

EXEMPLES DE CUISSONS AVEC MICRO-ONDES.

Le tableau ci-dessous n'illustre que quelques exemples types. Votre Livre de Recettes vous en fournira beaucoup plus.

RECETTES	FONCTIONS	PUISSANCE MICRO-ONDES	THERMOSTAT	TEMPS (Min.)	GRADIN	REMARQUES
AGNEAU (Gigot)	SIMULTANÉ : M/O + GRIL FORT	7	10	15*	P.T.	Plateau tournant + grille trépied
BŒUF (Rôti)	SIMULTANÉ : M/O + TRADITIONNEL	2	8	20*	P.T.	Plateau tournant + grille trépied
DORADE	SIMULTANÉ : M/O + FOUR PULSÉ	3	8	24*	P.T.	Plateau tournant + grille trépied
DINDE	SIMULTANÉ : M/O + TRADITIONNEL	6	7	20*	2	Grille plate
GRATIN DAUPHINOIS	ENCHAÎNÉ : M/O puis GRIL FORT	10	10	16 puis 5	3	Grille plate (mettre le fromage en gril fort)
PORC	SIMULTANÉ : M/O + TRADITIONNEL PULSÉ	7	7	30*	P.T.	Grille plate
POULET (Broche)	SIMULTANÉ : M/O + GRIL MOYEN PULSÉ	5	8	18*		Tournebroche
SAUCES	MICRO-ONDES	10	-	Selon goût	P.T.	Plateau tournant
TOMATES FARCIES	SIMULTANÉ : M/O + TRADITIONNEL PULSÉ	4	7	24	P.T.	Plateau tournant + grille trépied

* Cuisson pour 1 kg. P.T. : Plateau tournant.



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.

Cet appareil est conforme à l'Arrêté du 19 août 1985 (Journal Officiel du 1er Septembre 1985), relatif à la limitation des perturbations radioélectriques (Directive n° 82499 CEE en date du 7 Juin 1982)

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.

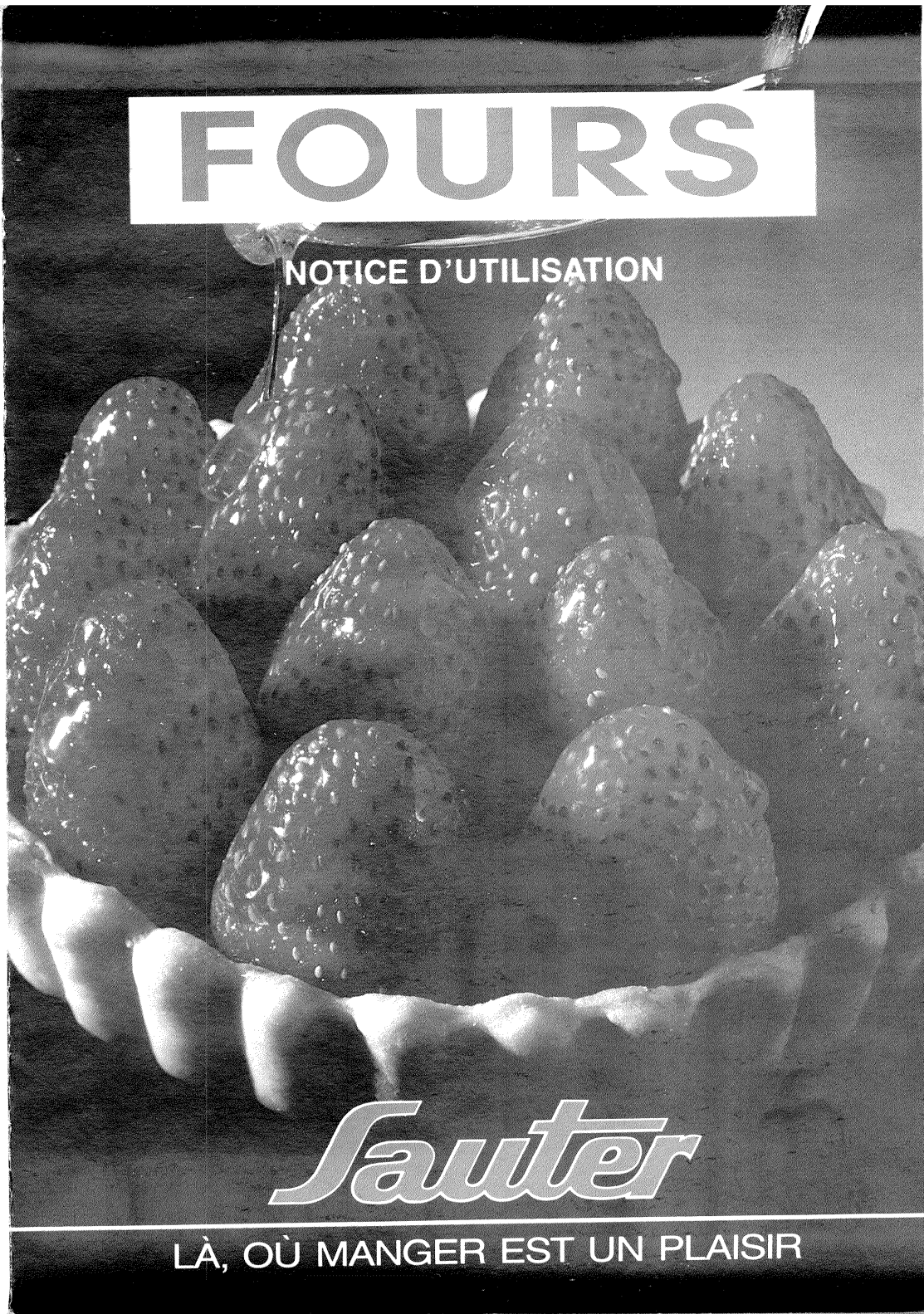
Renseignez-vous par MINITEL

TAPEZ 3615
CODE SAUTER

64013158

FOURS

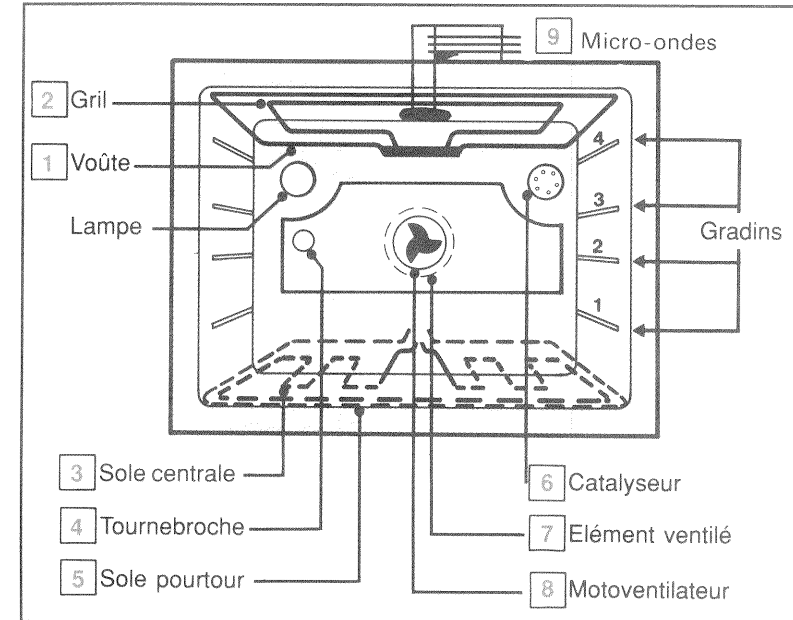
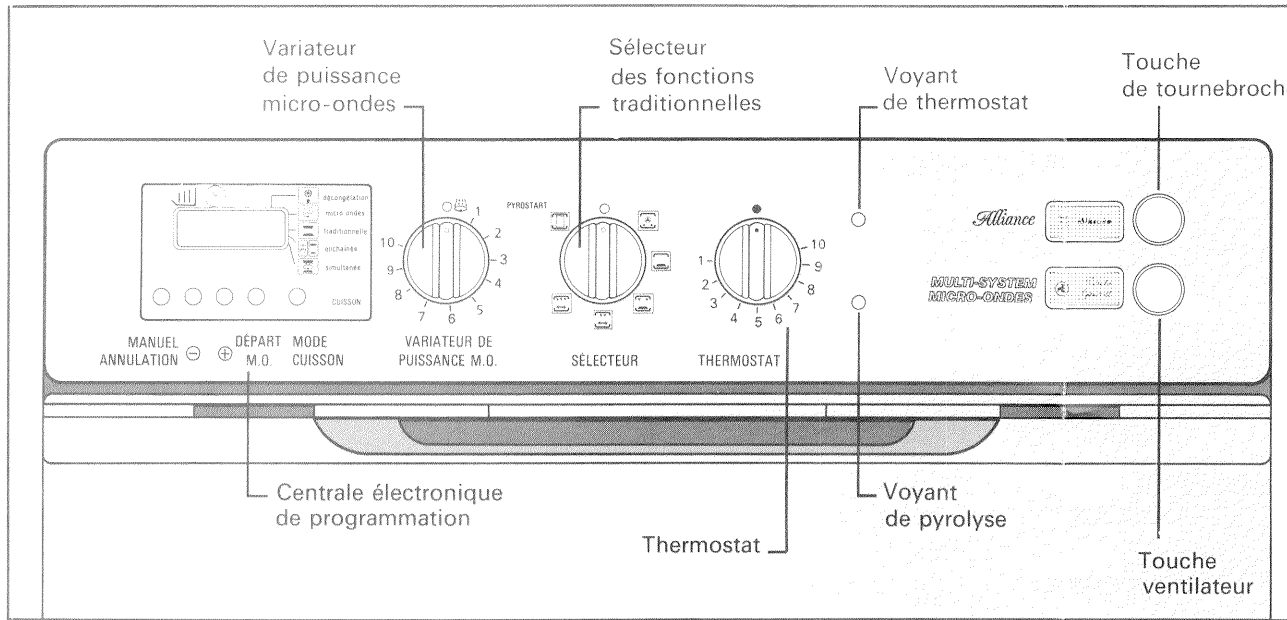
NOTICE D'UTILISATION



Sauter

LÀ, OÙ MANGER EST UN PLAISIR

FOUR ÉLECTRIQUE multicuisson luxe, micro-ondes convection naturelle ou forcée, à nettoyage par pyrolyse



FONCTIONS DU FOUR TRADITIONNEL

Symboles de fonction										
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	GIGOT VOLAILLES	POISSONS VOLAILLES PÂTISSERIES	VIANDES BLANCHES POISSONS VOLAILLES	GRILLADES			

AUTRES FONCTIONS

Symboles de fonctions				
Éléments sous-tension	9	9	9 puis fonction traditionnelle et inversement	9 et fonction traditionnelle
Cuissons conseillées	Mise à température, réchauffage, poissons, légumes, desserts, sauces	Décongélation	PIZZAS GRATINS VIANDES ROUGES	VIANDES BLANCHES GROSSES VIANDES ROUGES

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	Micro-ondes
		2670 W	1585 W	1620 W	2385 W	2420 W	1985 W	2020 W	2785	2820 W	2430 W
Consommation du four pour un volume utile de 49 l.						Montée à 200 °C : 0,55 kWh					
(norme NF)						Maintien 1 h à 200 °C : 0,60 kWh					
Puissance maximale : 4,20 kWh						Nettoyage par pyrolyse 80 minutes : 3,20 kWh					

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


important

La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants.
 Ne faites pas fonctionner le four en micro-ondes avec une cavité vide.
 Reportez-vous au Mémo Événail et au Livre de Recettes pour toute information complémentaire.

TABLEAU DES CUISSONS TRADITIONNELLES 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 M. PULSÉ	9	6 à 8	4 (3) (5)	Selon épaisseur et nombre
	GRIL FORT	9		4 (3) (5)	Au gril fort si les côtes couvrent toute la grille
Gigot	TRADITIONNEL	7	15 (1)	2 (4)	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	7	15 à 20 (1)	2 (4)	Selon épaisseur
BŒUF					
Entrecôte	GRIL FORT	9	8 à 10	4 (3) (5)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	7	15 (1)	2 (4)	Selon épaisseur
CAKE	TRADI. PULSÉ	5	55 à 60	2 (4)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6	40 à 45	2	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)	
MAQUEREAUX GRILLÉS	GRIL M. PULSÉ	9	20	3 (2)	Grille et lèche-frite. Si quantité régler gril fort.
MERINGUES	SOLE PULSÉ	1	60 à 80	3	Sur plat à gâteaux + 30 min. sans chauffage.
PAIN	FOUR PULSÉ	7	20 à 25	2	Selon grosseur sur plat à gâteaux
PÂTE BRISÉE	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	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".

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 MULTIPLES

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

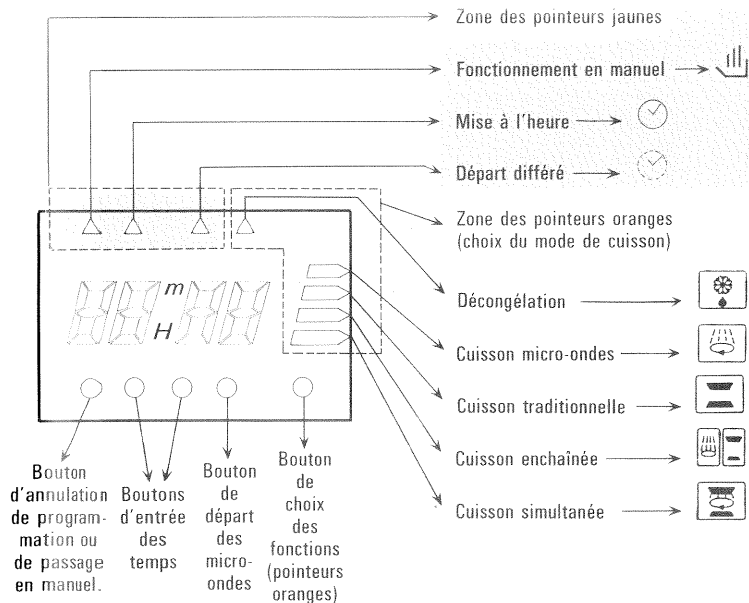
● **Choix du gradin:** Gardez les viandes au gradin du bas en général. Mettez les gâteaux et poissons aux gradins du haut.

● **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.

LA PROGRAMMATION ÉLECTRONIQUE DU FOUR

Votre Programmeur possède une technologie avancée à microprocesseur, qui vous permet de choisir les temps et durées de cuisson, ainsi que les modes de cuisson. Ses affichages et commandes sont les suivantes :



Le programmeur marche selon une logique qui est la suivante; pour toute programmation, vous devez :

- 1° Tout d'abord, choisir le mode de cuisson en faisant clignoter, grâce au bouton «mode cuisson», le pointeur orange correspondant.
- 2° Ensuite, entrer la durée de cuisson grâce aux touches + et -.
- 3° Choisir un départ immédiat (touche départ si vous avez choisi une cuisson comportant des micro-ondes) ou différé avec les touches + et -.

Les cuissons comportant des micro-ondes doivent obligatoirement nécessiter une programmation et un départ par la touche «départ». Les cuissons en traditionnel seul peuvent se faire en programmation ou en manuel (touche «manuel»).

RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES

Installation : Par rapport aux recommandations de votre Guide Pratique, vous devez :

- utiliser un fusible d'installation de 20 Ampères (au lieu de 16).
- utiliser un câble d'alimentation H05 RRF à 3 conducteurs de 2,5 mm² (au lieu de 1,5 mm²).

Prescriptions U.T.E. : Le technicien qui effectue le raccordement électrique est tenu d'installer une coupure omnipolaire (dont l'écartement entre contacts doit avoir au moins 3 mm) en amont du branchement de l'appareil;

Sécurité : Votre four micro-ondes est pourvu de nombreuses sécurités dont certaines sont montées sur la porte (doigts de verrouillage, bouclier spécial). Ainsi :

- toute programmation micro-ondes ne démarrera pas si la porte n'est pas convenablement fermée.
- tout choc violent sur la porte (lors d'un démontage par exemple) ayant entraîné sa déformation doit vous amener à appeler un spécialiste.

Casseroleries :

- Plateau-tournant : il ne doit pas être laissé dans le four lors d'une pyrolyse. Il s'enlève en tirant verticalement vers le haut, et se remet en procédant de la manière inverse.
- Grille trépied : Elle se pose sur le plateau tournant et doit être utilisée en fonctionnement micro-ondes.