

INSTRUCTION UTILISATEUR FOUR



Nous cuisinons si bien ensemble ***Sauter***

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit SAUTER et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Choisir SAUTER, c'est faire pleinement confiance à sa technologie de pointe pour mieux se concentrer sur l'essentiel : la recette, les saveurs et la convivialité. C'est pour vous permettre, jour après jour, d'exprimer vos talents et vos souhaits de réussite culinaire que nous avons créé cette nouvelle génération d'appareils ergonomiques et intuitifs, qui s'intègrent harmonieusement dans votre cuisine.

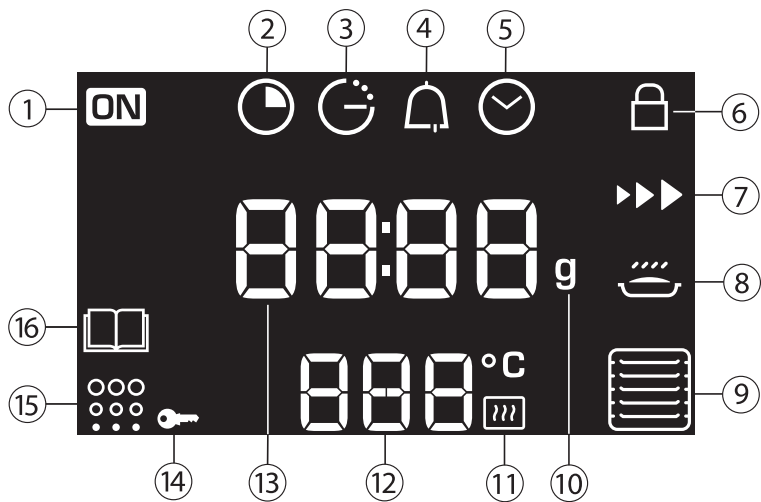
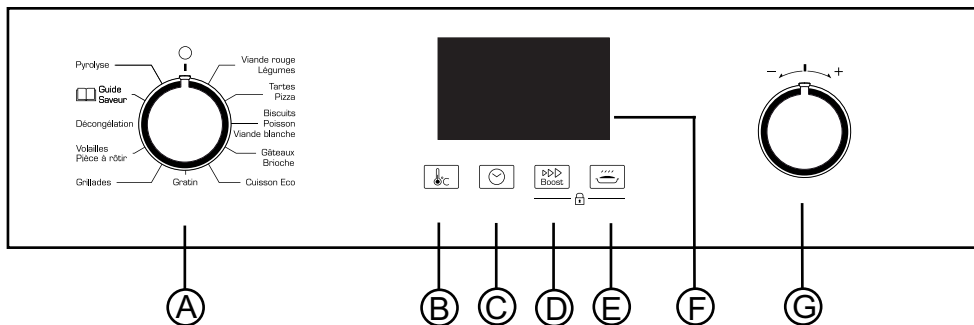
Pour répondre à vos attentes, notre gamme de produits s'étend aujourd'hui des fours, tables de cuisson, cuisinières et hottes aux micro-ondes, lave-vaisselle et aux réfrigérateurs intégrables. Tous sont conçus et fabriqués avec une attention extrême au service de votre plaisir et de votre confort.

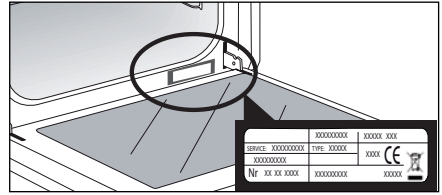
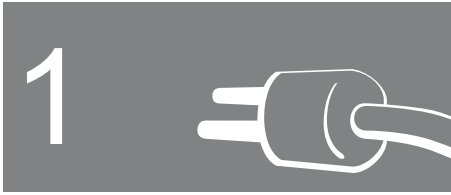
Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Connectez-vous aussi sur notre site où vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles pour vous permettre d'exercer vos talents de chef.

Nous sommes heureux de vous accompagner dans vos réalisations gourmandes et nous espérons que votre achat vous apporte entière satisfaction.

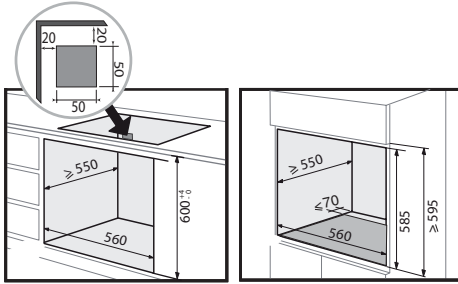
0



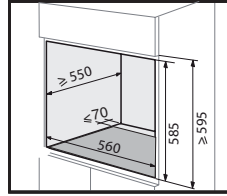


1.1

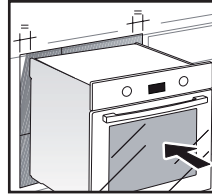
1.1.1



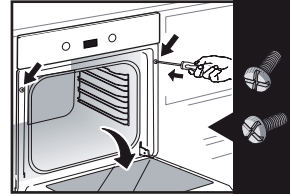
1.2



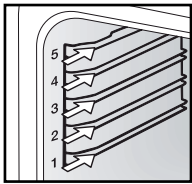
1.2.1



1.2.2

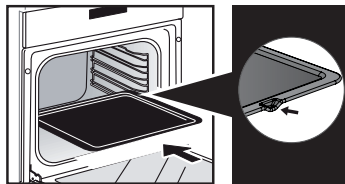


1.2.3



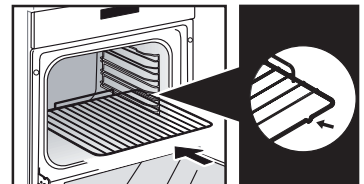
2.1

2.1.1

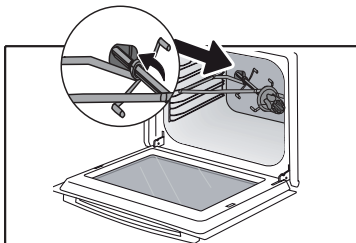


2.2

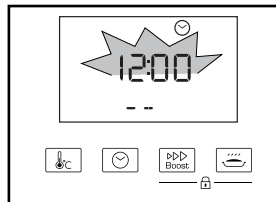
2.2.1



2.2.2

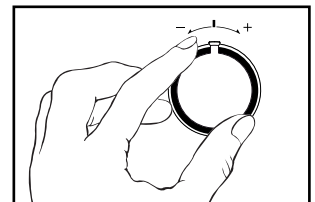


2.2.3

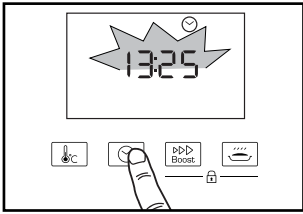


2.3

2.3.1

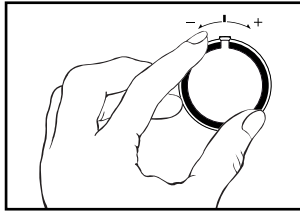


2.3.2

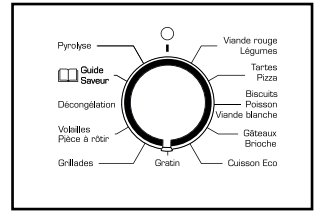


2.4

2.4.1

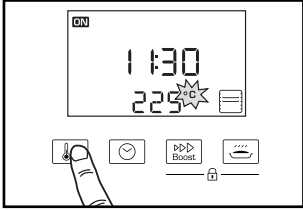


2.4.2

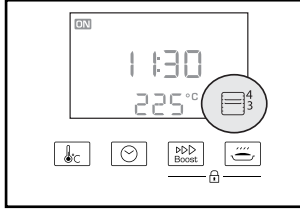


2.5

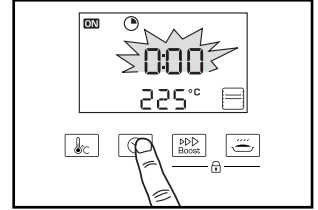
2.5.1



2.5.2

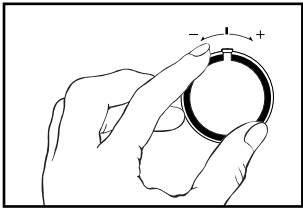


2.5.3

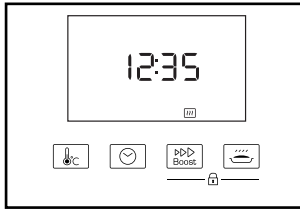


2.6

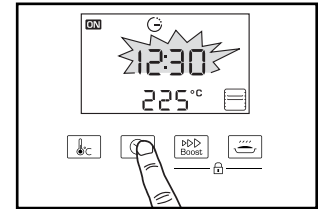
2.6.1



2.6.2

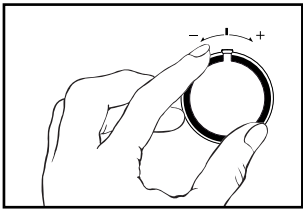


2.6.3

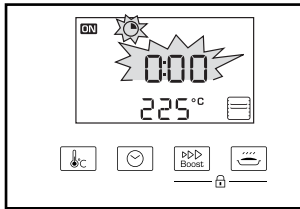


2.7

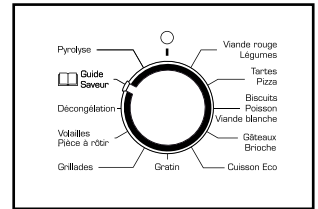
2.7.1



2.7.2

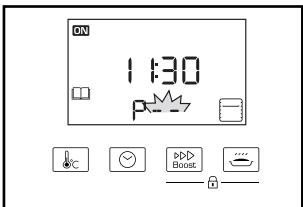


2.7.3

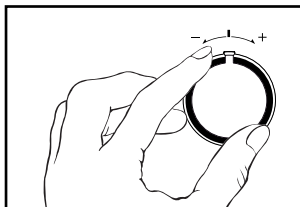


2.8

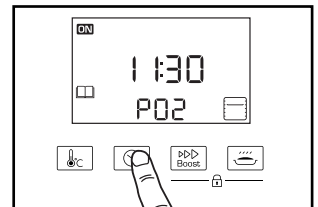
2.8.1



2.8.2



2.8.3



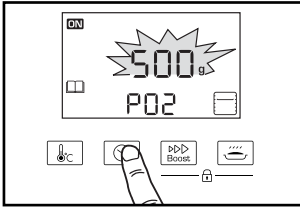
2.8.4

Pyrolyse
Guide Saveur
Décongélation
Vailleries
Pièce à rôtir
Grillades

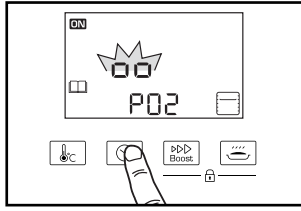
Vande rouge
Légumes
Tartes
Pizza
Biscuits
Viande blanche
Gâteaux
Broche
Cuisson Eco

Pyrolyse
Guide Saveur
Décongélation
Vailleries
Pièce à rôtir
Grillades

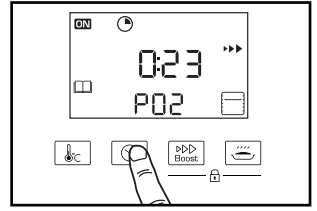
Vande rouge
Légumes
Tartes
Pizza
Biscuits
Viande blanche
Gâteaux
Broche
Cuisson Eco



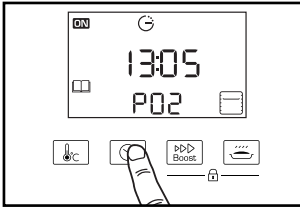
2.8.5



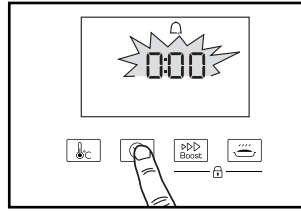
2.8.6



2.8.7

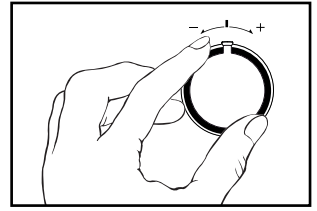


2.8.8

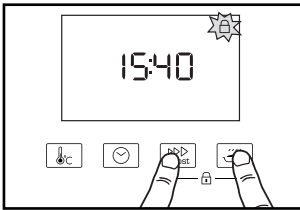


2.9

2.9.1

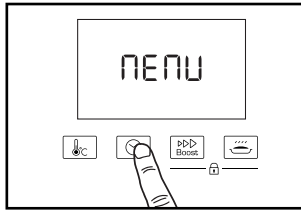


2.9.2



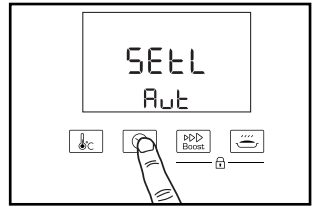
2.10

2.10.1

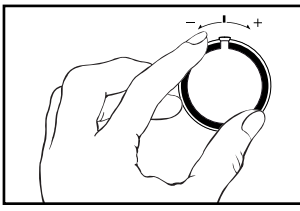


2.11

2.11.1



2.11.2

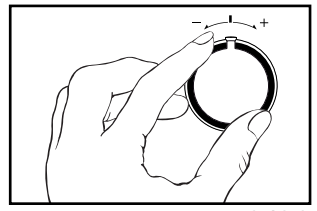


2.11.3

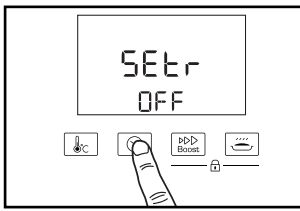


2.12

2.12.1

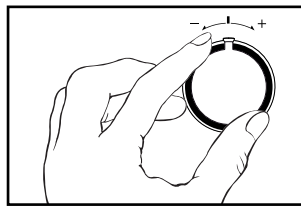


2.12.2

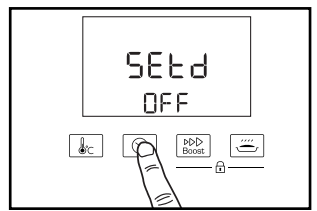


2.13

2.13.1

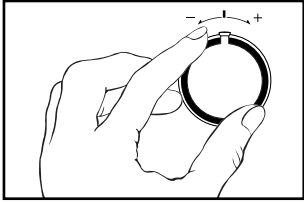


2.13.2

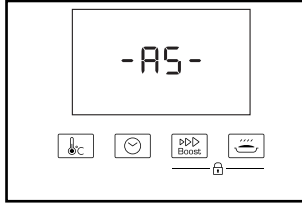


2.14

2.14.1

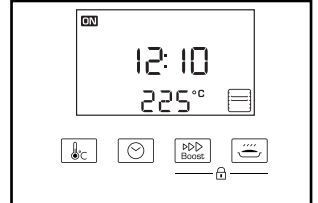


2.14.2



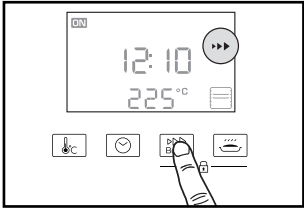
2.15

2.15.1

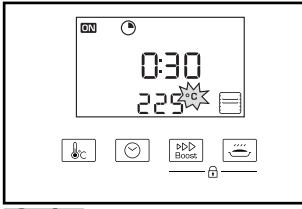


2.16

2.16.1

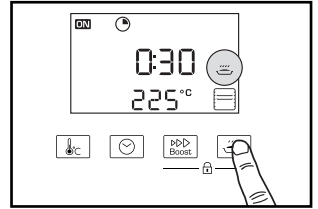


2.16.2

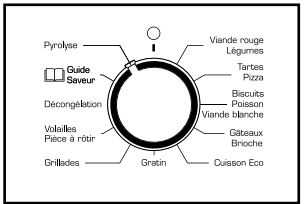


2.17

2.17.1

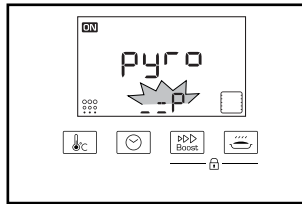


2.17.2

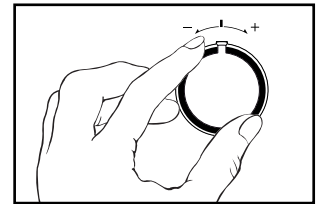


3.2

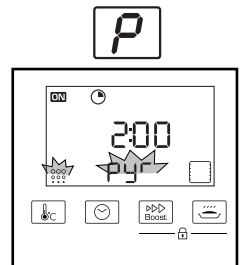
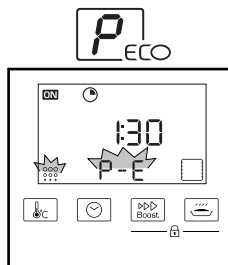
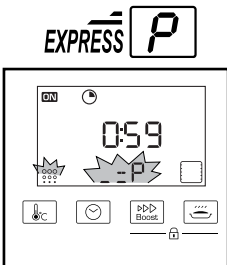
3.2.1

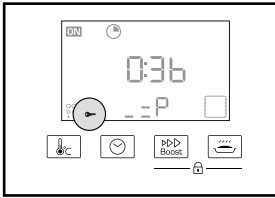


3.2.2



3.2.3

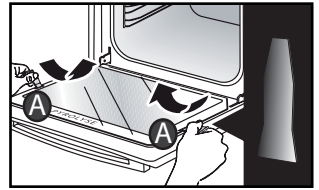




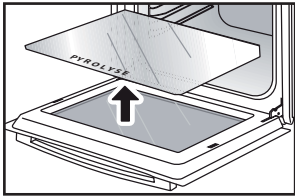
3.2.4



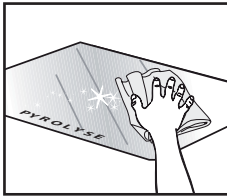
3.3



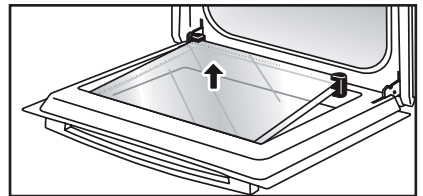
3.3.2



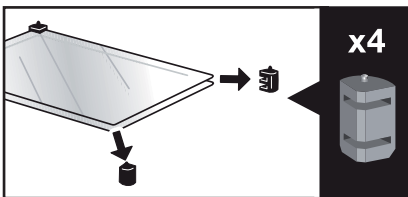
3.3.3



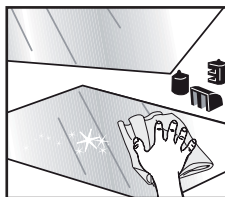
3.3.4



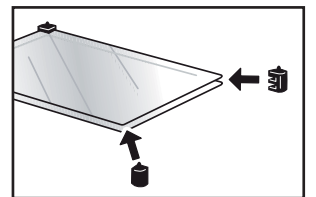
3.3.5



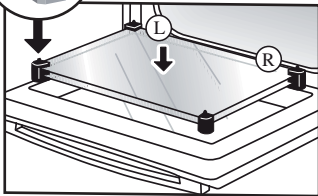
3.3.6



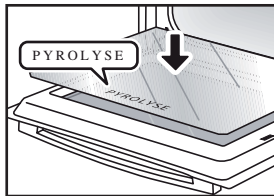
3.3.7



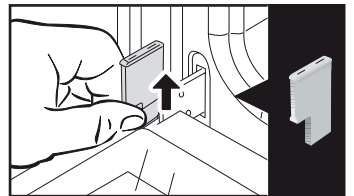
3.3.8



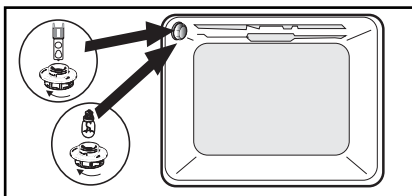
3.3.9



3.3.10



3.3.11



3.5

3.5.1

Instructions de sécurité



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

Important :

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

— 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.

— Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

— 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.

— Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, 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.

— Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

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

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

— Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont

pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

— Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISE EN GARDE : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

— Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

— Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires et enlevez les éclaboussures importantes.

— Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les enfants.

— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

— Avant de retirer la paroi du fond, l'appareil doit être mis hors tension. Après le nettoyage, le protecteur doit être remis en place conformément aux instructions.

— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la

surface et entraîner l'éclatement du verre.



MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.



La fiche de prise de courant doit être accessible après installation. Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

— Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.

— Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 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.

— L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

0 Identification



Identifier le modèle de four en comparant le bandeau de commande de votre appareil avec celui des illustrations.

Description du bandeau:

- (A) : Sélecteur de fonctions de cuisson
- (B) : Touche de réglage de la température
- (C) : Touche de sélection de temps (heure, durée, fin de cuisson et minuterie)
- (D) : Touche «Boost»
- (E) : Touche «Gril saveur»
- (F) : Afficheur
- (G) : Sélecteur de réglage +/-

L'afficheur et ses symboles:

- (1) : Indicateur de mise en marche
- (2) : Indicateur de durée de cuisson
- (3) : Indicateur de fin de cuisson
- (4) : Indicateur de minuterie
- (5) : Indicateur de mise à l'heure
- (6) : Indicateur de verrouillage (sécurité enfants)
- (7) : Indicateur de «Boost»
- (8) : Indicateur de «Gril saveur»
- (9) : Indicateur de gradins (5 positions)
- (10) : Unité de mesure du poids
- (11) : Indicateur de sécurité «four chaud»
- (12) : Affichage de la température (en degré Celsius)
- (13) : Affichage de l'horloge et des durées
- (14) : Indicateur de verrouillage de porte (en Pyrolyse)
- (15) : Indicateur de nettoyage (Pyrolyse)
- (16) : Indicateur du «Guide saveur»

1 Installation




1.1 Déballage.

Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.1.1)

1.2 Encastrement.

Utilisez un meuble aux dimensions appropriées (1.2.1). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum. Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 10 mm avec le meuble voisin (1.2.2). 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 (1.2.3).

Raccordement électrique. 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 le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire 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. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

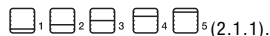
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.

2 Utilisation





2.1 Mise en place des accessoires.

Ce four dispose de 5 positions pour les accessoires (gradin 1 à 5):



2.2 Accessoires (selon modèle).

Selon modèle, votre four est livré avec un plat standard  (2.2.1), une grille sécurité  (2.2.2).


Veillez à mettre correctement en place la grille qui est munie de butées latérales anti-basculement.

Le four peut être équipé d'un tournebroche (2.2.3). Pour l'utiliser, disposez le plat standard au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson (ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse), embrochez la pièce à rôtir; enfillez la fourchette; serrez en vissant la fourchette. 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.



2.3 Réglage de l'heure.


A la mise sous tension, l'afficheur clignote à 12:00 (2.3.1)

Réglez l'heure en tournant le sélecteur +/- (2.3.2) puis appuyez sur la touche  pour valider.

2.4 Remise à l'heure.

Le sélecteur de fonctions doit obligatoirement être sur la position 0.

Appuyez 2 fois sur la touche  pour faire apparaître le symbole correspondant dans l'afficheur (2.4.1). L'heure clignote, vous pouvez ajuster le réglage de l'heure avec le sélecteur +/- (2.4.2). Appuyez sur la touche  pour valider .


NOTA: Sans validation par la touche , l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.


2.5 Cuisson immédiate.

L'heure doit être affichée sans clignoter.

Sélectionnez la fonction de cuisson de votre choix en fonction du modèle (2.5.1), pour cela consultez le tableau des Modes de Cuisson.

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.

Vous avez la possibilité d'ajuster la température en appuyant sur la touche  (2.5.2), puis en tournant le sélecteur +/- .

Validez la sélection en appuyant sur  .



Placez votre plat sur le gradin indiqué dans l'afficheur (2.5.3) : gradins 3 et 4 recommandés dans l'exemple .

Après ces actions, le four chauffe. La température clignote (°C) jusqu'à ce que le four ait atteint la température choisie. Lorsque celle-ci est atteinte, une série de bips retentit, la température cesse de clignoter.

Pour arrêter le four, ramenez le sélecteur de fonction sur 0 .

Cuissons programmées.



2.6 Départ immédiat et durée programmée.

Choisissez le mode de cuisson souhaité et si besoin ajustez la température. Appuyez une fois sur la touche , pour faire apparaître l'indicateur de durée de cuisson  dans l'afficheur (2.6.1). L'affichage clignote à 0:00 pour indiquer que le réglage est alors possible. Tournez le sélecteur +/- pour régler le temps souhaité (2.6.2). L'affichage de la durée ne clignote plus. L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.

Le décompte de la durée commence immédiatement après le réglage. Après ces actions, le four chauffe, et la température clignote.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie. Celle-ci cesse de clignoter. En fin de cuisson (fin du temps programmé), le four s'arrête, l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. Les bips peuvent être arrêtés en appuyant sur n'importe quelle touche. L'indicateur de sécurité «four chaud» s'affiche (2.6.3). L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.

2.7 Départ différé et heure de fin choisie.

Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez à nouveau sur la touche  jusqu'à faire apparaître l'indicateur de fin de cuisson  (2.7.1). L'heure clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Tournez le sélecteur +/- pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée (2.7.2).

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 actions, l'heure de démarrage de la cuisson est calculée automatiquement pour que la cuisson soit finie à l'heure programmée.

En fin de cuisson (fin du temps programmé): le four s'arrête, l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (2.7.3), une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. Les bips peuvent être arrêtés en appuyant sur

n'importe quelle touche. L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.

2.8 Fonction «Guide saveur».

La fonction «Guide saveur» sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

Tournez le sélecteur de fonctions sur Guide saveur (2.8.1). Vous devez choisir un aliment préprogrammé parmi la liste suivante (2.8.2) en tournant le sélecteur +/- (2.8.3):

- P01: Poulet
- P02: Magret de canard
- P03: Bœuf saignant
- P04: Pizza
- P05: Rôti de Porc
- P06: Gratin de pommes de terre
- P07: Epaule d'agneau rosé
- P08: Rôti de veau
- P09: Saumon
- P10: Terrine de poisson
- P11: Quiche
- P12: Tomates farcies
- P13: Biscuits/Cookies/Sablés
- P14: Cake
- P15: Brioche


Validez en appuyant sur une des touches sous l'afficheur (2.8.4). Un poids proposé clignote à l'écran (2.8.5). Rentrez le poids réel de l'aliment en tournant le sélecteur +/- puis validez en appuyant sur une des touches sous l'afficheur.

La durée de cuisson idéale s'affiche, elle est calculée automatiquement.

Ajustez ensuite le degré de finition de cuisson:

4 degrés de finition de cuisson sont proposés, matérialisés par des carrés dans l'afficheur, de 1 à 4. Deux carrés sont affichés par défaut (2.8.6). Tournez le sélecteur +/- pour ajuster le degré de finition de cuisson en fonction de votre goût.

Validez en appuyant sur n'importe quelle touche sous l'afficheur. Le four démarre (2.8.7).



Attention: Si vous choisissez la touche  vous accédez au réglage de fin de cuisson (cuisson différée)(2.8.8).

Réglez si besoin votre fin de cuisson souhaitée en tournant le sélecteur +/- puis validez en appuyant à nouveau sur une des touches sous l'afficheur.


Le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez mettre votre plat. Enfournez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 5 en haut).



2.9 Minuterie.

Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Appuyez sur la touche  jusqu'à faire apparaître le symbole minuterie .



0.00 clignote dans l'afficheur (2.9.1).

Ajustez le temps choisi (60 minutes maximum) en tournant le sélecteur +/- (2.9.2) puis appuyez sur la touche  pour valider ou attendez quelques secondes. L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes, la minuterie se met en marche et décompte le temps de seconde en seconde. Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir. L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie en appuyant plusieurs fois sur la touche  jusqu'à faire apparaître le symbole minuterie . Tournez le sélecteur +/- pour modifier. Pour annuler, ramenez le temps à 0.



2.10 Sécurité enfants (verrouillage des commandes).

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante:

Appuyez simultanément sur les touches  et  pour verrouiller le clavier (2.10.1).

Un cadenas apparaît dans l'afficheur, l'accès aux commandes du four est alors bloqué.


Pour le déverrouiller, appuyez sur les touches

 et  simultanément. Les commandes du four sont à nouveau accessibles.



2.11 Eclairage de la lampe du four

Par défaut l'éclairage du four est en mode automatique lors des cuissons: la lampe s'éteint au bout de 90 secondes et se rallume en appuyant sur n'importe quelle touche.


Vous avez la possibilité de la laisser éclairer en permanence en allant dans les paramètres.



Appuyez quelques secondes sur la touche .

MENU apparaît dans l'afficheur (2.11.1).

Appuyez une fois sur , **SEEL** s'affiche à l'écran (2.11.2) réglez sur ON en tournant le sélecteur +/- (2.11.3), la lampe sera allumée lors des cuissons (sauf cuisson ECO) et lorsque la porte est ouverte. Appuyez à nouveau sur  quelques secondes pour sortir du mode réglage.


2.12 Réglage des sons.




Accéder aux paramètres en appuyant quelques secondes sur la touche : MENU apparaît dans l'afficheur.

Appuyez 2 fois sur , **SEEB** s'affiche et permet d'activer ou de désactiver les bips sonores. Les sons sont activés par défaut (2.12.1). Pour désactiver ces sons, tournez le sélecteur +/- (2.12.2) pour afficher OFF à l'écran. Appuyez à nouveau sur  quelques secondes pour sortir du mode réglage.

2.13 Fonction Chaleur résiduelle.


Economisez de l'énergie en activant cette fonction. Les éléments chauffants se coupent automatiquement avant la fin de la durée programmée. Vous bénéficierez ainsi de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.



Accéder aux paramètres en appuyant quelques secondes sur la touche : MENU apparaît dans l'afficheur.

Appuyez 3 fois sur , **SEER** s'affiche. La fonction est désactivée par défaut (2.13.1). Pour l'activer, tournez le sélecteur +/- (2.13.2) pour afficher ON à l'écran
Le symbole  s'affiche à l'écran.
Appuyez à nouveau sur  quelques secondes pour sortir du mode réglage.

Cette fonction est disponible uniquement en Chaleur tournante.

2.14 Mode DEMO.

Si votre four est en mode DEMO, il n'est pas opérationnel. Pour sortir du mode DEMO, appuyez quelques secondes sur la touche :MENU apparaît dans l'afficheur.

Appuyez 4 fois sur , **SEED** s'affiche (2.14.1). Ce mode est désactivé par défaut mais lorsqu'il est sur ON (actif), tournez le sélecteur +/- (2.14.2) pour afficher OFF à l'écran. Appuyez à nouveau sur  pendant quelques secondes pour sortir du mode réglage.

Votre four est alors opérationnel.

2.15 Fonction AUTO-STOP.

Cette fonction de sécurité coupe l'alimentation du four lorsque vous n'avez pas programmé de durée de cuisson et que votre four fonctionne à plus de 100°C depuis plus de 4 heures ou moins de 100°C depuis plus de 10 heures.


-R5- s'affiche alors à l'écran (2.15.1).


2.16 Fonction "Booster"

Vous avez la possibilité de préchauffer rapidement votre four avec la fonction "BOOSTER".

Sélectionnez une fonction de cuisson, ajustez la température et programmez éventuellement une durée de cuisson (2.16.1).

Le temps de cuisson se décompte uniquement à partir du moment où le four a atteint la température choisie et un bip retentit.


Appuyez sur la touche .

Le four monte rapidement en température et le symbole  s'affiche (2.16.2).


NOTA : La fonction «Booster» est disponible pour les fonctions : "Viande rouge, Légumes, Tarte, Pizza, Biscuits, Poisson, Viande blanche, Gâteaux et Brioche.

2.17 Fonction «Gril saveur»

Vous avez la possibilité de gratiner un plat en fin de cuisson avec la fonction "Gril SAVEUR". Sélectionnez une fonction de cuisson, ajustez la température et programmez une durée de cuisson (2.17.1).

Sélectionnez ensuite la fonction "Gril SAVEUR" en appuyant sur la touche  (2.17.2).

Votre cuisson démarre.

Le symbole  s'affiche et le gril se mettra en route automatiquement pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson.

NB : "Gril SAVEUR" n'est pas disponible sur les modes de cuisson Eco et décongélation.

3

Entretien et nettoyage



- 3.1 Entretien des accessoires.** Lavables au lave-vaisselle ou à la main, avec un peu de détergent. Les faire tremper s'ils sont très sales.

Nettoyage de l'intérieur du four:



Évitez les nettoyants à pulvériser, ceux-ci risquent d'endommager la cavité de votre four.

Fours pyrolytiques:

3.2 Nettoyage par pyrolyse.



Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires et enlevez les éclaboussures importantes. Si votre four est équipé de gradins fils émaillés, il n'est pas nécessaire de les retirer. Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

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.

Pyrolyse immédiate:

Selon le modèle, jusqu'à trois cycles de nettoyage sont proposés:

Pyrolyse = Pyro en 2 heures

Pyrolyse ECO = Pyro en 1h30

Pyrolyse Express = Pyro en 59 minutes.

Les durées sont non modifiables.

Pour démarrer un nettoyage, le programmeur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter.

Pour activer la pyrolyse, tournez le sélecteur de fonctions sur «Pyrolyse» (3.2.1). L'écran vous propose de choisir une des 3 pyrolyses (3.2.2). Sélectionnez-la en tournant le sélecteur +/- (3.2.3).

L'enregistrement se fait automatiquement au bout de quelques secondes.



La porte se verrouille pendant la pyrolyse et une clé apparaît dans l'afficheur (3.2.4).

À la fin du nettoyage, l'afficheur indique 0:00 et la porte se déverrouille environ 30 minutes plus tard.

Ramenez le sélecteur de fonctions sur 0.

Pyrolyse différée:

Disponible pour la Pyrolyse et la Pyrolyse ECO uniquement.

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" puis appuyez sur la touche  jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson ; le réglage est alors possible. Appuyez sur les touches + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour quelle se termine à l'heure programmée.

Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonction sur 0.

3.3 Nettoyage de la porte

Démontage. Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide de la butée rouge (3.3.1). Elle est fournie dans la pochette plastique de votre appareil. Retirez la première glace cliquée de la manière suivante:

Faire lever dans les emplacements A avec la pièce métallique, d'un côté puis de l'autre afin de déclipper la glace (3.3.2 - 3.3.3).

Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle (3.3.4).

Ne pas immerger la glace dans l'eau.

Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte (3.3.5).

Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (3.3.6).

Remontage. Après nettoyage repositionnez vos quatre coins caoutchouc (3.3.7- 3.3.8) en prenant soin que sur la glace soit indiqué L et R côté charnières (3.3.9). Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication "P.Y.R.O.L.Y.T.I.C" vers vous (3.3.10). Retirez la butée plastique rouge (3.3.11).

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

3.4 Nettoyage de la surface extérieure.

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, 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.

3.5 Remplacement de la lampe.



Mise en garde:

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

Caractéristiques de l'ampoule (selon modèle):

15 W, 220-240 V~, 300°C, culot E14.

25W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.

Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage (3.5.1).

4

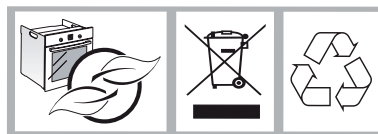
Anomalies et solutions



Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies:

- 4.1 **Le four ne chauffe pas.** Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Coupez l'alimentation quelques secondes et réactivez-la.
- 4.2 **DEMO s'affiche.** Consultez le paragraphe «Mode DEMO» pour le désactiver.
- 4.3 **-AS- s'affiche.** Consultez le paragraphe «Fonction AUTO-STOP».
- 4.4 **La lampe du four ne fonctionne pas.** Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.
- 4.5 **Le four émet un bip.** Il indique que la température de votre choix est atteinte ou que la cuisson programmée est terminée.
- 4.6 **Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.** C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à 1 heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four (possibilité d'ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement). Au-delà d'une heure, contactez le Service Après Vente.

5 Environnement



Le four a été conçu en pensant au respect de l'environnement.

De nombreux matériaux de cet appareil dont ceux de l'emballage 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. 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.

Le mode veille.

Après 90 secondes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie.

Suivant le modèle de four lors d'un départ différé une animation remplacera en alternance l'affichage de l'heure qui vous indiquera la mise en "Mode veille" du four. Une simple action sur le sélecteur de cuissons ou un appui sur une touche suffit à rétablir la luminosité de l'afficheur.

6 Relations
Consommateurs



RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :

www.sauter-electromenager.com

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site,

www.sauter-electromenager.com

rubrique «CONTACT».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

relations.consommateurs@groupebrandt.com

> Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs SAUTER

5, avenue des Béthunes

CS 69 526

95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00
au :

0892 02 88 05
0,337€TTC/mn depuis un poste fixe

L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit ; découvrez toute une gamme et accessoires professionnels pour entretenir et améliorer la performance de vos appareils au quotidien.

En vente sur www.clearit.com ou chez votre revendeur habituel.



INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 7h00 à 20h00 au :

N°Cristal 09 69 39 25 25

APPEL NON SURTAXE

PIÈCES D'ORIGINE

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



Modes de cuisson (selon modèle)



VIANDE ROUGE-LEGUMES

(température préconisée 200°C mini 35°C maxi 275°C)

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



TARTES-PIZZA

(température préconisée 200°C mini 35°C maxi 275°C)

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



* BISCUITS-POISSON-VIANDE BLANCHE

(température préconisée 180°C mini 35°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
- Montée rapide en température: certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.



GATEAUX-BRIOCHE

(température préconisée 180°C mini 75°C maxi 250°C)

- 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.

Modes de cuisson (selon modèle)



CUISSON ECO

(température préconisée 200°C mini 35°C maxi 275°C)

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



GRATIN

(température préconisée 225°C mini 180°C maxi 275°C)



GRILLADES

(température préconisée 275°C mini 180°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 min.

Glissez la lèchefrite sur le gradin du bas pour recueillir les graisses.

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



VOLAILLES-PIECE A ROTIR

(température préconisée 200°C mini 100°C maxi 250°C)

- 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.
- Glissez la lèchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.



DECONGELATION

(température préconisée 35°C mini 30°C maxi 50°C)

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

* Séquence(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.



Conseil économie d'énergie

**Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four.
Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.**

**BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
SAS au capital social de 1.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.**

CZ5702698-00