

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-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 tempéra-

tures 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.

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.
- Evitez de salir le four 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.

 **Sauter**
SERVICE

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, ÉVIER.

Renseignez-vous par MINITEL

64013169

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

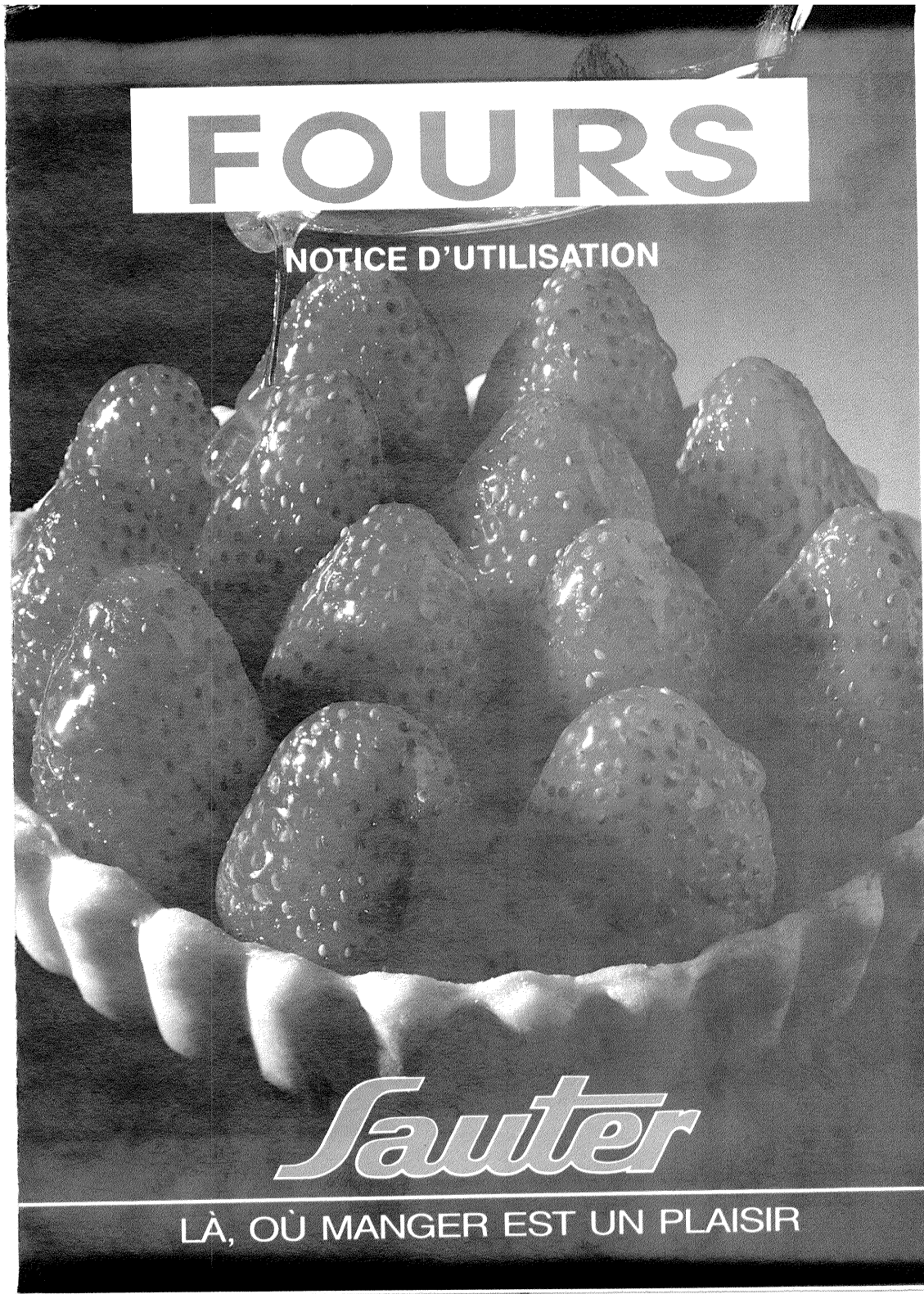
Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer sans préavis toute modification ou amélioration. Tous droits de reproduction, d'adaptation et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

9954-2591 09/88 87X1307

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

FOURS

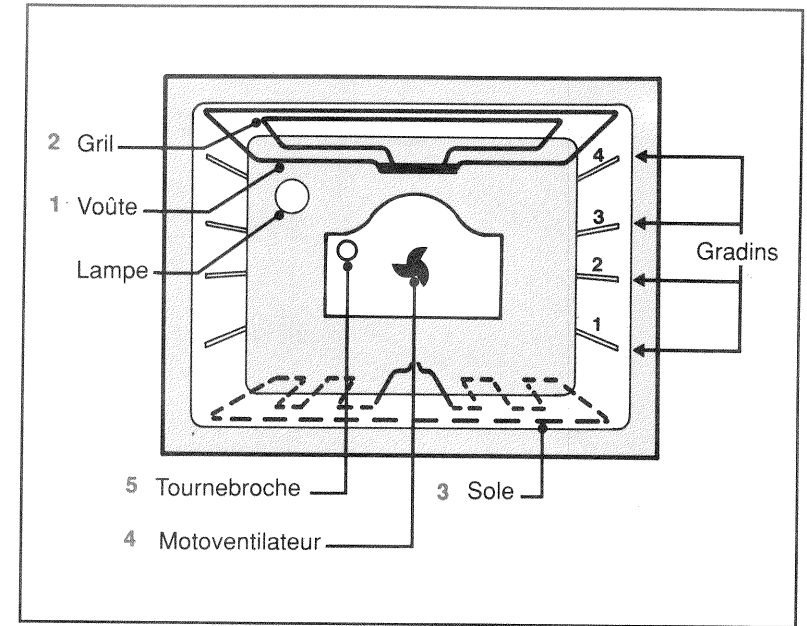
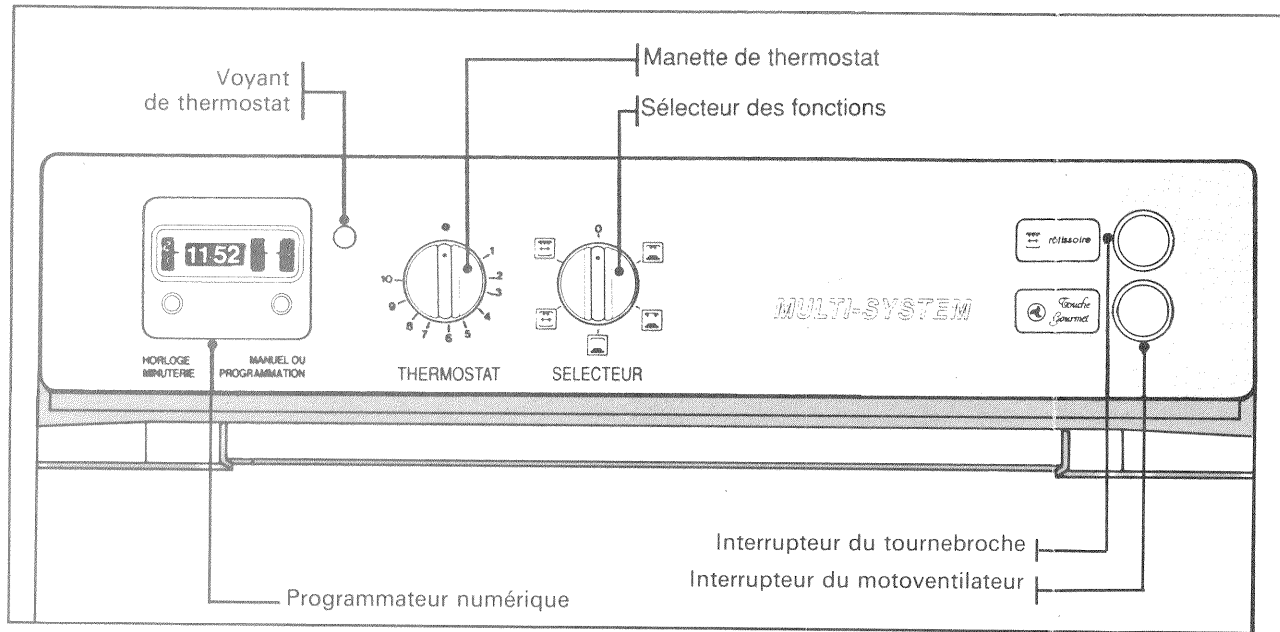
NOTICE D'UTILISATION



Sauter

LÀ, OÙ MANGER EST UN PLAISIR

FOUR ELECTRIQUE à convection naturelle ou forcée, dit multicuisson simple à émail catalytique



FONCTIONS DU FOUR

Fonctions	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril	Gril fort	Préchauffage pulsé	Traditionnel pulsé	Sole pulsée	Gril pulsé	Gril fort pulsé
Éléments sous tension	2+3	1+3	3	2	1+2	2+3 (+4 au choix)	1+3 (+4 au choix)	3 (+4 au choix)	2 (+4+5 au choix)	1+2 (+4+5 au choix)
Cuissons conseillées		VIANDES ROUGES ET BLANCHES LÉGUMES GÂTEAUX	PÂTISSERIES	GRILLADES	GRILLADES		VIANDES ROUGES ET BLANCHES LÉGUMES GÂTEAUX	PÂTISSERIES	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	95 °C	115 °C	140 °C	165 °C	190 °C	215 °C	235 °C	260 °C	290 °C

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR

PUISSANCE EN WATTS	Préchauffage	Traditionnel	Sole	Gril	Gril fort
	3075 W	2075 W	1275 W	1875 W	2675 W
Consommation du four (norme NF) pour un volume utile de 52 l.		- Montée à 200 °C:		0,45 kWh	
		- Maintien 1h à 200 °C:		0,65 kWh	


TABLEAU DES CUISSONS avec plat unique

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	PORTE FERMÉE				
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL PULSÉ	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 grosseur
BŒUF					
Entrecôte	GRIL F. PULSÉ	9	6 à 8	4 ^{(3) (5)}	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 ⁽¹⁾	2 ⁽³⁾	Selon épaisseur
CAKE	SOLE PULSÉE	5	60 à 65	2 ⁽⁴⁾	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6	35 à 45	2	Selon grosseur sur plat à gâteaux
DORADE	TRADI PULSÉ	7	35 à 40	2 ⁽⁴⁾	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	25 à 30 ⁽¹⁾	1 ⁽⁴⁾	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	SOLE PULSÉE	5	45 à 55	2 ⁽⁴⁾	Selon quantité
LAPIN RÔTI	TRADI PULSÉ	6	25 ⁽¹⁾	2 ⁽⁴⁾	
MAQUEREAUX	GRIL PULSÉ	9	20	3 ⁽²⁾	Grille et lèche-frite
MERINGUES	SOLE	3	45 à 55	3	Sur plat à gâteaux + 30 min. sans chauffage.
PAIN	TRADI PULSÉ	7	20 à 30	2 ⁽⁴⁾	Selon grosseur sur plaque
PÂTE BRISÉE	TRADI PULSÉ	7	20 à 25	1 ⁽³⁾	Non garnie selon moule
PÂTE FEUILLETÉE	TRADITIONNEL	8	15 à 20	2	Sur plat à gâteaux
PÂTE SABLÉE	TRADI PULSÉ	6	35 à 40	2 ⁽³⁾	Selon garniture
PINTADE	TRADI PULSÉ	7	25 à 30 ⁽¹⁾	2 ⁽⁴⁾	Selon grosseur
PIZZA	TRADI PULSÉ	7	25 à 30	1	Sur plat à gâteaux
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 ⁽¹⁾	2 ⁽⁴⁾	
POULET (rôti)	TRADI PULSÉ	7	25 ⁽¹⁾	2 ⁽⁴⁾	Selon grosseur
POULET (T.B)	GRIL PULSÉ	7	25 ⁽¹⁾	BROCHE	Selon grosseur
QUATRE-QUARTS	SOLE PULSÉE	5	45 à 50	2 ⁽⁴⁾	Selon épaisseur et moule
QUICHE	TRADI PULSÉ	7	35 à 40	1 ⁽³⁾	Selon épaisseur et moule
SABLÉS	TRADITIONNEL	5	15 à 18	2	Sur plat à gâteaux
SOUFFLÉ (fromage)	SOLE PULSÉE	5	35 à 40	2 ⁽⁴⁾	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADI PULSÉ	8	30 à 35	1 ⁽⁴⁾	Selon moule
TOMATES FARCIES	SOLE PULSÉE	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 

(5) Lèche-frite sur sole

(3) Grille concave 

(4) Grille plate 

- Avant d'enfourner les plats pour les cuissons en convection naturelle, préchauffez 10 à 15 minutes à la température de cuisson choisie sur la position "Préchauffage " ou "Préchauffage 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.

Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casserolierie et du tournebroche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

PROGRAMMATEUR

Le programmeur 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)

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 dé clic. L'affichage dans (1) et (3) est alors identique. Repoussez le bouton **B**.

2. Tournez le bouton **B** jusqu'à ce que le symbole (4) (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 différée

Cette programmation permet de démarrer une cuisson différée pour une durée choisie, sans votre présence.

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

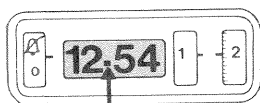
2. Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher le symbole "0" dans le cadran (4).

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

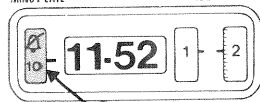
4. Poussez et tournez le bouton **B** pour afficher dans le cadran (4) la durée de la cuisson, ex : 1 h 30.

5. Réglez votre four selon la recette choisie.

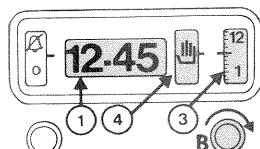
Exemple : la cuisson débutera à 6 h 30 pour une durée de 1 h 30, et s'achèvera donc à 8 h 00.



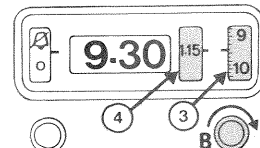
HORLOGE MINUTERIE MANUEL ou PROGRAMMATION



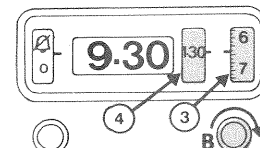
HORLOGE MINUTERIE MANUEL ou PROGRAMMATION



HORLOGE MINUTERIE MANUEL ou PROGRAMMATION



HORLOGE MINUTERIE MANUEL ou PROGRAMMATION



HORLOGE MINUTERIE MANUEL ou PROGRAMMATION