



LA CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

SAUTER

ST. LOUIS - HAUT - RHIN





ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



QUELQUES CONSEILS
POUR BIEN FAIRE

LA CUISINE

avec
votre

CUISINIÈRE
ÉLECTRIQUE

SAUTER

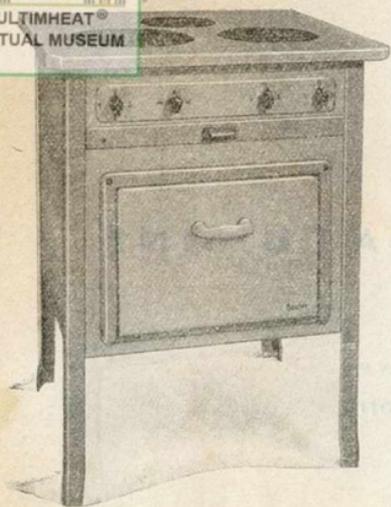
PROCEDES SAUTER
SAINT-LOUIS (Haut-Rhin)

Sauter





ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



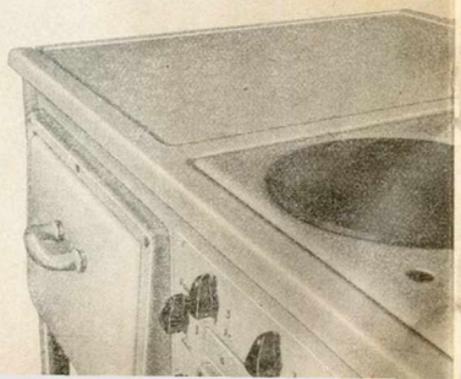
QUELQUES CONSEILS
POUR BIEN FAIRE

CUISINIERS
ELECTRIQUE

SAUTER

PROCES SAUTER
SAUTER FOUR ELECTRIQUE

Sauter



CONSEILS A NOS CLIENTES

Dites-vous bien, Madame, que la cuisinière électrique est l'appareil de cuisson le plus facile à conduire, et celui avec lequel on obtient incontestablement les meilleurs résultats.

Si vous avez choisi une cuisinière électrique SAUTER, vous êtes assurée de posséder un appareil parfait, et les conseils qui vont suivre, vous permettront de réaliser tout de suite ce que vous désiriez obtenir depuis longtemps.

CONDUITE DES PLAQUES DE CUISSON

Ces plaques sont au nombre de deux, de trois, de quatre, etc. suivant le modèle choisi. Elles sont de différents diamètres ou grandeurs ce qui permet d'employer également des casseroles ou fait-tout plus ou moins grands, suivant que vous aurez une cuisson plus ou moins importante à effectuer.

Pour obtenir un bon rendement économique de l'opération de cuisson, il est recommandé d'employer des ustensiles de cuisson d'un diamètre égal à celui de la plaque, ou inférieur d'un centimètre, mais pas plus, par exemple, si la chose est possible, prendre une casserole de 21 cm pour une plaque de 22 cm.

D'autre part, utilisez toujours des instruments à fond épais et tourné. La fonte, l'aluminium sont recommandés. Evincez tous ustensiles à fond bombé et émaillé.

NETTOYAGE

Un chiffon gras pour les plaques, de l'eau savonneuse pour les parties émaillées.

REGLAGE DES PLAQUES

Mettez le commutateur de la plaque que vous désirez utiliser sur

- 3 pour commencer la cuisson jusqu'à ébullition
- 2 pour mijoter fort
- 1 pour mijoter doux
- 0 pour couper.

Vous pouvez tourner le bouton dans n'importe quel sens.

Placez d'abord votre casserole et enclenchez ensuite.

Commencez toujours par la position 3. Ensuite sur la position 1 la plaque prendra cette température douce de mijotage qui vous dispensera de surveiller constamment votre casserole, tout en réduisant l'eau de cuisson.

Coupez le courant avant la fin de la cuisson, le four et les plaques continueront à dégager de la chaleur encore pendant quelques minutes.

Utilisez après la cuisson d'un repas la chaleur accumulée dans la plaque en y mettant une casserole pleine d'eau que vous chaufferez sans consommation de courant.

La surface des plaques doit toujours rester très propre. Les résidus débordés devront être enlevés avec la pointe d'un couteau ou avec de la toile d'émeri très fine.

Les plaques peuvent être facilement enlevées pour le nettoyage des supports.

Ne trempez jamais la plaque dans l'eau pour le nettoyage.

Vous disposez de différentes plaques qui peuvent servir à tout. Le mieux est de les utiliser de la manière suivante :

la plaque marquée : 1800 W pour les cuissons rapides ou nécessitant une forte chaleur,

1200 ou 1000 W pour les cuissons lentes nécessaires à la préparation des légumes,

750 W pour les petites quantités d'aliments.

Limitez la durée d'enclenchement des plaques au strict nécessaire, toute l'économie est là.



REGLAGE ET EMPLOI DU FOUR

Il peut être muni d'un ou de deux commutateurs. Les temps de préchauffage et de cuisson sont indiqués pour les deux cas.

Le four est muni de deux corps de chauffe, l'un disposé au-dessous du fond émaillé et l'autre à la voûte à l'intérieur du four. La chaleur est obtenue par la manœuvre du ou des commutateurs disposés à droite du four. Le réglage comporte trois allures de marche :

Avec 1 commutateur :

Doux (haut et bas)

Bas (fort)

Haut (fort)

Avec 2 commutateurs :

Fort

Moyen

Doux

Quelques recommandations générales tout d'abord, avant de passer aux recettes :

Le four doit être chauffé préalablement pour :

- la cuisson des tartes et gâteaux
- les grillades, biftecks, entrecôtes, romstecks et côtelettes.

Les rôtis de porc, de veau et de mouton, les poissons, peuvent être placés dans le four froid. La cuisson est alors un peu plus longue que dans le four chauffé préalablement.

Évitez de faire deux gâteaux à la fois l'un au-dessus de l'autre.

Pour la cuisson de biscuits légers, kugelhöpfl, etc., avec le four à 1 commutateur, masquez la voûte avec la tôle à gâteaux.

Utilisez la chaleur accumulée dans le four après la cuisson en y faisant des pâtisseries légères, telles que biscuits de Milan, langues de chat, croquettes de noisettes, etc. (Voir recettes).

NETTOYAGE DU FOUR

Après coupure du courant, enlevez avec un chiffon humide les buées déposées sur les parois émaillées pendant la cuisson et laissez la porte ouverte pour attendre le séchage complet.

Si vous suivez ces conseils tout ira bien ; essayez et si vous avez la moindre difficulté, prévenez-nous.

RECETTES DE CUISINE

a) Gâteaux et pâtisseries	Page
1) Tarte aux fruits (pâte brisée)	7
2) Ramequin	7
3) Pâte feuilletée	8
4) Chaussons de pommes	8
5) Bouchées à la reine	9
6) Biscuit de Savoie	9
7) Biscuit roulé	9
8) Quatre quarts	10
9) Plum-Cake	10
10) Tarte aux amandes	11
11) Gâteau Marguerite	11
12) Kugelhopf	12
13) Pâte à chou	12
14) Petites madeleines	13
15) Dents de loup	13
16) Macarons	14
17) Gâteaux de Milan	14
18) Croquettes aux noisettes	15
19) Langues de chat	15
20) Soufflé au fromage	15
b) Gratins	16
c) Poissons dans le four	16
d) Grillades	16
e) Rôtis de viandes rouges	17
f) Rôtis de viandes blanches	17
g) Poulet sur le gril	18
h) Pâté en croûte ou en terrine	18
i) Stérilisation	19

RECETTES DE CUISINE

a) GATEAUX ET PATISSERIES

1) TARTE AUX FRUITS (pâte brisée)

250 gr de farine
 100 " " beurre
 $\frac{1}{2}$ verre d'eau
 1 pincée de sel
 fruits

Mélangez le beurre et la farine. Faites un creux au milieu et versez-y l'eau salée. Travaillez très peu cette pâte, tout juste pour faire le mélange et ramassez-la en boule, que vous laisserez reposer pendant quelques heures. Étendez ensuite au rouleau, foncez sur une tôle à tarte, garnissez le pourtour de l'abaisse d'un petit rebord de pâte, piquez le fond en différents endroits au moyen d'une fourchette pour éviter les boursofflures à la cuisson. Garnissez de fruits.

Sur certaines tartes, comme la tarte aux pommes, versez un mélange de sucre, d'œuf et de crème; faites-le quand la tarte est à moitié cuite.

	Four avec	1	2	commutateurs
Préchauffage	15 min.	haut puis 15 min. bas	10 min.	haut et bas fort
Cuisson :	15 min.	bas puis 10 min. haut	} 20 min. haut et bas fort 5 min. haut 0, bas fort	
		2 ^{ème} glissière du bas		

2) RAMEQUIN

Avec de la pâte brisée, garnissez un moule à tarte, ou de petits moules à tartelettes. Piquez ce fond plusieurs fois à la fourchette pour éviter les boursofflures et couvrez d'une poignée de gruyère,

ou mieux, de gruyère et parmesan râpés. Versez dessus un mélange d'un demi-litre de crème ou de lait, 3 œufs, sel, poivre, très peu de muscade râpée et 75 gr de fromage, le tout bien battu.

Four avec	1	2	commutateurs
Préchauffage :	15 min. haut puis 15 min. bas	10 min. haut et bas fort	}
Cuisson :	15 min. bas puis 10 min. haut	20 min. haut et bas fort	
		5 min. haut 0, bas fort	

2^{ème} glissière du bas

3) PATE FEUILLETEE

Pétrissez 250 gr de farine en y ajoutant 1 verre d'eau et une pincée de sel. Ramassez cette pâte en boule et laissez-la reposer, couverte, au frais pendant 20 minutes. Pesez-la et prenez la moitié de son poids de beurre, abaissez au rouleau à 1 cm d'épaisseur, posez le beurre au milieu et rabattez par-dessus les 4 côtés de la pâte. Avec le rouleau frappez légèrement le paquet de pâte pour en chasser l'air. Faites une abaisse de 20 cm de largeur et de 1 cm d'épaisseur, aussi longue que possible et sans déchirure ; pliez celle-ci en trois dans le sens de la largeur comme une serviette et étendez encore, repliez une deuxième fois dans l'autre sens et laissez reposer pendant 20 minutes. Répétez encore 2 fois cette opération, et la pâte aura ainsi 6 tours de feuilletage. Elle est prête.

4) CHAUSSONS DE POMMES

Dans la pâte feuilletée, découpez des rondelles de 10 cm de diamètre. Posez au milieu quelques petites tranches de pomme, mouillez le bord de votre rond avec du blanc d'œuf qui forme colle et repliez la pâte sur elle-même pour lui donner la forme d'une demi-lune. Pressez un peu les bords pour bien les souder. Posez vos chaussons sur une tôle légèrement mouillée d'eau.

Four avec	1	2	commutateurs
Préchauffage :	10 min. haut puis 20 min. bas	15 min. haut et bas fort	}
Cuisson :	7 min. haut puis 25 min. doux	10 min. haut et bas fort	
		10 min. haut et bas doux	

2^{ème} glissière du bas

5) BOUCHEES A LA REINE

Étendez de la pâte feuilletée à 1 cm $\frac{1}{2}$ d'épaisseur. Découpez à l'emporte-pièce des rondelles de 8 cm de diamètre. Passez les bords au blanc d'œuf et posez dessus une seconde rondelle plus mince dont vous aurez découpé le milieu. Posez vos bouchées sur une tôle légèrement mouillée d'eau.

Après cuisson, enlevez soigneusement le petit couvercle, ainsi que toute la pâte molle qui se trouverait à l'intérieur des bouchées.

Four avec	1	2	commutateurs
Préchauffage :	10 min. haut puis 20 min. bas	15 min. haut et bas fort	
Cuisson :	5 min. bas puis 20 min. doux	10 min. haut moyen, bas doux	
		10 min. haut et bas doux	
	2 ^{ème} glissière du bas		

6) BISCUIT DE SAVOIE

250 gr de sucre
60 " " farine tamisée
125 " " féculé de pomme de terre
6 œufs
1 zeste de citron

Battez au fouet, pendant 30 minutes, les œufs entiers, le sucre et le zeste de citron. Ajoutez doucement la féculé et la farine. Versez le tout dans un moule beurré et fariné. N'ouvrez jamais la porte pendant la cuisson.

Four avec	1	2	commutateurs
Préchauffage :	5 min. haut puis 15 min. bas	10 min. haut et bas fort	
Cuisson :	45 min. doux	60 min. haut et bas doux	
	masquez le feu vif supérieur		
	1 ^{ère} glissière du bas		

7) BISCUIT ROULE

150 gr de sucre en poudre
130 " " farine tamisée
4 œufs
parfum à volonté

Battez au fouet, pendant 20 minutes, les œufs entiers avec le sucre. Ajoutez doucement la farine. Prenez une tôle rectangulaire, garnissez-la entièrement de papier beurré et versez-y la pâte.

Après cuisson, étendez sur la table une serviette mouillée, renversez immédiatement le biscuit dessus et laissez-le recouvert de la tôle jusqu'à refroidissement. Enlevez alors soigneusement le papier, recouvrez votre biscuit de confiture ou de crème et roulez-le sur lui-même. Saupoudrez de sucre glacé et coupez en tranches.

Four avec	1	2 commutateurs
Préchauffage :	5 min. haut puis 15 min. bas	10 min. haut et bas fort
Cuisson :	{ 15 min. doux { masquez le feu vif supérieur	10 min. haut et bas fort
	2 ^{ème} glissière du bas	

8) QUATRE QUARTS

- 250 gr de farine tamisée
- 250 " " sucre en poudre
- 250 " " beurre
- 4 œufs
- 1 zeste de citron
- 1 cuillère à café de levure en poudre

Tournez pendant 20 minutes les jaunes d'œufs, le sucre et le beurre, ajoutez citron, farine tamisée et levure, puis les blancs d'œufs battus en neige ferme. Versez dans un moule beurré et fariné.

Four avec	1	2 commutateurs
Préchauffage :	5 min. haut puis 20 min. bas	10 min. haut et bas fort
Cuisson :	{ 40 min. doux { masquez le feu vif supérieur	40 min. haut doux, bas moyen
	1 ^{ère} glissière du bas	

9) PLUM-CAKE

- 250 gr de farine tamisée
- 170 " " sucre en poudre
- 170 " " beurre
- 4 œufs
- 125 gr d'orangeat et de citronat coupés en dés
- 125 " de raisins de Smyrne
- 1 petit verre de rhum
- 1 cuillère à café de levure en poudre

Travaillez pendant 20 minutes le beurre ramolli, les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez les blancs d'œufs battus en neige ferme, la farine, la levure et, pour finir, les fruits trempés dans le rhum. Versez dans un moule à cake beurré et fariné, ou garni d'un papier beurré.

Four avec	1	2	commutateurs
Préchauffage :	5 min. haut puis 20 min. bas	10 min. haut et bas fort	
Cuisson :	40 min. doux masquez le feu vif supérieur	40 min. haut doux, bas moyen	

1^{ère} glissière du bas

10) TARTE AUX AMANDES

- 200 gr de farine tamisée
- 150 " " sucre en poudre
- 160 " " beurre
- 160 " d'amandes pilées
- 2 œufs entiers
- 1 pincée de cannelle
- confiture

Au milieu de votre farine mettez le beurre coupé en dés, le sucre, les amandes, les œufs, la cannelle. Malaxez le tout à la main et laissez ensuite reposer pendant 2 heures. Abaissez la pâte au rouleau jusqu'à 1 cm d'épaisseur sur une tôle à tarte, couvrez de confiture et garnissez de rubans de pâte en forme de croisillons. Dorez à l'œuf.

Four avec	1	2	commutateurs
Préchauffage :	10 min. haut puis 15 min. bas	10 min. haut et bas fort	
Cuisson :	25 min. doux	30 min. haut doux, bas moyen	

2^{ème} glissière du bas

11) GATEAU MARGUERITE

- 20 gr de farine tamisée
- 150 " " sucre en poudre
- 250 " d'amandes pilées
- 250 " de carottes crues râpées
- 5 œufs
- le zeste d'un citron

Tournez pendant 20 minutes les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez tous les ingrédients et, pour finir, les blancs d'œufs en neige ferme. Versez dans un moule à biscuit beurré.

Four avec	1	2	commutateurs
Préchauffage :	10 min. haut puis 15 min. bas	10 min. haut et bas fort	
Cuisson :	35 min. doux	40 min. haut doux, bas moyen	

1^{ère} glissière du bas



heure. A l'aide d'une poche à douille placez vos dents de loup à distance égale sur une tôle spéciale, à peine graissée. Mettez aussitôt au four.

Four avec	1	2	commutateurs
Préchauffage :	10 min. haut puis 15 min. bas	10 min. haut et bas fort	
Cuisson :	10 min. doux	8 min. haut moyen, bas fort	

au milieu du four

16) MACARONS

250 gr de sucre en poudre
250 " d'amandes
4 blancs d'œufs

Battez un peu les blancs d'œufs et ajoutez-y le sucre et les amandes non épluchées et pilées. Mélangez vite et formez-en des boulettes que vous coucherez, un peu aplaties, sur la tôle beurrée. Humectez le haut et saupoudrez de sucre glacé.

Four avec	1	2	commutateurs
Préchauffage :	10 min. haut puis 15 min. bas	10 min. haut et bas fort	
Cuisson :	15 min. doux	12 min. haut et bas moyen	

2^{ème} glissière du bas

17) GATEAUX DE MILAN

250 gr de farine tamisée
125 " " sucre en poudre
125 " " beurre
4 jaunes d'œufs
zeste et jus d'un demi-citron
1 pincée de levure en poudre

Coupez votre beurre en flocons dans la farine, ajoutez-y jaunes d'œufs, sucre, citron et levure. Malaxez le tout à la main et laissez reposer au frais. Étendez la pâte au rouleau et découpez-en de petites galettes que vous dorerez à l'œuf. Placez sur une tôle très peu beurrée.

Four avec	1	2	commutateurs
Préchauffage :	10 min. haut puis 15 min. bas	10 min. haut et bas fort	
Cuisson :	10 min. doux	8 min. haut et bas moyen	

au milieu du four

18) CROQUETTES AUX NOISETTES

- 300 gr de farine tamisée
- 250 " " sucre en poudre
- 125 " " beurre
- 250 " " noisettes pilées
- 2 œufs entiers

Coupez le beurre en flocons dans la farine, ajoutez tous les ingrédients et mélangez le tout. Étendez au rouleau et coupez au couteau de petites croquettes rectangulaires. Dorez à l'œuf.

Four avec 1 2 commutateurs
Préchauffage : 10 min. haut puis 15 min. bas | 10 min. haut et bas fort
Cuisson : 10 min. doux | 8 min. haut et bas moyen
au milieu du four

19) LANGUES DE CHAT

- 60 gr de farine tamisée
- 60 " " sucre en poudre
- 60 " " beurre
- 2 blancs d'œufs

Tournez en mousse le beurre légèrement ramolli et mettez-y le sucre, continuez à battre au fouet, puis ajoutez, en plusieurs fois, les blancs d'œufs non battus et, en dernier lieu, la farine.

Couchez à l'aide d'une poche à douille des bâtonnets de la longueur d'un doigt et de la grosseur d'un crayon, sur une tôle beurrée.

Four avec 1 2 commutateurs
Préchauffage : 10 min. haut puis 15 min. bas | 10 min. haut et bas fort
Cuisson : 5 min. bas puis 5 min. doux | 5 min. haut et bas fort
au milieu du four

20) SOUFFLE AU FROMAGE

- 30 gr de farine tamisée
- 30 " " beurre
- 125 " " gruyère
- 3 œufs
- 1/4 l de lait
- 1 pincée de sel et de poivre
- un soupçon de muscade

*300 gr farine
250 gr sucre
125 gr beurre
250 gr noisettes
2 œufs*





Faites fondre le beurre, ajoutez la farine en remuant pour obtenir un roux très blond. Enlevez la casserole de la plaque chauffante, versez dedans le lait et mélangez bien. Remettez sur la plaque, continuez à remuer jusqu'à ce que la pâte s'épaississe. Enlevez du feu et laissez un peu refroidir. Ajoutez alors le gruyère ou parmesan, ou les deux mélangés; puis sel, poivre et muscade, les jaunes d'œufs et, en dernier lieu, les blancs en neige ferme. Versez dans un plat à gratin bien beurré et saupoudrez de fromage râpé.

Four avec 1 2 commutateurs
Préchauffage : 10 min. haut puis 15 min. bas 15 min. haut et bas fort
Cuisson : 50 min. doux 30 min. haut moyen, bas fort
2^{ème} glissière du bas

b) GRATINS

Four avec 1 2 commutateurs
Préchauffage : 10 min. haut puis 15 min. bas 10 min. haut et bas fort

Pour gratiner les légumes et les pâtes, posez votre plat sur la 2^{ème} glissière du haut, enclenchez la voûte (haut) sur „Fort“ pendant 15 minutes.

c) POISSONS DANS LE FOUR

Four avec 1 2 commutateurs
Préchauffage : 10 min. haut puis 15 min. bas 10 min. haut et bas fort

Le plat à gratin, contenant le poisson, est posé sur la 2^{ème} glissière du haut. Coupez le courant du bas et laissez le haut sur „Fort“ durant 30 à 40 minutes. Si le poisson est très épais, descendez-le sur la 1^{ère} glissière du bas en fin de cuisson et enclenchez le bas sur „Fort“ pendant 10 minutes.

d) GRILLADES

Four avec 1 2 commutateurs
Préchauffage : 15 min. haut puis 15 min. bas 15 min. haut et bas fort

Enduisez d'un peu d'huile vos biftecks, côtelettes, tranches de poisson, etc. Posez-les sur le gril chaud qui sera placé à environ



4 cm au-dessous du plafond rayonnant. Laissez la porte du four entr'ouverte. Coupez le courant du bas, le haut doit rester „Fort“ durant toute la cuisson. Après 7 ou 8 minutes, retournez vos grillades et laissez dorer de l'autre côté pendant 6 ou 7 minutes.

Saliez en sortant du four et garnissez d'une noix de beurre manié de persil, et d'un filet de citron.

c) ROTIS DE VIANDES ROUGES

Four avec 1 2 commutateurs
Préchauffage : 15 min. haut puis 15 min. bas | 10 min. haut et bas fort

Enduisez d'un peu d'huile votre pièce à rôtir: filet de bœuf, rosbif, gigot de mouton, etc. Posez sur le gril ou dans un plat allant au feu et introduisez au milieu du four.

Laissez la chaleur du haut sur „Fort“, coupez celle du bas. Au bout d'un quart d'heure, la viande sera dorée d'un côté; retournez-la et laissez colorer sur toutes les faces. Ceci terminé, le rôti sera cuit „saignant“. Si vous le préférez seulement „rosé“ à l'intérieur, coupez tout courant et laissez la viande au chaud dans le four pendant 10 à 15 minutes. Salez seulement après coloration.

f) ROTIS DE VIANDES BLANCHES

Ces sortes de viandes (veau, porc, etc.) qui doivent être complètement cuites intérieurement, se mettent dans un four froid pour ne pas être saisies par la chaleur. Posez sur le gril ou dans un plat allant au feu, arrosez de beurre ou de saindoux fondus et placez à mi-hauteur du four. Chauffez le haut seul sur position „Fort“ et laissez ainsi dorer la viande sur tous ses côtés, ceci demande environ 30 minutes. Ajoutez alors du bouillon ou un peu d'eau chaude pour le jus. Salez et assaisonnez. Ramenez le commutateur sur la position haut doux (2 comm.) ou doux (1 comm.) et laissez mijoter la viande pendant 30 à 40 minutes encore.



POULET SUR LE GRIL

Four avec 1 2 commutateurs

Préchauffage: 10 min. haut fort puis 15 min. bas fort 10 min. haut et bas fort

Salez votre poulet intérieurement et mettez-y un morceau de beurre frais. A l'extérieur badigeonnez-le d'huile. Posez-le sur le gril et à mi-hauteur dans le four. Déclenchez le bas du four et laissez le haut sur „Fort“ Retournez plusieurs fois le poulet pour le faire dorer très également sur tous ses côtés, ce qui demande 30 à 40 minutes environ. Diminuez ensuite la chaleur et laissez sur haut doux (2 comm.) ou doux (1 comm.) durant 20 minutes.

h) PATE EN CROUTE OU EN TERRINE

Four avec 1 2 commutateurs

Préchauffage: 10 min. haut puis 15 min. bas 10 min. haut et bas fort

Cuisson: $\left. \begin{array}{l} 10 \text{ min. bas puis } 60 \text{ min. doux} \\ \text{masquez le feu vif supérieur} \end{array} \right\} \begin{array}{l} 15 \text{ min. haut et bas fort} \\ 60 \text{ min. haut doux, bas moyen} \end{array}$

1^{ère} glissière du bas

Couvrir le pâté avec un papier graissé.

INSTRUCTIONS

POUR LA STÉRILISATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES AU FOUR ÉLECTRIQUE

La stérilisation au four électrique offre plusieurs avantages : le plus important est certainement la faible consommation de courant, contrairement à la stérilisation sur les plaques de cuisson. De plus, ce procédé épargne l'acquisition d'un coûteux appareil à stériliser. Des bocaux bas (contenance 1 litre) entrent seuls en ligne de compte pour la stérilisation au four. La préparation des fruits et des légumes dans les verres avant la stérilisation est celle indiquée sur le mode d'emploi remis avec les verres. **Il importe de ne pas trop remplir les verres.** Entre le liquide et le bord supérieur du verre (sans couvercle) il doit rester au moins 1 cm.

Voici la procédure à suivre :

- 1° La grille-support est glissée dans la dernière rainure du bas, au-dessus de l'élément chauffant de la sole du four.
- 2° Le four doit être complètement rempli de verres (cuisinières à 2 plaques = 4 verres ; cuisinières à 3 et 4 plaques = 6 verres).
Si on enfourne moins de 4 ou 6 verres, la durée de chauffage sur la position „Fort“ doit être réduite suivant le nombre des verres.
- 3° **Le four n'est pas chauffé préalablement.**
- 4° **La chaleur supérieure ne doit pas être enclenchée pour la stérilisation, afin d'éviter le claquage des verres. Dans le four à 1 commutateur, masquer la voûte avec la tôle à gâteaux.**
- 5° L'avent aménagé dans la porte du four doit rester fermé.
- 6° La durée de stérilisation dépend de la nature des fruits et des légumes ; elle est spécifiée ci-après :

FRUITS :

Position des commutateurs pour le chauffage inférieur :

Four avec	1	2	commutateurs	
Poires	bas	bas fort	pendant	45 min.
Prunes	doux	„ doux	„	30 „
Tomates	0	„ 0	„	30 „
Abricots	bas	„ fort	„	45 „
Pêches	doux	„ doux	„	25 „
Cerises	0	„ 0	„	30 „
Mirabelles	bas	„ fort	„	30 „
Baies	doux	„ doux	„	25 „
	0	„ 0	„	30 „



LE GUMES :

Les légumes doivent être stérilisés en deux fois (la deuxième fois 24 heures après refroidissement), dans les conditions de chauffage suivantes :

Position des commutateurs pour le chauffage inférieur :

Four avec	1		2		commutateurs	pendant	45 min.
	bas	doux	bas	fort			
Haricots	bas	doux	bas	fort	"	"	60 "
	0	"	"	0	"	"	30 "
	bas	"	"	fort	"	"	50 "
Pois	bas	doux	"	doux	"	"	60 "
	0	"	"	0	"	"	30 "
Carottes	bas	"	"	fort	"	"	55 "
	doux	"	"	doux	"	"	30 "
	0	"	"	0	"	"	30 "

- 7° Une fois la stérilisation terminée, on laisse les bœaux refroidir dans le four dont la porte est maintenue entrebaillée à l'aide d'un morceau de bois ou de carton glissé entre la porte et son cadre ou en ouvrant l'aivent.
- 8° Les étriers de fixation des couvercles ne doivent être enlevés que lorsque les bœaux sont froids.



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

