INSTRUCTION UTILISATEUR MICRO-ONDES

Nous cuisinons si bien ensemble Sauter

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit SAUTER et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

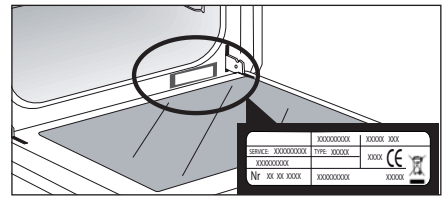
Choisir SAUTER, c'est faire pleinement confiance à sa technologie de pointe pour mieux se concentrer sur l'essentiel : la recette, les saveurs et la convivialité. C'est pour vous permettre, jour après jour, d'exprimer vos talents et vos souhaits de réussite culinaire que nous avons créé cette nouvelle génération d'appareils ergonomiques et intuitifs, qui s'intègrent harmonieusement dans votre cuisine.
Pour répondre à vos attentes, notre gamme de produits s'étend aujourd'hui des fours, tables de cuisson, cuisinières et hottes aux micro-ondes, lave-vaisselle et aux réfrigérateurs intégrables. Tous sont conçus et fabriqués avec une attention extrême au service de votre plaisir et de votre confort.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, 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).
Connectez-vous aussi sur notre site où vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles pour vous permettre d'exercer vos talents de chef.

Nous sommes heureux de vous accompagner dans vos réalisations gourmandes et nous espérons que votre achat vous apporte entière satisfaction.

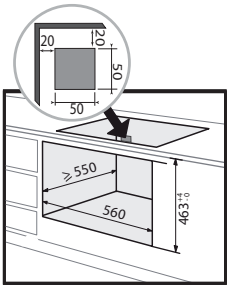
www.sauter-electromenager.com

1

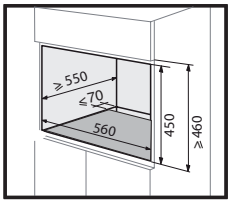


1.1

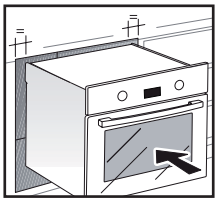
1.1.1



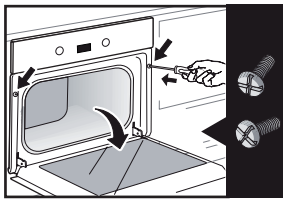
1.2.1



1.2.2



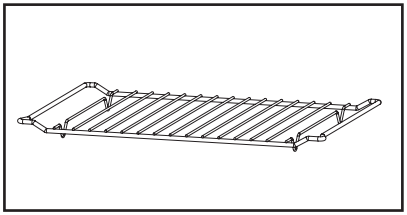
1.2.3



1.2.4

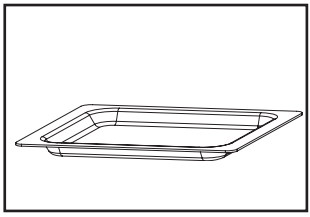
1.2

2

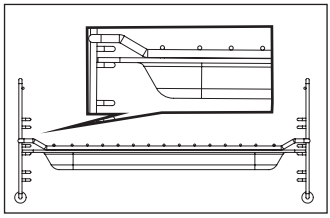


2.1

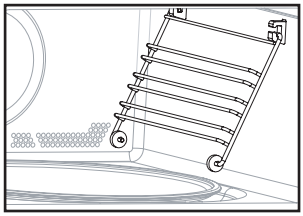
2.1.1



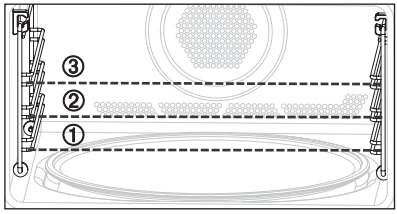
2.1.2



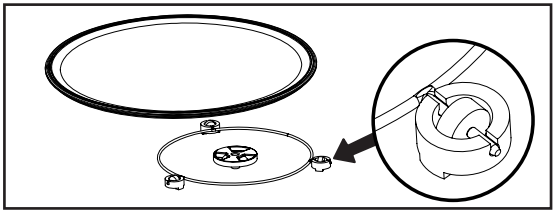
2.1.3



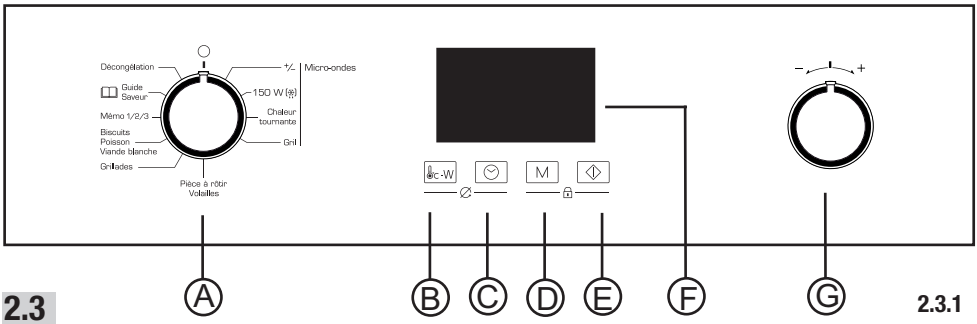
2.1.4



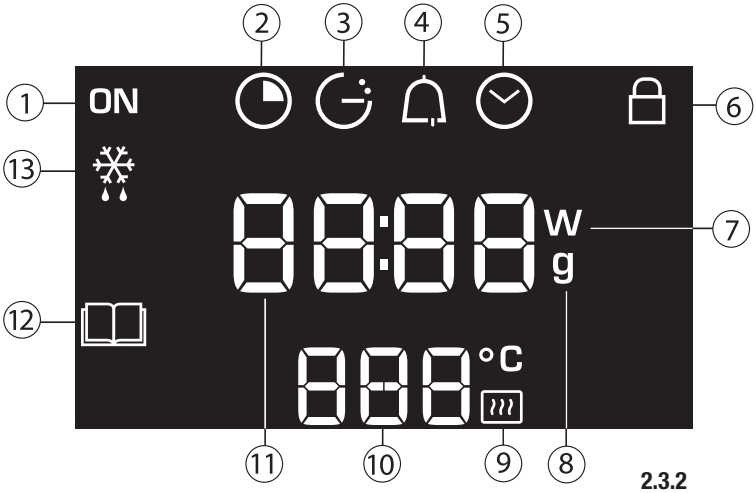
2.1.5



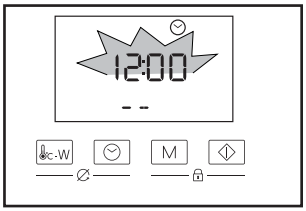
2.1.6


Décongélation
Guide Saveur
Mémo 1/2/3
Biscuits Poisson Viande blanche
Grillades
Pièce à rôtir Volailles
+/-
Micro-ondes
150 W
Chaleur tournante
Gril
c-W
M
A
B
C
D
E
F
G

2.3 **2.3.1**

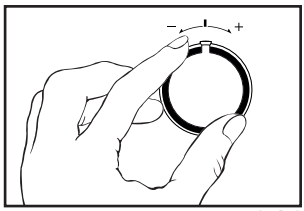

1
ON
2
3
4
5
6
7
W
g
8
9
10
11
12
13
°C

2.3.2

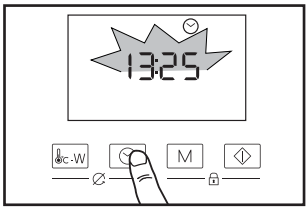


2.4

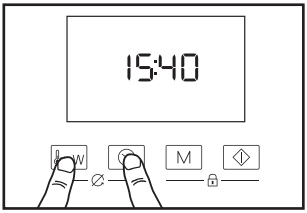
2.4.1



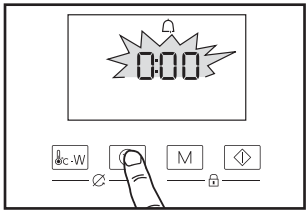
2.4.2



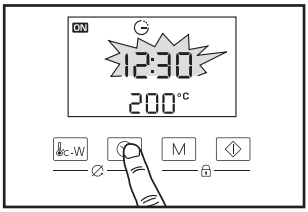
2.4.3



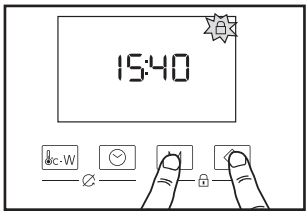
2.4.4



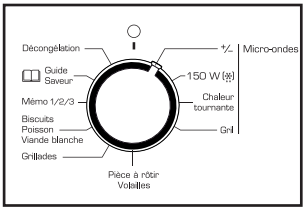
2.4.5



2.4.6

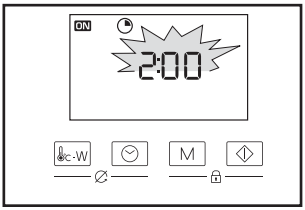


2.4.7

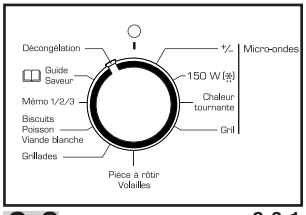


2.5

2.5.1

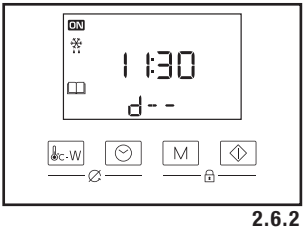


2.5.2

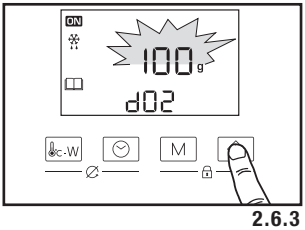


2.6

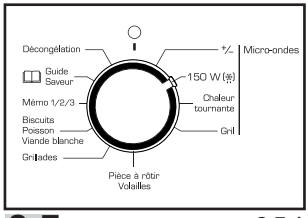
2.6.1



2.6.2

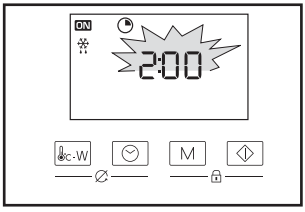


2.6.3

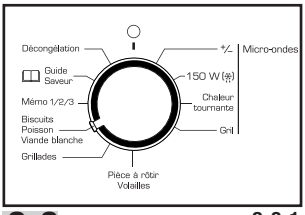


2.7

2.7.1

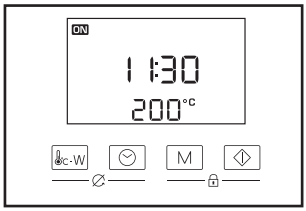


2.7.2

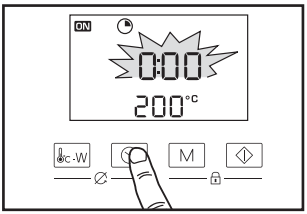


2.8

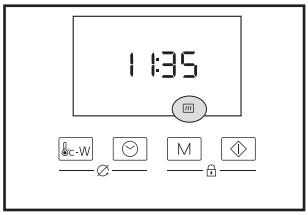
2.8.1



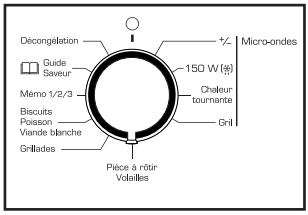
2.8.2



2.8.3

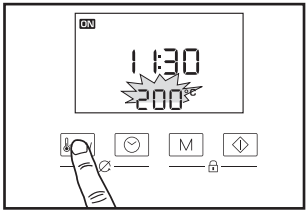


2.8.4

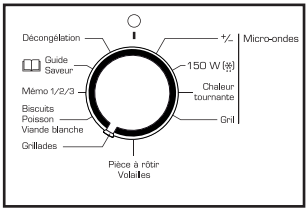


2.9

2.9.1

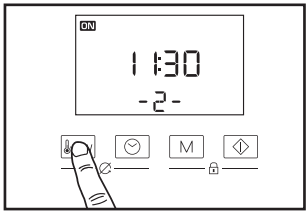


2.9.2

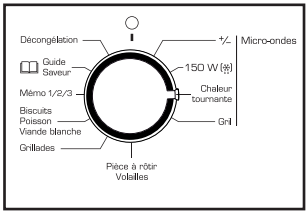


2.10

2.10.1

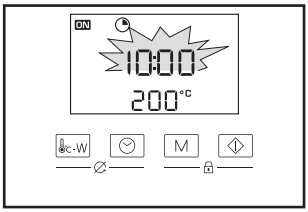


2.10.2

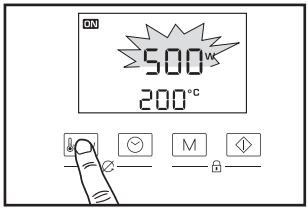


2.11

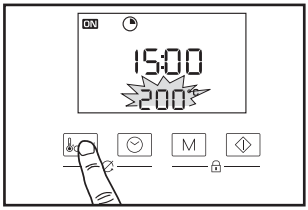
2.11.1



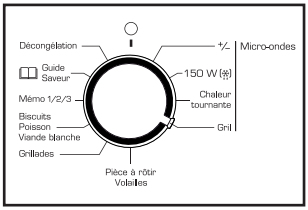
2.11.2



2.11.3

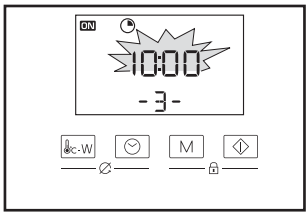


2.11.4

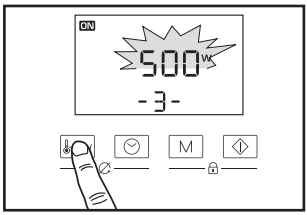


2.12

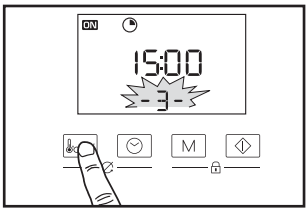
2.12.1



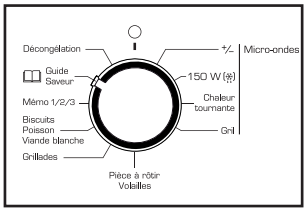
2.12.2



2.12.3

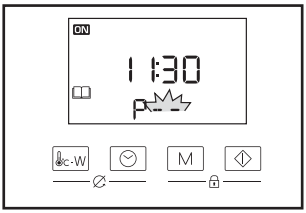


2.11.4

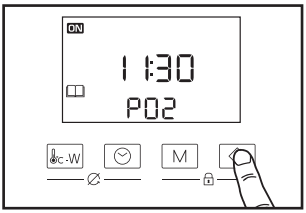


2.13

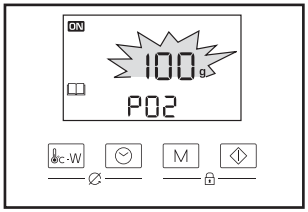
2.13.1



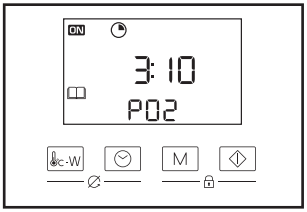
2.13.2



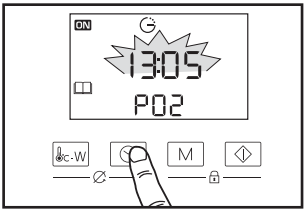
2.13.3



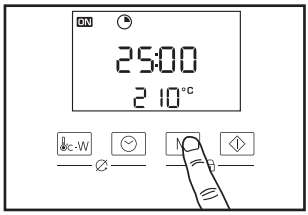
2.13.4



2.13.5

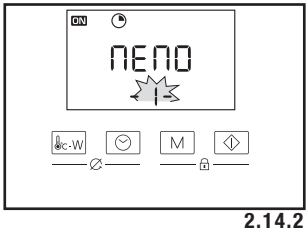


2.13.6

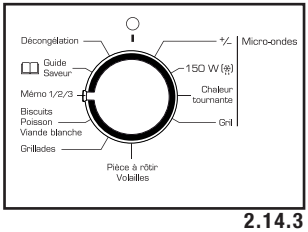


2.14

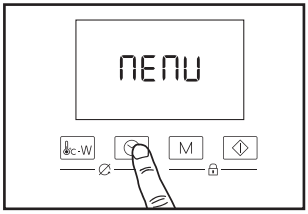
2.14.1



2.14.2

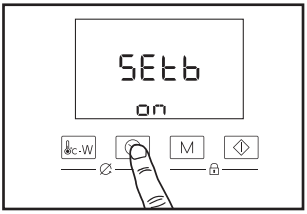


2.14.3

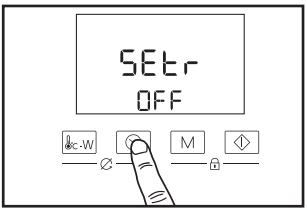


2.15

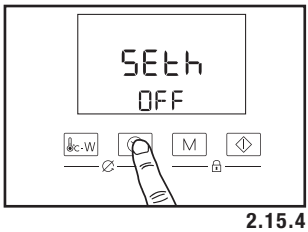
2.15.1



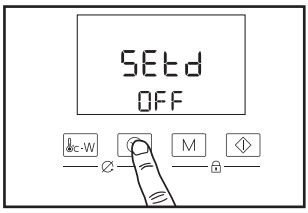
2.15.2



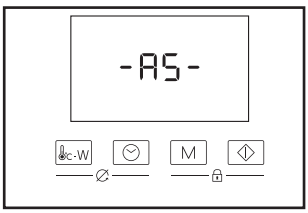
2.15.3



2.15.4



2.15.5



2.15.6

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

Instructions de sécurité

Important :

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

— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; les fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; les environnements de type chambre d'hôtes.

— Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

— Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISE EN GARDE :

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de

maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.
Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.
Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

— N'utilisez que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.
— Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
— Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
— Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, pour cette raison des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.
— Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.
— Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
— Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.
— Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons.
Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflamation ou de feu.

MISE EN GARDE:
Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

— Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.
— Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
— 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.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.
Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant si l'appareil en est pourvu, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10mm 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, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet.

Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1 Installation

1.1 DEBALLAGE

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. Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.1.1)

1.2 CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Cet appareil doit être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation (1.2.1 à 1.2.4).

N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.

Centrer le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtue d'une telle matière).

Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet.

1.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Attention:

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. 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 (16 Ampères),

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

Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

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.

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

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.

2 Utilisation

2.1 ACCESSOIRES (selon modèle)

• **La grille** (2.1.1)

Elle permet de toaster, dorer ou griller. La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.

Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la grille à l'aide d'une assiette.

• **La lèchefrite en verre** (2.1.2)

Elle peut être utilisée à demi remplie d'eau pour des cuissons au bain marie en fonction chaleur tournante. Elle peut servir de plat de cuisson.

Remarque :

Prenez soin de bien centrer la lèche-frite dans les grilles latérales afin de ne pas modifier la circulation d'air.

•**La grille + la lèchefrite en verre** (2.1.3)

pour rôtir et pour récupérer les jus de cuisson, placez la grille sur la lèchefrite.

•**Les grilles latérales** (2.1.4)

2 gradins à accrocher vous permettent d'utiliser la grille sur 3 niveaux (2.1.5).

• **Le plateau tournant** (2.1.6)

Le plateau tournant permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

Il tourne indifféremment dans les 2 sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont bien positionnés.

Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues dans la cavité.

L'entraîneur permet au plateau verre de tourner.

Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.

N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant en verre.

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le plateau en verre, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

Le plateau en position arrêt permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

2.2 PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électromagnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radioélectriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

2.3 DESCRIPTION DU FOUR

Description du bandeau: (2.3.1)

Ⓐ : Sélecteur de fonctions de cuisson

Ⓑ : Touche de réglage de la température et de la puissance

Ⓒ : Touche de sélection (heure, durée, fin de cuisson et minuterie)

Ⓓ : Touche «Mémoires»

Ⓔ : Touche Départ/Stop, validation

Ⓕ : Afficheur

Ⓖ : Sélecteur de réglage +/-

L'afficheur et ses symboles: (2.3.2)

① : Indicateur de mise en marche

② : Indicateur de durée de cuisson

③ : Indicateur de fin de cuisson

④ : Indicateur de minuterie

⑤ : Indicateur de mise à l'heure

⑥ : Indicateur de verrouillage (sécurité enfants)

⑦ : Unité de mesure de la puissance

⑧ : Unité de mesure du poids

⑨ : Indicateur de sécurité «four chaud»

⑩ : Affichage de la température en degrés Celsius.

⑪ : Affichage de l'horloge, des durées ,de la puissance du Micro-ondes et du poids.

⑫ : Indicateur du «Guide saveur»

⑬ : Indicateur de décongélation

2.4 MISE EN MARCHE

• Réglage de l'heure

A la mise sous tension, l'afficheur clignote à 12:00 (2.4.1)
Réglez l'heure en tournant le sélecteur +/- (2.4.2) puis appuyez sur la touche ⏲ pour valider.

• Remise à l'heure

Le sélecteur de fonctions doit obligatoirement être sur la position 0.
Appuyez 2 fois sur la touche ⏲ pour faire apparaître le symbole correspondant dans l'afficheur (2.4.3). L'heure clignote, vous pouvez ajuster le réglage de l'heure avec le sélecteur +/-. Appuyez sur la touche ⏲ pour valider.

NOTA: Sans validation par la touche ⏲ ou ◈, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.
Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.
Ouvrez la porte, placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte.

• Départ différé
(La cuisson différée en mode Décongélation n'est pas disponible).

Appuyez sur la touche ⏲ après avoir programmé le temps de cuisson pour accéder au réglage de fin de cuisson; l'heure de cuisson différée clignote (2.4.6). Réglez votre fin de cuisson souhaitée en tournant le sélecteur +/- puis validez en appuyant sur la touche ◈.
Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à l'heure programmée.

Remarques:
Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionnera pas.
L'ouverture de la porte pendant le fonctionnement n'annule pas le programme en cours, mais l'interrompt uniquement.
Pour redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur la touche ◈.
Appuyer sur la touche ◈ lorsque la porte est fermée pour interrompre le programme.
Pour annuler un programme, ouvrez la porte et appuyez sur ◈ ou appuyer sur la touche ◈ pendant 2 secondes avec la porte fermée.

Afin d'effectuer une seconde programmation après la fin de la première, ouvrez la porte et refermez-la à nouveau.
Trois bips sont émis pour signaler la fin de chaque programme.L'heure s'affiche à nouveau dans le panneau d'affichage après avoir tourné le sélecteur de fonctions sur 0. Si la porte est laissée ouverte, la lumière s'éteint au bout de 10 minutes.
Pour éliminer l'humidité restante et refroidir l'appareil, votre appareil est équipé d'une fonction de ventilation retardée. La ventilation du four continue à fonctionner après la fin du programme. Elle s'arrête automatiquement.

• Arrêt du plateau tournant

Si vous estimez que la grandeur de votre plat l'empêche de tourner correctement, programmez la fonction arrêt du plateau tournant avant de sélectionner la fonction.
Appuyez simultanément sur les touches °C·W et ⏲ pour arrêter la rotation du plateau (2.4.4). Un bip confirme l'arrêt.
Pour le remettre en fonctionnement, appuyez sur les touches °C·W et ⏲ simultanément.

Conseil:
Il est nécessaire de tourner le récipient et de remuer son contenu à mi-programme lorsque l'option Arrêt plateau tournant est activée.

• Minuterie

Le programmateur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.
Appuyez plusieurs fois sur la touche ⏲ jusqu'à faire apparaître le symbole minuterie 🔔.
0.00 clignote dans l'afficheur (2.4.5).
Ajustez le temps choisi (60 minutes maximum) en tournant le sélecteur +/- puis appuyez sur la touche ⏲ pour valider ou attendez quelques secondes. L'heure s'affiche à l'écran ainsi que le symbole minuterie 🔔 pendant que la minuterie décompte le temps. Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir. L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.
Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie en appuyant plusieurs fois sur la touche ⏲ jusqu'à faire apparaître le symbole minuterie 🔔.

• Sécurité enfants (verrouillage des commandes)

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante:
Appuyez simultanément sur les touches [M] et [◊] pour verrouiller le clavier (2.4.7). Un cadenas apparaît dans l'afficheur, l'accès aux commandes du four est alors bloqué.
Pour le déverrouiller, appuyez sur les touches [M] et [◊] simultanément. Les commandes du four sont à nouveau accessibles.

2.5 +/- MICRO-ONDES (Fonction micro-ondes)

Tournez le sélecteur de fonctions sur **+/- Micro-ondes** (2.5.1). Un temps clignotant s'affiche par défaut (2 minutes) et la puissance maximale (1000 W) est préprogrammée (2.5.2).
Tournez le sélecteur +/- pour réglez votre temps de programmation.
Appuyez sur la touche [°C-W] pour modifier la puissance en fonction de l'utilisation souhaitée.
Tournez le sélecteur +/- pour réglez votre puissance.
Validez en appuyant sur la touche [◊], votre four démarre.

Utilisation des niveaux de puissance.
1000 W / 900 W:
Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide.
Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).
800 W / 700 W:
Cuisson de légumes frais ou surgelés.
600 W:
Faire fondre du chocolat.
500 W:
Cuisson de poissons et de crustacés. Réchauffage sur 2 niveaux.
Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.
400 W / 300 W:
Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.
200 W:
Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.
100 W:
Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.

• Réchauffage sur 2 niveaux

En fonction micro-ondes puissance 500W, vous avez la possibilité de réchauffer deux assiettes simultanément. Disposez une assiette sur le plateau tournant et une autre sur la grille placée au 3ème niveau d'insertion.

Recommandations:
Couvrez les assiettes avec du film alimentaire pour micro-ondes (percer le film) ou utiliser une autre assiette comme couvercle. Les durées indiquées ci-dessous sont prévues pour le réchauffage d'aliments réfrigérés ou les produits en conserves à température ambiante.

Type d'aliments:
Aliments homogènes comme la purée, les petits pois, le céleri, pour 2 assiettes de 200 g, réchauffez 4 à 6 min.
Les plats à consistance hétérogène comme le cassoulet, les ragoûts, les raviolis, pour 2 assiettes de 300 g, réchauffez 6 à 8 min.

2.6 DECONGELATION AUTOMATIQUE
(Fonction automatique de décongélation par le poids)

Décongeler des aliments surgelés grâce à votre four à micro-ondes vous permet de gagner un temps considérable.

Recommandations:
Les petits morceaux de viande ou de poisson peuvent être cuits immédiatement après la décongélation. Les morceaux de plus grande taille comme les rôtis de viande ou poissons entiers, resteront légèrement congelés à l'issue du programme de décongélation.
Nous vous recommandons de les laisser reposer pendant une durée au moins égale au temps de décongélation, afin d'obtenir une température homogène.
Les aliments couverts de cristaux de glace mettront plus de temps à décongeler. Dans ce cas, vous devrez augmenter le temps de décongélation.
Le temps de décongélation dépend du type d'appareil. Cela dépend également de la forme, de la taille, de la température initiale et de la qualité des aliments.
Dans la plupart des cas, les aliments doivent être retirés de leur emballage. Pensez à retirer les agrafes en métal des emballages.
À la moitié du temps de décongélation, les morceaux

doivent être retournés, mélangés et séparés s'ils ont été congelés ensemble.
Si vous décongelez des morceaux de viande ou de poisson de grande taille empêchant la rotation du plateau tournant, activez la fonction arrêt du plateau tournant. Dans ce cas, remuez les aliments régulièrement.
Décongelez la viande et le poisson en les mettant sur une soucoupe posée à l'envers sur une assiette, afin de permettre au jus de couler. S'il reste en contact avec l'aliment, il subira une surchauffe.
Ne recongelez jamais un aliment avant de l'avoir cuisiné.

Durée des programmes de décongélation automatique par le poids:
La durée des programmes de décongélation est calculée pour des aliments congelés à -18°C. Cela vous donne une indication du temps de décongélation nécessaire, mais la durée réelle peut varier en fonction de l'épaisseur, de la forme, de la taille et du conditionnement de l'aliment.

Choix de programmation :
Trois programmes de décongélation automatique par le poids sont disponibles :
d1. Décongélation des viandes et volailles.
d2. Décongélation des poissons et plats cuisinés.
d3. Décongélation du pain et pâtisserie.

Sélectionnez le programme de décongélation correspondant au type et à la quantité d'aliments que vous souhaitez décongeler et la fonction automatique Décongélation programmera le temps de décongélation adéquat.

Tournez le sélecteur de fonctions sur **Décongélation** (2.6.1- 2.6.2). Choisissez le programme d1-d2 ou d3 en tournant le sélecteur +/-.
Validez en appuyant sur la touche ⏀ (2.6.3), un poids proposé clignote à l'écran. Rentrez le poids réel de l'aliment en tournant le sélecteur +/- puis validez en appuyant sur la touche ⏀. La durée de cuisson idéale s'affiche, elle est calculée automatiquement. Le four démarre.
En fin de décongélation: le four s'arrête, l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche. L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant sur 0 le sélecteur de fonctions .

La cuisson différée en mode Décongélation n'est pas disponible.

Commentaires :
Le temps de décongélation est calculé automatiquement, en fonction du poids de l'aliment.
Ceci pourra dépendre de la température initiale de l'aliment (les durées sont calculées pour des aliments congelés à -18°C).
Pour les aliments qui pèsent plus de 350 g (sauf le pain/viennoiseries), un bip est émis à mi- programme pour vous rappeler qu'il est temps de retourner les aliments pour obtenir de meilleurs résultats, turn s'affiche. Refermez la porte après avoir retourné les aliments et appuyez sur la touche ⏀ pour poursuivre le programme de décongélation.
Avec la fonction Décongélation, le temps de décongélation ne peut être modifié.
Pour obtenir des résultats homogènes, la fonction Arrêt du plateau tournant ne peut pas être utilisée avec la fonction Décongélation.
Concernant les aliments ne figurant pas dans les catégories d'aliments recommandées ou si vous souhaitez décongeler des quantités non proposées par les 3 programmes de décongélation, choisissez alors la fonction **150 W (✲) Micro-ondes** (voir chapitre suivant).

2.7 150 W (✲) MICRO-ONDES
(fonction de décongélation manuelle)

Tournez le sélecteur de fonctions sur **150 W (✲) Micro-ondes** (2.7.1). Un temps clignotant s'affiche par défaut (2 minutes) et la puissance (150 W) est préprogrammée pour décongeler (2.7.2).
Tournez le sélecteur +/- pour réglez votre temps de programmation.
Validez en appuyant sur la touche ⏀, votre four démarre.

Un tableau est disponible en fin de notice pour consulter les suggestions de temps de décongélation.

2.8 BISCUITS, POISSON, VIANDE BLANCHE (Fonction chaleur tournante)

La fonction chaleur tournante vous permet de cuire et dorer des aliments comme dans un four traditionnel. La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.

Tournez le sélecteur de fonctions sur **Biscuits, Poisson, Viande blanche** (2.8.1). L'heure et une température (200°C par défaut) s'affichent (2.8.2). Vous pouvez modifier la température (de 50°C à 220°C maxi.). Appuyez sur la touche [c·W] et modifiez la température clignotante en tournant le sélecteur +/- . Appuyez sur sur la touche [⏲] pour programmer le temps de cuisson qui clignote à 0:00 (2.8.3). Réglez-le en tournant le sélecteur +/-.
Validez en appuyant sur la touche [◈], votre four démarre.
Ramenez le sélecteur de fonctions sur 0 lorsque la cuisson est terminée.
L'indicateur de sécurité «four chaud» s'affiche (2.8.4).
Pour un départ différé voir chapitre 2.4.

Un tableau est disponible en fin de notice pour consulter les suggestions de temps de cuisson.

2.9 PIÈCE À RÔTIR, VOLAILLES (Fonction gril pulsé)

La fonction gril pulsé vous permet d'obtenir un rendu croustillant sur vos rôtis et volailles et de cuire à coeur vos gigots, côtes de boeuf sans préchauffage. La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.

Tournez le sélecteur de fonctions sur **Pièce à rôtir, Volailles** (2.9.1). L'heure et une température (200°C par défaut) s'affichent. Vous pouvez modifier la température (de 50°C à 200°C maxi.) Appuyez sur la touche [c·W] et modifiez la température clignotante (2.9.2) en tournant le sélecteur +/- .
Appuyez sur sur la touche [⏲] pour programmer le temps de cuisson qui clignote à 0:00. Réglez-le en tournant le sélecteur +/-. Validez en appuyant sur la touche [◈], votre four démarre.
Pour un départ différé voir chapitre 2.4.

2.10 GRILLADES (Fonction gril)

La fonction gril vous permet de cuire et dorer des aliments tels que gratins et viandes. Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon la recette.
Il existe **4 niveaux de gril** : de 1 à 4 allant du gril faible à très fort.

Tournez le sélecteur de fonctions sur **Grillades** (2.10.1).
L'heure et le niveau de gril 2 par défaut s'affichent .
Appuyez sur la touche [c·W] (2.10.2) pour modifier le niveau de gril souhaité. Tournez le sélecteur +/- pour régler le niveau de gril.
Appuyez sur sur la touche [⏲] pour programmer le temps de cuisson qui clignote à 0:00. Réglez-le en tournant le sélecteur +/-. Validez en appuyant sur la touche [◈], votre four démarre.
Pour un départ différé voir chapitre 2.4.

Un tableau est disponible en fin de notice pour consulter les suggestions de temps de cuisson.

2.11 CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES

Cette fonction combinée associe la cuisson en micro-ondes avec la cuisson en chaleur tournante, vous permettant de gagner un temps considérable.
Les niveaux de puissance micro-ondes suivants sont disponibles : 100-200-300-400-500 W.
La température de cuisson peut être ajustée par paliers de 10°C allant de 50°C à 220°C.
Le temps de cuisson pouvant être défini est compris entre 0 et 60 minutes.

Tournez le sélecteur de fonctions sur **Chaleur tournante / Micro-ondes** (2.11.1).
Un temps de cuisson clignotant (10 min.) et une température (200°C) s'affichent par défaut (2.11.2).
Réglez le temps de cuisson en tournant le sélecteur +/- .
Appuyez sur la touche [c·W] pour modifier la puissance micro-ondes (500 W s'affiche par défaut et clignote) (2.11.3) et tournez le sélecteur +/- .
Appuyez sur la touche [c·W] pour modifier la température (2.11.4) et tournez le sélecteur +/- .
Validez en appuyant sur la touche [◈], votre four démarre.
Pour un départ différé voir chapitre 2.4.

Attention:
Ne préchauffez jamais votre four en position cuisson en chaleur tournante + micro-ondes car cela pourrait endommager l'appareil.Utilisez la fonction chaleur tournante

Un tableau est disponible en fin de notice pour consulter les suggestions de temps de cuisson.

2.12 GRIL + MICRO-ONDES

Cette fonction combinée donne la possibilité d'utiliser simultanément le gril + le micro-ondes, ce qui permet une cuisson rapide. Vous pouvez associer indifféremment l'un des niveaux de gril (1 à 4) avec l'un des niveaux de puissance du micro-ondes disponibles(de 100 W à 700 W).

Tournez le sélecteur de fonctions sur **Gril / Micro-ondes** (2.12.1).
Un temps de cuisson clignotant (10 min.) et un niveau de gril (-3-) s'affichent par défaut (2.12.2).
Réglez le temps de cuisson en tournant le sélecteur +/.
Appuyez sur la touche [c·W] (2.12.3) et modifiez la puissance micro-ondes (500 W s'affiche par défaut et clignote) en tournant le sélecteur +/- .
Appuyez sur la touche [c·W] (2.12.4) et modifiez le niveau de gril clignotant en tournant le sélecteur +/- .
Validez en appuyant sur la touche [◈], votre four démarre.
Pour un départ différé voir chapitre 2.4.

Conseils:
Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).
Mettez l'aliment sur un plat et posez-le sur la grille insérée niveau 1. Retournez l'aliment à mi-cuisson.
Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse.
Après la cuisson, assaisonnez le rôti, enveloppez-le dans du papier aluminium et laissez-le reposer pendant 10 minutes. Le rôti sera plus moelleux.

Un tableau est disponible en fin de notice pour consulter les suggestions de temps de cuisson.

2.13 GUIDE SAVEUR (automatique)

La fonction «Guide saveur» sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.
Pour un départ immédiat:
Tournez le sélecteur de fonctions sur **Guide saveur** (2.13.1-2.13.2). Choisissez un aliment préprogrammé parmi la liste suivante en tournant le sélecteur +/- :

Un tableau est disponible en fin de notice pour consulter les suggestions de temps de cuisson.

P01: Légumes fibreux frais
P02: Légumes frais
P03: Légumes congelés
P04: Volaille
P05: Bœuf
P06: Porc, Veau
P07: Poisson
P08: Pizza congelée
P09: Plat cuisiné frais
P10: Plat congelé
P11: Plat cuisiné frais, à gratiner
P12: Tarte
P13: Quiche
Validez en appuyant sur la touche [◈] (2.13.3). Un poids ou une durée clignote à l'écran (2.13.4). Rentrez le poids réel de l'aliment ou la durée en tournant le sélecteur +/- puis validez en appuyant sur la touche [◈]. La durée de cuisson idéale s'affiche, elle est calculée automatiquement. Le four démarre (2.13.5).
Pour un départ différé voir chapitre 2.4.
En fin de cuisson (fin du temps programmé): le four s'arrête, l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche. L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant sur 0 le sélecteur de fonctions.

2.14 MEMO 1/2/3 (Fonction mémoires)

La fonction mémoires vous permet d'enregistrer 3 programmes de cuisson (ou de décongélation) courants que vous pourrez utiliser ensuite par une sélection rapide.

Programmation d'une touche mémoire
Programmez tout d'abord une cuisson de votre choix en tournant le sélecteur de fonctions (ex: Biscuit,...).
Ajustez la température ou la puissance (ex: 210°C) puis la durée de cuisson (ex: 25 minutes).
Enregistrez votre programme de cuisson par un appui long sur la touche [M] (2.14.1) jusqu'a ce que:
MEMO -1- clignote dans l'afficheur (2.14.2). Choisissez un des programmes libres à mémoriser: 1 – 2 ou 3 en tournant le sélecteur +/- pour passer de l'un à l'autre. Validez avec la touche [M], un bip vous confirme l'enregistrement.
Ramenez le sélecteur de fonctions sur 0.

Utilisation d'un programme mémorisé
Tournez le sélecteur de fonctions sur Mémo 1/2/3 (2.14.3).
MEMO -1- clignote dans l'afficheur.
Choisissez la mémoire 1 – 2 ou 3 en tournant le sélecteur +/- pour passer de l'une à l'autre.
Appuyez sur la touche [◊], le programme mémorisé s'affiche. Appuyez à nouveau sur la touche [◊], le four s'allume et le programme démarre.

Remarque :
Suivez la même procédure pour remplacer la programmation précédente.
Vous pouvez mémoriser toutes les fonctions à l'exception des programmes automatiques.

2.15 REGLAGE DES PARAMETRES

• Réglage des sons

Accéder aux paramètres en appuyant quelques secondes sur la touche [⏲] : MENU apparaît dans l'afficheur (2.15.1). Appuyez sur [⏲], SEtb s'affiche et permet d'activer ou de désactiver les bips sonores. Les sons sont activés par défaut (2.15.2). Pour désactiver ces sons, tournez le sélecteur +/- pour afficher OFF à l'écran. Appuyez à nouveau sur [⏲] quelques secondes pour sortir du mode réglage.

• Fonction Maintien au chaud

Si vous laissez votre plat dans le four sans ouvrir la porte à la fin d'un programme, une fonction «maintien au chaud» se mettra en route automatiquement au bout de deux minutes afin de maintenir la température de votre plat pendant environ 10 minutes. Des bips sont émis à l'arrêt de la cuisson jusqu'à la fin du maintien au chaud.
«HH» s'affiche à l'écran dès le début du maintien au chaud.
Par défaut cette fonction est désactivée. Pour l'activer, allez dans les paramètres en appuyant quelques secondes sur la touche [⏲] : MENU apparaît dans l'afficheur.
Appuyez 2 fois sur [⏲], SEth s'affiche à l'écran (2.15.4).
Réglez sur ON en tournant le sélecteur +/- ,
Appuyez à nouveau sur [⏲] quelques secondes pour sortir du mode réglage.

• Mode DEMO

Si votre four est en mode DEMO, il n'est pas opérationnel. Pour désactiver le mode DEMO, appuyez quelques secondes sur la touche [⏲] MENU apparaît dans l'afficheur. Appuyez 4 fois sur [⏲], SEtd s'affiche (2.15.5), tournez le sélecteur +/- pour afficher OFF à l'écran. Appuyez à nouveau sur [⏲] pendant quelques secondes pour sortir du mode réglage.
Votre four est alors opérationnel.

• Fonction AUTO-STOP (sauf pour les fonctions Micro-ondes)

Cette fonction de sécurité coupe l'alimentation du four lorsque vous n'avez pas programmé de durée de cuisson et que votre four fonctionne à plus de 100°C depuis plus de 4 heures ou moins de 100°C depuis plus de 10 heures.
-AS- s'affiche alors à l'écran (2.15.6).

3 Nettoyage

NETTOYAGE DE LA SURFACE INTERIEURE-EXTERIEURE

Evitez l'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluants, ces produits sont susceptibles de détériorer l'appareil.
Utilisez une éponge humide et savonneuse.
En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir dans une tasse de l'eau citronnée ou vinaigrée pendant 2 minutes dans votre four et nettoyez ensuite les parois avec un peu de liquide vaisselle.
Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet.
Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.
N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

4 Anomalies et solutions

Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies:

La rotation du plateau est bruyante, le plateau ne tourne pas correctement. Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.

Vérifiez si les roulettes sont bien positionnées.

Vous constatez de la buée sur la vitre. Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.

Des étincelles apparaissent dans la cavité. Bien nettoyer l'appareil: retirez graisses, particules de cuisson, etc... Eloignez tout élément métallique des parois du four.

De la fumée se dégage du gril en début de programme. Enlevez tous dépôts de résidus de cuisson au niveau de la voûte de la cavité.

5 Environnement

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.

Le mode veille (selon modèle)

Après quelques secondes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroit afin de limiter la consommation d'énergie. Suivant le modèle de four, lors d'un départ différé, une animation remplacera en alternance l'affichage de l'heure qui vous indiquera la mise en "Mode veille" du four. Une simple action sur le sélecteur de cuissons ou un appui sur une touche suffit à rétablir la luminosité de l'afficheur.

6 Relations Consommateurs

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :
www.sauter-electromenager.com

vous pouvez nous contacter :
> Via notre site,
www.sauter-electromenager.com
rubrique «CONTACT».
> Par e-mail à l'adresse suivante :
relations.consommateurs@groupebrandt.com

> Par courrier à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs SAUTER
5, avenue des Béthunes
CS 69 526
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0892 02 88 05
0,337€TTC/mn depuis un poste fixe

L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit ; découvrez toute une gamme et accessoires professionnels pour entretenir et améliorer la performance de vos appareils au quotidien.

En vente sur ***www.clearit.com*** ou chez votre revendeur habituel.

clearit

INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 7h00 à 20h00 au :

N°Cristal 09 69 39 25 25
APPEL NON SURTAXE

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

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

• GUIDE DE DECONGELATION

Décongélation des pâtes

Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Pâte feuilletée ou brisée	400 g	1 - 3 min	Posez sur du papier absorbant et retournez à mi-décongélation.

Décongélation des crustacés

Aliments	Quantité	Temps	Recommandations
Coquilles St-Jacques (noix)	500 g	5 - 7 min	Posez sur une assiette, mélangez à mi-décongélation.
Crevettes décortiquées	100 g	1 - 2 min	
Crevettes roses entières	200 g	2 - 4 min	
Langoustines/Gambas (10)	500 g	6 - 8 min	

Décongélation des poissons, des viandes et des légumes

Aliments	Quantité	Temps
Poissons entiers / darnes / filets / pavés	100 g 200 g 400 g 500 g 750 g 1000 g	1 - 2 min 3 - 5 min 5 - 7 min 7 - 9 min 12 - 14 min 17 - 19 min
Dindonneau / porc / veau / boeuf / volaille En rôtis / tranches / morceaux / etc...	100 g 200 g 400 g 500 g 750 g 1000 g 1250 g 1500 g 1750 g 2000 g	1 - 2 min 3 - 5 min 5 - 7 min 7 - 9 min 12 - 14 min 17 - 19 min 23 - 25 min 28 - 30 min 34 - 36 min 39 - 41 min
Choux fleurs / brocolis / carottes / champignons / macédoine / etc...	500 g 750 g 1000 g	7 - 9 min 12 - 14 min 17 - 19 min

Décongélation des fruits

Aliments	Quantité	Temps
Fraises	250 g	7 - 9 min
Framboises / griottes	250 g	6 - 8 min
Groseilles / myrtilles / cassis	250 g	5 - 7 min

• GUIDE DE CUISSON EN CHALEUR TOURNANTE (Biscuits, poisson, viande blanche)

* Préchauffez le four à la température indiquée.

Aliments	Température	Niveau d'insertion	Durée
Viandes			
Rôti de porc (1 kg)	160°C	Sur la grille au 2ème niveau	90 min
Rôti de veau (1 kg)	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	70 - 75 min
Rôti de bœuf (1 kg)	220°C*	Sur la grille au 2ème niveau	38 - 40 min
Agneau (gigot, épaule 1,5 kg)	180°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	50 - 60 min
Volaille (1,2 kg)	180°C	Sur la grille au 1er niveau	70 - 75 min
Volaille de grande taille	180°C	Sur la grille au 1er niveau	90 - 120 min
Lapin	220°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	40 - 45 min
Poissons (1,2 kg)			
Entier (vivaneau, saumon, merlu)	180°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	35 - 45 min
Légumes			
Gratin de pommes de terre	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	50 - 55 min
Lasagnes	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	40 - 45 min
Tomates farcies	180°C	Sur la grille au 2ème niveau	45 - 55 min
Pâtisseries			
Gâteau de Savoie	150°C	Sur la grille au 2ème niveau	35 - 45 min
Génoise	150°C	Sur la grille au 1er niveau	35 - 45 min
Génoise roulée	150°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	20 - 25 min
Gâteau	160°C	Sur la grille au 1er niveau	40 - 50 min
Biscuits	180°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	18 - 22 min
Sablés	160°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	20 - 25 min
Crème	160°C	Sur la grille au 2ème niveau	35 - 45 min bain-marie
Madeleines	170°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	20 - 30 min
Quatre-quarts	170°C	Sur la grille au 2ème niveau	40 - 50 min
Cheesecake (gâteau au fromage blanc)	170°C	Sur la grille au 1er niveau moule à charnière, 26 cm de diamètre	65 - 75 min
Kouglof	180°C	Sur la grille au 1er niveau dans un moule spécial	45 - 50 min
Pâte à choux	180°C	Dans la lèche-frite au 2ème niveau	35 - 40 min selon la taille
Tarte à pâte brisée	200°C	Sur la grille au 2ème niveau	40 - 45 min
Tarte à pâte feuilletée	220°C*	Sur la grille au 2ème niveau	30 - 40 min
Divers			
Pâté en terrine (1 kg)	190°C	Sur la grille au 1er niveau	90 min
Tarte salée	170°C	Sur la grille au 2ème niveau moule de 20 cm	55 - 65 min
Plats à la cocotte (ragoût, baeckeoffe)	160°C	Sur la grille au 1er niveau, en fonction du plat.	90 - 180 min
Pain (500 g de farine)	220°C*	Sur la grille au 2ème niveau	25 - 30 min

• GUIDE DE CUISSON EN FONCTION GRIL (Grillades)

Placez l'aliment sur l'ensemble grille + lèche frite (pour récupérer le jus) insérez au niveau 3. Retournez l'aliment à mi-cuisson.

Aliments	Quantité	Durée
Andouillettes, boudin noir, saucisses *(à percer à l'aide d'une fourchette)*	4 - 6 unités	22 - 30 min
Côtelettes de porc	4 unités	27 - 32 min
Côtelettes d'agneau	4 unités	15 - 17 min
Côte de bœuf	800 g	23 - 25 min
Poitrine fumée	4 - 6 tranches	18 - 25 min

• GUIDE DE CUISSON EN MICRO-ONDES + CHALEUR TOURNANTE

Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).
Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse.
Après la cuisson, assaisonnez le rôti, enveloppez-le dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Le rôti sera plus moelleux.

Aliments	Qté	Programmation MO + CHALEUR TOURNANTE	Durée (min)	Recommandations Insérer au 2e niveau
Épaule d'agneau sur l'os	1300 g	200 W + 200°C	32 - 37	Dans la lèche-frite
Entrecôte	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	Dans un plat, sur la grille
Poulet/pintade	1200 g	200 W + 200°C	35 - 40	Dans un plat, sur la grille, niv 1
Rôti de dinde	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	Dans un plat, sur la grille
Rôti de porc	1200 g	300 W + 180°C	47 - 52	Dans un plat, sur la grille
Rôti de veau	1000 g	300 W + 180°C	37 - 42	Dans un plat, sur la grille

• GUIDE DE CUISSON EN FONCTION GRIL + MICRO-ONDES

Utilisez un plat convenant aux micro-ondes et résistant à la chaleur, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre).
Mettez l'aliment sur un plat et posez-le sur la grille insérée niveau 1. Retournez l'aliment à mi-cuisson.
Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse.
Après la cuisson, assaisonnez le rôti, enveloppez-le dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Le rôti sera plus moelleux.

Aliments	Quantité	Programmation	Durée
Épaule d'agneau (désossée et ficelée)	1300 g	200 W + Gril 3	40 - 45 min
Entrecôte	800 g	200 W + Gril 3	18 - 23 min
Poulet, pintade	1200 g	500 W + Gril 3	25 - 27 min
Rôti de dinde	800 g	300 W + Gril 3	27 - 32 min
Rôti de porc	1000 g	300 W + Gril 3	35 - 40 min
Rôti de veau	1200 g	300 W + Gril 2	50 - 55 min

• GUIDE SAVEUR (CUISSONS AUTOMATIQUES)

Légumes P01 P02 P03	Cette fonction permet de cuire les légumes de 100 g à 1000 g. La cuisson se fait en fonction micro-ondes. Choisir des légumes bien frais et les cuire avec : - 2 cuillerées d'eau jusqu'à 200 g - 1/2 dl d'eau jusqu'à 500 g - 1 dl d'eau jusqu'à 1000 g Adaptez le récipient au volume de l'aliment, couvrez à l'exception des champignons. Posez le plat sur le plateau tournant en verre. Un bip à mi-cuisson vous signale qu'il faut mélanger les aliments. Ajoutez de la matière grasse et assaisonnez si vous le souhaitez. A la fin de la cuisson, laisser reposer les légumes quelques minutes avant consommation. P1 permet de cuire les **légumes plus durs et plus filandreux** : Choux de Bruxelles, choux blancs émincés, choux fleur ou brocolis coupés en petits bouquets, carottes coupées en rondelles, céleri rave coupé en cubes, etc... P2 permet de cuire les **légumes tendres** qui contiennent plus d'eau : Courgettes coupées en rondelles ou en cubes, poireaux émincés finement, pommes de terre entières calibrées ou coupées en morceaux réguliers, tomates coupées en quartiers, endives coupées en 4 et citronnées, épinards effeuillés, champignons émincés, etc...

• GUIDE SAVEUR (CUISSONS AUTOMATIQUES)

Volaille P04	Cette fonction permet de cuire et dorer un poulet entier ou en morceaux (cuisses) de 500 g - 2000 g. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante et/ou gril. Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre). Avant la cuisson ; percez la peau pour éviter les projections. Huilez, salez et poivrez la volaille, saupoudrez d'épices si vous le souhaitez. Poulet entier : Posez le plat sur la grille au 1er niveau. Les cuisses de poulet peuvent être placées directement dans la lèche-frite en verre. Jusqu'à 900 g, insérez la lèche-frite au 2ème niveau. A la fin de la cuisson, laissez le poulet dans le four pendant 5 minutes avant de servir.
Boeuf P05 **Porc, Veau** P06	Cette fonction permet de cuire et dorer des rôtis de 500 g - 2000 g. La cuisson se fait en fonction micro-ondes et fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un plat adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées, de préférence en terre cuite (moins de projections que dans un plat en verre). Lorsque cela est possible, faites cuire les rôtis sans barde afin d'éviter fumée et projections de graisse. Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec les rôtis peu épais. Sortez la viande du réfrigérateur et laissez-la à température ambiante pendant 1 heure avant de la mettre au four. Posez le plat sur la grille insérée niveau 2. Après la cuisson, enveloppez le rôti dans du papier aluminium et laissez-le ainsi pendant 10 minutes. Le rôti sera plus moelleux. Assaisonnez en fin de cuisson.
P07 **Poisson**	Cette fonction permet de cuire des poissons qui pèsent entre 100 g - 1000 g. Tous les poissons peuvent être cuits au four à micro-ondes. Assurez-vous simplement que le poisson est frais. La cuisson se fait en fonction micro-ondes. Vous pouvez cuire le poisson entier , en tranches, ou en filet. Si vous souhaitez cuire un poisson entier, faites des entailles dans la partie la plus épaisse afin d'obtenir de meilleurs résultats. Disposez le poisson dans un plat rond ou oval adapté aux micro-ondes, ajoutez 2 ou 3 cuillères à soupe d'eau, de jus de citron ou de vin blanc, et couvrez avec le couvercle du plat ou un film alimentaire ; assaisonnez après la cuisson. Posez le plat sur le plateau tournant.
Pizza congelée P08	Cette fonction permet de réchauffer et dorer des pizzas surgelées de 100 g à 700 g. Le poids à programmer doit correspondre au poids réel de la pizza. La cuisson se fait en micro-ondes + chaleur tournante. Sortez la pizza de son emballage, et placez-la directement sur la grille insérée niveau 2.

• GUIDE SAVEUR (CUISSONS AUTOMATIQUES)

Plat cuisiné frais P09	Cette fonction permet de réchauffer des plats cuisinés frais (lasagnes, gratins de pommes de terre, hachis Parmentier, gratins de poisson, etc.) entre 250 g et 1000 g. Les plats sont réchauffés avec la fonction micro-ondes . Retirez le produit de son emballage et mettez-le dans un plat de taille similaire adapté au micro-ondes et résistant à la chaleur, sans le couvrir. Placez le plat sur le plateau tournant. Attendez deux minutes avant de servir afin de permettre une distribution égale de la chaleur.
Plat congelé P10	Cette fonction permet de cuire et dorer un gratin de pommes de terre de 500 g à 2000 g. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes et gril. Utilisez un plat à gratin adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées. *(voir livre de recettes)*
Plat cuisiné frais, à gratiner P11	Cette fonction permet de réchauffer des plats cuisinés surgelés (lasagnes, gratins de pommes de terre, hachis Parmentier, gratins de poisson, etc.) entre 250 g et 1000 g. Les plats sont réchauffés avec la fonction micro-ondes + gril. Retirez le produit de son emballage et mettez-le dans un plat de taille similaire adapté au micro-ondes et résistant à la chaleur, sans le couvrir. Placez le plat sur le plateau tournant. Attendez deux minutes avant de servir afin de permettre une distribution égale de la chaleur.
Tartes P12	Cette fonction permet de cuire et dorer des tartes fraîches de 27 à 30 cm de diamètre. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un moule à tarte adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées (en verre pyrex, porcelaine...). Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier de cuisson. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat. Posez le moule à tarte sur la grille insérée niveau 2. **Conseils :** Ne pas utiliser de moule métallique.
Quiches P13	Cette fonction permet de cuire et dorer des quiches fraîches de 27 à 30 cm de diamètre. La cuisson se fait en fonction combinée micro-ondes + chaleur tournante. Utilisez un moule à tarte adapté aux micro-ondes et résistant aux températures élevées (en verre pyrex, porcelaine...). Lorsque vous utilisez des pâtes prêtes à l'emploi, laissez le papier de cuisson. Découpez l'excédent de papier aux dimensions du plat. Posez le moule à tarte sur la grille insérée niveau 2. **Conseils :** Ne pas utiliser de moule métallique. Dès que la préparation est versée dans la pâte, mettre la quiche à cuire. Ne jamais laisser la pâte détremper sinon elle ne sera pas cuite correctement.

• ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION

Essais d'aptitude à la fonction selon les normes CEI/EN/NF EN 60705 ;
La commission Electrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours à micro-ondes.
Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Essai	Charge	Temps approx.	Sélecteur de puissance	Récipients / Conseils
Crème aux oeufs (12.3.1)	1000 g 750 g	16 - 18 min 13 - 15 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant Pyrex 220 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Sur le plateau tournant
Décongélation des framboises (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Gril moyen + 700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Poulet (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Gril Fort + 500 W	Posez sur l'ensemble grille + lèche frite Insérer au niveau 1 à partir du bas Tourner à mi-temps
		35 - 40 min	Chaleur tournante 200°C + 200 W	Dans un plat en terre émaillé Posez sur la grille insérée au niveau 1 à partir du bas
Gâteau (12.3.5)	700 g	20 min	Chaleur tournante 220°C + 200 W	Pyrex 828 Posez sur la grille niveau 1

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
SAS au capital social de 1.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

CZ5702268-01