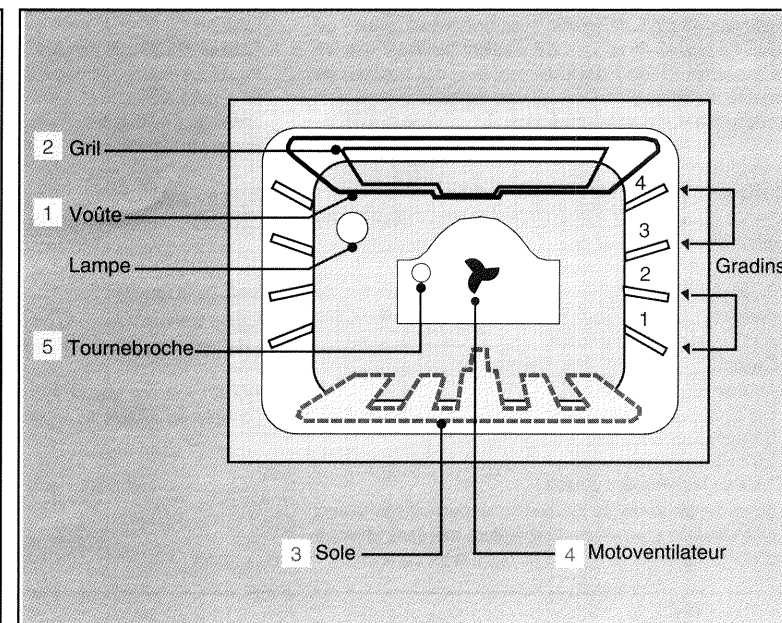
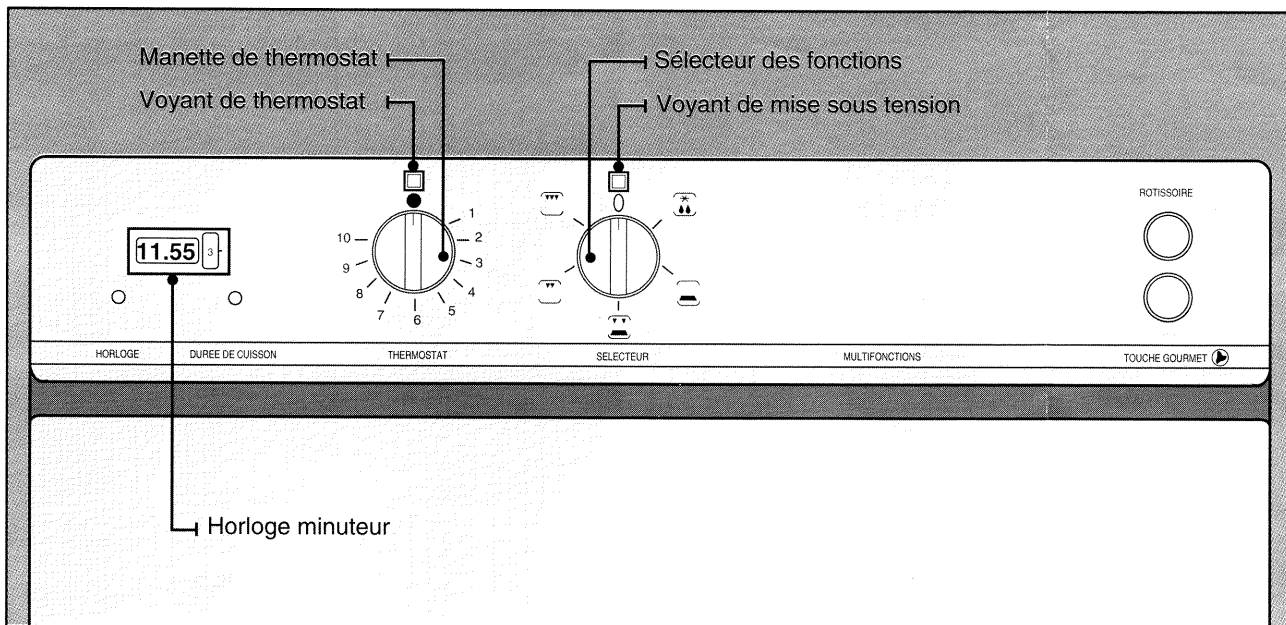
Imp. Nouvelle St-Jean-de-Braye (45)

four

NOTICE D'UTILISATION

Sauter

FOUR ELECTRIQUE à convection naturelle ou forcée, dit multicuisson



FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction									
Éléments sous tension	1 + 4	3	1 + 3	2 (+ 5 au choix)	2 + 1 (+ 5 au choix)	3 (+4 au choix)	1 + 3 (+4 au choix)	2 (+5 +4 au choix)	2 + 1 (+5 +4 au choix)
Cuissons conseillées		PÂTISSERIES	VIANDES ROUGES ET BLANCHES LÉGUMES GÂTEAUX	GRILLADES	GRILLADES	PÂTISSERIES	VIANDES ROUGES ET BLANCHES LÉGUMES GÂTEAUX	GRILLADES	GRILLADES

TEMPÉRATURES

Températures approximatives en "Traditionnel" selon la position de la manette du thermostat. Elles peuvent varier de quelques degrés selon la fonction choisie, en particulier au-delà du repère 7.

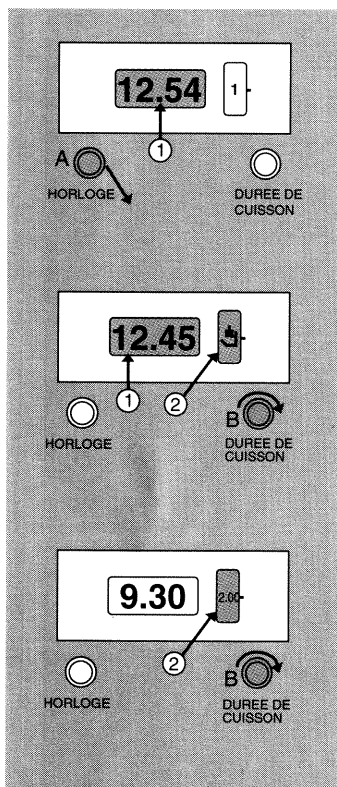
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
65°C	90°C	115°C	140°C	165°C	190°C	215°C	235°C	260°C	290°C

CARACTERISTIQUES DU FOUR

PUISSANCE EN WATTS	Décongélation pulsée 875 W	Sole pulsée 1275 W	Traditionnel pulsé 2075 W	Gril moyen pulsé 1875 W	Gril fort pulsé 2675 W
	Consommation du four (norme NF) pour un volume utile de 52 l.		- Montée à 200°C - Maintien 1h à 200°C	0,45 kWh 0,65 kWh	

MINUTEUR + HORLOGE

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




Mise à l'heure.

Tirez sur le bouton **A** et repoussez-le lorsque l'heure exacte apparaît dans l'afficheur ①.

Le réglage est définitif, sauf en cas de changement d'horaire (été, hiver) ou de coupure de courant.

Cuisson (minuteur) position manuelle.

Tournez le bouton **B** jusqu'à ce que le symbole  (position manuelle) s'affiche dans le cadran ②.

Cuisson immédiate avec minuteur.

Le minuteur permet de démarrer immédiatement une cuisson, pour la durée choisie.

1. - Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée, ex. : 9h30.
2. - Tournez le bouton **B** jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson choisie dans le cadran ②, ex. : 2h00.
3. - Réglez votre four. La cuisson débute immédiatement.

Exemple : début de cuisson à 9h30 pour une durée de 2h00, soit fin de cuisson 11h30.

CONSEILS PRATIQUES

Entretien courant

FOUR AUTODEGRAISSANT CATALYTIQUE

Évitez de le salir plus qu'il n'est nécessaire. Dans le cas de projections grasses importantes, après cuisson, pour éviter la production excessive de fumée, prolongez le chauffage du four, porte fermée, pendant 20 à 30 minutes thermostat au maximum.

Si les traces subsistent, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.


important


- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.
- Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casserolierie et du tournebroche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

TABLEAU DES CUISSONS

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	PORTE FERMEE				
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL M.PULSE	9	6 à 8	4 (3) (5)	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	8	10 à 15 (1)	2 (4)	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	8	15 à 20 (1)	2 (4)	Selon épaisseur
BOEUF					
Entrecôte	GRIL F.PULSE	9	6 à 8	4 (3) (5)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
CAKE	SOLE PULSEE	5	60 à 65	2 (4)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6	35 à 45	2	Selon grosseur sur plat lèchefrite multi-usages
DORADE	TRADI PULSE	7	35 à 40	2 (4)	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	25 à 30 (1)	1 (4)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	SOLE PULSEE	5	45 à 55	2 (4)	Selon quantité
LAPIN ROTI	TRADI PULSE	6	25 (1)	2 (4)	
MAQUEREAUX GRILLES	GRIL M.PULSE	9	20	3 (2) (5)	Grille
MERINGUES	SOLE	3	45 à 55	3	Sur plat lèchefrite multi-usages + 30 min. sans chauffage
PAIN	TRADI PULSE	7	20 à 30	2 (4)	Selon grosseur sur plat lèchefrite multi-usages
PATE BRISEE	TRADI PULSE	7	20 à 25	1 (3)	Non garnie selon moule
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8	15 à 20	2	Sur plat lèchefrite multi-usages
PATE SABLEE	TRADI PULSE	6	35 à 40	2 (3)	Selon garniture
PINTADE	TRADI PULSE	7	25 à 30 (1)	2 (4)	Selon grosseur
PIZZA	TRADI PULSE	7	25 à 30	1	Sur plat lèchefrite multi-usages
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 (1)	2 (4)	
POULET (rôti)	TRADI PULSE	7	25 (1)	2 (4)	Selon grosseur
POULET (T.B.)	GRIL M.PULSE	8	25 (1)	broche (4)	
QUATRE-QUARTS	SOLE PULSEE	5	45 à 50	2 (4)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	TRADI PULSE	7	35 à 40	1 ou 2 (3)	Selon épaisseur
SABLES	TRADITIONNEL	5	15 à 18	2	Sur plat lèchefrite multi-usages
SOUFFLE (fromage)	SOLE PULSEE	5	35 à 40	2 (4)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADI PULSE	7 ou 8	30 à 35	1 ou 2 (3)	Selon moule
TOMATES FARCIES	SOLE PULSEE	6	35 à 40	1 (4)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 (1)	2 (4)	

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille convexe 

(3) Grille concave 

(4) Grille plate 

(5) Plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur

- Avant d'enfourner les plats pour les cuissons en traditionnel, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes à la température choisie.

NOTA : Les positions de réglages du thermostat sont données à titre indicatif. Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il y a lieu d'ajuster cette dernière en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

Influence des moules sur les cuissons : Si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhérent et extérieur coloré, en fonte émaillé, ou aluminium anodisé, remontez la préparation d'un gradin.
Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante (tarte, quiche...).

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