

# **Le guide d'utilisation de votre four**

**Références : FMP\***

**de**

***Sauter***

## Sommaire

<b>Edito</b>	<b>P.3</b>
<b>Comment se présente votre four ?</b>	
Descriptif de l'appareil	<b>P.4</b>
Accessoires	<b>P.5</b>
<b>Conseils de sécurité</b>	<b>P.6</b>
<b>Comment installer votre four ?</b>	
Raccordement électrique	<b>P.7-8</b>
Dimensions utiles pour encastrer votre four	<b>P.9</b>
<b>Comment utiliser votre four ?</b>	
Le détail de votre programmateur	<b>P.10</b>
Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?	<b>P.11</b>
Comment faire une cuisson immédiate ?	<b>P.12</b>
Comment programmer une cuisson ?	<b>P.13</b>
Comment programmer une cuisson différée ? (heure de fin choisie)	<b>P.14</b>
Comment utiliser la minuterie ?	<b>P.14</b>
<b>Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?</b>	<b>P.15</b>
<b>Modes de cuisson du four</b>	<b>P.16-17</b>
<b>Comment nettoyer la cavité de votre four ?</b>	
Qu'est-ce une pyrolyse ?	<b>P.18</b>
Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	<b>P.18</b>
Comment faire une pyrolyse ?	<b>P.18-19</b>
<b>Comment changer l'ampoule ?</b>	<b>P.19</b>
<b>Qui contacter ?</b>	<b>P.20</b>

Tout au long de la notice,



*vous signale les consignes de sécurité,*



*vous signale les conseils et les astuces*

## Edito

*Chère Cliente, Cher Client,*

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

*Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour vous permettre d'exercer pleinement vos talents culinaires et vous régaler chaque jour.*

*Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouveau **four SAUTER** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.*

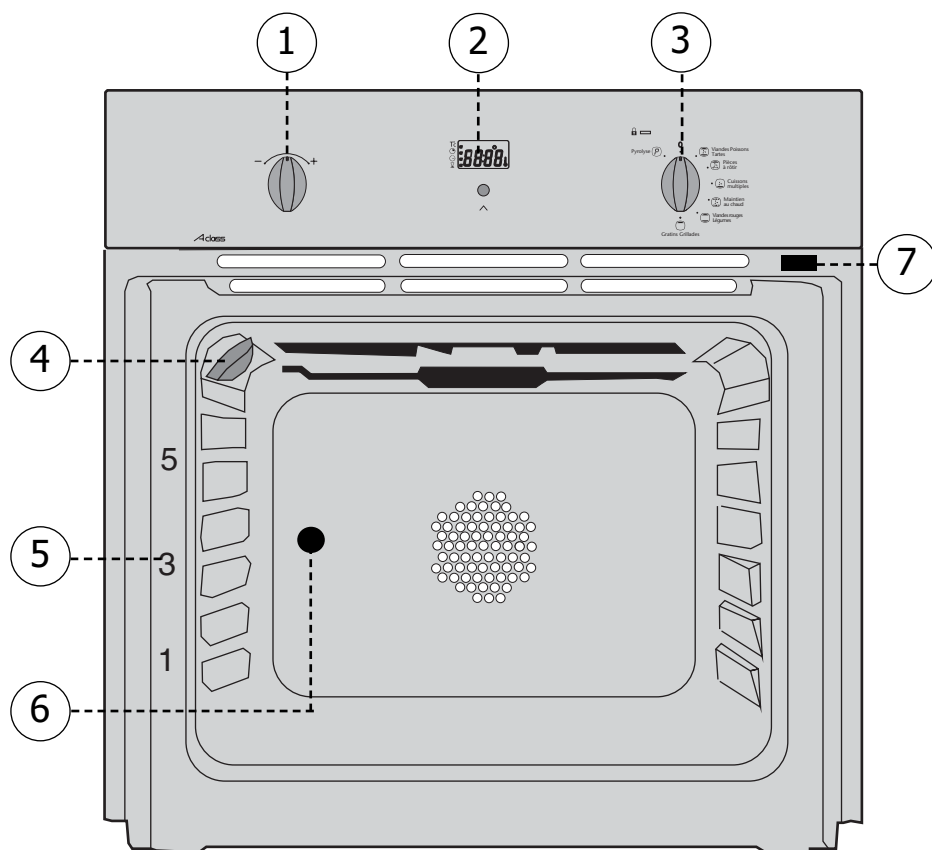
*Vous trouverez également dans la gamme des produits **SAUTER**, un vaste choix de cuisinières, tables de cuisson, hottes aspirantes, lave-vaisselle, fours micro-ondes et réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four SAUTER**.*

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

*Spécialiste de tout l'univers de la cuisson, **SAUTER** contribue ainsi à la réussite culinaire, au plaisir partagé, à la convivialité en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.*

*La Marque SAUTER.*

## Comment se présente votre four ?



**1** Sélecteur de température

**2** Programmateur

**3** Sélecteur de fonctions

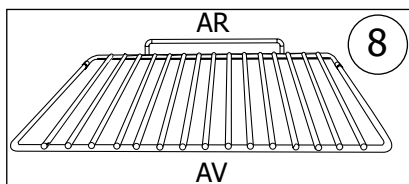
**4** Lampe

**5** Indicateur de gradin

**6** Trou pour tourne broche

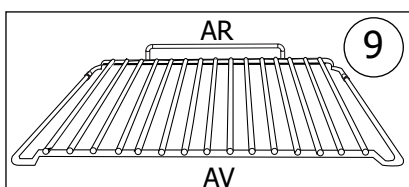
**7** Contact de détection d'ouverture de porte

## Accessoires



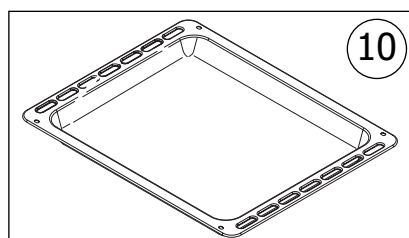
### Grille sécurité anti basculement

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



### Grille sécurité anti basculement cambrée

Même utilisation que la grille plate.  
Sa forme est étudiée pour vous permettre de positionner votre plat entre 2 niveaux de gradin.

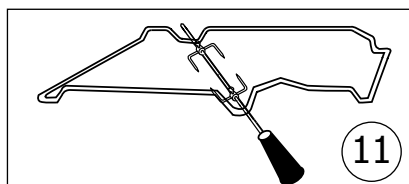


### Plat multi usages

( plat à gâteaux ou lèchefrite)

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

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



### Tournebroche

Pour l'utiliser :

- disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
- placez la broche sur son berceau.
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four (6).
- retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans se brûler.

## **Conseils de sécurité**

### **Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four.**

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

#### **PREMIERE UTILISATION :**

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffer le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

#### **UTILISATIONS SUIVANTES :**

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

- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

- **Lors de l'utilisation du gril porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes.**

#### **Eloignez les jeunes enfants.**

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud . Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tourne broche, lèche-frite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.

- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les débordements importants.

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou à haute pression.

- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. **Eloignez les jeunes enfants.**

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

#### **PROTECTION 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.

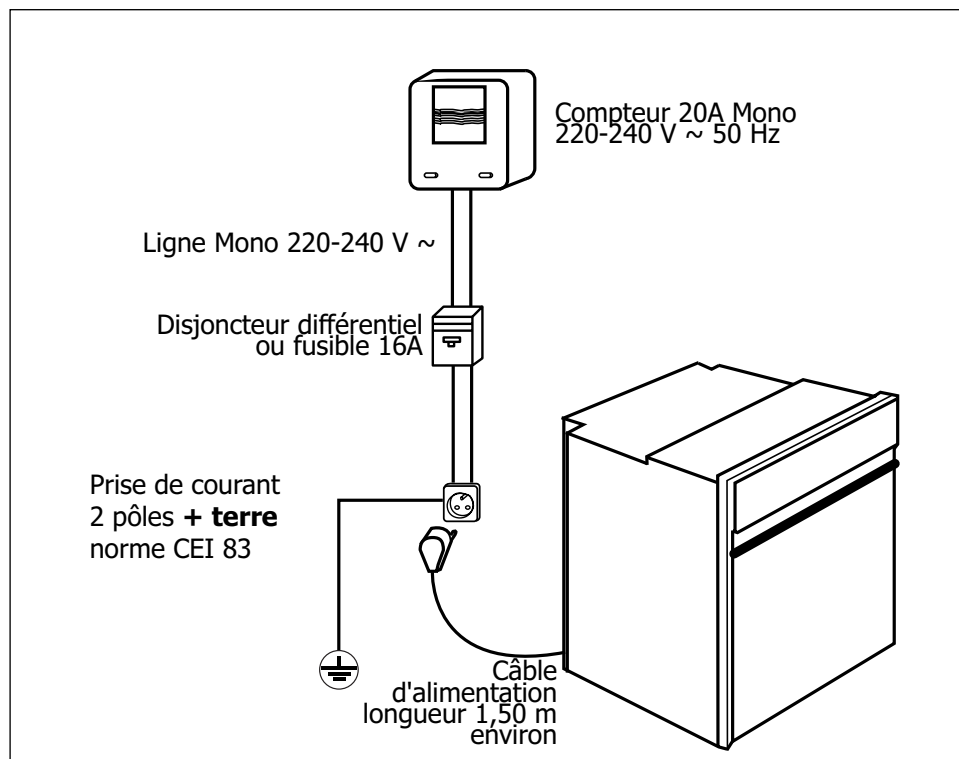


- Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, 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.

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

## Comment installer votre four ?

### Raccordement électrique



**Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation).**

**Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.**

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


- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1 N + terre normalisée CEI 83 ou conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne ⊕ de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.
- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

## *Comment installer votre four ?*

### **Changement du câble d'alimentation**

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

Pour cela l'appareil étant déconnecté du réseau :

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

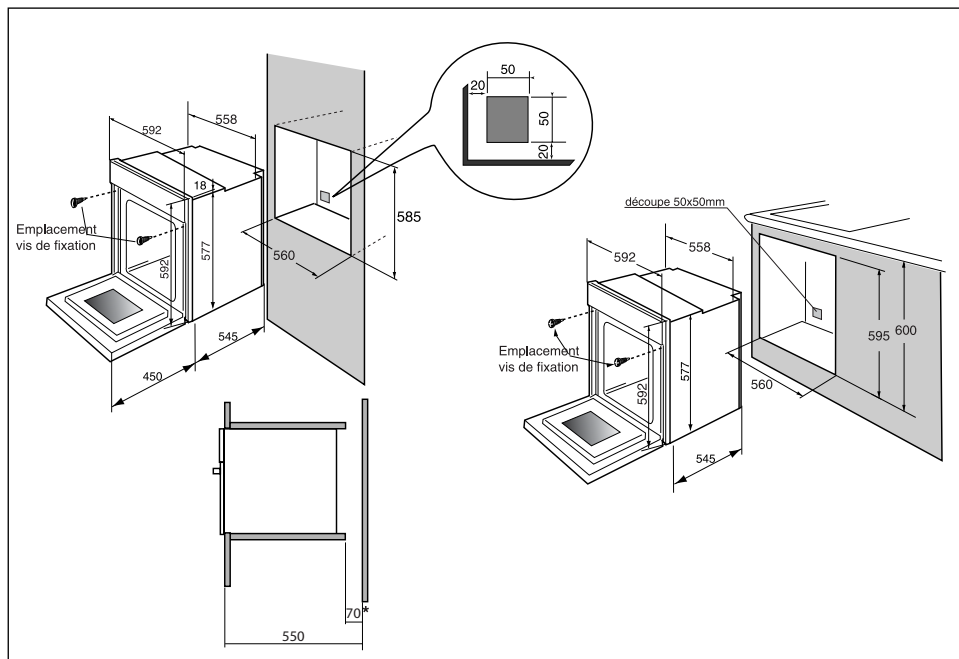


**Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.**



## Comment installer votre four ?

### Dimensions utiles pour encastrer votre four



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

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

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma).

Pour ce faire :

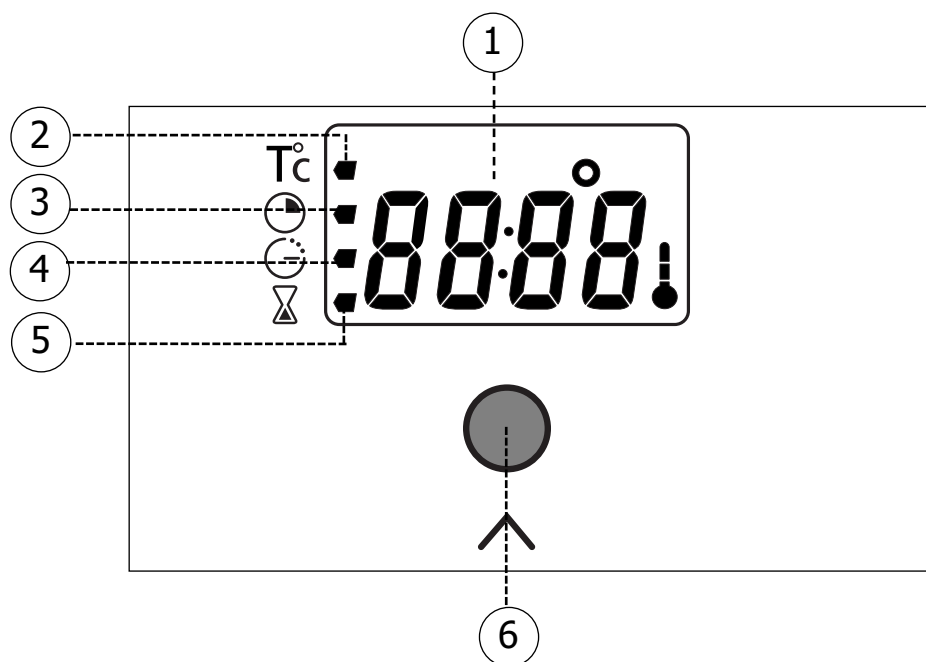
- 1)** Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2)** Effectuez un trou de  $\varnothing 3$  mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3)** Fixez le four avec les 2 vis.
- 4)** Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir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



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

## Comment utiliser votre four ?

### 1. Le détail de votre programmeur



- ① **Affichage des températures, temps, durées et minuteur**
- ② **Indicateur d'affichage de la température**
- ③ **Indicateur d'affichage de la durée de cuisson**
- ④ **Indicateur d'affichage de la fin de cuisson**
- ⑤ **Indicateur d'affichage du minuteur indépendant**
- ⑥ **Touche d'accès aux différents programmes de réglage**

## Comment utiliser votre four ?

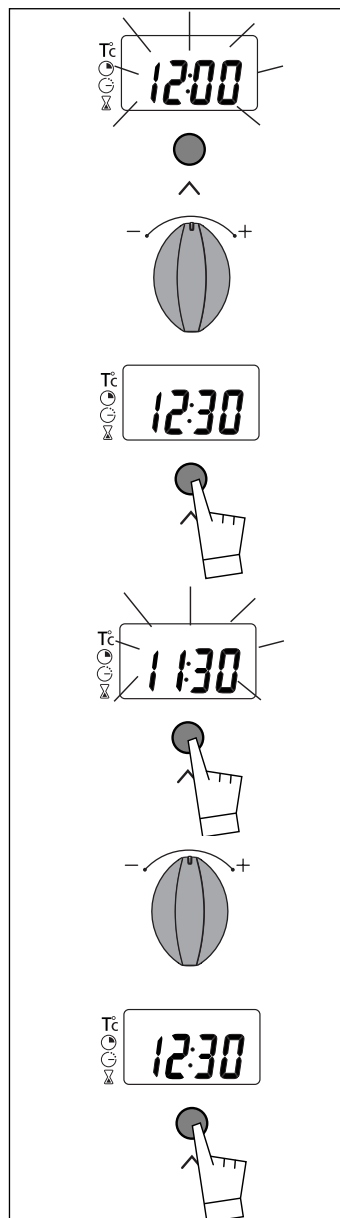
### 2. Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

#### a) **A** la mise sous tension

- L'afficheur clignote.
- Réglez l'heure à l'aide du sélecteur de réglage **+** ou **-** (le maintien sur **+** ou **-** permet d'obtenir un défilement rapide)
- Appuyez sur la touche **^** pour valider.  
Exemple: 12h30.

#### b) **R**emise à l'heure de l'horloge

- Appuyez quelques secondes sur la touche **^**, **0.00** apparaît. Maintenir appuyé jusqu'à réapparition de l'heure puis relâcher. Celle-ci clignote.
- Lorsque l'heure clignote, ajustez le réglage de l'heure avec le sélecteur (**+** ou **-**).
- Appuyez sur la touche **^** pour valider.




**S'il n'y a pas de validation par la touche **^**, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.**

## Comment utiliser votre four ?

### 3. Comment faire une cuisson immédiate ?

Le programmateur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.


- Choisissez le mode de cuisson :  
Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

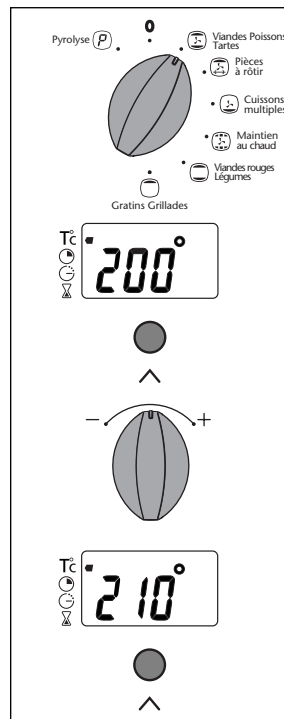
Exemple : position "  " -> le four se met en marche.

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.

**Placez votre plat dans le four** selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant le sélecteur de réglage vers + ou -.

Exemple "  " ajustée à 210°.



Après ces actions, le four chauffe et l'affichage alterne entre la température dans le four et la température choisie.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Une fois atteinte la température reste fixe.

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


## Comment utiliser votre four ?

### 4. Comment programmer une cuisson ?

#### a) Avec départ immédiat

**1.** Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajuster la température.

Exemple : position "  " température 200°C.

**2.** Appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter l'indicateur de durée de cuisson "  ".

L'affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

**3.** Actionnez le sélecteur de réglage + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson.

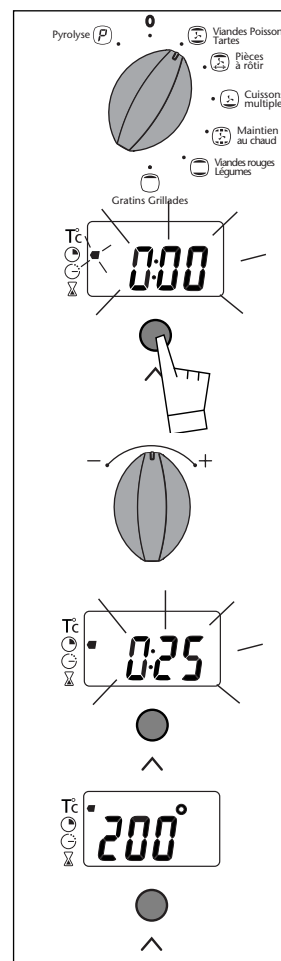
L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes, ->l'afficheur ne clignote plus et revient en mode température..  
Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le réglage.

#### Après ces 3 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.  
En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.



## Comment utiliser votre four ?

### b) Avec départ différé (heure de fin choisie)

#### Procédez comme une cuisson programmée.

Après le réglage de la durée de cuisson,

Appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson " ☺ ".

L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Tournez sur le sélecteur de réglage + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

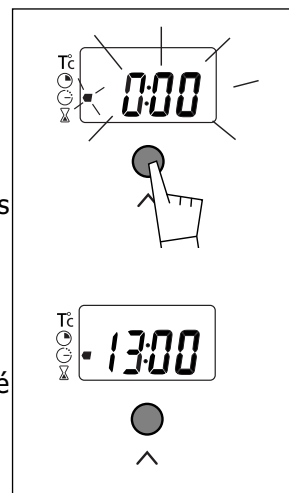
Exemple : Fin de cuisson à 13h.

**Après ces actions,** le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.



## 5. Comment utiliser la minuterie ?

### Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

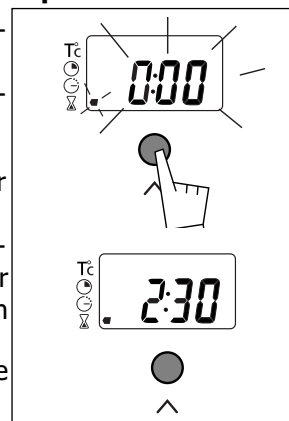
Dans ce cas, l'affichage du minuteur est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour et de la température.

Appuyez sur la touche " ^ " jusqu'à faire clignoter l'indicateur du minuteur ⏰ -> l'afficheur clignote.

Tournez le sélecteur de réglage ( + ou - ) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes)

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes ou après un appui sur la touche ^ et le minuteur se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.









**Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.**

## Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

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

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le four n'est pas branché.</li> <li>• Le fusible de votre installation est hors service.</li> <li>• La température sélectionnée est trop basse.</li> <li>• Le capteur est défectueux</li> <li>• Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brancher le four.</li> <li>- Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A).</li> <li>- Augmenter la température sélectionnée.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> </ul>
L'indicateur de T°C clignote.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Défaut de verrouillage de la porte.</li> <li>• Capteur de température défectueux .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> </ul>
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La lampe est hors service.</li> <li>• Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Changer la lampe.</li> <li>- Brancher le four ou changer le fusible.</li> </ul>
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La porte est mal fermée.</li> <li>• Le système de verrouillage est défectueux.</li> <li>• Le capteur de T° est défectueux.</li> <li>• Le contact de détection de «porte fermée» est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier la fermeture de la porte.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> </ul>

## 6. Modes de cuisson du four

Symbole	Nom de la fonction	Description de la fonction
*  <b>Viandes, Poissons, Tartes</b>	<b>Traditionnel pulsé</b> La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	► Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid.
 <b>Pièces à rôtir</b>	<b>Gril pulsé + Tournebroche</b> La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	► Préchauffage inutile. Les volailles et rôti juteux et croustillants sur toutes les faces. Le tourne broche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte. Glissez la lèche frite au gradins du bas.
 <b>Cuissons multiples</b>	<b>Traditionnel pulsé</b> La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	► Cette position vous permet de cuire sur plusieurs niveaux ( 2 maximum ) des mets identiques ou différents.
 <b>Maintien au chaud</b>	<b>Maintien au chaud</b> Dosage des éléments supérieur et inférieur associés au brassage d'air.	► Maintien au chaud.
 <b>Viandes rouges, Légumes</b>	<b>Traditionnel</b> La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	► Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
 <b>Gratins, grillades</b>	<b>Gril</b> La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.	► Effectuez un préchauffage de 5minutes. Glissez la lèche frite sur le gradin du bas.

\* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformé



## Modes de cuisson du four

### Recommandations

### Préco T°

- Recommandé pour les VIANDES, POISSONS, TARTES, posés dans un plat en terre de préférence.

mini précø maxi

35°C 200°C 275°C

- Pizza

Recommandé pour les volailles ou rôtis au tourne-broche.

mini précø maxi

- Pour saisir et cuire à coeur les gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

180°C 200°C 230°C

- Après avoir effectuer un préchauffage, réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson.

mini précø maxi

35°C 205°C 275°C

- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes- décongélation).

mini précø maxi

35°C 80°C 100°C

- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux...Pour saisir les rôtis de viande rouge. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...)

mini précø maxi

35°C 200°C 275°C

- Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.

mini précø maxi

180°C 275°C 275°C

ment à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.

## Comment nettoyer la cavité de votre four ?

### 1. Qu'est-ce une pyrolyse ?

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

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

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

### 2. Dans quel cas faut il effectuer une pyrolyse ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

<b>CUISSENS PEU SALISSANTES</b>	Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
<b>CUISSENS SALISSANTES</b>	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
<b>CUISSENS TRES SALISSANTES</b>	grosses pièces de viandes à la broche	la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes



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

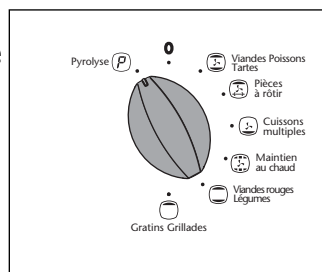
### 3. Comment faire une pyrolyse ?

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

b) Vérifiez que le programmeur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

c) Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position «PYROLYSE».

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (non modifiable).



## Comment nettoyer la cavité de votre four ?

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

- Au cours du cycle de pyrolyse, le voyant de verrouillage s'allume pour vous indiquer que la porte est verrouillée.
- La pyrolyse s'arrête automatiquement lorsque le voyant de verrouillage s'éteint, il est alors possible d'ouvrir la porte.

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

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

## Comment changer l'ampoule ?

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

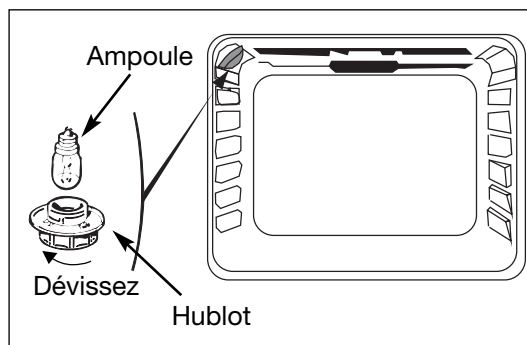


**Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.**

- Dévissez le hublot (voir ci-contre).
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

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




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



**Pour dévisser le hublot et la lampe, utiliser un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.**

## Qui contacter ?

Reportez ci-dessous les indications figurant sur la plaque signalétique de votre four :

 <b>MADE IN FRANCE</b>	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON	N° SER. <input type="text"/>
		REF. <input type="text"/>
		TYPE <input type="text"/>
		220 - 240V ~ 50 Hz 
		CONS.N°214

## Service après-vente

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

**PIECES D'ORIGINE** : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE**.



## Relations consommateurs

### - Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

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

### - Pour communiquer :

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

### ***Vous pouvez aussi nous écrire :***

**SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER - BP 9526 - 95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

***ou nous téléphoner au :***

# 0892 02 88 05 \*

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

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

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