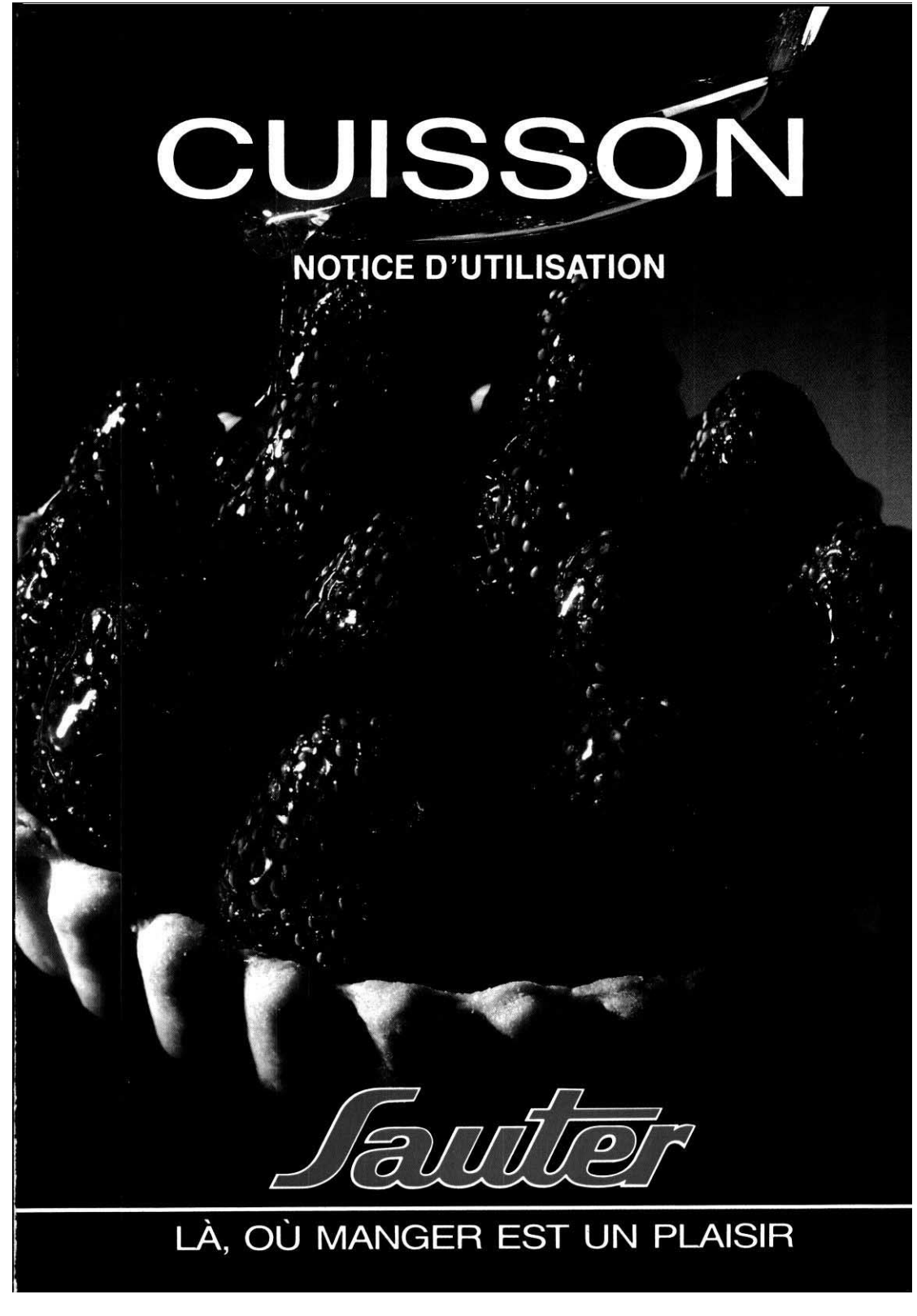


# CUISSON

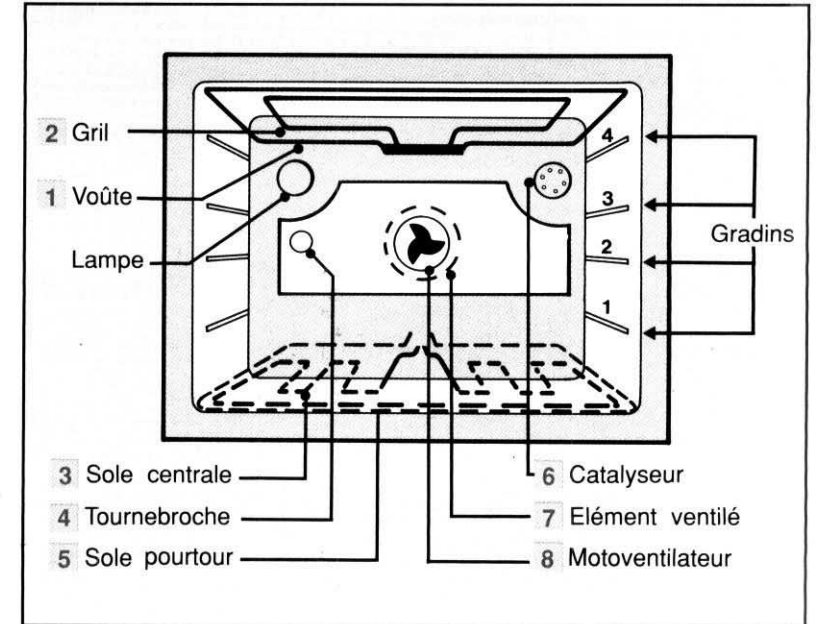
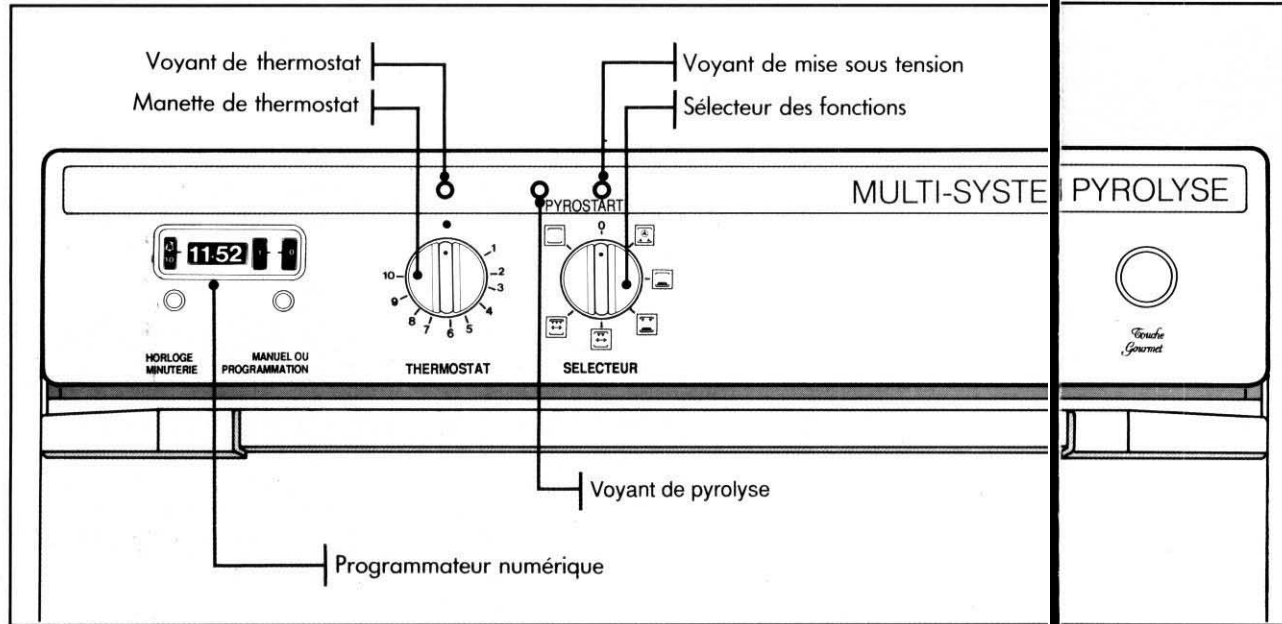
NOTICE D'UTILISATION



*Sauter*

LÀ, OÙ MANGER EST UN PLAISIR

# FOUR ELECTRIQUE à convection naturelle ou forcée d multicuisson luxe, à nettoyage par pyrolyse.



## FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction										
	Four pulsé	Sole	Sole pulsée	Traditionnel	Traditionnel pulsé	Gril moyen	Gril moyen pulsé	Gril fort	Gril fort pulsé	Pyrolyse
Éléments sous tension	5+6+7+8	3+5+6	3+5+6+8	1+3+5+6	1+3+5+6+8	2+4+6	2+4+6+8	1+2+4+6	1+2+4+6+8	2+5+8+6 puis 2+5+8
Cuissons conseillées	POISSONS GRATINS VOLAILLES		PÂTISSERIES	GIGOTS VOLAILLES	POISSONS VOLAILLES PÂTISSERIES		VIANDES BLANCHES POISSONS VOLAILLES	GRILLADES		

## TEMPÉRATURES

Températures approximatives en fonction "Traditionnel"  
 Les températures dans les autres fonctions (hors grils) sont légèrement inférieures (environ 5 degrés).  
 Les températures en gril moyen pulsé sont nettement plus basses, en particulier au-delà du repère 5 du thermostat (10 à 15 degrés en moins).

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
70 °C	95 °C	120 °C	145 °C	170 °C	195 °C	220 °C	245 °C	270 °C	295 °C

## CARACTÉRISTIQUES DU FOUR

PUISSANCE EN WATTS	Four pulsé	Sole	Sole pulsée	Traditionnel	Traditionnel pulsé	Gril moyen	Gril moyen pulsé	Gril fort	Gril fort pulsé	Pyrolyse
	2650 W	1565 W	1600 W	2365 W	2400 W	1965 W	2000 W	2765 W	2800 W	2410 W 2285 W
Consommation du four pour un volume utile de 49 l. (norme NF)										
- Montée à 200 °C : 0,51 kWh - Maintien 1 h à 200 °C : 0,48 kWh - Nettoyage par pyrolyse 80 min : 2,80 kWh										

## important

- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants.
- Tous les ustensiles, autres que ceux spécifiés dans la notice d'instructions comme pouvant rester pendant la pyrolyse, et toutes éclaboussures excessives doivent être enlevés avant de commencer le processus de nettoyage par pyrolyse.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.
- Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casserole et du tournebroche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

# TABLEAU DES CUISSONS avec plat unique

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
AGNEAU Côtelettes	GRIL M. PULSÉ	9	6 à 8	4 (3) (5)	Selon épaisseur et nombre Au gril fort si les côtes couvrent toute la grille
	GRIL FORT	9		4 (3) (5)	
Gigot Selle	TRADITIONNEL	7	15 (1)	2 (4)	Selon grosseur Selon épaisseur
	TRADITIONNEL	7	15 à 20 (1)	2 (4)	
BŒUF Entrecôte	GRIL FORT	9	8 à 10	4 (3) (5)	Selon épaisseur Selon épaisseur
	TRADITIONNEL	7	15 (1)	2 (4)	
CAKE	TRADI. PULSÉ	5	55 à 60	2 (4)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6	40 à 45	2 (4)	Selon grosseur sur plat à gâteaux
DORADE	FOUR PULSÉ	7	25 à 35	1 (4)	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	6	25 à 30 (1)	1 (3)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	FOUR PULSÉ	5	45 à 55	1 (3)	Selon quantité
LAPIN RÔTI	FOUR PULSÉ	6	25 (1)	2 (4)	Grille et lèche-frite. Si quantité régler gril fort. Sur plat à gâteaux + 30 min. sans chauffage.
MAQUERAUX GRILLÉS	GRIL M. PULSÉ	9	20	3 (2)	
MERINGUES	SOLE PULSÉ	1	60 à 80	3	
PAIN	FOUR PULSÉ	7	20 à 25	2	Selon grosseur sur plat à gâteaux
PÂTE BRISEE	TRADI. PULSÉ	8	15 à 20	1 (4)	Non garnie selon moule
PÂTE FEUILLETÉE	TRADITIONNEL	8	15 à 20	2	Sur plat à gâteaux.
PÂTE SABLÉE (tarte)	TRADI. PULSÉ	6	35 à 45	1 (4)	Selon garniture
PINTADE	FOUR PULSÉ	6	25 (1)	2 (4)	Selon grosseur
PIZZA	FOUR PULSÉ	7	30 à 35	1 (4)	Sur plat à gâteaux
PORC (rôti)	FOUR PULSÉ	6	40 (1)	1 (4)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADI. PULSÉ	6	25 (1)	2 (4)	Selon grosseur
POULET (T.B)	GRIL M. PULSÉ	6	25 (1)	BROCHE (5)	Selon grosseur
QUATRE-QUARTS	SOLE PULSÉE	5	45 à 50	3 (3)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	TRADI. PULSÉ	7	35 à 40	1 (3)	Selon épaisseur et moule
SABLÉS	TRADITIONNEL	5	20	3	Sur plat à gâteaux
SOUFFLÉ (fromage)	TRADITIONNEL	5	35 à 40	2 (4)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADI. PULSÉ	7	35 à 40	1 (4)	Selon moule
TOMATES FARCIES	SOLE PULSÉE	7	35 à 45	1 (4)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	FOUR PULSÉ	6	40 (1)	1 (4)	

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille convexe

(5) Lèche-frite sur Sole

(3) Grille concave

(4) Grille plate

Avant d'enfourner les plats pour les cuissons en "Traditionnel", préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes à la température de cuisson choisie sur la position "Four pulsé" ou "Traditionnel pulsé".

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

## CUISSONS SIMULTANÉES

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

● **Choix de la température:** Si les plats à cuire nécessitent la même position de thermostat, conservez donc cette position conseillée ci-dessus.

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

Exemple:

Tarte seule: thermostat 7

Poulet rôti seul: thermostat 6

Donc en simultané: entre 6 et 7

● **Choix de la durée de cuisson:** Si les températures de cuisson conseillées ci-dessus sont différentes, le choix d'une température moyenne implique d'allonger le temps de cuisson du plat à la température initialement la plus élevée, et inversement.

Exemple:

Tarte seule: 35 à 40 minutes

Poulet rôti (500g): 25 minutes

En simultané:

Tarte: 40 à 45 minutes

Poulet rôti: 20 minutes

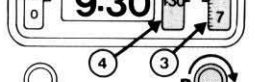
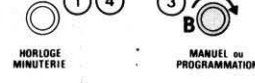
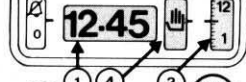
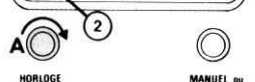
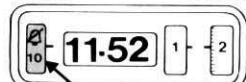
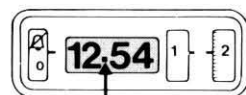
● **Choix du gradin:** Gardez les viandes au gradin du bas en général. Mettez les gâteaux et poissons aux gradins du haut.

● **Choix de la fonction:** Quelle que soit la fonction proposée ci-dessus, les cuissons simultanées se font en "Four pulsé".

**NOTA:** Avec ce type de four, la cuisson sur 3 niveaux est possible, en utilisant les règles énoncées ci-dessus.

## PROGRAMMATEUR

Le programmateur 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.

**Fonctionnement en minuterie.** Cette fonction ne permet pas la commande de mise en marche (ou d'arrêt) du four, du grilloir. Elle donne simplement une indication sonore du temps écoulé.

1. Tournez le bouton **A** pour afficher le temps choisie en (2).

Exemple: ici, 10 minutes.

2. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton **A** pour faire apparaître (3) dans le cadran (2).

**Cuisson sans programmation (position manuelle et pyrostart)**

1. Assurez-vous que l'heure affichée dans le cadran (3) correspond à l'heure de l'afficheur (1). Si ce n'est pas le cas:

- Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher le symbole "0" dans le cadran (4).

- Tirez et tournez le bouton **B** jusqu'au déclic. L'affichage dans (1) et (3) est alors identique. Repoussez le bouton **B**.

2. Tournez le bouton **B** jusqu'à ce que le symbole (position-manuelle) s'affiche dans le cadran (4).

**Programmation d'une cuisson immédiate.** Cette programmation permet de démarrer immédiatement une cuisson, pour la durée choisie.

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée, ex: 9 h 30

2. Assurez-vous que l'heure affichée au cadran (3) correspond à l'heure de l'afficheur (1). Si ce n'est pas le cas, opérez comme ci-dessus. (voir: Cuisson sans programmation).

3. Tournez le bouton **B** jusqu'à l'affichage de la durée de cuisson choisie dans le cadran (4), ex: 1 h 15.

4. Réglez votre four. La cuisson débute immédiatement.

Exemple: début de cuisson à 9 h 30 pour une durée de 1 h 15, soit fin de cuisson à 10 h 45.

**Programmation d'une cuisson ou d'une pyrolyse différées**

Cette programmation permet de démarrer une cuisson ou une pyrolyse, à une heure et pour une durée déterminées, sans votre présence.

1. Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée, ex: 9 h 30.

2. Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher le symbole "0" dans le cadran (4).

3. Tirez et tournez le bouton **B** pour afficher dans le cadran (3) l'heure choisie pour le début de la cuisson ou de la pyrolyse, ex: 6 h 30.

4. Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher dans le cadran (4) la durée de la cuisson ou de la pyrolyse désirées, ex: 1 h 30.

5. Réglez votre four sur la fonction choisie (cuisson ou pyrolyse)

Exemple: la cuisson (ou la pyrolyse) débutera à 6 h 30 pour une durée de 1 h 30, et s'achèvera donc à 8 h 00.

## NETTOYAGE PYROLYTIQUE

## ■ PYROLYSE IMMÉDIATE

Votre four est équipé d'un système "pyrostart " permettant le démarrage **immédiat** de la pyrolyse, lorsque votre programmateur est en position manuelle.

Pour cela, il suffit de placer le commutateur de fonction sur la position "pyrolyse "; celle-ci démarre aussitôt pour une durée prédéterminée. Si votre programmateur n'était pas en position manuelle, mettez-le dans cette position comme indiqué au chapitre "Programmateur ".

## ■ PYROLYSE DIFFÉRÉE

Votre four peut également effectuer une pyrolyse, pour la durée déterminée par le système pyrostart, avec un **départ à une heure différée**. Pour cela, agissez comme indiqué au chapitre "Programmateur, programmation d'une pyrolyse différée".

**Important:** pour la **durée de pyrolyse**, et bien que le système pyrostart soit programmé pour une durée inférieure, affichez **120 minutes**.

## ■ INDICATEUR DE PYROLYSE

Le voyant couleur cristal sur le bandeau est l'indicateur de pyrolyse. Il ne s'éteindra que si vous avez placé le commutateur sur une autre position que la pyrolyse, **et** si la porte est déverrouillée. En effet, au-delà d'une certaine température du four, la porte est automatiquement condamnée. Il ne faudra donc pas forcer pour déverrouiller la porte si ce voyant est resté allumé: attendez son extinction.

**NOTA:** Ne laissez pas vos enfants jouer avec les commandes du four. Ils pourraient déclencher la pyrolyse, alors que des accessoires sont présents dans le four, ce qui est proscrit. N'interrompez pas une pyrolyse en cours, cela pourrait influencer sur le temps de la pyrolyse suivante.



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.

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**

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer sans préavis toute modification ou amélioration. Tous droits de reproduction, d'adaptation et d'exécution réservés pour tous pays.

9954-1762 - 09/88

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

64013138

87X1286