

## 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, sous le bandeau.

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

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.

9954-4832 - 07/91

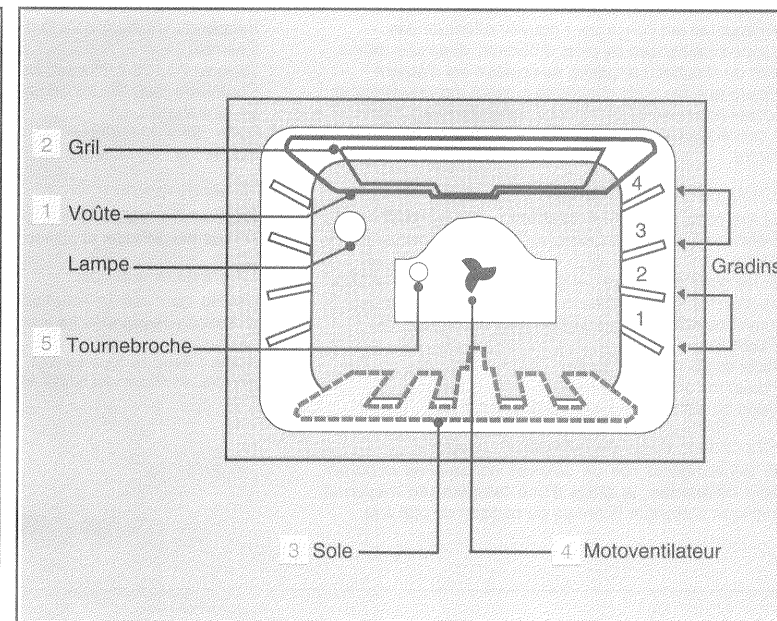
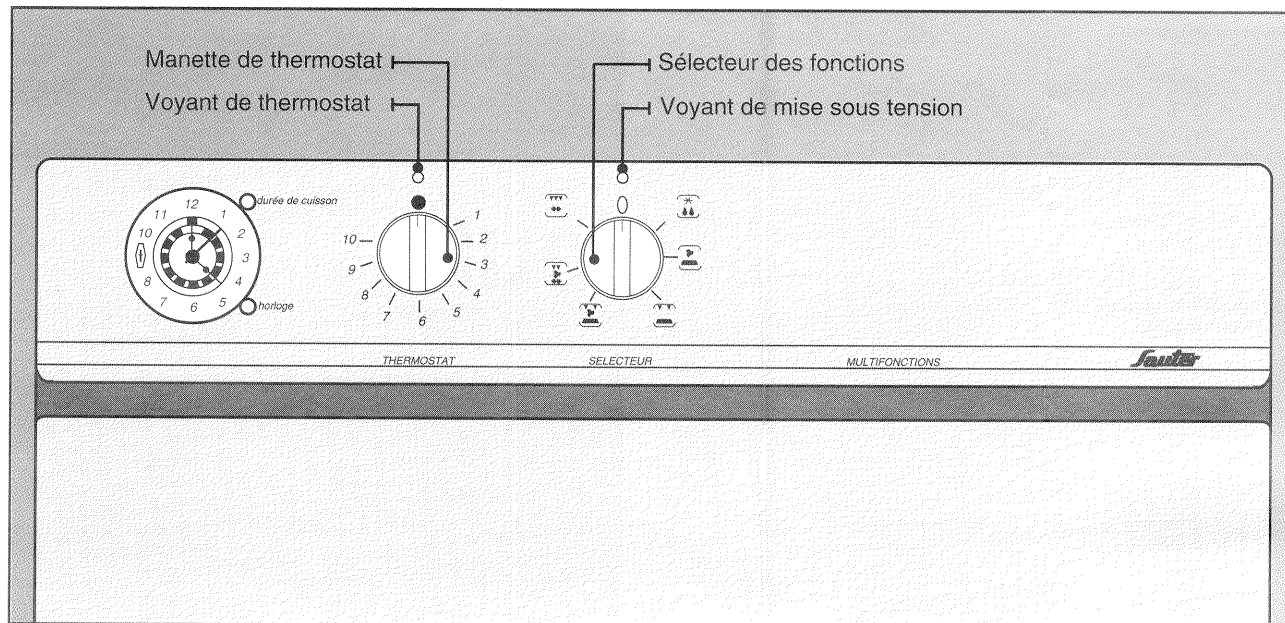
S.D.R.M. société anonyme au capital de 53.250.000 F

87X1394

# four

NOTICE D'UTILISATION

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



## FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction						
Eléments sous tension	1 + 4	3 + 4	1 + 3	1 + 3 + 4	2 + 4 + 5	2 + 1 + 5
Cuissons conseillées		PÂTISSERIES	VIANDES ROUGES ET BLANCHES LEGUMES GATEAUX	VIANDES ROUGES ET BLANCHES LEGUMES GATEAUX	GRILLADES	GRILLADES

## CARACTERISTIQUES DU FOUR

PUISSANCE EN WATTS	Décongélation pulsée	Sole pulsée	Traditionnel	Traditionnel pulsé	Gril moyen pulsé	Gril fort
	875 W	1275 W	2040 W	2075 W	1875 W	2640 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	

## TEMPERATURES

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

## 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
	<b>PORTE FERMEE</b>				
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 FORT	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


# MINUTERIE


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

## Mise à l'heure.

Tirez sur le bouton **A** et tournez-le dans le sens  pour afficher l'heure par rapport au cadran extérieur **B**. (EX : 10 heures, 10 minutes sont affichées ci-contre). La trotteuse indique les secondes (ex : 30 secondes ci-contre). Le réglage est définitif, sauf en cas de changement d'horaire (été, hiver) ou de coupure de courant.

## Cuisson sans programmation (position manuelle)

Si l'indicateur **D** n'est pas placé sous le chiffre 12 du cadran extérieur (comme sur le schéma ci-contre), amenez-le à cette position en tournant, sans le tirer vers vous, le bouton **A** dans le sens .


Lorsque l'indicateur **D** est dans la bonne position, tournez le bouton **C** dans le sens  jusqu'à ce que le symbole 1 apparaisse dans la fenêtre **E**. Vous êtes alors en position manuelle.

## Programmation d'une cuisson immédiate

Cette programmation permet de démarrer immédiatement une cuisson, pour une durée choisie.

Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée.

S'il n'est pas déjà dans cette position, placez l'indicateur **D** sous le chiffre 12 du cadran extérieur (voir paragraphe ci-dessus).

Tournez le bouton **C** dans le sens  pour afficher dans la fenêtre **E** la durée de cuisson en minutes (exemple : 10 minutes de cuisson à partir de l'heure indiquée. Ici : 10 h 10 ; la cuisson va démarrer immédiatement et s'arrêtera à 10 h 20).

## Programmation d'une cuisson différée

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

Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée (ex : 10 h 10).

Tournez le bouton **C** dans le sens  pour afficher dans la fenêtre **E** la durée de cuisson en minutes (ex : 30 minutes).

Tournez le bouton **A** dans le sens  pour placer l'indicateur **D** sur l'heure de début de cuisson désirée, par rapport au cadran intérieur **F** (ex : début à 11 h).

Réglez votre four, sur la fonction choisie.

Exemple illustré ci-contre : il est 10 h 10 ; la cuisson va débiter à 11 h pour une durée de 30 minutes ; elle s'arrêtera donc à 11 h 30.

