

Le guide d'utilisation de votre four

Référence : SFP 450*

de

Sauter

Sommaire

Edito	P.3
Comment se présente votre four ?	
Descriptif de l'appareil	P.4
Accessoires	P.5-6
Conseils de sécurité	P.7
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	P.8
Changement du câble d'alimentation	P.9
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.10
Comment utiliser votre four ?	
Le détail de votre programmeur	P.11
Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?	P.12
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.13
Comment programmer une cuisson ?	P.14
Comment utiliser la minuterie ?	P.15
Comment faire une cuisson Economique ?	P.16
Comment utiliser la fonction Gril Saveur ?	P.17
La fonction Booster	P.18
Le réglage de la luminosité	P.18
Comment changer les ampoules ?	P.19
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	P.19
Modes de cuisson du four	P.20-21
Comment nettoyer la cavité de votre four ?	
Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?	P.22
Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	P.22
Comment faire une pyrolyse ?	P.22-23
Qui contacter ?	P.24

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.*

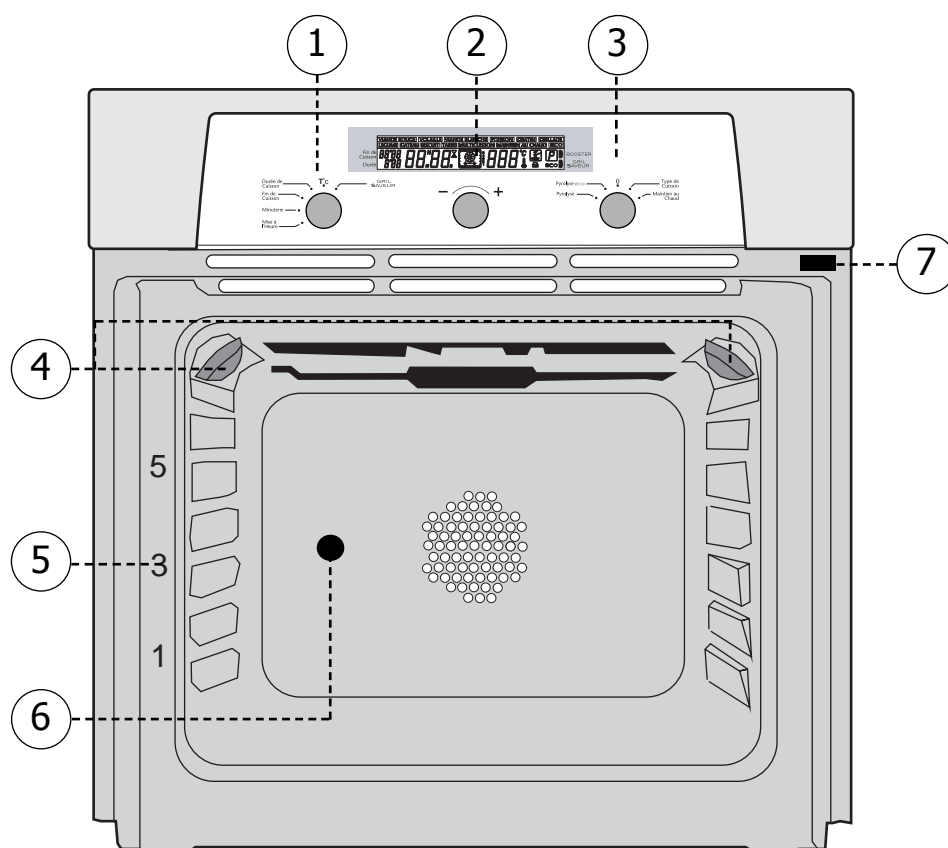
*Vous trouverez également dans la gamme des produits **SAUTER**, un vaste choix de cuisinières, tables de cuisson, hottes aspirantes, lave-vaisselle, fours micro-ondes et réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four SAUTER**.*

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.

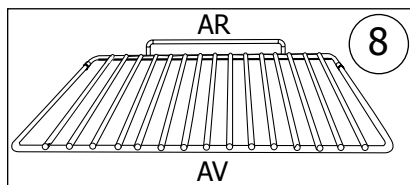
Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF APPAREIL

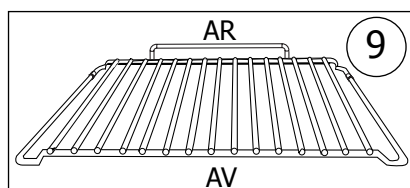
- | | |
|--------------------------|---|
| ① Sélecteur de programme | ⑤ Indicateur de gradin |
| ② Programmateur | ⑥ Trou pour tourne broche |
| ③ Sélecteur de fonctions | ⑦ Contact de détection d'ouverture de porte |
| ④ Lampes | |

Accessoires



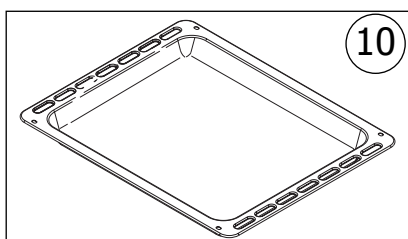
Grille sécurité anti basculement

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.

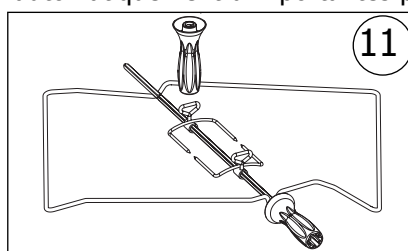


Plat multi usages

(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 :

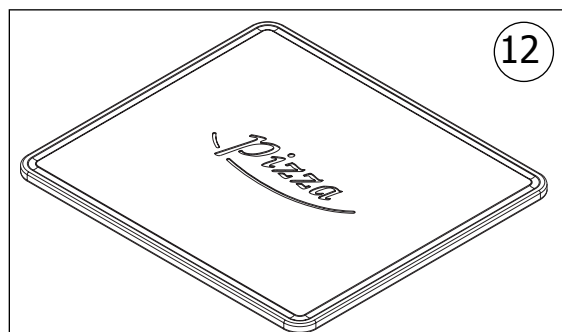
- disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
- enfillez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfillez la deuxième

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.

A l'extrémité de la poignée, une empreinte vous permet de dévisser les fourchettes.

(*) Selon modèle



Pierre à Pizza

- UTILISATION :

Posée sur la grille support, et après préchauffage, vous y déposerez la pâte à pizza : c'est la seule façon de maintenir la partie inférieure de la pizza sèche, mais pas trop et dans le même temps, l'intérieur et la surface moelleuse et tendre. Vous l'utiliserez aussi pour les viennoiseries, les petits gâteaux, le pain...

température pizza : 210° / 220°

température pain : 200° / 220°

température viennoiseries : 200° / 210°

(voir votre guide de cuisson)

- ENTRETIEN :

Munissez-vous de gants isolants pour la manipuler à la sortie du four. Laissez-la refroidir avant de la nettoyer manuellement à l'évier avec un produit à vaisselle

(évitiez le lave-vaisselle qui laisserait certaines traces recuites).

Ne la laissez pas dans votre four en fonction Pyrolyse (risque de casse).

Ne la posez pas sur la sole de votre four (vous endommageriez l'émail de celui-ci).

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 :

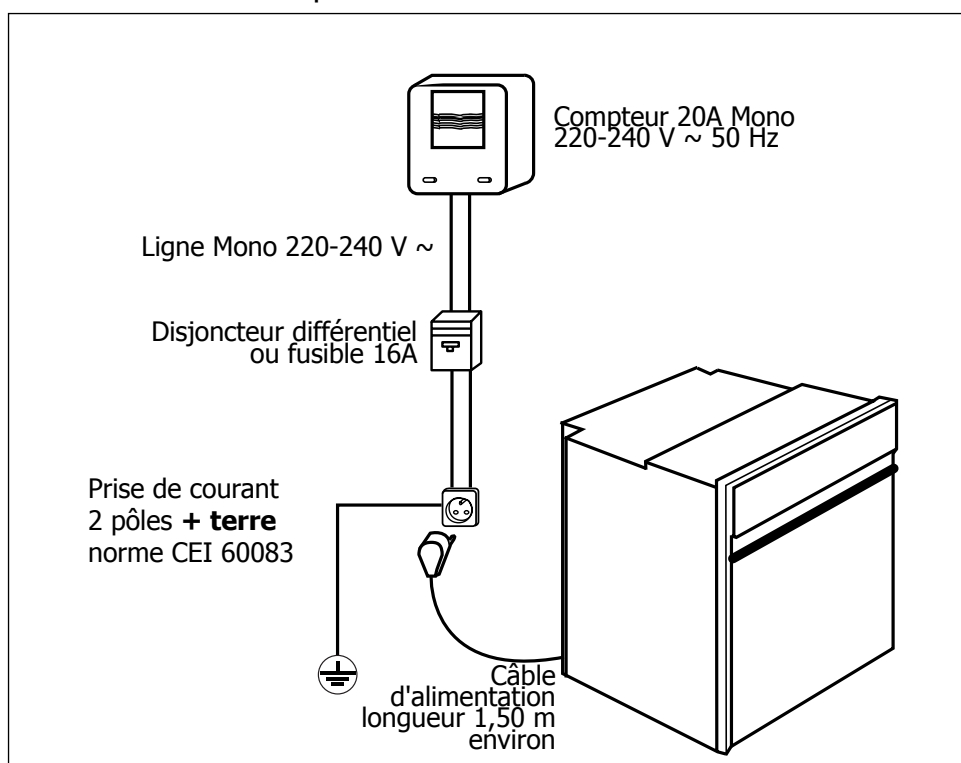
- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.
- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.
- **Lors de l'utilisation du grill porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent 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, tournebroche, léchefrite, 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. **Eloigner les jeunes enfants.**
- **Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.**
- **Pour votre sécurité votre four est équipé d'un ARRÊT AUTOMATIQUE** si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 10 heures de fonctionnement, la fonction **AS** (Automatique Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. **AS** s'affiche à la place de l'heure et une série de 2 bips successifs est émise pendant un certain temps.



Remettez impérativement le sélecteur de fonction sur 0 pour réutiliser votre four.

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 mm² (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 60083 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 doit être déconnecté du réseau :

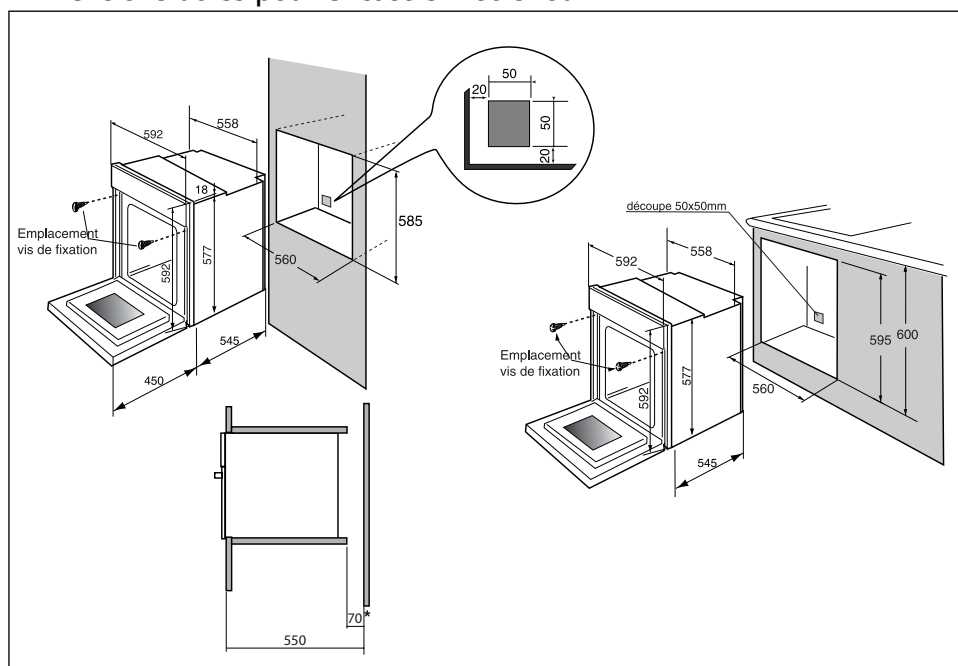
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
- 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 Ø 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).

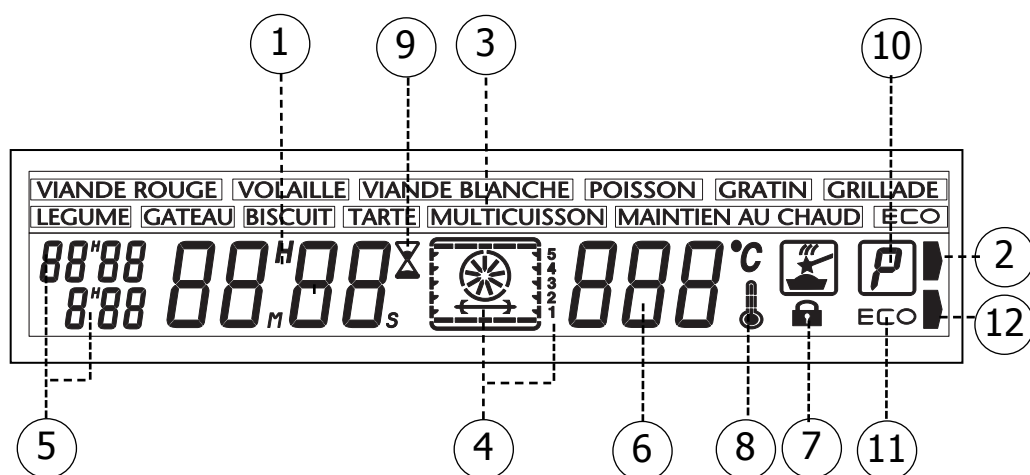
(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



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 programmateur



- ① Affichage de l'horloge ou de la minuterie
- ② Indicateur du booster
- ③ Affichage des types de cuisson
- ④ Indicateur de gradins et du mode de cuisson choisi.
- ⑤ Affichage des différents programmes de réglage du temps (durée et fin de cuisson)
- ⑥ Affichage de la température du four
- ⑦ Indicateur de porte verrouillée
- ⑧ Indicateur de la montée en température
- ⑨ Indicateur de minuterie
- ⑩ Indicateur de pyrolyse
- ⑪ Indicateur de pyrolyse ECO
- ⑫ Indicateur de fonction "Gril saveur"

Comment utiliser votre four ?

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

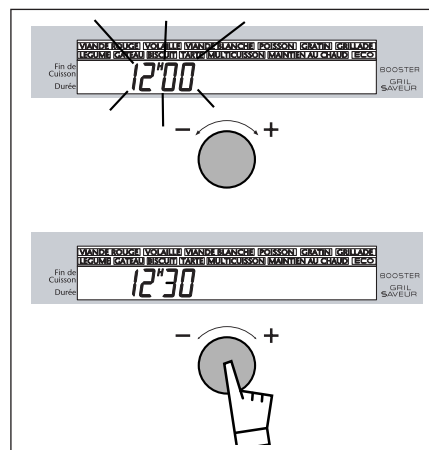
a) **A** la mise sous tension

- L'afficheur clignote à 12h00.
- Réglez l'heure en tournant le bouton de réglages dans le sens + ou - (la vitesse de rotation du bouton fait varier la vitesse de réglage de l'heure)

Exemple: 12h30.

Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

-> l'affichage ne clignote plus

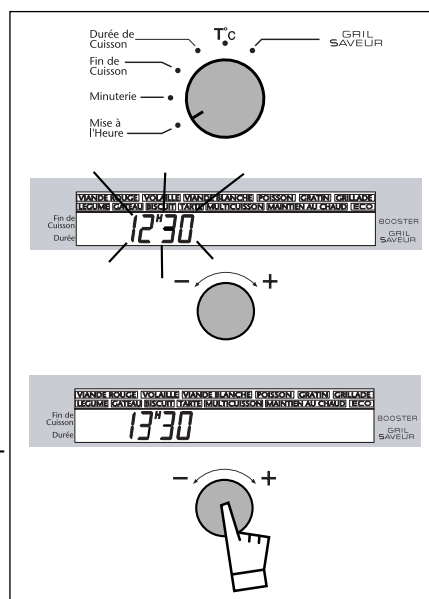


b) **R**emise à l'heure de l'horloge

Positionnez le sélecteur de programme sur "Mise à l'heure".

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible. Pour le réglage, tournez le bouton de "Réglages" dans le sens + ou - de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.

Après avoir réglé l'heure de votre choix, **validez** en appuyant sur le bouton de réglages -> l'affichage de l'heure ne clignote plus.



Le réglage de l'heure n'est pas possible en programmation différée.

En cas de coupure de courant inférieure à 36 heures minimum, votre four se remet automatiquement à l'heure lors du rétablissement du secteur.

Comment utiliser votre four ?

3. Comment faire une cuisson immédiate ?

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

- Tournez le sélecteur de fonctions sur "Type de cuisson".

- Choisissez votre plat en tournant le bouton de réglage. La fonction choisie clignote.
- **Validez** en appuyant sur le bouton de réglages le plat choisi.

L'indicateur de plat se fige alors que la température préconisée clignote. Apparaît en même temps que la température présélectionnée, l'indicateur de gradins et les éléments en fonctionnement. Le four se met en marche.


Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur et les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Exemple : "Viande blanche-> gradins 1 ou 2 conseillés.

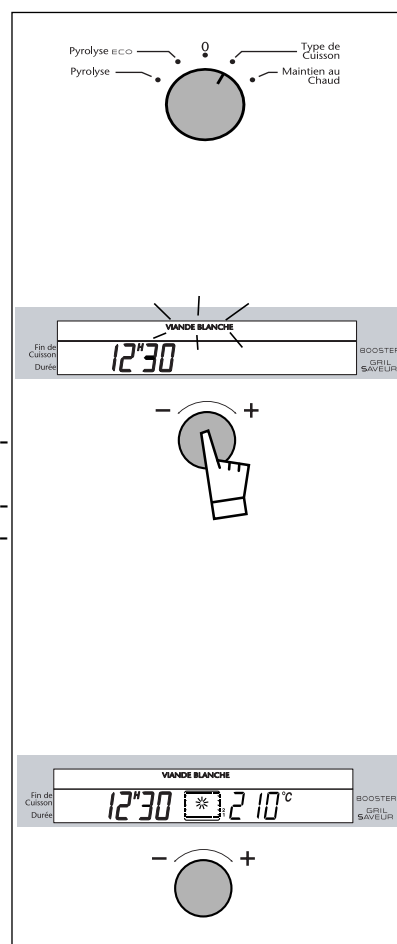
Votre four vous propose la température optimale pour le plat choisi. Il vous est cependant possible de modifier cette température en utilisant le bouton "Réglages" situé sous l'afficheur.

Exemple "Viande blanche" ajustée à 210°.

Après ces actions le four chauffe :

- Ces états de l'indicateur de montée en température  signalent la progression de la température à l'intérieur du four.
- 3 bips vous indiqueront que la température choisie est atteinte.

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

Tournez le sélecteur de fonction sur "Type de cuisson".

Exemple : position "Viande blanche"
température 200°C.

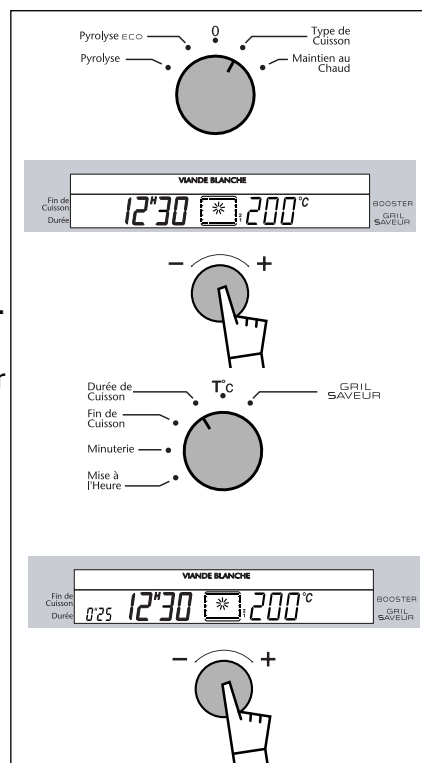
Validez en appuyant sur le bouton de réglage.

Positionnez le sélecteur de programme sur "Durée de cuisson".

La durée de cuisson clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible. Tournez le bouton de "Réglages" dans le sens + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson.

Validez par un appui sur le bouton de réglage. Le décompte de la durée se fait immédiatement après cette validation. Vous pouvez, à tout moment, annuler la fonction en mettant à 0 la valeur affichée.



b) Avec départ différé (heure de fin choisie)

Procédez comme une cuisson programmée.

Après avoir réglé la durée de cuisson, positionnez le sélecteur de programme sur "Fin de cuisson".

La fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

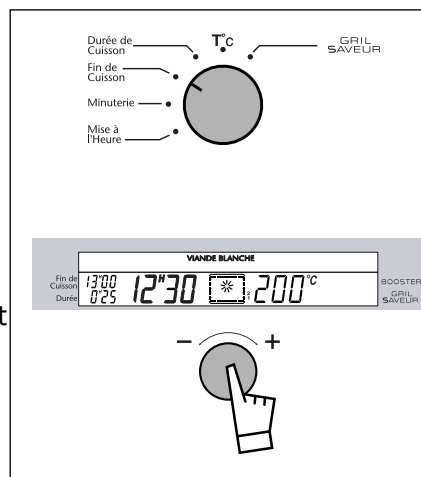
Tournez le bouton de "Réglages" dans le sens **+** ou **-** pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : Fin de cuisson à 13h.

Validez en appuyant sur le bouton de réglage

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

Quand votre cuisson est terminée, dans les 2 cas précédents, remettre le sélecteur de programme sur "T°C " et le sélecteur de fonctions sur 0.



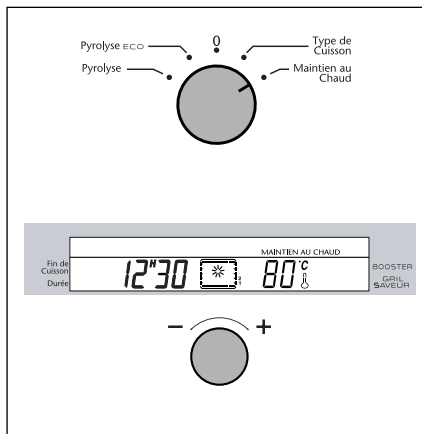
Comment utiliser votre four ?

5. Maintien au chaud

Pour vous permettre d'accéder directement à cette fonction, tournez le sélecteur de fonctions sur "Maintien au chaud".

Cette fonction vous permet de maintenir un plat cuisiné au chaud ou de chauffer des assiettes avant de servir. Vous pouvez accéder directement à 80°C sans avoir à faire défiler les autres type de cuissons.

Pour éviter un dessèchement d'un plat cuisiné, vous pouvez le protéger en déposant une feuille aluminium sur la surface. Pour accélérer la levée d'une pâte à pizza, à pain, à brioche... Vous pouvez faire varier la température jusqu'au mini : 35°C



6. Comment utiliser la minuterie ? ⏰

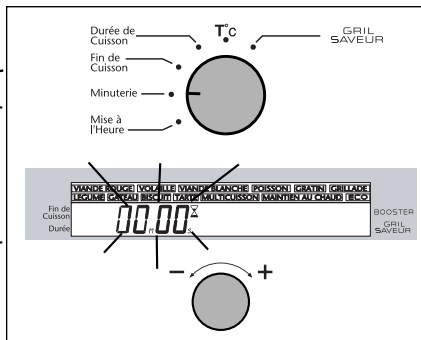
Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

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

Placez le sélecteur de programme du temps sur "Minuterie" -> l'afficheur clignote et un petit sablier s'allume.

Tournez le bouton de réglage (+ ou -) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 59 minutes 59 secondes)

Validez en appuyant sur le bouton de réglage.



L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes, la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes. Une fois la durée écoulée, la minuterie émet des bips sonores pour vous avertir.



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

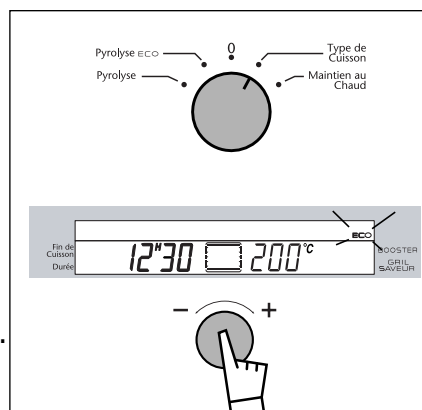
6. Comment faire une cuisson économique ?*

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

- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position "Type de cuisson"

Tournez le bouton de réglage jusqu'au type de cuisson "ECO"

Validez en appuyant sur le bouton de réglage.



- Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.
- Votre four vous propose la température optimale pour le mode de cuisson choisi 200°C.
Il vous est cependant possible d'ajuster celle-ci en utilisant le bouton situé sous l'afficheur.

Exemple : position "Cuisson ECO" ajustée à 190°C.

Après ces actions le four chauffe :

- L'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four.
- 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.

Pour optimiser la cuisson ECO, ne pas faire de préchauffage et ne pas ouvrir la porte pendant la cuisson.

***Cette position permet de faire un gain d'énergie jusqu'à 20% tout en conservant les résultats de cuisson identiques.**

La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.



Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.

Comment utiliser votre four

7. Comment utiliser la fonction Gril Saveur ?

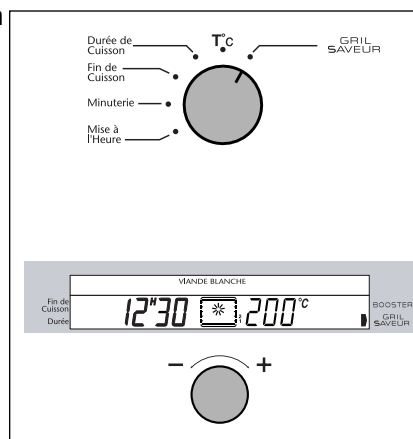
Cette fonction vous permet d'associer à la séquence de cuisson choisie une fonction "Dorage" du plat en fin de cuisson, celle-ci s'effectuant par la mise en marche du gril pendant les 5 dernières minutes de la séquence.

Elle n'est pas active sur les fonctions de cuisson suivantes :

"VOLAILLE, GRATIN, GRILLADE, MAINTIEN AU CHAUD, ECO"

Cette fonction peut être programmée en début de cuisson ou **simplement en fin de cuisson en positionnant le sélecteur de fonction sur "GRIL SAVEUR"**.

- Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température
- Positionnez le sélecteur de programme sur la position "GRIL SAVEUR", la durée de cuisson clignote à 0h05 (cette valeur de durée correspond au temps minimum nécessaire pour activer la fonction "GRIL SAVEUR" dans la séquence de cuisson choisie).
- Tournez le bouton de réglage pour ajuster la durée de cuisson totale. **Validez** en appuyant sur le bouton de réglage ->, l'afficheur ne clignote plus.
- Après ces 3 actions, le four chauffe, l'indicateur "GRIL SAVEUR" s'allume, vous indiquant que la fonction est en service. Cinq minutes avant la fin de cuisson, l'indicateur "GRIL SAVEUR" clignote.



Ne posez pas les plats trop prêts du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1^{er} ou 2^{em} gradin (en partant du bas).

Exemples de plats :

- Gratins de pâtes, de chou-fleurs, d'endives, de coquilles de poisson, de crumble..

Exemples de programmation :

Gratinée à l'oignon :

- Sélectionnez la séquence de cuisson
- Sélectionnez la température : 180°C
- Sélectionnez le programme : "GRIL SAVEUR"
- Sélectionnez le temps : 25 minutes.

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



Il est possible de mettre en service ou de supprimer cette fonction à tout moment de la cuisson en agissant sur la manette de réglage. Il est également possible d'activer cette fonction dans une cuisson différée.

Comment utiliser votre four ?

6. La fonction "Booster"

Si vous ouvrez la porte du four au cours d'une cuisson (arroser un gigot par exemple) il se produit une perte de chaleur dans la cavité.

Votre four a été conçu pour pouvoir compenser la perte de chaleur due à cette ouverture de porte et pour retrouver au plus vite la température que vous avez sélectionnée pour votre cuisson.

Aussi dès la fermeture de la porte, le four remonte rapidement en température et le picto ■ "Booster" situé à droite de l'afficheur s'allume jusqu'à réatteindre la température sélectionnée. Vous préservez ainsi la qualité de votre cuisson.

NOTA : La fonction "BOOSTER" n'est pas active pour les fonctions :
" MAINTIEN AU CHAUD, GRATIN, GRILLADE, VOLAILLE.

7. Le réglage de la luminosité

Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :

- Réglez l'heure de votre programmeur à 12h 10min.
- Maintenez l'appui sur le bouton de "Réglages" tout en effectuant une rotation (+ ou -) afin d'obtenir la luminosité choisie.
- Après avoir régler votre luminosité de votre choix, remettez votre programmeur à l'heure du jour.

Comment changer les ampoules ?

- Les ampoules se situent 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.

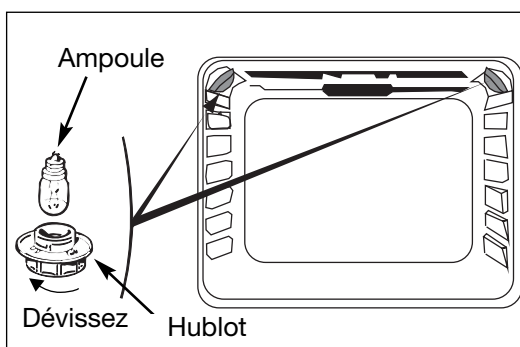
a) Dévissez le hublot (voir ci-contre).

b) Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

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

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











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 points suivants :**

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

6. Modes de cuisson du four

Symbole	Nom de la fonction	Description de la
 Viande rouge, Légume	Traditionnel La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	► Nécessite un préchauffage : d'enfourner le plat.
 Volaille	Gril pulsé + Tournebroche 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 grillants sur toutes les faces. Le tourne broche continue de tourner jusqu'à l'ouverture de la porte. Glissez la lèche frite au gril.
*  Viande blanche, Poisson, Tarte	Traditionnel pulsé La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	► Montée rapide en température. Les plats peuvent être enfournés.
 Multicuisson	Traditionnel pulsé La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	► Cette position vous permet de cuire plusieurs niveaux (2 maximum) de mets identiques ou différents.
 Gratin, grillade	Gril La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.	► Effectuez un préchauffage de 10 minutes. ► Glissez la lèche frite sur le gril bas.
 Gâteau, Biscuit	Sole pulsée La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.	► Cuisson par le dessous avec l'élément inférieur. ► Placez la grille sur le gradin bas.
 Maintien au chaud	Maintien au chaud Dosage des éléments supérieur et inférieur associés au brassage d'air.	► Maintien au chaud.
*  Cuisson ECO	Traditionnel ECO La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	► Cette position permet de faire de la cuisson tout en conservant de l'énergie. La position ECO est recommandée pour l'étiquetage énergétique.

20 * Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme EN 61813-2.

Modes de cuisson du four

fonction	Recommandations	Préco T°		
	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	préco	maxi
avant	►	35	240	275
		35	205	275
re. Crou-	Recommandé pour les volailles ou rôtis au tourne-broche.	mini	préco	maxi
e fonction-	► Pour saisir et cuire à coeur les gigot, côtes de boeuf.	180	200	230
porte.	Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.			
in du bas.				
	Recommandé pour les VIANDES, POISSONS, posés dans un plat en terre de préférence.	mini	préco	maxi
re. Certains	► Pizza	35	200	275
s four froid.	► TARTES dans un moule aluminium (voir conseils)	35	180	275
		35	210	275
e cuire sur	► Après avoir effectuer un préchauffage, réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson.	mini	préco	maxi
im) des		35	180	275
.				
5minutes.	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.	mini	préco	maxi
rdin du	►	180	260	275
		180	275	275
léger	Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.	mini	préco	maxi
	►	35	180	275
bas.		35	205	275
	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... en ne dépassant pas 35°C (chauffe-assiettes- décongélation).	mini	préco	maxi
	►	35	80	100
ire un gain	► Nota : toutes les cuissons se font sans pré-	mini	préco	maxi
: les qualités	chauffage.	35	200	275
est utilisé				
a.				

Conforme à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE. 21

Comment nettoyer la cavité de votre four ?

1. Qu'est-ce qu'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...).

CUISONS PEU SALISSANTES	Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
CUISONS SALISSANTES	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
CUISONS TRES SALISSANTES	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.

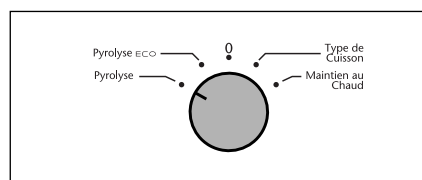
3. Comment faire une pyrolyse ?

1) Faire une pyrolyse immédiate

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" ou "Pyrolyse ECO"




Comment nettoyer la cavité de votre four ?

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

L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible.

Le  ou  vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse (ou pyro éco).

Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas

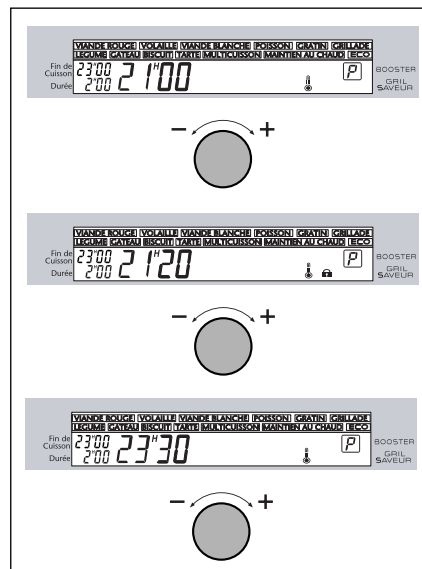
 apparaît dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée.

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique.....>

Quand le cadenas  n'apparaît plus dans l'afficheur, il est 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



2) Faire une pyrolyse différée

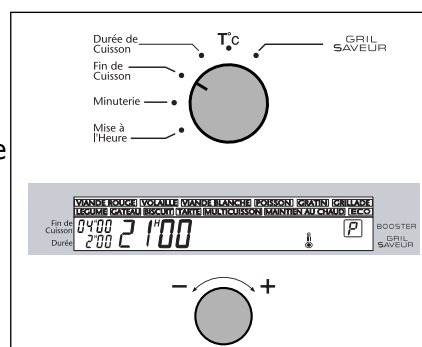
Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "faire une pyrolyse immédiate", puis

Positionnez le sélecteur de programmation du temps sur "Fin de cuisson".

La fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Tournez le bouton de "Réglages" dans le sens + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.



Exemple : Fin de pyrolyse à 4h.



Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 4h. Quand votre pyrolyse est terminée, remettre le sélecteur de programme sur "T°C" et le sélecteur de fonctions sur 0.

Qui contacter ?

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

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

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 **PIÈCES 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 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.

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros - 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

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

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.