

# Le guide d'utilisation de votre four

**Référence : SFP 60\***

**de**

***Sauter***

## Sommaire

<b>Edito</b>	<b>P.3</b>
<b>Comment se présente votre four ?</b>	<b>P.4</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>	<b>P.7</b>
Raccordement électrique	<b>P.7-8</b>
Changement du câble d'alimentation	<b>P.8</b>
Comment changer les ampoules ?	<b>P.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.12-13</b>
Comment utiliser le minuteur ?	<b>P.14</b>
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?	<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 que la pyrolyse ?	<b>P.18</b>
Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?	<b>P.18</b>
Comment faire une pyrolyse ?	<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.*

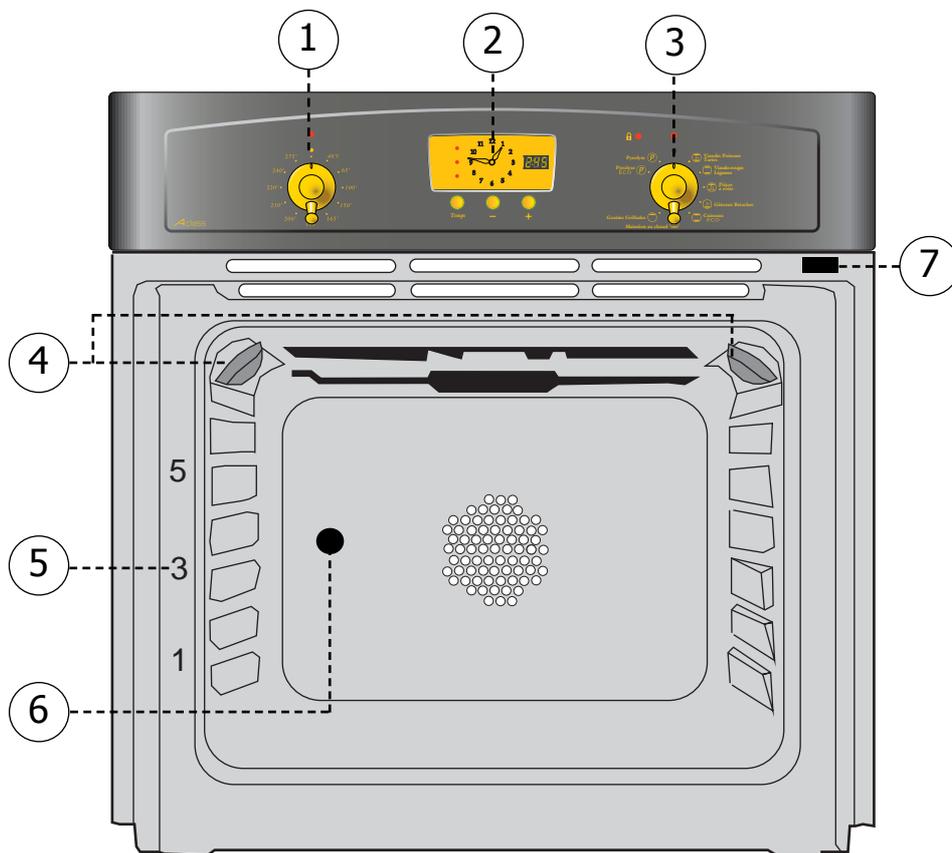
*Vous trouverez également dans la gamme des produits **SAUTER**, un vaste choix de cuisinières, tables de cuisson, hottes aspirantes, lave-vaisselle, fours micro-ondes et réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four SAUTER**.*

*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.*

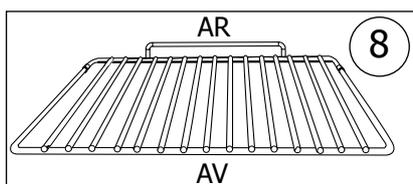
## Comment se présente votre four ?



### DESCRIPTIF APPAREIL

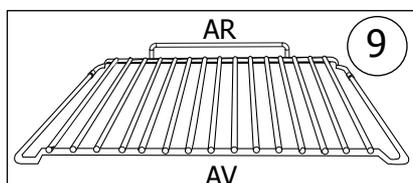
- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| ① <b>Sélecteur de température</b> | ⑤ <b>Indicateur de gradin</b>                      |
| ② <b>Programmateur</b>            | ⑥ <b>Trou pour tourne broche</b>                   |
| ③ <b>Sélecteur de fonctions</b> 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

## Accessoires



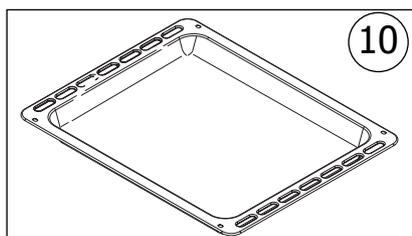
### Grille sécurité anti basculement

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.

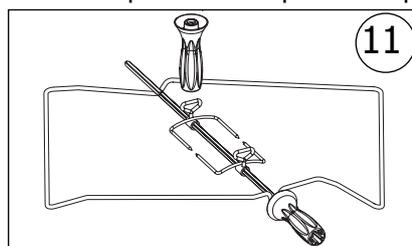


### Plat multi usages

( 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.
- enfitez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfitez 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.

## **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 :**

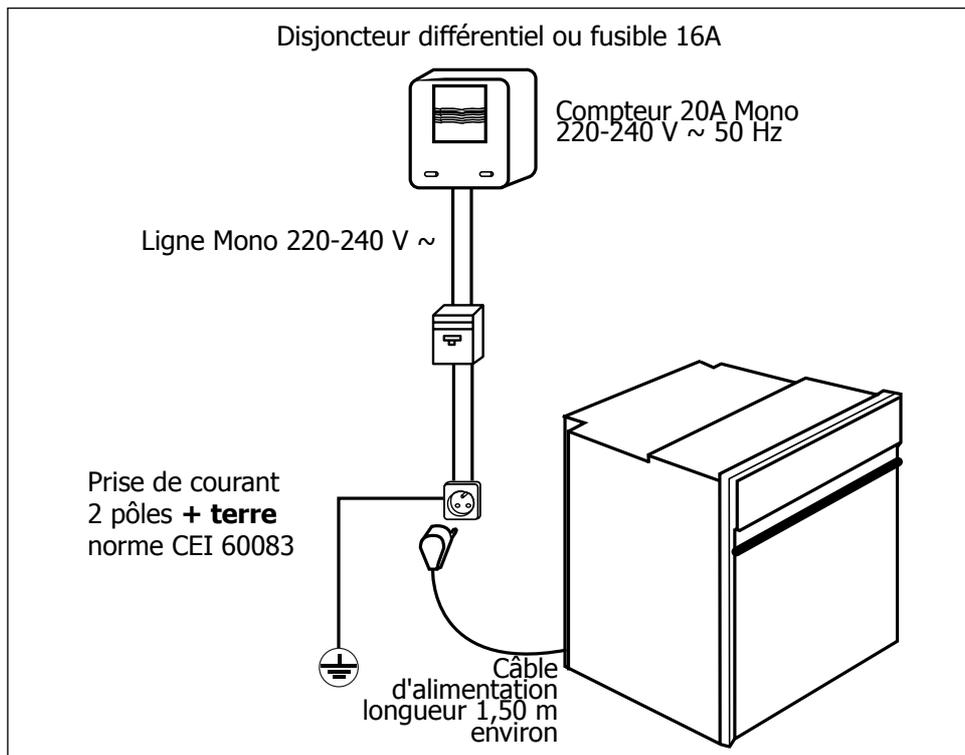
- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.
- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.
- **Lors de l'utilisation du gril porte entrouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir 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 casserole (grille, tourne broche, 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 casserole 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.**



**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 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 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. 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  $\oplus$ .
- 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 changer les ampoules ?

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



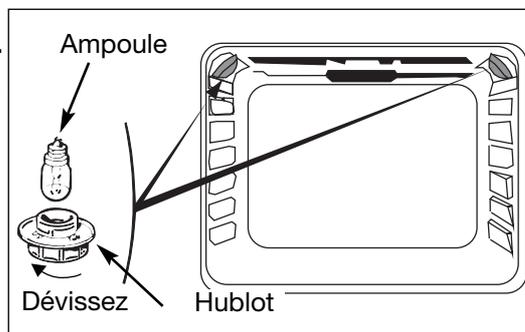
**Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.**

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

Caractéristiques de l'ampoule :

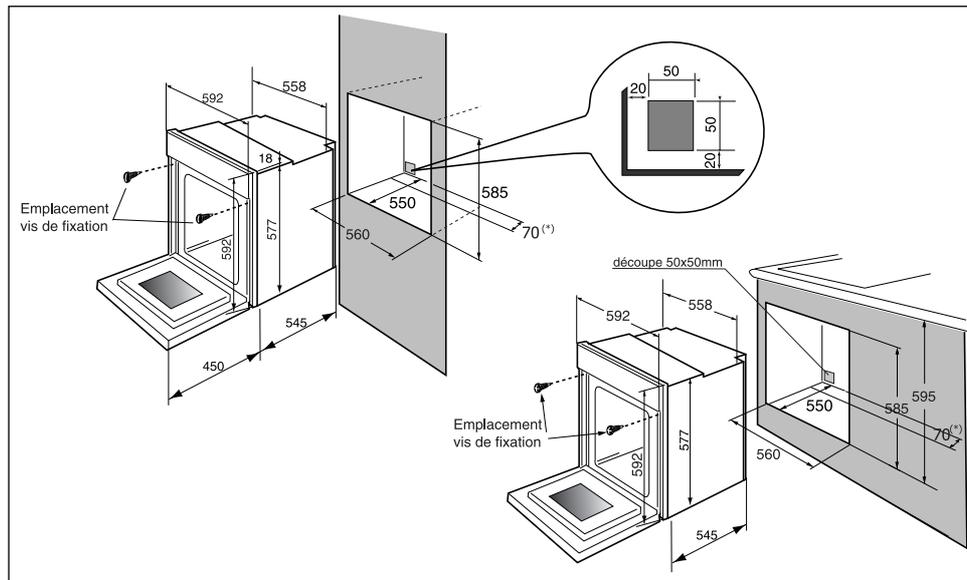
- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- culot E 14

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



## 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).

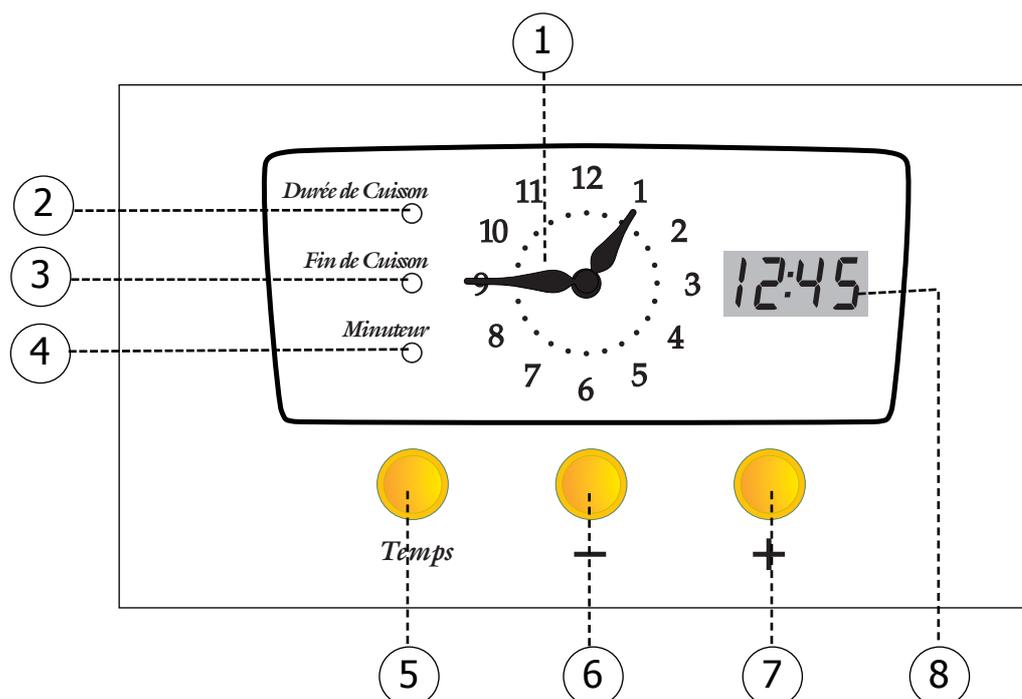
**(\* si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).**



**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'heure
- ② Indicateur de durée de cuisson
- ③ Indicateur de fin de cuisson
- ④ Indicateur du minuteur
- ⑤ Touche d'accès aux différents programmes de réglage du temps
- ⑥ Touches de réglages du temps
- ⑦
- ⑧ Afficheur digital (durée de cuisson, fin de cuisson, minuteur)

## Comment utiliser votre four ?

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

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

##### - L'HORLOGE :

- L'afficheur digital clignote.
- Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - pour régler l'horloge à aiguilles (l'afficheur digital ne clignote plus).
- Appuyez sur la touche "Temps" pour valider.  
Exemple: 3h30.

##### - L'AFFICHEUR DIGITAL (servant à la programmation)

Après quelques secondes, l'afficheur numérique clignote de nouveau.

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.

- Appuyez sur la touche "Temps" pour valider.  
Une fois le réglage effectué, l'afficheur digital s'éteint.

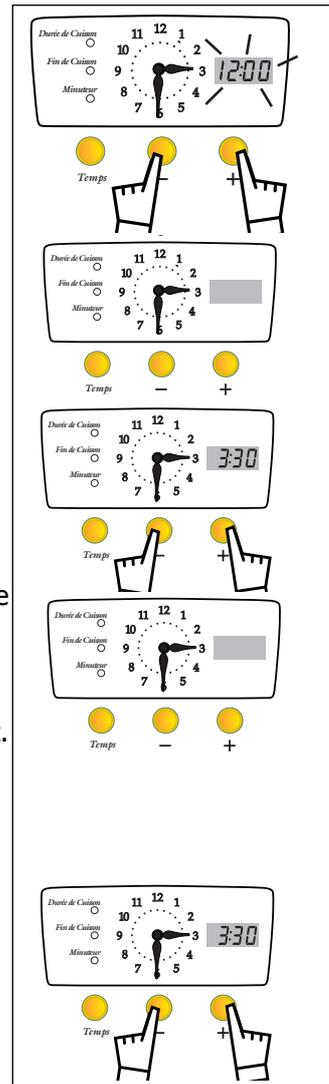
#### b) **R**emise à l'heure de l'horloge

- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage digital.

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.

Pour le réglage, appuyez sur les touches + ou - de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.

- Appuyez sur la touche "Temps" pour valider.



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

## Comment utiliser votre four ?

### 3. Comment faire une cuisson immédiate ?

L'afficheur digital ne doit pas clignoter.

- Choisissez le mode de cuisson :

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position "  " Viandes, Poissons, tartes  
-> le four se met en marche.

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

Exemple "  " à 210°.

Après ces actions, le four chauffe et le voyant thermostat s'allume.

Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson que dans une plage horaire s'étalant sur les douze prochaines heures.

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

### 4. Comment programmer une cuisson ?

#### a) Avec départ immédiat

1. Choisissez le mode de cuisson et ajustez la température.

Exemple : position "  " Viandes, Poissons, Tartes"

2. Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à faire clignoter le voyant "durée de cuisson".

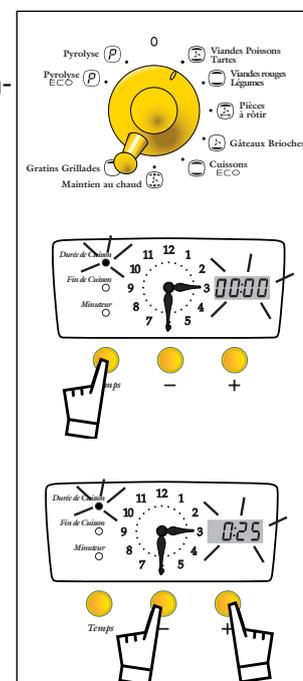
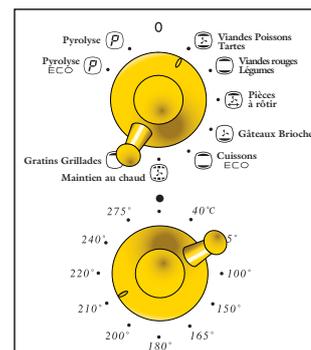
L'affichage digital clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

3. Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps de cuisson souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson.

La validation se fait automatiquement au bout de quelques secondes, ->l'afficheur ne clignote plus. Le décomptage de la durée se fait immédiatement après la validation.

**Après ces 3 actions, le four chauffe.**



## Comment utiliser votre four ?

Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite ci-dessus.

Vous pouvez déprogrammer une cuisson en réglant la durée de cuisson sur 0.00. En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt des bips se fait en appuyant sur les touches + ou -. Après ces actions vous pouvez réutiliser votre four.

Remettez les sélecteurs de température et de fonctions sur arrêt afin que votre four ne se remette pas à chauffer.

### b) Comment différer une cuisson ? (heure de fin choisie)

#### Procédez comme une cuisson programmée.

Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à faire clignoter le voyant "fin de cuisson".

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

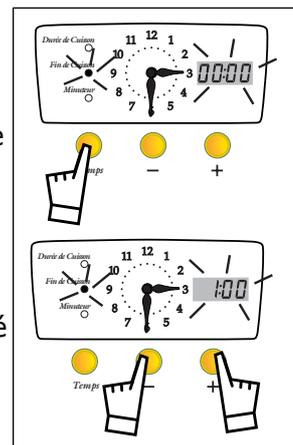
Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : Fin de cuisson à 1h.

**Après ces actions**, le départ de la cuisson est différé pour que la cuisson soit finie à 1h.

L'affichage digital est figé jusqu'au départ de la cuisson.

A la fin de la cuisson, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.



Quand votre cuisson est terminée, remettre le sélecteur de cuisson sur " 0 " et le sélecteur de température sur arrêt.

Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson que dans une plage horaire s'étalant sur les douze prochaines heures.

## Comment utiliser votre four ?

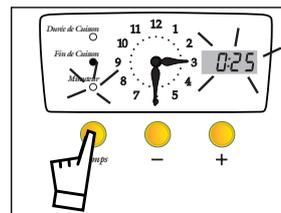
### 5. Comment utiliser le minuteur ?

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

Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à faire clignoter le voyant "Minuteur".

Appuyez sur la touche ( **+** ou **-** ) jusqu'à obtenir la durée voulue ( maxi 12h00)

Exemple : 25minutes.



Le réglage 10 secondes en 10 secondes jusqu'à 19 :30 puis de 1 min en 1 minute au delà.

L'affichage est en minutes et secondes de 00:00 à 19:30

Exemple : 19:30 équivaut à 19 minutes 30 secondes.

L'affichage est en heures et minutes à partir de 20 minutes :

Exemple : 00:20 équivaut à 0 heure, 20 minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur les touches + ou -.

- S'il n'y a pas de programmation en cours, l'afficheur digital s'éteint.
  - Si une cuisson avait été programmée, le temps de cuisson restant apparaît dans l'afficheur digital.
  - Si une cuisson programmée se termine avant la fin de la minuterie, une série de bips sonores est émise durant 3 minutes pour signaler la fin de la cuisson. Appuyez sur les touches + ou - pour arrêter les bips. L'afficheur digital indique le temps restant à être décompté par la minuterie. L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes, le minuteur se met à décompter.
- Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pendant 30 secondes 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 thermostat est défectueux.</li> <li>• Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité.</li> <li>• Vérifier l'heure de l'horloge et de l'afficheur digital (selon p.11)</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> <li>- Faire appel au Service Après-Vente.</li> </ul>
L'indicateur de T°C clignote rapidement.	<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
*  <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 ▶ plats peuvent être échauffés
*  <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 ▶ fourner le plat.
 <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 sur toutes les faces. ▶ Le tourne broche fonctionne jusqu'à l'ouverture du four. ▶ lèche frite au gratin
 <b>Gâteaux, Brioches</b>	<b>Sole pulsée</b> 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 et dessus. ▶ Placez la grille sur le dessous
*  <b>Cuissons ECO</b>	<b>Traditionnel ECO</b> La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	▶ Cette position permet de réduire la consommation d'énergie tout en conservant la qualité de cuisson. La position est recommandée pour l'étiquetage énergétique
 <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>Gratins, grillades</b>	<b>Gril</b> La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.	▶ Effectuez un préchauffage ▶ Glissez la lèche frite au bas.

16 \* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme EN 61811-2

## Modes de cuisson du four

### 1 fonction

### Recommandations

<p>température. Certains enfournés four froid.</p>	<p>Recommandé pour les Viandes, Poissons, Tartes, posés dans un plat en terre de préférence.</p> <p>► Pizza</p> <p>Cuissons sur plusieurs niveaux.</p>
<p>suffrage avant d'en-</p>	<p>Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux...</p> <p>► Pour saisir les rôtis de viande rouge Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...)</p>
<p>uteux et croustillants</p> <p>ntinue de fonctionner de la porte. Glissez la s du bas.</p>	<p>Recommandé pour les volailles ou rôtis au tourne-broche.</p> <p>► Pour saisir et cuire à coeur les gigot, côtes de boeuf.</p> <p>Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.</p>
<p>ous avec léger dosa-</p> <p>e gradin bas.</p>	<p>Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux..</p> <p>► La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brio- che, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas blo- qués par une croûte dessus.</p>
<p>et de faire un gain nservant les qualités on ECO est utilisé ergétique.</p>	<p>► Nota : toutes les cuissons se font <b>sans préchauffage</b>.</p>
<p>suffrage de 5minutes.</p> <p>sur le gradin du</p>	<p>Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes- décongélation).</p> <p>► Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tran- ches de pain, gambas posées sur la grille.</p>

ément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE. 17

## 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>CUISSONS PEU SALISSANTES</b>	Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
<b>CUISSONS SALISSANTES</b>	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
<b>CUISSONS 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.**

## Comment nettoyer la cavité de votre four ?

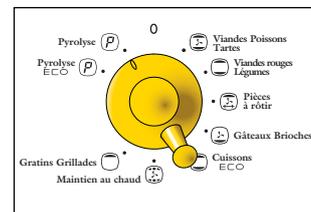
### 3. Comment faire une pyrolyse ?

#### 1) Faire une pyrolyse immédiate

a) Retirez la casserole de four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

b) Vérifiez que l'afficheur digital est éteint.

c) Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position «PYRO» ou PYRO ECO.  
La durée de la pyrolyse est de 1h30 en «PYRO ECO» ou de 2h en «PYRO» non modifiable.



La durée d'indisponibilité du four est de 2h en «PYRO ECO» ou de 2h30 en «PYRO».

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.
- En cours de pyrolyse, le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe.
- 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.

## Qui contacter ?

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

<b>Sauter</b> <b>MADE IN FRANCE</b>	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON	N° SER. <input type="text"/>
		REF. <input type="text"/>
220 - 240V ~ 50 Hz		TYPE <input type="text"/>
		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 **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE**.



## Relations consommateurs



\*0,197 € TTC la minute  
tarif en vigueur à la date  
d'impression du document

**SAUTER c'est aussi le minitel...**

**... 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 :**

**N° Indigo 0 825 06 16 05**

Service Consommateurs SAUTER

à 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.*