



MARQUE: SAUTER

REFERENCE: SFP 690WF1 BLANC

CODIC: 2392720



Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'UTILISATION

Four



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four SAUTER et nous vous en remercions.

C'est pour vous que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils pour vous permettre jour après jour d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, pour vous faire plaisir et faire plaisir à vos amis et votre famille.

Votre nouveau four SAUTER s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits SAUTER, un vaste choix de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four SAUTER.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.sauter-electromenager.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

www.sauter-electromenager.com

SAUTER

Nous cuisinons si bien ensemble

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consignes de sécurité _____	04
• Environnement _____	05
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	06
• Encastrement _____	06
• Raccordement électrique _____	07
• Changement de câble d'alimentation _____	08
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	09
• Description des accessoires _____	10
• Description de votre programmateur _____	11
4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmateur _____	12
◦ Comment régler l'heure _____	12
• Utilisation des modes de cuisson _____	13
◦ Utilisation de la fonction "CHEF" _____	14
◦ Utilisation de la fonction "GUIDE SAVEUR" _____	21
◦ Utilisation de la fonction "EASY COOK" _____	25
◦ Utilisation de la fonction "BASSE TEMPERATURE" _____	33
• Utilisation des différents réglages du four _____	39
◦ Minuterie _____	39
◦ Contraste _____	40
◦ Verrouillage _____	40
◦ Son/Bips! _____	40
◦ Consommation _____	41
◦ Sauter Services _____	41
5 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Nettoyage de la surface extérieure _____	42
• Nettoyage de la porte _____	42
• Consignes de sécurité _____	44
• Nettoyage par pyrolyse _____	44
6 / ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	46
• Changement de l'ampoule _____	47
7 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	48
• Relations consommateurs _____	48



Important

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

– Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

– Cet appareil doit être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet. Assurez-vous qu'ils ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

– A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.

– Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

– Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

– Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en renversant un récipient de cuisson. De plus la façade de votre appareil est chaude pendant l'utilisation.

– Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.

– Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Vous constaterez peut être une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

– Lors de la cuisson, assurez-vous que la

porte de votre four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

– Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne touchez pas les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Vous risqueriez de graves brûlures.

– En enfournant ou en sortant vos plats du four, n'approchez pas vos mains des éléments chauffants supérieurs, utilisez des gants thermiques de cuisine.

– Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche,...),

– Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole (voir chapitre description de votre four), la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

– Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

– Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

– Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

– Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre ou en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.

– En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

– Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.

– N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

– Pour votre sécurité, votre four est équipé d'un ARRÊT AUTOMATIQUE, si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 10 heures de fonctionnement, la fonction AS (Automatique Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. AS s'affiche à la place de l'heure et une série de 2 bipps successifs est émise pendant un certain temps.

• **RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT**

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.



– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

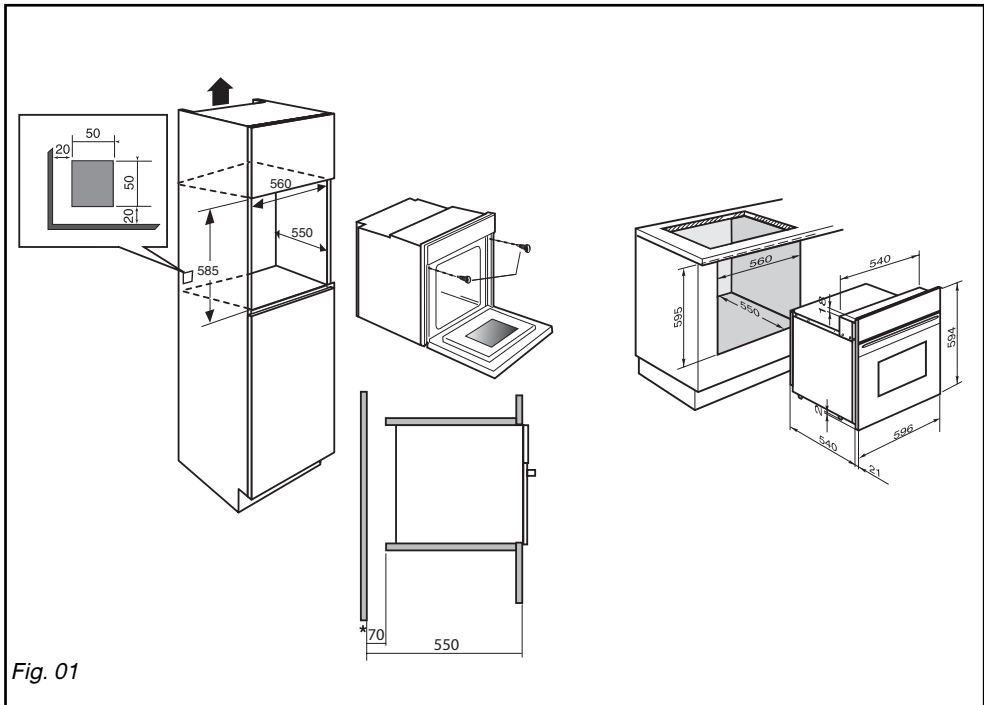


Fig. 01

• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

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 :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le

meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (fig.1).

• ENCASTREMENT

Pour ce faire :

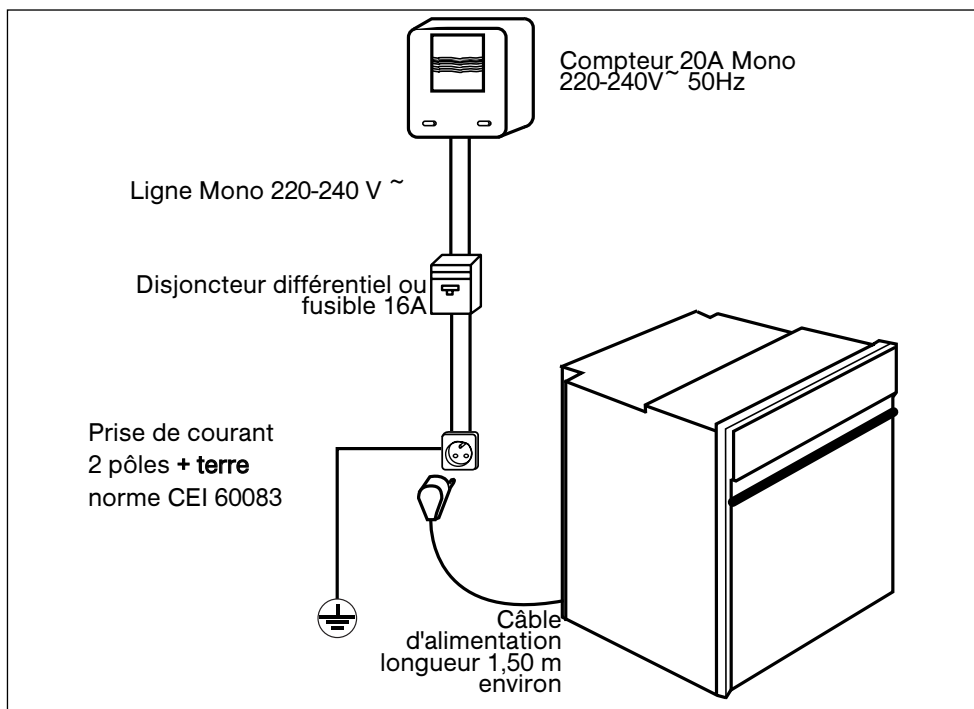
- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou de \varnothing 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



Conseil

Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.



• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.


Vérifiez que:

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm² (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V ~ monophasé

par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph +1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Attention

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.

Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après Vente.



Attention

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

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

• **CHANGEMENT DE CÂBLE D'ALIMENTATION**

- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.

Pour cela l'appareil doit être 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.

- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.

- Le fil de la phase sur la borne L.

- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .

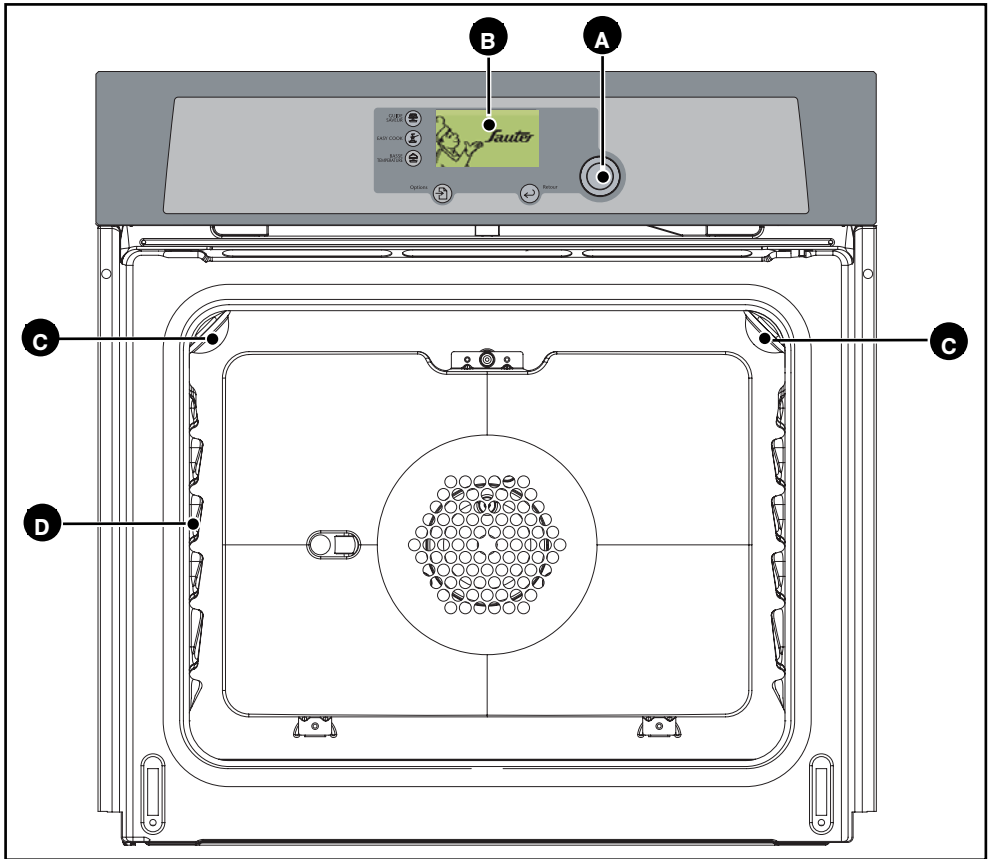
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.

- 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.

• **PRESENTATION DE VOTRE FOUR**



A Bouton de sélection

C Lampes

B Programmateur

D Indicateur de gradins



Conseil

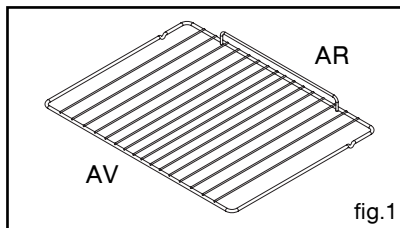
Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

• ACCESSOIRES

• Grille sécurité anti-basculement (fig.1)

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

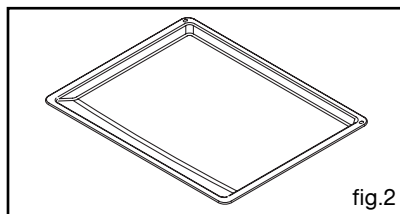
Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



• Plat multi usages (fig.2)

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...

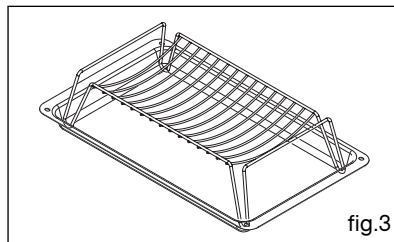
Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du



• Casseroles réservées à la cuisson basse température (fig.3)

Posez les viandes (sauf les volailles) sur la grille, le plat émail dessous.

Posez les pots de yaourts directement dans le plat.



• Tournebroche fig.4

Pour l'utiliser :

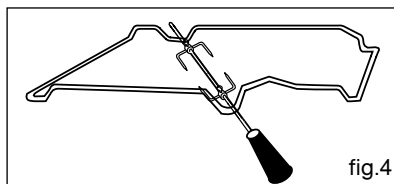
- disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.

- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.

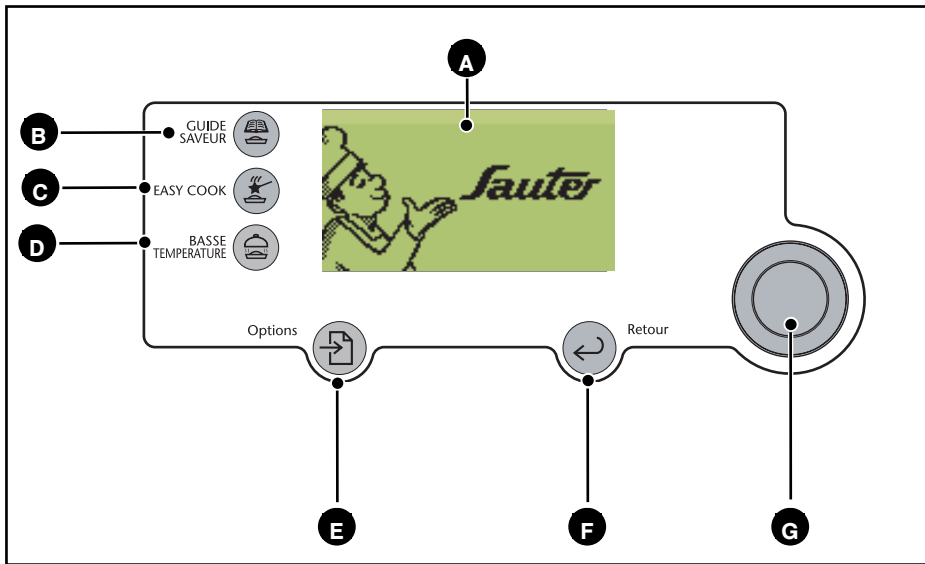
- placez la broche sur son berceau.

- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.

- retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans se brûler.



• **PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR**



A Affichage des informations

B Bouton "GUIDE SAVEUR"

C Bouton "EASY COOK"

D Bouton "BASSE TEMPERATURE"

E Bouton "OPTIONS"

F Bouton "RETOUR"

G Bouton de sélection

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

Le four affiche directement l'écran : voir(fig.1).

- Appuyez sur le bouton "Options" (fig.2).

- Tournez le bouton de sélection jusqu'à la ligne "3 heure / Date".

- Validez en appuyant sur le bouton de sélection.

- Appuyez pour entrer les informations désirées, puis validez sur "OK" (fig.3).

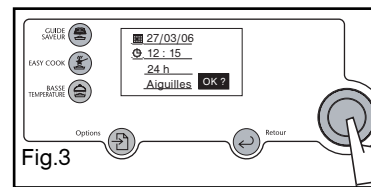
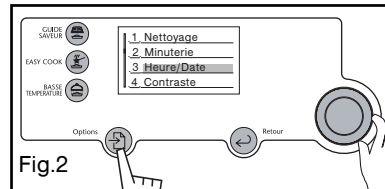
1 Affichage de la date

2 Affichage de l'heure

3 Affichage sous forme 12h ou 24h.

4 Affichage de l'heure sous forme "Aiguilles" ou "Chiffres".

- Appuyez sur le bouton "Retour".
L'affichage de la date et de l'heure apparaissent à l'écran.



• **REALISATION D'UNE CUISSON**

Ce four vous permet d'accéder à 4 types de programmations différentes selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette :

- Une recette dont vous maîtrisez tous les paramètres (vous choisissez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson) : sélectionnez la **fonction "CHEF"** directement en appuyant sur le bouton de sélection.

- Une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four (vous choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés : la température, la durée de cuisson, le type de cuisson) : sélectionnez la **fonction "GUIDE SAVEUR"**.

- Une recette gérée automatiquement par le four : vous choisissez parmi une liste de 12 plats les plus courants celui que vous désirez cuisiner (température, durée de cuisson et type de cuisson sont définis par le four) : sélectionnez la **fonction "EASY COOK"**.

- Une recette par un programme spécifique gérée électroniquement par le four pour obtenir une cuisson caractérisée par une tendreté incomparable de la viande et des saveurs exceptionnelles ; l'ensemble casseroles fourni avec le four pour surélever les viandes et permettre une circulation parfaite de l'air chaud autour de celles-ci (voir recommandations sur l'utilisation de ce support). Garantie de la tendreté sans phénomène de durcissement, aspect homogène à la coupe, entames non surcuites, conservation du jus des viandes.
Sélectionnez la **fonction "BASSE TEMPERATURE"**.



Attention

Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

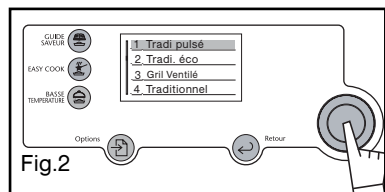
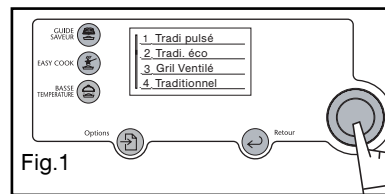
• UTILISATION DE LA FONCTION "CHEF"

Cette fonction vous permet de régler vous même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

- Appuyez sur le bouton de sélection. Vous accédez à l'écran "Chef" (fig.1).

- Sélectionnez le type de cuisson parmi la liste suivante en tournant le bouton (pour ce choix, reportez vous au guide de cuisson joint) :



- 1- Tradi Pulsé
- 2- Tradi . éco
- 3- Gril Ventilé
- 4- Traditionnel
- 5- Sole Pulsée
- 6- Maintien chaud
- 7- Gril fort
- 8- Gril moyen
- 9- Décongélation
- 10- Mémoires

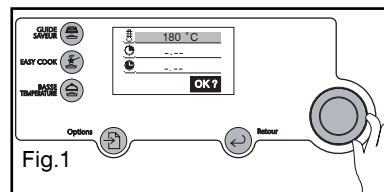


- Validez votre choix en appuyant sur le bouton de sélection (fig.2).




• UTILISATION DE LA FONCTION "TEMPERATURE"


En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

- Sélectionnez la case  en tournant le bouton de sélection (fig.1).
- Appuyez sur le bouton, la case  clignote : choisissez la T° désirée en tournant le bouton.
- Appuyez pour valider.



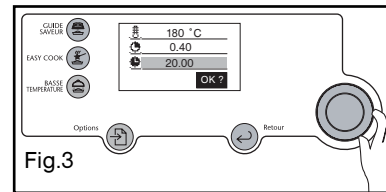
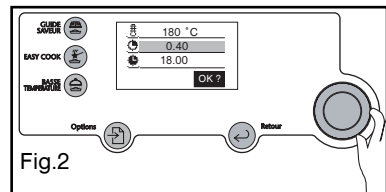
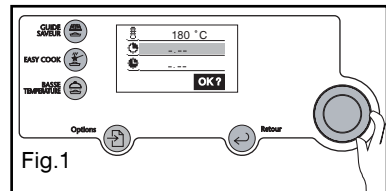
• UTILISATION DE LA FONCTION DUREE DE CUISSON ET DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case  (fig.1). (tournez le bouton puis appuyez pour sélectionner cette case, entrez la durée de cuisson en tournant le bouton puis validez par un nouvel appui. Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson (case ) s'incrémente automatiquement (fig.2). Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée. Dans ce cas, sélectionnez la case  et procédez de la même façon que pour le réglage de la durée de cuisson. Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, appuyez pour valider (fig.3).

Votre four se mettra en veille (symbole  dans l'afficheur) jusqu'au démarrage de la cuisson (heure de fin - durée de cuisson)

NB : Vous pouvez ne pas sélectionner de durée de cuisson. Dans ce cas, laissez les cases de durée et de fin de cuisson vides et allez directement sur "OK". Validez pour lancer la cuisson. L'arrêt du four se fera en appuyant sur le bouton de sélection ou "Retour" lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat.

Sélectionnez "Arrêter" puis appuyez sur le bouton de sélection.



• UTILISATION DE LA FONCTION "GRIL SAVEURS"

Après avoir réglé une durée de cuisson, en appuyant une fois sur «OK», le four propose : voir (fig.1).

Cette fonction vous permet d'associer à la séquence de cuisson choisie une fonction « dorage » du plat en fin de cuisson, celle-ci s'effectuant par la mise en service du gril pendant les 5 dernières minutes de la séquence.(temps non modifiable)

Elle n'est pas active sur les fonctions suivantes : Tradi Eco, Gril ventilé, maintien au chaud, gril fort, gril moyen.

En validant « O.K. », apparaît dans l'écran : dessin du picto « gril saveur » 5 minutes avant la fin du temps de cuisson programmé, l'indicateur s'anime au centre de l'écran (fig.2). Ne posez pas les plats trop prêts du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1er ou 2ème gradin (en partant du bas).

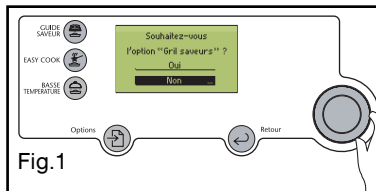


Fig.1

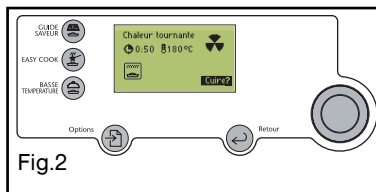


Fig.2


Exemple de programmation :


Gratinée à l'oignon :


- Sélectionnez une séquence de cuisson (exemple tradi. Pulsée)
- Sélectionnez la température (exemple 180°C)
- Sélectionnez une durée de cuisson (exemple 25 min)
- Sélectionnez le programme « gril saveur »


Le bouillon va chauffer 20 min et le gratinage se fera pendant les 5 minutes restantes.


• TABLEAU DE CUISSON DE LA FONCTION "CHEF"


- *  **Tradi Pulsé**
(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 275°C)
 – La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
 – Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
 – Recommandé pour les **vian**des posées dans un plat en terre de préférence.

- *  **Tradi . éco**
(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)
 – La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
 – Cette position permet de faire un gain d'énergie d'environ 25% en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
 – Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.

-  **Gril Ventilé**
(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)
 – La cuisson s'effectue , alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
 – Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
 – Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
 – Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
 – Recommandé pour tous les **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à coeur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

-  **Traditionnel**
(température préconisée **225°C** mini 35°C maxi 275°C)
 – La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
 – Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
 – Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux...** Pour saisir **rôtis de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

-  **Sole Pulsée**
(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°C)
 – La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
 – Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
 – Recommandé pour **les préparations fragiles (génoise, biscuit de Savoie)**.

-  **Maintien chaud**
(température préconisée **80°C** mini 35°C maxi 100°C)
 – Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
 – Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...** en ne dépassant pas 40° (chauffe-assiette, décongélation).



Gril fort

(puissance 100%)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 minutes.
- Recommandé pour gratiner les plats de légumes, de pâtes, de fruits... posés sur la grille.



Gril moyen

(puissance 50%)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
- Recommandé pour tous les **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à coeur **gigot**, **côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

Mémoires (voir pages suivantes)

* Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme Européenne EN 50304 et selon la Directive Européenne 2002/40/CE.

• UTILISATION DE LA FONCTION "MEMOIRES"

- *Mémorisez une cuisson.*

Si vous souhaitez mettre en mémoire le programme que vous venez de définir, accédez à cette case et appuyez sur le bouton de sélection.

La fonction "Mémoires" permet de mémoriser 3 modes de cuisson que vous avez expérimentés avec la fonction "Chef". Ainsi, plus la peine de rentrer toujours les mêmes données. Avec un plat et une quantité de préparation identiques, vous obtiendrez toujours le même résultat.

L'écran propose alors d'enregistrer les paramètres dans une mémoire vide ou de remplacer une mémoire au choix par les nouveaux paramètres.

- Après la cuisson, et avant toute nouvelle utilisation du four, il est possible d'entrer en mémoire les paramètres de la dernière cuisson. Ainsi, après avoir dégusté votre préparation culinaire, il n'est pas trop tard pour enregistrer le mode de cuisson utilisé.

Marche à suivre :

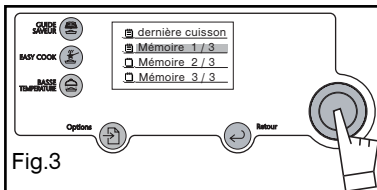
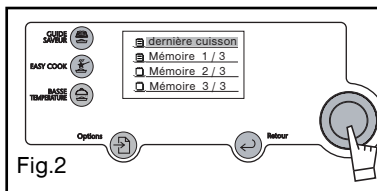
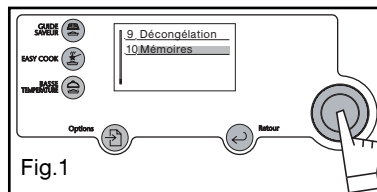
- Sélectionnez la fonction "Mémoires" (fig.1).

- Sélectionnez "dernière cuisson". L'écran affiche alors les derniers réglages concernant la dernière cuisson (fig.2).

- Sélectionnez "Mémoriser" et validez ces paramètres.

- Allez dans l'option "Mémoires",

- Sélectionnez le numéro de la mémoire 1, 2, ou 3 (fig.3).



• **UTILISATION DE LA FONCTION "MEMOIRES"**

- **Utilisation de la fonction "Mémoires"**

- Appuyez sur le bouton de sélection et tournez pour afficher les trois mémoires

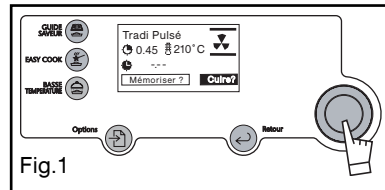
- Sélectionnez la mémoire selon la cuisson désirée

- Appuyez sur le bouton de réglages

Une fois que vous avez validé, appuyez sur "cuire", votre programme de cuisson démarre immédiatement ou se met en veille si vous avez différé votre heure de fin de cuisson (fig. 1).

Au démarrage de la séquence, la montée en température s'affiche.

Une fois la température atteinte, le four passe au mode de cuisson et l'écran "démarrage de la cuisson" s'affiche.



• UTILISATION DE LA FONCTION "GUIDE SAVEUR"

Cette fonction sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

- Appuyez sur le bouton "Guide Saveur" (fig 1).


Le four propose alors différentes familles d'aliments.


- Tournez le bouton de sélection pour choisir parmi les familles proposées:

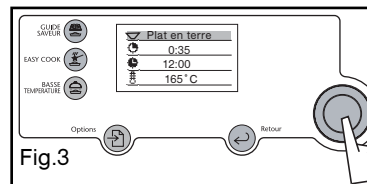
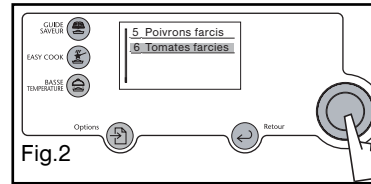
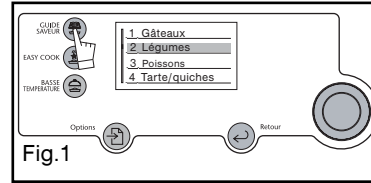
- Gâteaux
- Légumes
- Poissons
- Tarte, quiches
- Viandes blanches
- Viandes rouges
- Volaille

- Validez votre choix en appuyant sur le bouton de sélection.

- Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et validez en appuyant sur le bouton de sélection (fig 2).

Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case ) ou le matériau de votre plat (aluminium, porcelaine, etc...) dans le cas des gâteaux, quiches, tartes et légumes ou la grosseur de l'aliment (brioche).

- Rentrez le poids ou le matériau, le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale. Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case(" ) et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson (fig 3).



4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- Enfourez votre plat au niveau de gradin pré-conisé (de 1 en bas à 5 en haut)(fig 4).

- Validez en appuyant sur "OK".
Le four se met en marche.

- Le four sonne et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt (fig 5).

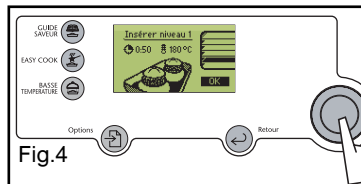


Fig.4

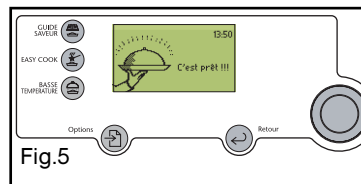


Fig.5

LES MODES DE CUISSON DU GUIDE SAVEUR

GATEAUX

Brioche
Cake
Choux
Gâteau chocolat
Gâteau yaourt
Génoise/Savoie
Kuglof
Meringues
Quatre quarts
Sablés/Cookies
Clafoutis
Crème caramel

LEGUMES

Endives
Flan de légumes
Gratin dauphinois
Lasagnes
Poivrons farcis
Tomates farcies

POISSONS

Brochet
Dorade
Merlans
Rôti de poissons
Saumon
Terrine poisson
Truites

TARTE/QUICHES

Quiche
Tarte Brisée
Tarte feuilletée
Tarte au fromage
Tarte levée
Tourte fruits
Tourte viande
Soufflé
Croque monsieur

VIANDES BLANCHES

Cuisse de dinde
Porc - échine
Porc - filet
Veau - rôti
Terrine

VIANDES ROUGES

Agneau épaule
Agneau gigot
Agneau selle
Boeuf à point
Boeuf saignant
Lièvre rable
Faisan

VOLAILLE

Canard
Oie
Pintade
Poulet (plat)
Poulet (T.Broche)
Lapin

• **DETAILS COMPLÉMENTAIRES POUR LES CUISSONS**
“GUIDE SAVEUR”

Toutes les cuissons s’effectuent SANS préchauffage du four.

CUISSONS : VIANDES ROUGE :

- Agneau - selle
- Agneau - gigot
- Rôti de boeuf à point
- Rôti de boeuf saignant

Vous pouvez retourner la viande à mi-cuisson.

CUISSONS : GATEAUX / TARTES :

Choix du matériau du moule de cuisson :

Aluminium : moules de couleur anti adhésif, moules souples en silicone bien adaptés pour les pâtes humides (quiches, ou tartes aux fruits).

CUISSONS : TERRINES

Déposez la terrine dans un bain marie (un plat plus grand que la terrine et contenant de l’eau bouillante à mi-hauteur.

REPORTEZ-VOUS AU DOS DU FEUILLET “GUIDE DE CUISSONS” POUR D’AUTRES CONSEILS.

• UTILISATION DE LA FONCTION “EASY COOK”

Cette fonction saura vous faciliter entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson) grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d’humidité et la variation de température.

FONCTIONNEMENT DE LA FONCTION “EASY COOK”

Ce mode de cuisson s’effectue en 2 phases :

- Une phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.

- Appuyez sur le bouton “EASY COOK” (fig 1).

Le four propose un choix de 12 plats :

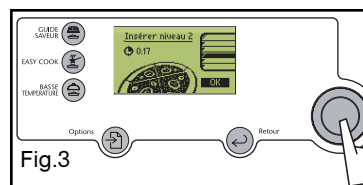
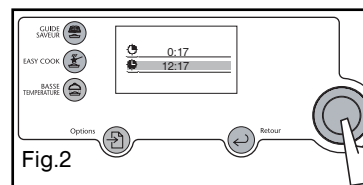
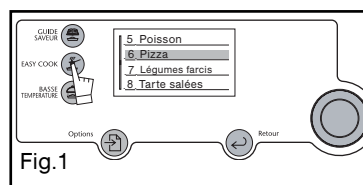
- Tournez le bouton pour faire défiler les propositions :

- Agneau
- Poulet
- Rôti de boeuf
- Rôti de porc
- Poisson
- Pizza
- Légumes farcis
- Tarte salée
- Soufflés
- Gâteaux
- Petits biscuits
- Tarte sucrée

Une fois le plat sélectionné, validez en appuyant sur le bouton de sélection (fig 2).

- Enfournez votre plat au niveau de gradin demandé (fig 3).

- Validez en appuyant sur le bouton de sélection pour démarrer la cuisson.

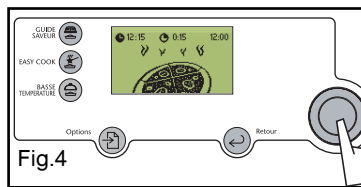


Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser la fonction "EASY COOK". La cuisson doit impérativement débuter four froid. Il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson.

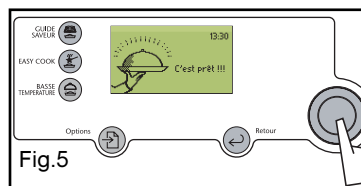
IMPORTANT : Ne pas ouvrir la porte pour ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données.

Cette phase de cuisson est symbolisée par le temps de cuisson qui s'anime.

Une deuxième phase de cuisson : le four a déterminé le temps nécessaire, celui-ci devient fixe ainsi que l'heure de fin de cuisson. La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase (fig 4). **Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, par exemple pour arroser le rôti.**



- Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt (fig 5).



Fonction départ différé :

Pour procéder à un départ différé :

- sélectionnez 
- changez l'heure de fin de cuisson

REMARQUE : Si vous souhaitez enchaîner une deuxième cuisson avec "EASY COOK", attendre le refroidissement total du four. Cependant, une utilisation de la fonction "CHEF" est possible même à four chaud.

Agneau



- Gigot de 1kg à 2,500kg.
- sortez la viande du réfrigérateur 1 heure minimum avant la cuisson.
- choisissez le gigot rond et dodu plutôt que long et efflanqué.

Poulet



- poulets de 1 kg à 1,700 kg, canette, pintade.
- cuisson au tourne-broche : n'oubliez pas de poser la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer les graisses.
- cuisson au plat : préférez les plats en terre pour éviter les projections.
- Piquez la peau des volailles pour éviter les éclaboussures.

Rôti de Boeuf



- Rôtis de boeuf (cuisson saignante).
- sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter la cuisson.
- vous allez obtenir un rôti saignant ; si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle.
- Otez le maximum de barde : elle provoque des fumées.
- en fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher.

Rôti de Porc



- Rôtis de porc (échine, filet).
- sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter la cuisson : plus la viande est froide, plus elle le sera en fin de cuisson.
- utilisez un plat en terre. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau.
- en fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher. Salez en fin de cuisson.

Poissons



- Poissons entiers (dorade, colinot, truites, maquereaux...), rôti de poisson.
 - réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés avec aromates et vin blanc.
- (les poissons grillés ou cuits en papillote nécessitent un préchauffage du four).

Pizza



- pizza traiteur fraîches, pizza pâtes prêtes à l'emploi, pizza pâtes "maison", pizza surgelées.
 - posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante.
- (vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage)
- posez sur la plaque à pâtisserie pour obtenir une pâte moëlleuse.

Légumes farcis



- tomates, poivrons... farcis, lasagnes (frais ou surgelés), hachis parmentier, brandade...
- adaptez correctement les dimensions de votre plat à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.

Tartes salées



- quiches fraîches, quiches surgelées, paniers surgelés.
- utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.
- retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.

Soufflé



- utilisez un moule haut à bords droits diamètre 21cm.
- beurrez le moule et ne touchez pas l'intérieur avec les doigts, sinon le soufflé ne montera pas.


Gâteaux



- Gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés), quatre quarts
 - Préparations toutes prêtes proposées en sachets.
 - gâteaux préparés dans un moule à cake, rond, carré... et toujours posés sur la grille.
- Possibilités de cuire 2 cakes moules côte à côte.

Petits Biscuits



- Petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants, petits pains, pains au raisins en boîte, croque-monsieur.
 - petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie, posée sur la grille.
-  la pâte à choux doit être cuite sur "GATEAUX" pour obtenir de bons résultats.

Tartes sucrées



- Tartes fraîches, Tartes surgelées.
- utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera plus croustillante dessous.

Pizza

Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

Tartes / Quiches

Évitez les plats en verre, en porcelaine : trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant. Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper : il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus. Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

Poissons

À l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée. Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'œil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

Boeuf / Porc / Agneau

Sortez **impérativement** toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson : le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à cœur. Ne salez pas avant de cuire : le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules : si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes : emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud : ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

Utilisez des plats à rôtir en terre : le verre favorise les projections de gras.

Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

Évitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang ; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées, à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ; filtrez et servez très chaud en saucière.

Pizza Base : 1 pâte pour pizza

*aux légumes : 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dés + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles + 2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée : 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc : 200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

Quiches Base : 1 moule aluminium diamètre 27 à 30 cm

1 pâte brisée prête à l'emploi

3 oeufs battus + 50 cl de crème épaisse

sel, poivre, muscade.

Garnitures variées :

200 g de lardons précuits,

ou - 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé

ou - 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu

ou - 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés

Rôti de bœuf Sauce SAUTERNES PERSILLÉE au ROQUEFORT

Faites suer 2 cuillères à soupe d'échalotes ciselées au beurre. Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer. Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement. Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Rôti de porc Porc au pruneaux

Demandez au boucher de faire un trou sur toute la longueur du rôti, glissez un vingtaine de pruneaux à l'intérieur. Servez coupé en tranches avec le jus ou froid avec une salade d'endives.

Poulet

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

Agneau Sauce aux anchois

Mixez 100 g d'olives noires avec 50g de câpres et 3 anchois, 1/2 gousse d'ail et 10 cl d'huile d'olive. Ajoutez 10 cl de crème fraîche. Servez avec le gigot tranché.

Poissons Dorade grise au cidre brut

- 1 dorade de 1,5 kg
- 500 g de champignons de Paris.
- 2 pommes acides.
- 2 échalotes.
- 2 cuillerées à soupe de crème épaisse.
- 100 g de beurre.
- 1/2 litre de cidre. Sel, poivre.

Videz, écaillez le poisson. Posez-le dans un plat beurré sur les échalotes hachées fines et les champignons en lamelles. Ajoutez le cidre, sel et poivre et quelques noisettes de beurre. Enfournez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème. Rajoutez la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

Légumes farcis

Les restes de pot au feu, de gigot, de rôtis de viandes blanches, de volailles rôtis finement hachés sont d'excellentes bases.

Tarte feuilletée pralinée aux pommes

- 1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.
- 200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.
- 2 oeufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.
- 2 pommes coupées en dès roulés dans 70 g de pralin.

Déposez crème + pommes. Enfournez.

Quatre-quarts aux agrumes

- Caramel : 20 morceaux de sucre (200g)
- Gâteau : 4 oeufs
- 200g de sucre semoule
- 200g de farine
- 200g de bon beurre
- 2 cuillerées à café de levure
- Fruits : 1 petite boîte d'agrumes au sirop.

Egouttez les fruits. Préparez un caramel. Lorsqu'il a pris couleur, versez-le dans le moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir. Dans le bol d'un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les oeufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine tamisée. Terminez par la levure. Disposez les quartiers d'agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfourez sur "GATEAUX". Démoulez dans un joli plat, et servez froid. Les fruits peuvent être des pommes, des poires, des abricots.

Petits gâteaux au chocolat

- 12 ramequins individuels en aluminium
- 60 g de beurre
- 200 g de chocolat amer (plus de 50% de cacao)
- 100 g de sucre en poudre
- 4 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 70 g de farine tamisée.

Faites fondre le chocolat avec le beurre sur un feu très doux. Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Ajoutez le farine, le chocolat fondu avec le beurre et terminez par la levure. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Beurrez et farinez légèrement les ramequins aluminium, versez la pâte dedans (sans en faire couler sur les bords). Posez les ramequins sur la plaque à pâtisserie sélectionnez "BISCUITS". Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Accompagnez de crème anglaise vanillée ou de glace à la noix de coco

Soufflés

Base de la béchamel :

- 1/2 litre de lait
- 60g de farine
- 100g de beurre
- 4 jaunes d'oeufs+ les blancs battus en neige
- sel, poivre, muscade.

Selon la nature du soufflé, vous ajouterez 150 g de gruyère rapé ou 1kg d'épinards cuits broyés ou 1kg de choux fleurs cuits broyés ou 150 g de reste de poisson cuits écrasés ou 150 g de jambon haché.

• UTILISATION DE LA FONCTION "BASSE TEMPERATURE"

La cuisson "BASSE TEMPERATURE" doit absolument débuter four froid.

Appuyez sur le bouton "BASSE TEMPERATURE" (fig.1).

Pour sélectionner le type de cuisson parmi la liste suivante en tournant le bouton de sélection :

- Gigot d'agneau
- Petit poisson
- Grand poisson
- Poulet
- Rôti de boeuf
- Rôti de porc
- Rôti de veau
- Yaourt

Validez votre choix en appuyant sur le bouton de sélection.

- l'ensemble casserolier basse température sera préconisé selon la cuisson : (fig 2).

Casserolerie à utiliser :

- **Gigot d'agneau** → Ensemble Basse température
- **Petits poissons** → Grande grille
- **Grands poissons** → Grande grille
- **Poulet** → Tournebroche
- **Rôti de boeuf** → Ensemble Basse température
- **Rôti de porc** → Ensemble Basse température
- **Rôti de veau** → Ensemble Basse température
- **Yaourt** → Pots dans le plat émail

Il apparaît alors : la durée de cuisson (non modifiable) et l'heure de fin de cuisson (fig 3).

Vous pouvez la modifier en tournant le bouton de sélection jusqu'à l'heure souhaitée.

- préconisation du niveau de gradin (fig 4).

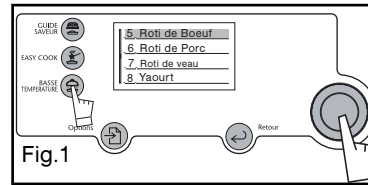


Fig.1

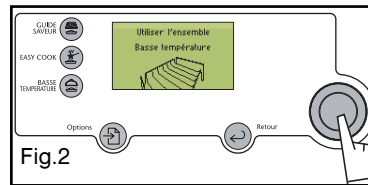


Fig.2

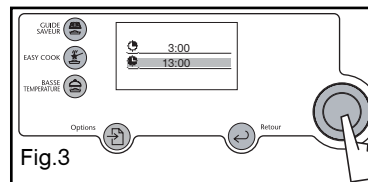


Fig.3

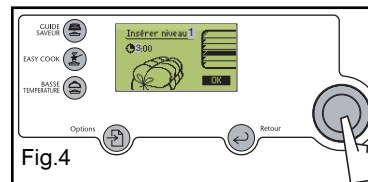


Fig.4

4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- durée de cuisson (non modifiable)

Agneau -> 3h

Petit poisson -> 1h20

Grand poisson -> 2h10

Poulet -> 6h

Rôti de boeuf -> 3h

Rôti de porc -> 4h30

Rôti de veau -> 4h30

Yaourt -> 3H

- Validez en appuyant sur le bouton de sélection.

- Validez sur "OK" pour débiter la cuisson.

Le four s'éteint automatiquement, sonne pendant 2 minutes et vous indique que c'est prêt (fig 1).

Appuyez sur le bouton de sélection pour arrêter les bips.

Pour les viandes, phase de maintien au chaud (durée 1 heure)

Pour les yaourts, phase de "refroidissement rapide" (durée 1 heure). Arrêt de la lampe et de l'animation pendant cette phase.

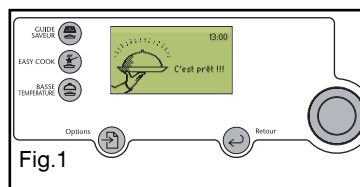


Fig.1

Posez le sur la grille plate au 2ème gradin en partant du bas avec la lèche-frite au 1er gradin.

Petits Poissons jusqu'à 1 kg

Séquence de cuisson prévue pour des poissons entiers.

Pour poissons "portions" servis entiers : bar, maquereaux, truite...

Gros Poissons de 1.100kg jusqu'à 2.800kg

Séquence de cuissons prévue pour poissons entiers de 1.100kg jusqu'à 2.800kg.

Poissons entiers : truite de mer, saumon, merlu, dorade, brochet...

Vous pouvez également cuire les terrines de poissons (moule à cake en verre posé sur la grille, déposez une feuille de papier aluminium sur le dessus pour éviter un éventuel dessèchement de la surface).

Conseils :

N'enlevez pas les écailles des poissons, elles protègent la peau de la chaleur.

Enduisez légèrement d'huile le côté du poisson en contact avec la grille pour éviter à la peau d'attacher.

Servez chaud avec une sauce hollandaise ou ses dérivés, du beurre fondu, du beurre blanc ou aux herbes.

Servez froid (merlu) avec sauce mayonnaise et tomates, oeufs, citron, olives, crevettes roses, macédoine...

AGNEAU

GIGOT D'AGNEAU EXOTIQUE MARINE AUX EPICES :

A préparer la veille :

- 1 gigot de 1,5kg,
- le jus de 2 citrons,
- 1 petit bouquet de 8 feuilles de menthe hachées fraîches ou surgelées
- 2 gousses d'ail écrasées,
- 1 cuillère à café de poivre rose,
- 1/2 cuillère à café de cannelle et de cumin en poudre,
- 4 cuillérées à soupe d'huile d'olive.

Préparation : Mélangez tous ces ingrédients et nappez le gigot de cette préparation puis laissez mariner toute la nuit au réfrigérateur. Mettez à cuire le lendemain. Pour servir, décidez le gigot de bâtonnets de cannelle, de clous de girofle et d'anis étoilé. Servez avec une semoule de couscous préparée avec du safran, des pruneaux rôtis et des amandes effilées.

PETITS ET GRANDS POISSONS

Sauces d'accompagnements :

SAUCE AUX POIREAUX ET AUX CAPRES (pour truites de mer, saumon....)

- 50 g de beurre,
- 1 blanc de poireau finement émincé,
- 250 ml de vin blanc,
- 2 cuillérées à soupe de câpres en conserve, égouttées,
- 1 cuillère à soupe de persil plat haché.

Faites fondre le beurre à feu doux, puis faites revenir doucement le poireau, versez le vin blanc et laissez frémir 3 à 4 min, incorporez câpres et persil, salez et poivrez à volonté.

SAUCE BASQUAISE :

Emincez finement 2 oignons, 1 poivron rouge et 1 poivron vert, les faire suer (sans coloration) dans une casserole en remuant. Ajoutez 40 g de tomates fraîches pelées et épépinées, 1 cuillère à café de concentré de tomate, 1 gousse d'ail écrasée et un bouquet garni, salez et poivrez.

MAYONNAISE VERTE (pour poissons froids)

Mélangez 375 g de mayonnaise avec 4 filets d'anchois réduits en purée, 4 oignons nouveaux finement hachés, 3 cuillérées à soupe de persil plat frais haché, 3 cuillérées à soupe de ciboulette hachées et 1 cuillère à café de vinaigre à l'estragon, couvrez et réfrigérez (ne pas conserver plus de 48 heures).

POULET

POULET A LA LYONNAISE :

- 1 poulet de 1,500kg
- 60 g de beurre
- 1 tomate
- 250g de petits champignons
- 1 verre de vin blanc
- 1 petit verre de cognac, sel, poivre, 1 gousse d'ail, 1 petit bouquet de persil haché.

Préparation :

Salez et poivrez l'intérieur du poulet, placez-le sur le tourne-broche et enfournez.

Faites fondre le beurre dans une casserole, faites colorer la tomate coupée en tranches et épépinée, ajoutez les champignons puis le verre de vin blanc et le cognac.

Salez, poivrez, laissez mijoter 30 min.

Lorsque le poulet est cuit, découpez-le et dressez-le sur un plat de service, remettez au chaud dans le four pendant la fin de préparation de la sauce.

Dégaissez la sauce en la filtrant, incorporez un hachis d'ail et de persil et versez sur la volaille.

Accompagnez de petites pommes de terre.

ROTI DE BOEUF (tranche, rumsteack, contre-filet, faux-filet, filet ...)

ROTI DE BOEUF SAUCE MUSCADET :

- 1 rôti de boeuf de 1,5kg
- 100g de petits oignons
- 60 g de lard fumé
- 150 g de champignons variés (cèpes, girolles, pleurotes ou champignons de Paris),
- 400g de pommes de terre grenailles
- 100g de beurre, 5 cl d'huile d'arachide
- 10 cl de Muscadet (vin blanc sec)
- 1/2 botte de cresson,
- sel de Guérande, poivre et une pincée de sucre.

Epongez le rôti, déposez-le sur la grille basse température et enfournez.

Lavez et faites sauter au beurre les pommes de terre avec une goutte d'huile et faites cuire doucement une vingtaine de minutes après les avoir assaisonnées.

Epluchez les oignons, cuisez-les avec une pincée et 20 g de beurre, une pincée de sel et un peu d'eau jusqu'à évaporation de l'eau et laissez colorer légèrement.

Coupez le lard en petits lardons, faites les sauter dans un peu d'huile à la poêle.

Retirez les et mettez à la place, sans nettoyer la poêle, les champignons nettoyés et coupés en quartiers. Retirez-les et toujours sans nettoyer la poêle, ajoutez le Muscadet, flambez et laissez réduire aux 1/2, ajoutez le beurre restant coupé en petits morceaux, en chauffant légèrement et en mélangeant en fouettant sans faire bouillir. Ajoutez oignons, lardons et champignons, vérifiez l'assaisonnement. Lorsque le rôti est cuit, coupez-le, posez sur un plat chaud, nappez avec la sauce et ajoutez les pommes de terre autour ainsi que le cresson en bouquet.

ROTI DE PORC (filet, pointe de filet, échine, épaule ...)

ROTI DE PORC A LA SAUCE AIGRE-DOUCE :

- 1,5kg de filet de porc
- 4 rondelles d'ananas
- 2 tomates
- 3 petits oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de céleri
- quelques brins de persil
- 6 cuillerées à café de vinaigre
- 6 cuillerées à café de sucre en poudre
- 1 cuillerée à soupe de sauce Worcestershire
- 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillerée à soupe d'eau
- 1 cuillerée à soupe d'huile
- 1 cuillerée à café de Maïzena.

Préparation :

Coupez les légumes en rondelles fines, ôtez le germe des gousses d'ail et coupez-les en petits morceaux, coupez le céleri en morceau, ôtez la peau de la tomate et les graines et coupez la en morceaux. Ciselez le persil. Il s'agit de donner à chaque légume à peu près le même taille.

Faites chauffer l'huile dans un wok (ou une grande poêle) faites sauter tous les légumes pendant 2 à 3 min. de sorte que chaque soit à moitié cru. Retirez du wok.

Dans le wok, mais hors du feu, mélangez le sucre, l'eau et le vinaigre. Mettez sur feu moyen, Lorsque la sauce commence à frémir, ajoutez le concentré de tomate, le sel, la Maïzena et la sauce Worcestershire. Laissez cuire jusqu'à ce que la sauce commence à bouillir. Ajoutez les légumes et cuire 15 min à feu très doux.

Découpez le rôti et nappez de sauce aux légumes, servez avec un riz basmati.

ROTI DE VEAU (morceaux larges et épais, bas de carré, quasi désossé...)

ROTI DE VEAU AUX NOIX FRAICHES :

- 1 kg de rôti de veau
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 15 cl de Banyuls
- 100g de cerneaux de noix fraîches décortiquées
- 6 cuillérées à soupe de crème fraîche épaisse.

Epluchez et coupez en trois ou quatre les carottes, les oignons et les échalotes, colorez au beurre chaud dans une cocotte, salez, poivrez, mouillez avec le Banyuls, laissez mijoter à feu doux une vingtaine de minutes. Retirez les morceaux de carottes et versez le jus, les oignons et les échalotes dans la cuve d'un robot, ajoutez la crème et mixez pour obtenir une sauce lisse. Ajoutez les noix, mixez par impulsions mais les noix doivent rester hachées grossièrement. Lorsque le rôti est prêt, remettez cette sauce à chauffer quelques instants puis présentez le rôti en tranches entourées de sauce.

Servez avec une purée de céleri et des figues fraîches poêlées au beurre .

YAOURTS

Préparation : pour 7/8 pots :

- 80 cl de lait entier non UHT
- 4 cuillérées à soupe de lait entier en poudre
- 1 yaourt nature au lait entier ou 1 yaourt de la cuisson précédente.

Faites bouillir le lait et laissez refroidir jusqu'à 40°C (équipez vous d'un thermomètre), mélangez le lait en poudre et le yaourt, puis ajoutez le lait refroidi. Mélangez au fouet, répartissez dans les pots, (en verre ou en grès), couvrez d'un film étirable et déposez-les dans le petit plat en email. Enfourez. Sortez-les du four, puis, placez-les au réfrigérateur pour consommer le lendemain. N'oubliez pas d'en garder un pour servir de ferment pour les cuissons suivantes : on peut ainsi refaire 4 à 5 fois des yaourts.

N'utilisez pas de fruits frais : leur acidité tue les ferments et empêche la prise : préférez confitures, compotes, coulis ou gousses de vanille macérées dans le lait.

• ACCES AUX DIFFERENTS REGLAGES DU FOUR

Appuyez sur le bouton "Options"

Vous accédez aux réglages suivants:

- 1 **Nettoyage** (voir chapitre 5)
- 2 **Minuterie**
- 3 **Heure /Date** (voir chapitre "Comment régler l'heure")
- 4 **Contraste**
- 5 **Verrouillage**
- 6 **Son : Bip !**
- 7 **Consommation**
- 8 **Sauter Services** (voir chapitre 7)

• UTILISATION DE LA FONCTION "MINUTERIE"

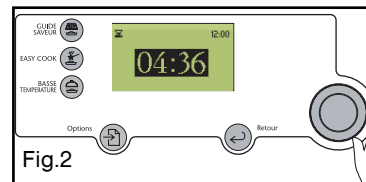
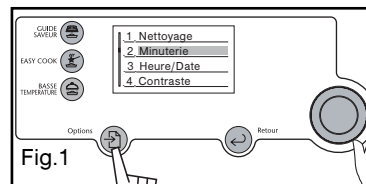
Sélectionnez la fonction "Minuterie" dans le menu "Options" (fig 1) et appuyez sur le bouton de sélection.

Cette fonction est accessible en dehors de l'utilisation du four en cuisson ou en pyrolyse.

Entrez le temps souhaité (fig 2).

La minuterie décompte le temps dès la validation par l'appui sur le bouton de sélection (animation du sablier).

L'arrêt des bips est automatique au bout de quelques secondes. Appuyez sur "Retour" pour afficher l'horloge.



•UTILISATION DE LA FONCTION “CONTRASTE”

Sélectionnez et appuyez sur la fonction “Contraste” (économie d’énergie) dans le menu “Options” lorsque l’afficheur n’est pas utilisé (fig 1).

Tournez vers la droite pour augmenter le contraste ou vers la gauche pour le diminuer (fig 2).

Validez votre choix en appuyant sur le bouton de sélection.

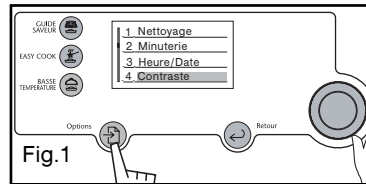


Fig.1

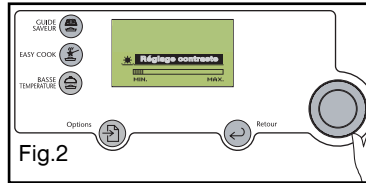


Fig.2

•UTILISATION DE LA FONCTION “VERROUILLAGE.”

Vous avez la possibilité d’interdire l’accès des commandes du four en sélectionnant la fonction “Verrouillage” dans le menu “Options” (fig 1) en validant sur OUI ou NON (fig 2).

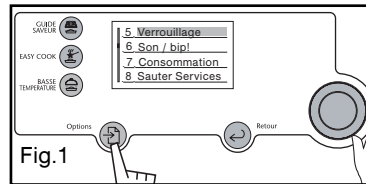


Fig.1

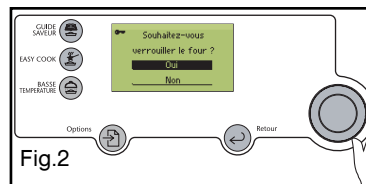


Fig.2

•UTILISATION DU “SON : BIPS !”

Vous pouvez, si vous le désirez, supprimer les bips émis lors de chaque validation.

Pour ce faire, sélectionnez la fonction “Son/Bips!” dans le menu “Options” (fig 1), validez en appuyant sur le bouton de sélection, puis OUI ou NON (fig 2).

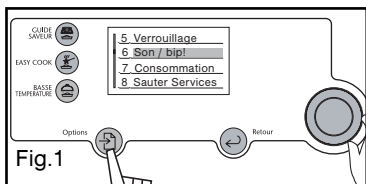


Fig.1

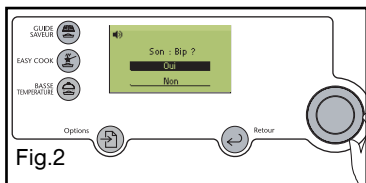


Fig.2

Validez votre choix en appuyant sur le bouton de sélection.

• UTILISATION DE LA FONCTION “CONSOMMATION”

Sélectionnez la fonction “Consommation” dans le menu “Options” (fig 1).

En accédant à cet écran, vous aurez la possibilité de consulter la consommation électrique de votre four depuis la dernière

Remise à zéro.

Si vous bénéficiez d'un contrat EDF avec heures creuses, vous pouvez entrer les plages horaires correspondantes et connaître ainsi le détail des consommations heures pleines/heures creuses (fig 2).

Si vous avez entré des plages d'heures creuses, en fonction Pyrolyse, votre four vous proposera systématiquement de démarrer son cycle de nettoyage à l'heure creuse la plus proche.



Attention

Si vous souhaitez faire une pyrolyse immédiate, il vous faudra annuler la programmation des heures creuses.

• UTILISATION DE LA FONCTION “SAUTER SERVICES”

Cette option vous permet d'obtenir directement les coordonnées du Service Consommateur (fig 1) à partir du menu “Options”.

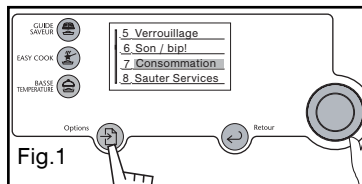


Fig.1

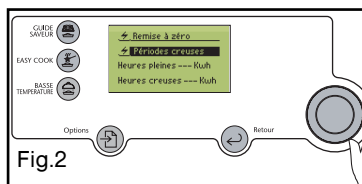


Fig.2

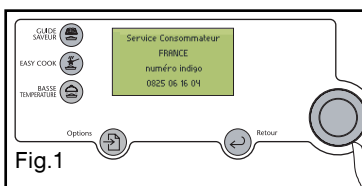


Fig.1

• NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



*L'expertise des professionnels
au service des particuliers*

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

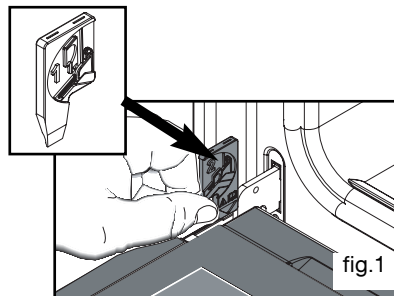


Attention

Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide de deux butées rouges (fig.1).

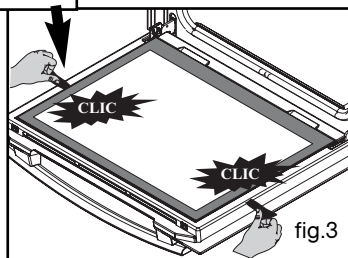
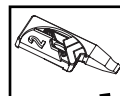
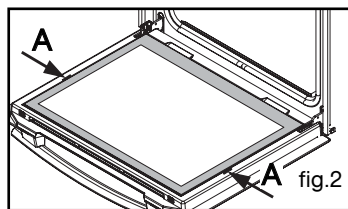
Elles sont fournies dans la pochette plastique de votre appareil.



- Retirez la première glace clipée de la manière suivante:

Insérez les deux autres butées rouges dans les emplacements **A** prévus à cet effet (fig.2).

Faire levier sur ces pièces afin de décliper la glace (fig.3).



- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.

Ne pas immerger la glace dans l'eau.

Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (fig.4).

- Après nettoyage, repositionnez vos quatre coins caoutchouc en prenant soin que sur la glace soit indiqué :

* en haut à gauche : L

* en haut à droite : R

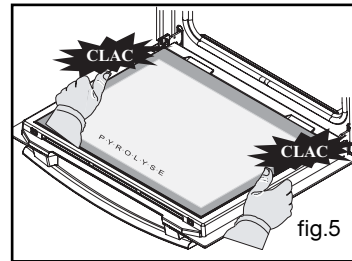
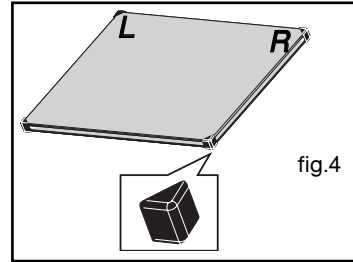
Placez votre ensemble de glaces intérieures dans la porte afin que L et R se situent côté charnières.

- Si votre four est équipé d'une seule glace intérieure, celle-ci doit se trouver au plus proche de la glace clipée.

- Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication "P.Y.R.O.L.Y.S.E" vers vous (fig.5).

- Retirez les butées plastique rouge.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.



• CONSIGNE DE SECURITE



Attention

- Avant de débiter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserole.

Avant le démarrage de la pyrolyse, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

- Pendant la pyrolyse, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en usage normal, les enfants doivent être éloignés.

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.

• UTILISATION DE LA FONCTION "PYROLYSE"

• La fonction nettoyage

Ce four est équipé d'une fonction de nettoyage par pyrolyse :

- La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson mais seulement si le degré de salissure le justifie ; ce que votre four vous indique sur le bandeau d'accueil.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte.

• Quand effectuer une pyrolyse ?

Votre four est en effet équipé d'un système de détection du niveau de salissure que vous pouvez consulter dans l'option "Nettoyage". Lorsque ce niveau devient élevé, un rappel automatique vient s'afficher dans l'écran de votre four.

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson.

Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

- CUISSONS PEU SALISSANTES :

Biscuits, légumes, pâtisseries, cuissons sans éclaboussures -> une pyrolyse n'est pas justifiée

- CUISSONS SALISSANTES :

Viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis, toutes les 3 cuissons -> la pyrolyse peut se justifier.

CUISSONS TRES SALISSANTES :

Grosses pièces de viandes à la broche -> la pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type si les projections sont importantes.



Attention

Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

• Comment effectuer une pyrolyse ?

Retirez la casserole du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Sélectionnez "Nettoyage" dans le menu "Options" (fig 1). Votre four vous indique le degré de salissure de la cavité et vous propose à l'aide du bouton de sélection deux modes de nettoyage : **Pyromax** et **Pyro éco**

Choisissez le plus adapté :

- Pyromax

Pyromax est un système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée : elle dure 2 h30 (2 heures de pyro + 30 minutes de refroidissement) et permet un nettoyage intense et parfait de la cavité du four.

Pour différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée (fig 2).

N.B : Si vous avez rentré le détail des heures creuses et heures pleines, (cf fonction Réglages) votre four préconise un fonctionnement du nettoyage aux heures creuses pour économiser de l'énergie. Cependant, vous pouvez changer cette préconisation en modifiant l'heure de fin du nettoyage et démarrer votre pyrolyse immédiatement si vous le souhaitez.

Valider par OK

Le nettoyage se met en route. Votre écran indique : l'heure, l'heure de fin de pyrolyse ainsi que le verrouillage de la porte (fig 3)

- Pyro éco

Pyro éco est un système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée : elle dure 2 h (1h30 minutes de pyro + 30 minutes de refroidissement) permettant un gain d'énergie .

Si vous souhaitez différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée (fig 4).

Validez par OK.

Votre écran indique : voir (fig 5)

- Fin de pyrolyse

Votre four vous indique lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé (fig 6).

Une fois le déverrouillage effectif, vous pouvez ouvrir la porte (fig 7).

Retirez simplement les résidus de cendres dans la cavité avec une éponge humide.

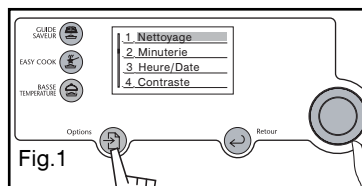


Fig.1

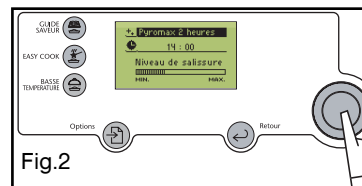


Fig.2

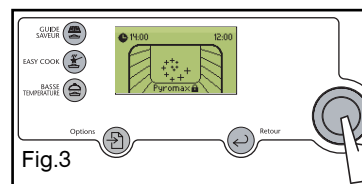


Fig.3

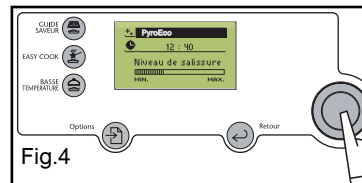


Fig.4

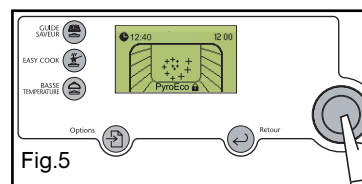


Fig.5

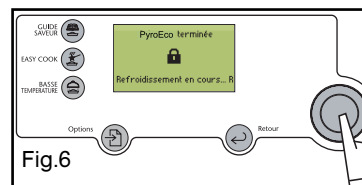


Fig.6

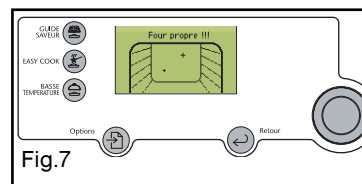


Fig.7



Attention

Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

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 ?
Votre four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> - Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➔ Augmentez la température sélectionnée.
Le cadenas clignote	<ul style="list-style-type: none"> - Défaut de verrouillage de la porte. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Faire appel au Service Après vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> - La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Changez la lampe. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> - La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> - En cours de cuisson. - En fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➔ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four	<ul style="list-style-type: none"> - La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Le four ne chauffe pas et "DEMO" apparaît dans l'afficheur	<ul style="list-style-type: none"> - Votre four est programmé pour une démonstration. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Appuyez pendant environ 10s sur les 3 boutons (Guide Saveur, Easy cook, Basse température) jusqu'à l'émission de bips.



Attention

Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.



Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.



Attention

-Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laissez refroidir si besoin l'appareil.



Conseil

Pour dévisser le hublot et l'ampoule, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

• CHANGEMENT DES AMPOULES

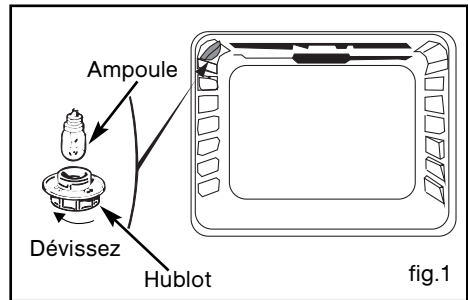
Les ampoules se situent au plafond de la cavité de votre four.

- a) Débranchez le four.
- b) Dévissez le hublot (fig.1).
- c) Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

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

- d) Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.



• INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).

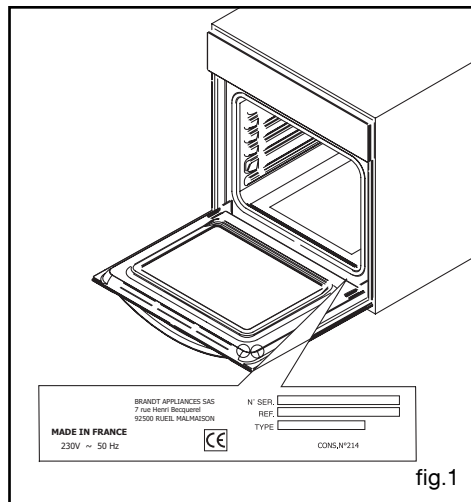


fig.1

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• **Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :**

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• **Pour communiquer :**

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> **Vous pouvez nous écrire :**

Service Consommateurs SAUTER
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

0892 02 88 05 *

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

> **ou nous téléphoner au :**

Brandt Appliances - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.