

*Sauter*

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'UTILISATION

# Four





**Chère Cliente, Cher Client,**

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

***C'est pour vous que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils pour vous permettre jour après jour d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, pour vous faire plaisir et faire plaisir à vos amis et votre famille.***

***Votre nouveau four SAUTER s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.***

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

***Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible 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).***

***Et connectez-vous aussi sur notre site [www.sauter-electromenager.com](http://www.sauter-electromenager.com) sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.***

**[www.sauter-electromenager.com](http://www.sauter-electromenager.com)**

**SAUTER**

***Nous cuisinons si bien ensemble***

***Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.***



**Important :**

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

## SOMMAIRE

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consignes de sécurité	04
• Environnement	05
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement	06
• Encastrement	06
• Raccordement électrique	07
• Changement de câble d'alimentation	08
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four	09
• Description des accessoires	10
• Description de votre programmateur	11
4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Comment modifier l'heure	12
• Cuisson immédiate	13
• Cuisson programmée	14
• Utilisation de la fonction minuteur	16
5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR	17
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Nettoyage de la surface extérieure	18
• Nettoyage du four pyrolytique	19
7 / ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	22
• Changement de l'ampoule	23
8 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions	24
• Relations consommateurs	24

## 1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



### **Important**

**Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.**

### • **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

– Cet appareil 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.

– Cet appareil doit être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet. Assurez-vous qu'ils ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

– A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.

– Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

– Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

– Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en renversant un récipient de cuisson. De plus la façade de votre appareil est chaude pendant l'utilisation.

– Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.

– Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Vous constaterez peut être une odeur particulière ou un petit dégage-

ment de fumée. Tout ceci est normal.

– Lors de la cuisson, assurez-vous que la porte de votre four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

– Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne touchez pas les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Vous risqueriez de graves brûlures.

– En enfournant ou en sortant vos plats du four, n'approchez pas vos mains des éléments chauffants supérieurs, utilisez des gants thermiques de cuisine.

– Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche,...),

– Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole (voir chapitre description de votre four), la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

– Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

– Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

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

– Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre ou en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.

– En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

– Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.

– N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

## 1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

### • RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.



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



#### **Attention**

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.
- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.
- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

## 2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

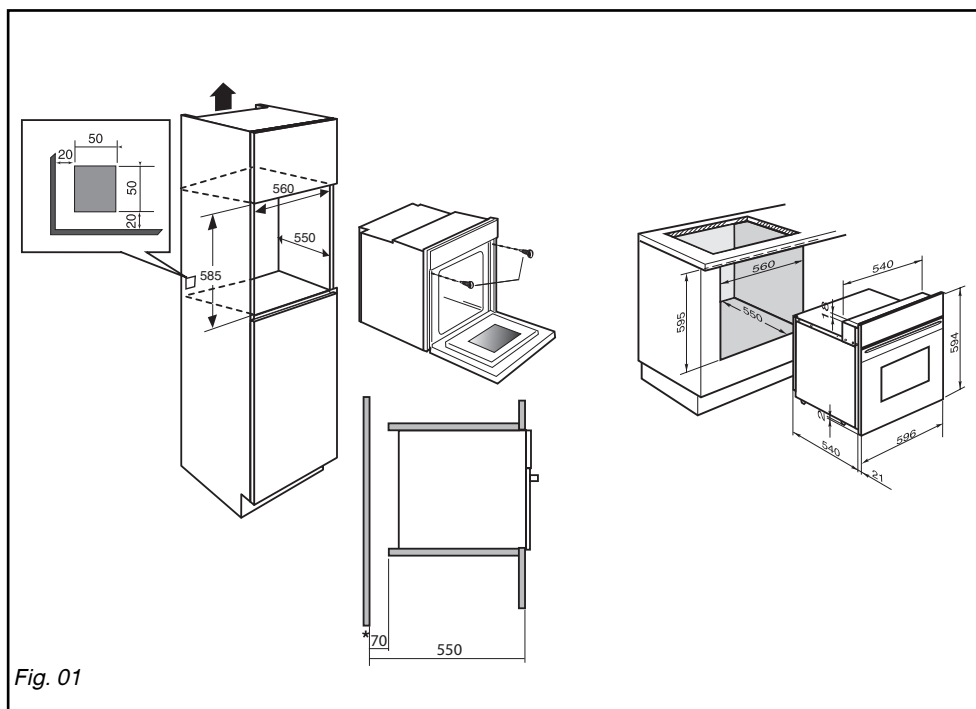


Fig. 01

### • CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir 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 ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.
- 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 (fig.1).

### • ENCASTREMENT

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).

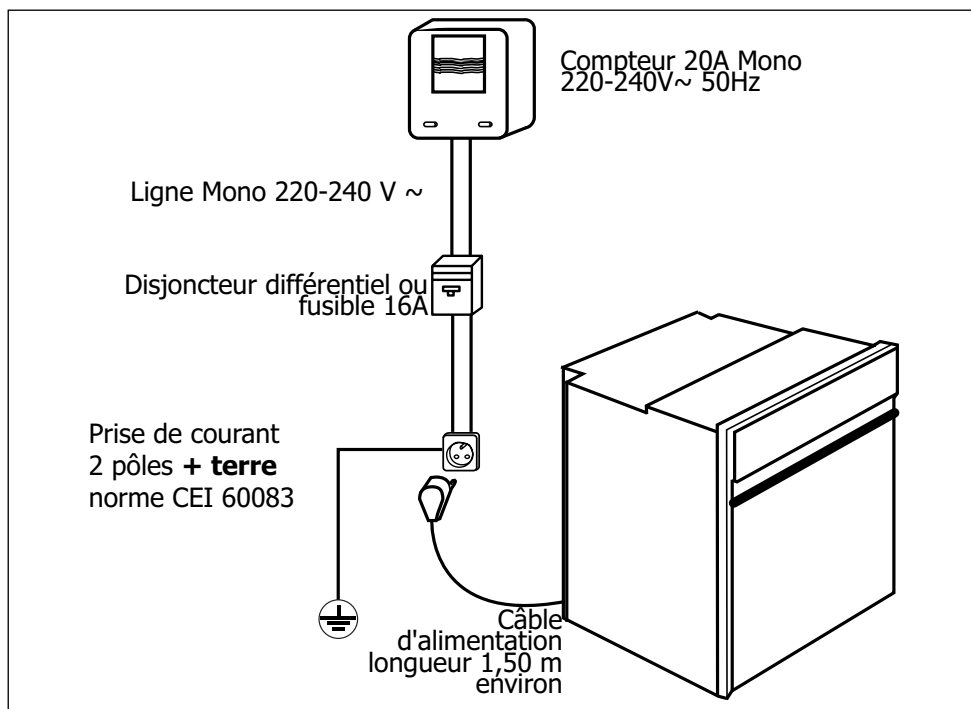
(\*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



#### Conseil

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

## 2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



### • RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

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

Vérifiez que:


- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5mm<sup>2</sup> (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~monophasé

par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ou conformément aux règles d'installation.



#### **Attention**

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.

Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

**Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après Vente.**

## 2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



### **Attention**

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

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

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

### • **CHANGEMENT DE 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.

– 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.

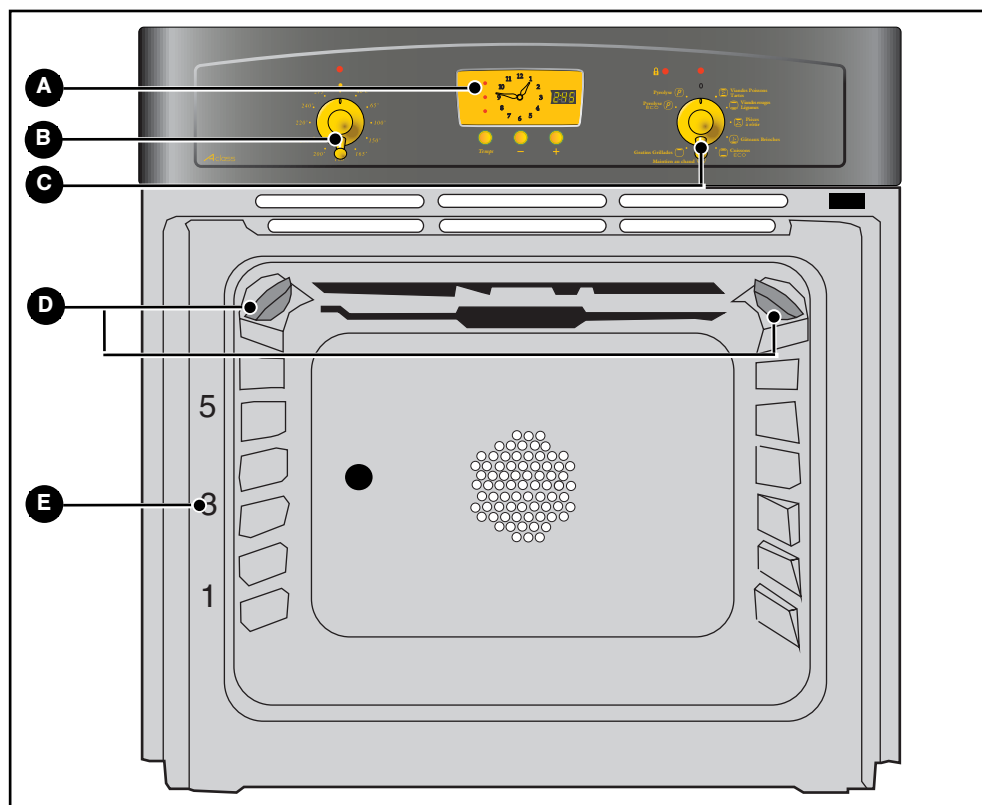
– Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.

– Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.



### 3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

#### • PRESENTATION DE VOTRE FOUR



**A** Programmeur

**B** Sélecteur de température

**C** Sélecteur de fonctions

**D** Lampes

**E** Indicateur de gradins



#### **Conseil**

*Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.*

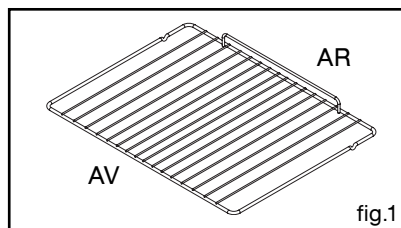
### 3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

#### • ACCESSOIRES

##### • Grille sécurité anti-basculement (fig.1)

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

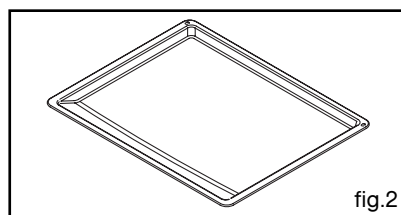
Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



##### • Plat multi usages (fig.2)

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...

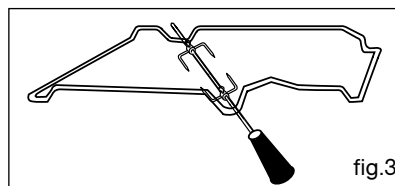
Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les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



##### • Tournebroche fig.3

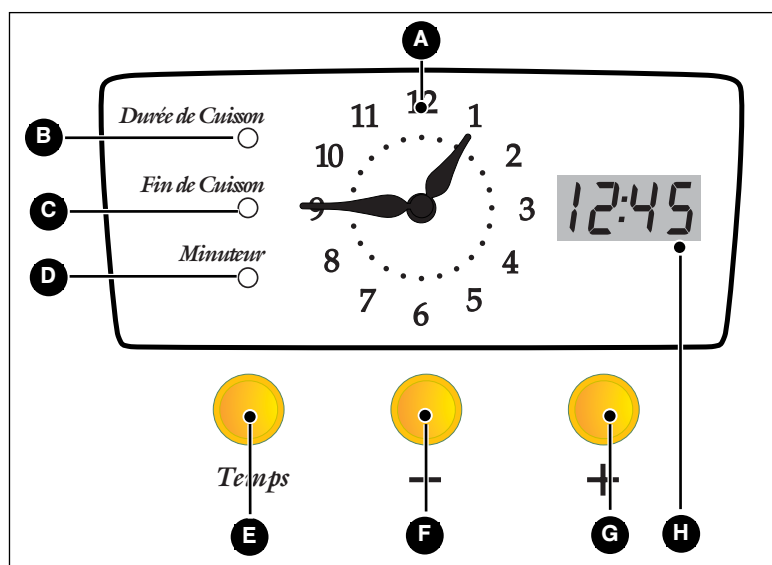
Pour l'utiliser :

- 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 visant 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.
- retirez la poignée en la dévissant afin de pouvoir fermer la porte. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans se brûler.



### 3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

#### • PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Affichage de l'heure           | <b>E</b> Touche d'accès aux différents programmes de réglage du temps   |
| <b>B</b> Indicateur de durée de cuisson | <b>F</b>  |
| <b>C</b> Indicateur de fin de cuisson   | <b>G</b> Touches de réglages du temps                                   |
| <b>D</b> Indicateur du minuteur         | <b>H</b> Afficheur digital (durée de cuisson, fin de cuisson, minuteur) |

## 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

#### • Comment régler l'heure

- A la mise sous tension

- L'HORLOGE

L'afficheur digital clignote (fig.1).

- Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - pour régler l'horloge à aiguilles (l'afficheur digital ne clignote plus (fig.2).

- Appuyez sur la touche "Temps" pour valider. L'affichage ne clignote plus.

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 (fig.3).

- Appuyez sur la touche "Temps" pour valider. Une fois le réglage effectué, l'afficheur digital s'éteint (fig.3).

- Pour remettre à l'heure l'horloge

- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage digital (fig.1).

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 (fig.2).

- Appuyez sur la touche "Temps" pour valider. (fig.4).

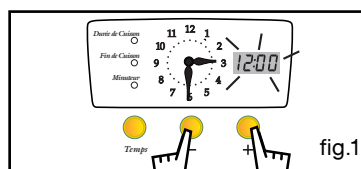


fig.1

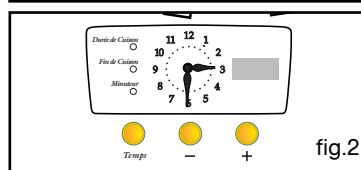


fig.2

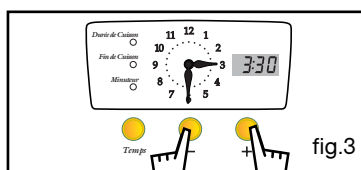
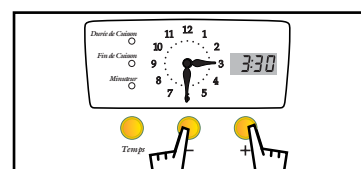
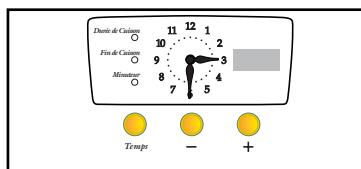


fig.3



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

## 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL


### • Cuisson immédiate

L'afficheur digital ne doit pas clignoter.

- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix (fig.1).

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. Ajustez la température.

Exemple "  " à 210° (fig.2).

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.

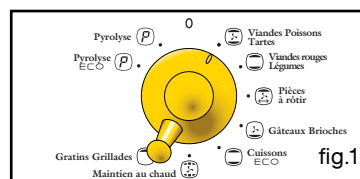


fig.1

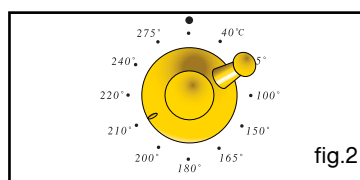


fig.2



### Attention

**Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.**



### Attention

**Toutes les cuissons se font porte fermée.**

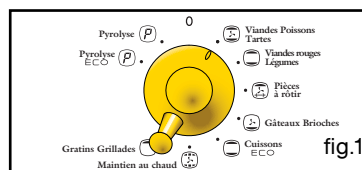
## 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • CUISSON PROGRAMMÉE

#### - Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

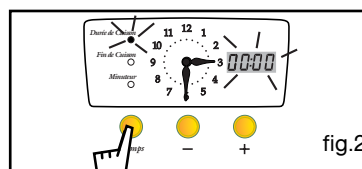
- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (fig.1).

Exemple : position "Viandes, Poissons, Tartes"  
température 210°.



- Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à faire clignoter le voyant "Durée de Cuisson" (fig.2).

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



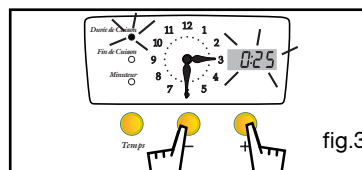
- Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps de cuisson souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson (fig.3).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.

L'affichage de la durée ne clignote plus.

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.



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

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 définitif de ces 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.

## 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • CUISSON PROGRAMMEE

#### - Cuisson avec départ différé et 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 à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig. 1).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.  
Exemple : fin de cuisson à 1h (fig.2).

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

**Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 1h.**

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

En fin de cuisson (fin du temps programmé),  
- 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.

*Dans le cas de cuissons programmées, la cavité est éclairée jusqu'au démarrage de la cuisson et reste allumée en fin de cuisson.*

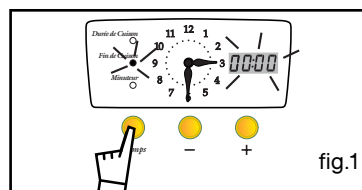


fig.1

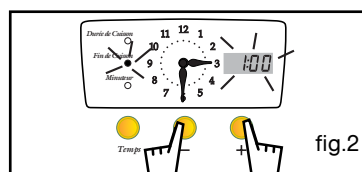


fig.2

#### 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

##### • UTILISATION DE LA FONCTION MINUTEUR

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuteur indépendant permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à faire clignoter le voyant "Minuteur" (fig. 1).

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.

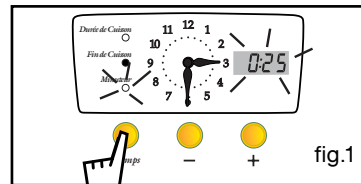
Si une cuisson avait été programmée, le temps de cuisson restant apparaît dans l'afficheur digital.

Si une cuisson programmée se termine avant la fin du minuteur, 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 le minuteur.

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et le minuteur se met en marche et décompte.

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



##### **Attention**

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



## 5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR

### \* TRADITIONNEL PULSE (Viandes, Poissons, Tartes)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour les **viandes, poissons, tartes**, posés dans un plat en terre de préférence.

### \* TRADITIONNEL (Viandes rouges, légumes)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les **cuissons lentes et délicates** : **gibiers moelleux...** Pour saisir **rôtis de viande rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).



### GRIL PULSE + TOURNEBROCHE (Pièces à rôtir)

- La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tourne broche, pour saisir et cuire à coeur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.



### SOLE PULSEE (Gâteaux, brioches)

- 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 léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandé pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les **préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...)** et pour les **soufflés** qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.

### \* Traditionnel (Cuissons ECO)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Toutes les cuissons se font **sans préchauffage**.
- Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.



### Maintien au chaud

- Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
- Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...** en ne dépassant pas 40° (chauffe-assiette, décongélation).



### GRIL FORT (Gratins, Grillades)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la lèche frite sur le gradin du bas.
- Recommandé pour **griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas** posées sur la grille.

*\* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.*

## 6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

### • NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.

N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



***L'expertise des professionnels  
au service des particuliers***

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

**6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL****• FOUR PYROLYTIQUE**

- Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.
  - Les fumées dégagées sont détruites par leur passage dans un catalyseur.
- Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

**Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?**

- Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.
- Lorsque votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

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

<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 très salissantes</b>	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

## 6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

### • CONSIGNE DE SECURITE



#### **Attention**

- Avant de débuter la pyrolyse, **retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserole.**

*Avant le démarrage de la pyrolyse, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.*

- Pendant la pyrolyse, les surfaces deviennent plus chaudes qu'en usage normal, les enfants doivent être éloignés.

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.

## 6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

### • DEMARRAGE DU NETTOYAGE

Pour bénéficier de la quantité de chaleur déjà emmagasinée dans le four, et économiser de l'énergie :

Débutez une pyrolyse après une cuisson.

Retirez les accessoires du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Vérifiez que l'afficheur digital est éteint.


Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson

sur la position  "Pyrolyse" ou sur la position

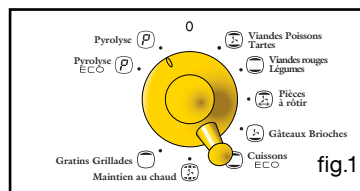
 "Pyrolyse ECO" (fig.1).

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse" ou 2h (1h30 de pyro + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse ECO" (cette durée n'est pas modifiable).

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 pour vous indiquer que la porte est verrouillée.



### • FIN DU NETTOYAGE

La pyrolyse s'arrête automatiquement lorsque le voyant de verrouillage s'éteint. Il est alors possible d'ouvrir la porte.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

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.



#### **Attention**

**Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle.**

**La pyrolyse s'arrête automatiquement. Lorsque la température atteint environ 275°C, il est alors possible d'ouvrir la porte.**

## 7 / 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 ?
<b>Votre four ne chauffe pas</b>	<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- Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité.</li> <li>- Vérifiez l'heure de l'horloge et de l'afficheur digital.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Branchez votre four.</li> <li>➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A).</li> <li>➔ Augmentez la température sélectionnée.</li> </ul>
<b>L'indicateur de T°C cli-gnote rapidement.</b>	<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>
<b>La lampe de votre four ne fonctionne plus.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La lampe est hors service.</li> <li>- Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Changez la lampe.</li> <li>➔ Branchez votre four ou changez le fusible.</li> </ul>
<b>Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.</b>	<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>➔ Faire appel au Service Après-Vente.</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>



### Attention

**- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.**



### Conseil

**Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.**

## 7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

### • CHANGEMENT DE L'AMPOULE



#### **Attention**

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



#### **Conseil**

**Pour dévisser le hublot et l'ampoule, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.**

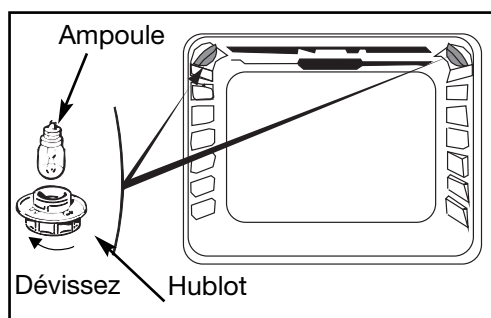
L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- a) Débranchez le four.
- b) Dévissez le hublot (fig.1).
- c) Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

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

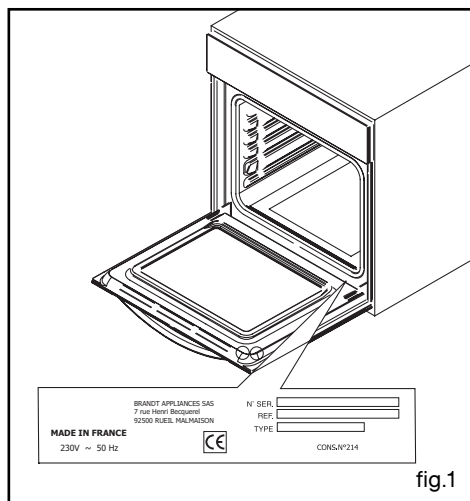
- d) Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.



## 8 / SERVICE APRÈS-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

### • INTERVENTIONS

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 située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



### PIÈCES D'ORIGINE

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



\* 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.

SFP660\*

9963-8891- 09/06

### • 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 au 1er avril 2004