

*Four multifonction à pyrolyse
référence MPF7**



Guide d'utilisation

Sauter

“Madame, Monsieur,

Vous venez d'acquérir un appareil de la marque SAUTER et nous vous remercions de votre confiance.

Nous vous recommandons de lire très attentivement ce guide d'utilisation.

Nous sommes sûrs qu'ainsi vous serez entièrement satisfaits de votre appareil pour de longues années.

Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et vous pouvez nous contacter :

*en consultant le 36.15 SAUTER (0,197 € la minute) → tarif en vigueur à la date d'impression du document.
(demande de catalogues, conseils pratiques, adresses diverses)*

en écrivant au

Service Consommateurs SAUTER

BP 9526

95 069 CERGY PONTOISE CEDEX “

en téléphonant au numéro suivant :

N° Indigo 0 825 06 16 05

Service Consommateurs SAUTER

→ tarif en vigueur à la date d'impression du document.

SOMMAIRE

POUR L'UTILISATEUR

<i>Comment se présente votre four ?</i>	<i>P. 3</i>
<i>Comment utiliser votre four ?</i>	<i>P. 4 à 6</i>
<i>Modes de cuisson du four</i>	<i>P. 7</i>
<i>Casseroleries</i>	<i>P. 8</i>
<i>Comment faire une pyrolyse ?</i>	<i>P. 9</i>
<i>S.A.V</i>	<i>P.13</i>
<i>Conseils et astuces</i>	<i>P. 15</i>
<i>Guide de cuisson</i>	<i>P.16</i>

POUR L'INSTALLATEUR

<i>Comment raccorder votre four ?</i>	<i>P. 10 à 11</i>
<i>Comment encastrer votre four ?</i>	<i>P. 12</i>
<i>Comment changer l'ampoule ?</i>	<i>P. 13</i>
<i>Anomalies ?</i>	<i>P. 13</i>

A lire



Ces fours ont été conçus pour être utilisés par des particuliers dans un lieu d'habitation.

Veillez consulter ce guide avant d'installer et d'utiliser votre four.

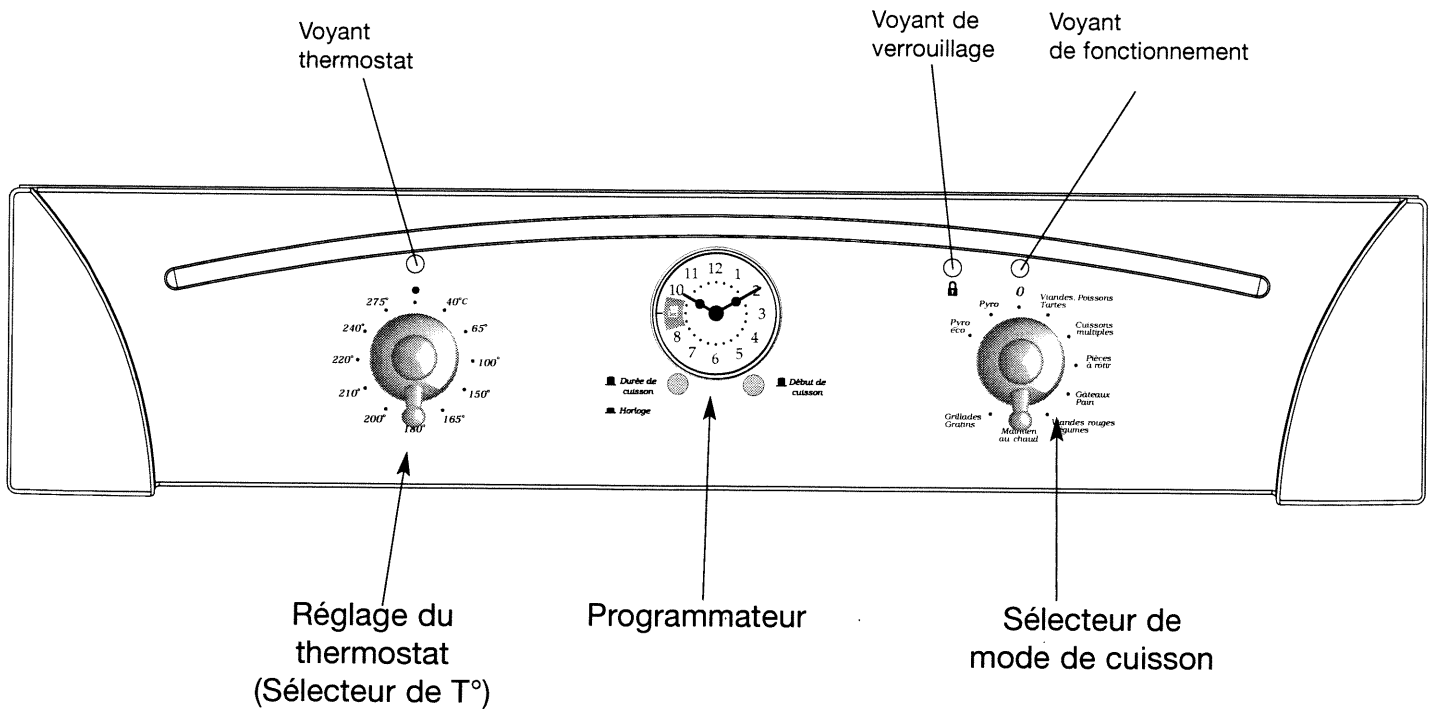
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces fours sont destinés exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

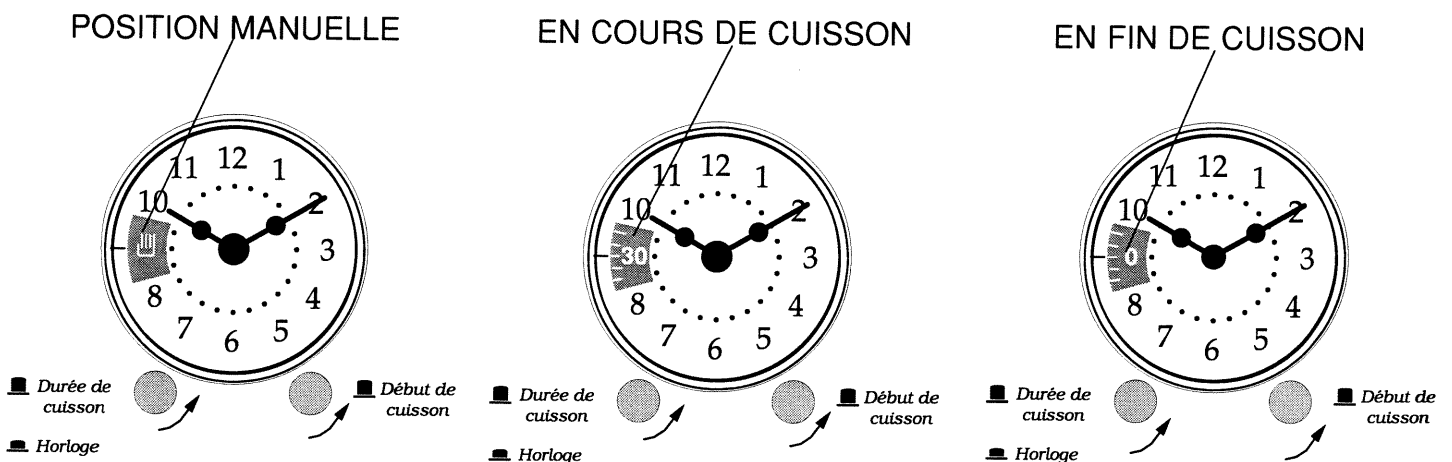
Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Comment se présente votre four ?

1. Le bandeau de commande



2. Le détail de votre programmateur



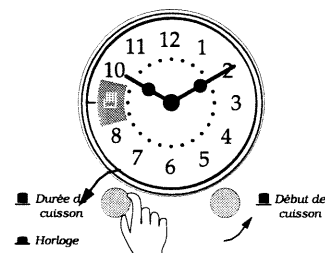
Dans cette position, la sonnerie de fin de cuisson est activée. L'arrêt se fait en positionnant le programmateur sur la position manuelle en tournant le bouton dans le sens de la flèche jusqu'à ce que symbole apparaisse dans la fenêtre.

Comment utiliser votre four ?

1. Comment le mettre à l'heure ?


- **Poussez et tournez en même temps** le bouton dans le sens de la flèche jusqu'à l'affichage de l'heure désirée.

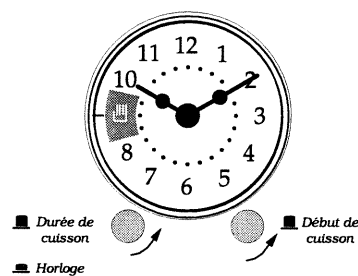
Exemple : 10h10.



2. Comment faire une cuisson immédiate ?

Le programmeur doit être en position manuelle.

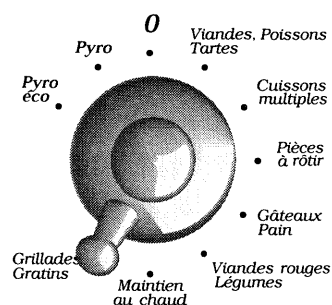
- **Tournez, sans pousser** le bouton de gauche du programmeur dans le sens de la flèche pour amener le symbole  dans la fenêtre intérieure.



- **Choisissez le mode de cuisson**

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

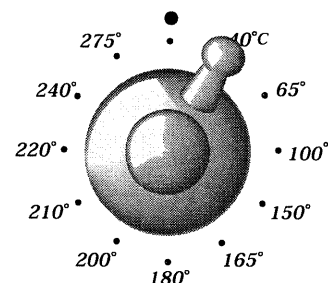
Exemple : position "Viandes, Poissons, Tartes".



- **Choisissez la température de cuisson**

Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.

Exemple : repère de température 200°C.



Après ces actions, le four chauffe, le voyant de thermostat s'allume.

Nota : TOUTES LES CUISSONS SE FONT PORTE FERMÉE

Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de refroidir le four.

Le voyant de thermostat s'éteint dès que la température est atteinte et se réallume de temps en temps pendant la cuisson suivant la régulation de la température du four.

Comment utiliser votre four ?

3. Comment faire une cuisson programmée ?

Faire une cuisson pendant une durée définie

- Choisissez le mode de cuisson.

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

exemple : position "Viandes, Poissons, Tartes",

- Choisissez la température de cuisson.

Tournez le thermostat (sélecteur de température) sur la température recommandée par votre recette.

exemple : repère de température 200°.

- Choisissez la durée de cuisson.


Tournez, sans pousser le bouton du programmeur dans le sens de la flèche jusqu'à l'affichage du temps de cuisson désiré.

Exemple : 30 minutes de cuisson

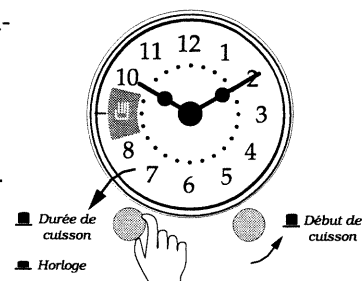
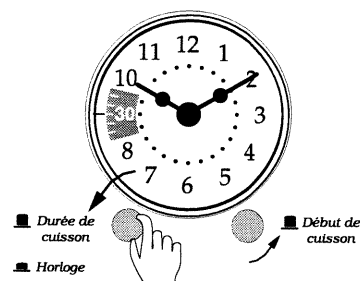
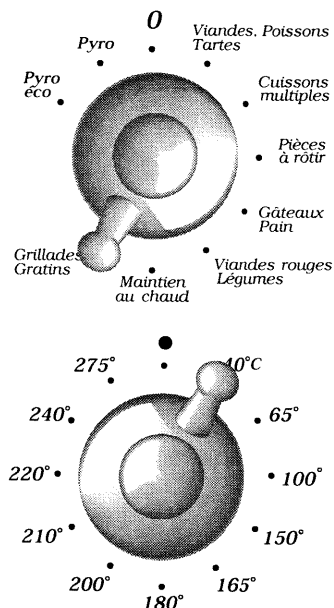
Après ces actions, la cuisson démarre et s'arrêtera en fonction du temps de cuisson programmé.

Nota : Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite ci-dessus.

En fin de cuisson, une sonnerie est activée.

L'arrêt de la sonnerie se fait en positionnant le programmeur sur la position manuelle .

Remettez les sélecteurs de température et de fonctions sur arrêt.

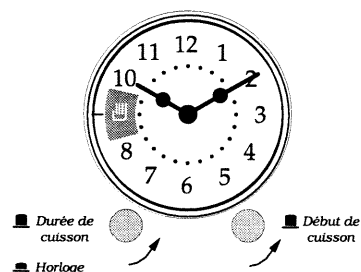


Comment utiliser votre four ?

Faire une cuisson différée

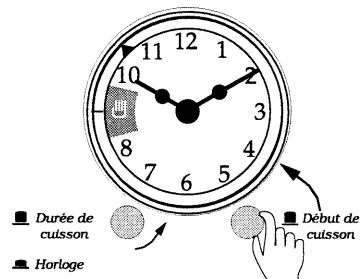
- Vérifiez l'exactitude de l'heure indiquée.

Exemple : 10h10.



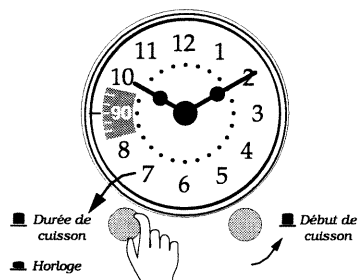
- **Poussez et tournez** le bouton de droite du programmeur dans le sens de la flèche pour amener l'index sur l'heure de début de cuisson choisie

Exemple : début de cuisson choisie à 10h30.



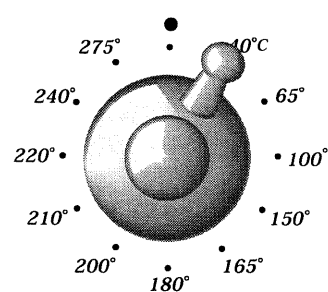
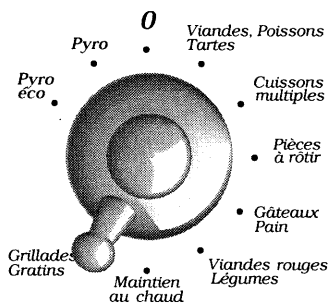
- **Tournez, sans pousser**, le bouton de gauche du programmeur dans le sens de la flèche jusqu'à l'affichage du temps désiré.

Exemple : 90 min de cuisson.



- Ajustez la température et réglez le mode de cuisson.

Exemple : position "Viandes, Poissons, Tartes",
repère de température 200°.



Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson démarre à l'heure programmée (ex : 10h30).

Le voyant de thermostat ne s'allumera qu'à la mise en chauffe du four

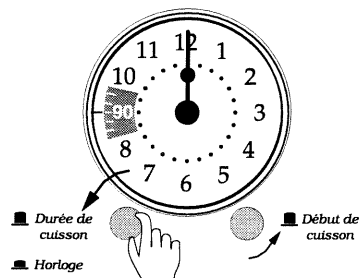
Nota : Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite ci-dessus.

En fin de cuisson, une sonnerie est activée.

L'arrêt de la sonnerie se fait en positionnant le programmeur sur la position manuelle



Remettez les sélecteurs de température et de fonctions sur arrêt.



Modes de cuisson du four

Votre four est équipé d'un préchauffage automatique.

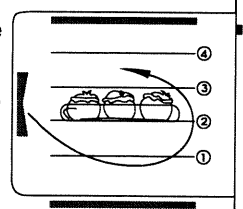
Cette fonction vous permet d'introduire certains de vos mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage.

Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions "gril" et "Maintien au chaud".

Toutefois, certaines préparations doivent, pour un résultat correct, d'être absolument mise à cuire four déjà chaud (voir guide de cuisson proposé). Ex : pâte feuilletée, pizza, etc...

Viandes, Poissons, Tartes

- La cuisson s'effectue par les éléments chauffants inférieur et supérieur (non visible) auxquels vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson.
- Montée rapide en température : les préparations peuvent être introduites directement dans le four froid.
- Les températures préconisées sont plus basses que dans les modes de cuisson n'utilisant pas l'hélice de brassage afin de limiter les projections grasses et les graisses brûlées.

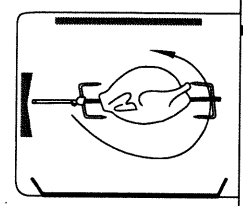


Cuissons multiples

- Cette fonction vous permet de cuire sur plusieurs niveaux (2 maximum) des mets identiques ou différents. (Voir détails et exemples dans le guide de cuisson)

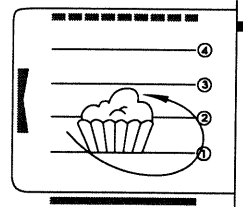
Pièces à rôtir

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant supérieur, auquel vient s'ajouter l'hélice de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la cuisson.
- Vous y cuirez toutes vos volailles, à l'aide du tournebroche (voir détail page CASSEROLERIE).
- Vous pouvez gratiner des plats d'aliments déjà cuits (pâtes au gratin, gratin de choux-fleurs, endives, poireaux, etc...).



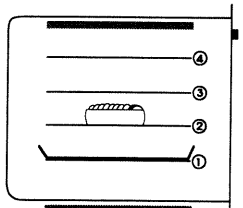
Gâteaux, Pain

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant inférieur associé à un léger dosage de gril pour dorer, l'hélice brassant l'air pour assurer l'uniformité de la cuisson, et du dorage des mets.



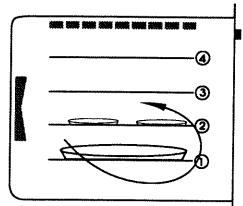
Viandes rouges, Légumes

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus sans apport d'air pulsé
- Après avoir effectué un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges qui seront parfaitement saisis, ainsi que les grosses pièces de viandes.
- Vous y cuirez également les légumes de façon traditionnelle et en papillottes (les grosses pommes de terre par exemple).
- Vous pourrez également utiliser cette fonction pour cuire, en cocotte fermée, des aliments en sauce préalablement rissolés sur foyers (ex : Coq au vin, Matelote, Civet...) ou des légumes braisés (Endives, Fenouil, Laitues...). La chaleur douce qui entoure la cocotte vous garantit une préparation savoureuse sans risque d'attache.



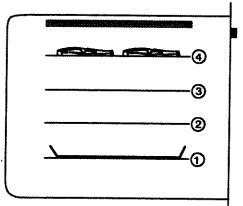
Maintien au chaud

- Cette fonction vous permet de maintenir au chaud les plats préalablement cuisinés en attendant le service.
- Vous pouvez l'utiliser également pour faire lever les pâtes à pain, à brioches, Kouglouf, en ne dépassant pas 40°C.
- Vous pouvez l'utiliser comme chauffe-assiettes avant d'y servir viandes ou poissons (Assiettes posées sur les grilles support).
- Vous pouvez l'utiliser pour décongeler en respectant une T° basse, plus rapide qu'une décongélation à l'air ambiant.



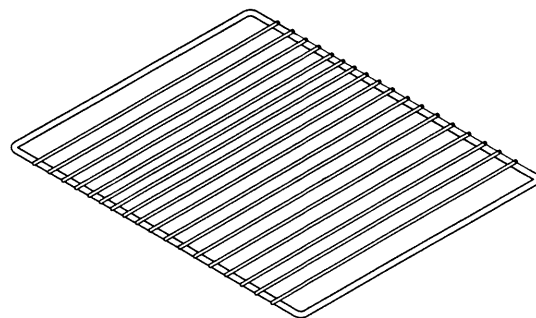
Grillades, Gratins

- Fonction adaptée pour griller. Après un léger préchauffage (5 min) avec la grille dans le four, vous grillerez côtelettes, saucisses, toasts...
- Vous pouvez verser un verre d'eau dans la lèche-frite qui recueille le jus des grillades : cette astuce présente l'avantage de réduire fumées et odeurs.



GRILLE PLATE

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



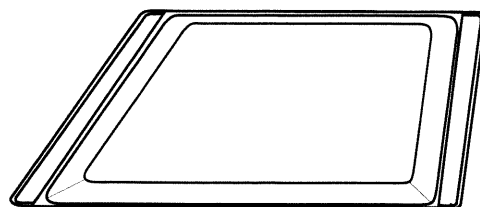
PLAT LÈCHEFRITE MULTI-USAGES

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades.

Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Évitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.

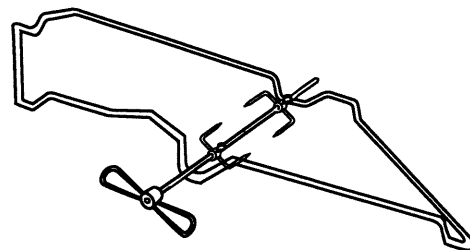


TOURNEBROCHE

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites.

Pour l'utiliser :

- disposez le plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir les jus de cuisson.
- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
- placez la broche sur son berceau.
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
- engagez le berceau de la broche au 2e gradin à partir du bas.



Conseils importants :

Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage. En provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail intérieur du four.

Comment faire une pyrolyse ?

Qu'est-ce une pyrolyse ?

-Votre four se nettoie par élimination à haute température des salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur. Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Afin de s'adapter à chaque situation, ce four dispose de 2 cycles de nettoyage pyrolyse.

- Un cycle économique (PYRO ECO) d'une durée d'1h30 (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h00), ce cycle consomme 3,6kWh, soit près de 25% de moins que le cycle pyro standard. Actionné régulièrement (toutes les 2 ou 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances.

- Un cycle standard (PYRO) d'une durée de 2h (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera verrouillé pendant 2h30), ce cycle consomme 4,8kWh et assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.

- Par mesure de sécurité, la porte se bloque dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson. Il est impossible alors de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

Le coût d'une pyrolyse ?

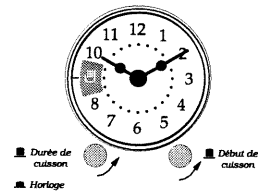
Pas plus coûteuse que la valeur d'un timbre poste.

REMARQUE : Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il est effectué aux "heures creuses" éventuellement prévues au contrat EDF.

Comment faire une pyrolyse ?

a) Retirez la casseroles du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire

b) Vérifiez que le programmeur est en **position manuelle**.



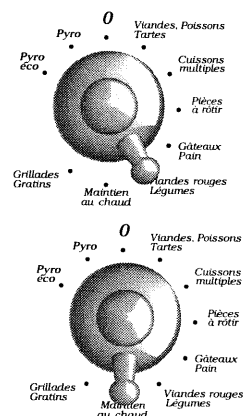
c) Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position Pyro ou Pyro Eco.

La durée de la pyrolyse est de 1h30 (Pyro éco) ou de 2h (Pyro) (non modifiable) et le four est indisponible pendant 2h (Pyro Eco) ou 2h30 (Pyro).Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

• Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.

• Le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe.

• La pyrolyse s'arrête automatiquement, **le voyant de verrouillage s'éteint**, il est alors possible d'ouvrir la porte.



d) Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

e) Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

Entretien général

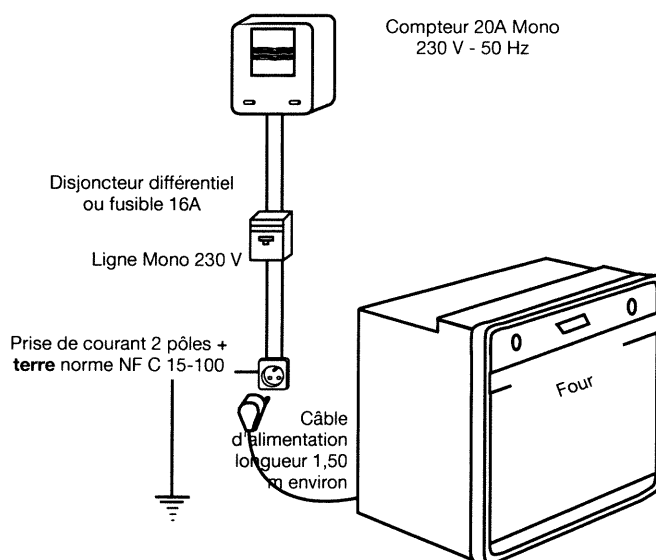
Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position 0.

De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques ainsi que les objets tranchants sont à proscrire.

Comment raccorder votre four ?

- Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation). Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.
- Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.
- Les fours sont livrés avec un câble d'alimentation H05VVF à 3 conducteurs de 1,5 mm² et doivent être branchés sur le 230 V monophasé, le fil de protection (jaune/vert) est relié à la borne de terre \perp de l'appareil. Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.
- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur telle qu'il puisse être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Exemple de raccordement



Tension de fonctionnement.....	230 V ~ 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée.....	3,375 kW
Puissance nominale du grilloir.....	2,100 kW

Consommation d'énergie

-de montée à 175°C.....	0,315 kWh
-de maintien pendant 1 heure à 175°C.....	0,570 kWh
TOTAL.....	0,885 kWh

-Pyro (90 minutes).....	3,65 kWh
-Pyro (120 minutes).....	4,83 kWh

Dimensions utiles du four

Largeur.....	43 cm
Hauteur.....	31.5 cm
Profondeur.....	38.5 cm

Volume utile.....	52 litres
--------------------------	------------------

Comment raccorder votre four ?

Il y a possibilité de changer le câble d'alimentation (si celui-ci est trop court).

Pour cela : (l'appareil étant déconnecté du réseau)

- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne **L / 1**.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne \perp .
- Le fil du neutre sur la borne **N / 2**.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.

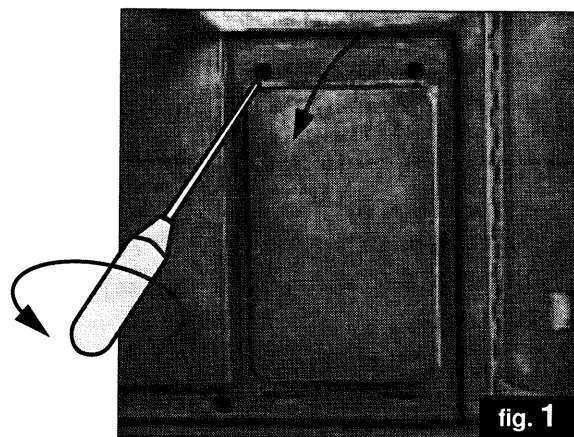


fig. 1

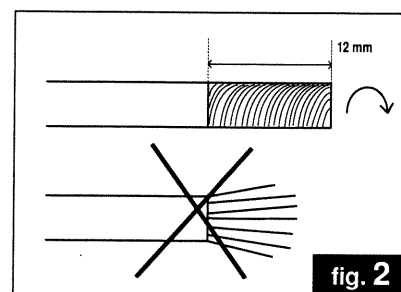


fig. 2

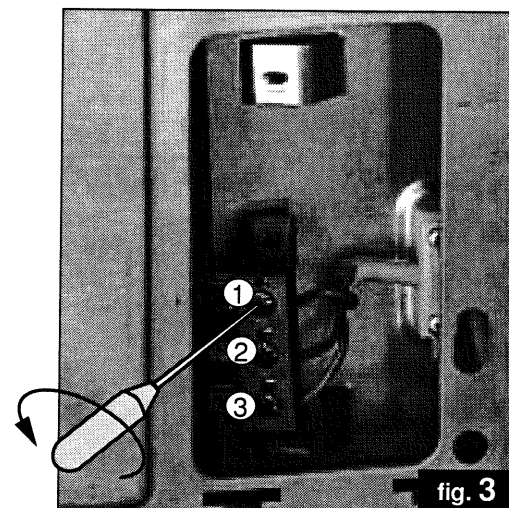


fig. 3

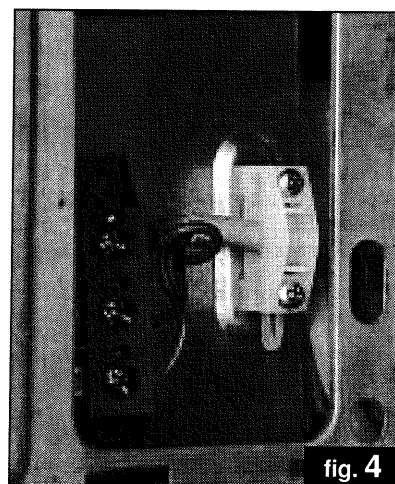


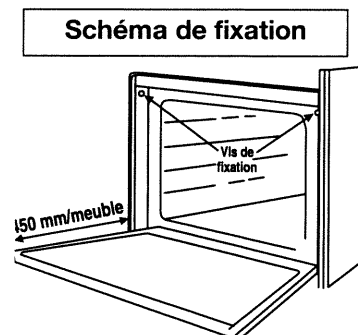
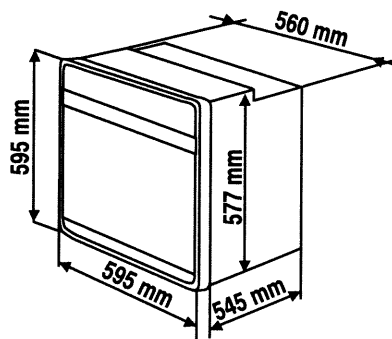
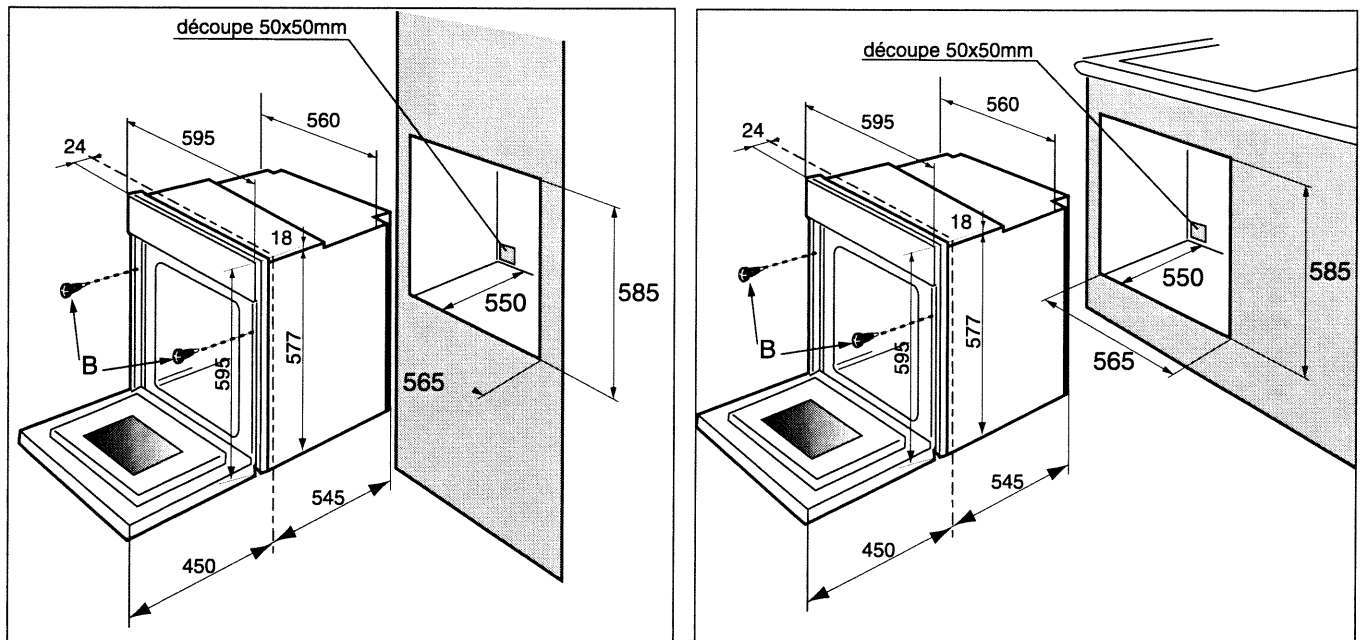
fig. 4

Comment encastrer votre four ?

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne ayant les dimensions d'encastrement adaptées. Pratiquez, dans la paroi arrière de la niche, une découpe de 50mmx50mm pour le passage du cordon d'alimentation (voir schéma ci-dessous).
- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance de 2 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis dans les trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma). Auparavant, effectuer un trou de Ø 3 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

NB - Il est conseillé de faire installer ce matériel par un spécialiste électroménager.



Conseils importants

Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance de 2 mm avec le meuble voisin.

La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (2 phases + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 230 V monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 2 phases + terre normalisée CEE 7 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Pendant la pyrolyse, la façade du four devient plus chaude que pendant une cuisson. Eloignez les jeunes enfants.

Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud.

Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Comment changer l'ampoule ?

- L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

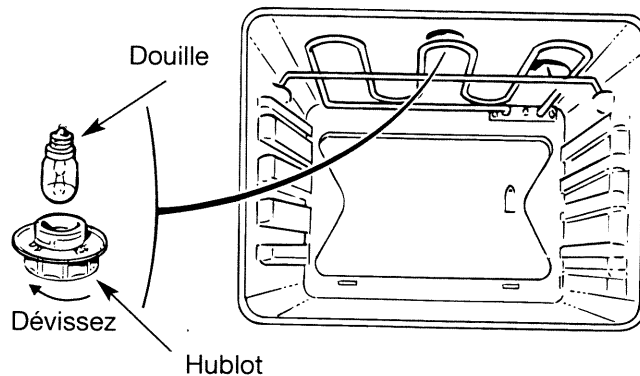
ATTENTION ! Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule et laissez refroidir si besoin l'appareil.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour.
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220/240 V
- 300°C
- culot E 14

- Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four



Remarque : pour dévisser le hublot et la lampe, utiliser un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

Anomalies ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • Le programmeur n'a pas été réglé. • La température sélectionnée est trop basse. • Autres causes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Régler l'heure du jour sur le programmeur. - Augmenter la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente.
L'indicateur de verrouillage clignote.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte n'est pas fermée. • Autres causes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fermer la porte. - Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> • La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changer la lampe. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"> • La ventilation doit s'arrêter après 1 heure maximum, ou dès que la température de votre four est descendue à environ 125°C. • Si pas d'arrêt après 1 heure 	<ul style="list-style-type: none"> - R.A.S. - Faire appel au Service Après-Vente.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La porte est mal fermée. • Autres causes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la fermeture de la porte. - Faire appel au Service Après-Vente.
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Une coupure ou une micro coupure de courant s'est produite. L'affichage clignote. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre le programmeur à l'heure.
Le four reste verrouillé après la pyrolyse.	<ul style="list-style-type: none"> • Une coupure ou une micro coupure de courant s'est produite pendant la pyrolyse. 	<ul style="list-style-type: none"> - Relancer une pyrolyse complète.

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contacter sans attendre le Service Après-Vente.

Service Après-Vente

Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.

PIÈCES D'ORIGINE : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE soient utilisées



Notes personnelles

Conseils et astuces

V I A N D E S

Choisir un plat aux dimensions bien adaptées à la pièce à cuire ; trop grand : les sucs brûlent, la réalisation d'une sauce est impossible. Préférer les plats en terre à feu, les plats en verre provoquant davantage de projections grasses.

Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante. Les éponger puis les rouler dans très peu d'huile (1 cuillère à café) additionnée de sel et poivre (sauf la viande de boeuf qui doit être salée en fin de cuisson, le sel ferait ressortir le sang et dessècherait la pièce). Les rôtis sont souvent entourés d'une barde qui empêche la formation d'une croûte dorée. La supprimer au maximum sur les rôtis de viandes rouges pour éviter odeurs et fumées. Sa présence reste toutefois utile pour certains morceaux qui peuvent devenir secs à la cuisson tels que la sous-noix de veau, le filet de porc.

En cours de cuisson, le boeuf et l'agneau n'ont pas besoin d'être arrosés, alors que volailles, porc, veau ne seront que meilleurs s'ils sont arrosés régulièrement avec le jus de cuisson. Ajouter quelques cuillerées d'eau chaude au fond du plat afin d'éviter la carbonisation du jus.

. rôti de boeuf	de 10 à 15 min pour 500g
. rôti de porc	de 35 à 40 min pour 500g
. rôti de veau	de 30 à 40 min pour 500 g

Si le rôti est long et d'un petit diamètre, le temps de cuisson conseillé pour 500 g doit être diminué.

En fin de cuisson, Il est indispensable de laisser reposer les viandes hors du four, emballées dans du papier aluminium (face brillante côté viande). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes blanches ou les volailles garderont leur moelleux.

Pour les grillades : enduire les pièces à griller d'une très fine couche d'huile ; cette pellicule de matière grasse (appliquée au pinceau) régularise la répartition de la chaleur et évite à l'aliment "d'attacher". Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas. L'utilisation de la fourchette étant déconseillée, les retourner à l'aide d'une spatule.

P O I S S O N S

Ils seront cuits au plat pour une dorade farcie par exemple, en papillotes ou au gril pour des poissons portions (sardines, rougets...) ou des darnes (saumon...).

L E G U M E S

Cuisson des tomates farcies : choisissez des tomates bien fermes. Coupez un chapeau, ôtez les graines avec une petite cuillère, salez légèrement l'intérieur et retournez les sur une grille pour qu'elles s'égouttent. Avant d'y placer la farce, déposez dans chacune d'elles une vingtaine de grains de riz cru. A la cuisson, le riz absorbera l'eau superflue.

Pour peler des poivrons : faites les griller sous le gril bien rougi en les retournant de temps en temps ; lorsque la peau se boursoufle, mettez-les à tiédir dans un sac plastique ou enveloppez-les dans du papier aluminium puis pelez-les.

Pour le gratinage d'aliments cuits (endives au jambon, pâtes au fromage...), la position gril ou gril pulsé sera parfaite.

P A T I S S E R I E S

La pâte feuilletée se fait toujours cuire sur une plaque humide non graissée : en s'évaporant, l'eau favorise le gonflement de la pâte.

Choix des moules en pâtisserie

Les moules en aluminium ou autres alliages légers sont les moins chers mais ont vite tendance à se déformer. Les moules en tôle noire absorbent bien la chaleur qui se transmet directement à la pâte assurant une bonne qualité de cuisson. Les moules recouverts de matière anti-adhésive permettent un démoulage et un nettoyage faciles, une cuisson régulière et une belle couleur de gâteaux. Le verre à feu est mauvais conducteur de la chaleur mais il permet de suivre les différents stades de la cuisson. La céramique et la porcelaine ne sont pas non plus de bons conducteurs de chaleur mais ils conviennent parfaitement aux cuissons lentes.

Astuces de démoulage : Les moules doivent être beurrés avant de recevoir la pâte ; les mettre ensuite au réfrigérateur : le beurre durcit et ne se mélangera pas à la pâte. Le papier sulfurisé beurré sert à recouvrir les parois et le fond des moules lisses ; le démoulage ne posera pas de problème. Démouler toujours le gâteau à chaud et le poser sur une grille à pâtisserie pour qu'il refroidisse.

Conseils : Une température trop élevée forme une croûte qui empêche le gâteau de monter et l'intérieur cuit mal. Ne pas ouvrir la porte du four lors des cuissons fragiles : choux, soufflés... Si vous devez ajouter de la levure chimique à une pâte, faites le toujours en fin d'opération, sinon elle perd ses propriétés. Ne la mettez pas non plus avec le sel car il dégrade les qualités de celle-ci.

Si en cours de cuisson, le four fume :

- Vérifier que vous êtes sur la position conseillée dans votre livret d'utilisation, à la bonne hauteur de gradin, à la bonne température.
- Vérifier que votre four n'est pas particulièrement sale et ne nécessite pas un nettoyage.

Guide de cuisson

EQUIVALENCE : POSITION THERMOSTAT → °C									
CHIFFRE	1	2	3	4-5	5	6	7	8	MAXI
°C	40°C	65°C	100°C	150°C	150-165°C	180-200°C	210°C	240°C	275°C

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTRÉES - LÉGUMES						
PIZZA (FINE)	GATEAUX	220°C	1er	PLAT A GÂTEAUX	10-15 min	
PIZZA (PAIN)	GATEAUX	240°C	1er	PLAT A GÂTEAUX	10-15 min	
QUICHE	TARTES	200°C	1er	GRILLE	30-35 min	
SOUFFLÉ	GATEAUX	180°C	1er	GRILLE	45-50 min	
LEGUMES FARCIS	LEGUMES	180°C	2em	GRILLE	40-45 min	
GRATIN DAUPHINOIS	LEGUMES	180°C	2em	GRILLE	45-50 min	
FRIANDS *	TARTES	220°C	2em	PLAT	18-20 min	
GRATINS (LEGUMES, PÂTES)	GRATINS	210°C	2em ou 3em	GRILLE	15-20 min	
POISSONS						
POISSON AU FOUR	POISSONS	200°C	1er	GRILLE	35-45 min	
POISSON PAPILOTTE *	POISSONS	210°C	2em	LÈCHE-FRITE	15-20 min	PRÉCHAUFFER
POISSON GRILLE *	GRILLADES	275°C	3em ou 4em	GRILLE	15-20 min	PRÉCHAUFFER 5 min
VIANDES						
COTES D'AGNEAU *	GRILLADES	275°C	4e	GRILLE+L.FRITE	8-15 min PAR FACE	PRÉCHAUFFER 5 min
POULET	PIÈCES A RÔTIR	200°C	T.BROCHE	LÈCHEFRITE	25min/500g	
GIGOT	PIÈCES A RÔTIR	200°C	1er	GRILLE+L.FRITE	15-20 min/500g	LÈCHEFRITE SUR SOLE
RÔTI DE BOEUF *	VIANDES ROUGES	240°C	1er ou 2em	GRILLE	15-20 min/500g	
RÔTI DE PORC/VEAU	VIANDES	180°C	1er	GRILLE	35-40 min/500g	
PINTADE	VIANDES	180°C	1er	GRILLE	35-40 min/500g	
BOEUF EN DAUBE (COQ AU VIN)	VIANDES ROUGES	200°C	1er	GRILLE	60-90 min	EN COCOTTE FERMÉE
PÂTISSERIES						
BISCUIT / GÉNOISE	GATEAUX	165°C	1er	GRILLE	35-40 min	
BISCUIT ROULÉ *	GATEAUX	210°C	2em	PLAT	10-15 min	
CAKE / QUATRE-QUARTS	GATEAUX	165°C	1er	GRILLE	50-60 min	
KOUGLOF / SAVARIN	GATEAUX	165°C	1er	GRILLE	45-60 min	
BRIOCHE	GATEAUX	165°C	1er	GRILLE	30 à 35 min	
PAIN *	PAIN	220-240°C	2em	GRILLE OU PLAT	40-45 min	SELON LA GROSSEUR
MÉRINGUES	GATEAUX	65-100°C	2em	PLAT	90 min	LAISSER DESSÉCHER FOUR ÉTEINT
PETITS GÂTEAUX	GATEAUX	165°C	3em	PLAT	18-20 min	
PÂTE À CHOUX	GATEAUX	180°C	2em	PLAT	30-35 min	
TARTE	TARTES	200°C	1er	GRILLE	35-45 min	
TOURTE	TARTES	180-200°C	1er	GRILLE	50-60 min	
PÂTES NON GARNIES	TARTES	200°C	1er	GRILLE	18-20 min	
PÂTE FEUILLETÉE *	TARTES	220°C	2em	PLAT	10-15 min	PÂTE NON GARNIE
CRÊMES	GATEAUX	150°C	1er	PLAT	25-30 min	6 RAMEQUINS AU BAIN-MARIE
DIVERS						
DECONGÉLATION	"MAINTIEN AU CHAUD"	40°C	2em	GRILLE		SURVEILLER POUR ÉVITER DÉBUT DE CUISSON
CHAUFFE-PLATS	"MAINTIEN AU CHAUD"	65 à 100°C	1ou2ou3em	GRILLE		
PLATS PRÉPARÉS	"MAINTIEN AU CHAUD"	65 à 100°C	1ou2em	GRILLE		
LEVÉE PÂTE À PAIN A BRIOCHE ...	"MAINTIEN AU CHAUD"	40°C	1er			
TOASTS GRILLÉS	GRILLADES	275°C	4em	GRILLE		PRÉCHAUFFER 5 min

* Dans ce cas, il est préférable d'enfourner four chaud.

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE

C u i s s o n s u r 2 n i v e a u x

Les cuissons sur 2 niveaux s'effectuent sur position "CUISSONS MULTIPLES".

Cette fonction équipée d'un préchauffage automatique rapide vous donnera de meilleurs résultats si vous enfournez après avoir atteint la température de cuisson souhaitée.

Selon le nombre de nombre de niveaux utilisés, il vous sera peut être nécessaire de faire l'acquisition d'accessoires de casseroles supplémentaires. L'enfournement et le défournement ne se font pas nécessairement en même temps

ATTENTION : Si la cuisson est programmée, le temps doit être le même pour les 2 mets.

RECETTES	TEMPÉRATURE	TEMPS	GRADINS
2 QUICHES OU 2 TARTES	200°C	35 à 40 min	1 et 3 sur grilles
PETITS CHOUX	180°C	30 à 35 min	1 et 3 sur plats
GRATIN DAUPHINOIS		45 min	1 et 3 sur grilles
+	200°C		
RÔTI DE PORC		70 min	
PETITS GÂTEAUX SABLÉS	165°C	8 à 10 min	2 et 3 sur plats à gâteaux