

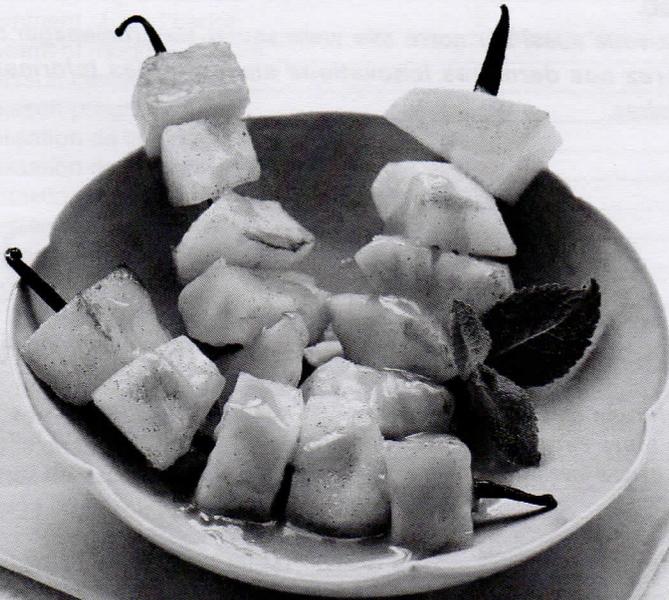
Ref SAUTER SFP 630 x F1

Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'UTILISATION

Four



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 dégagement 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 casserole (grille, fournebroche,...).
- 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).
- Pour votre sécurité, votre four est équipé d'un ARRÊT AUTOMATIQUE, si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 10 heures de fonctionnement, la fonction AS (Automatique Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. AS s'affiche à la place de l'heure et une série de 2 bips successifs est émise pendant un certain temps.

4

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 objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

5

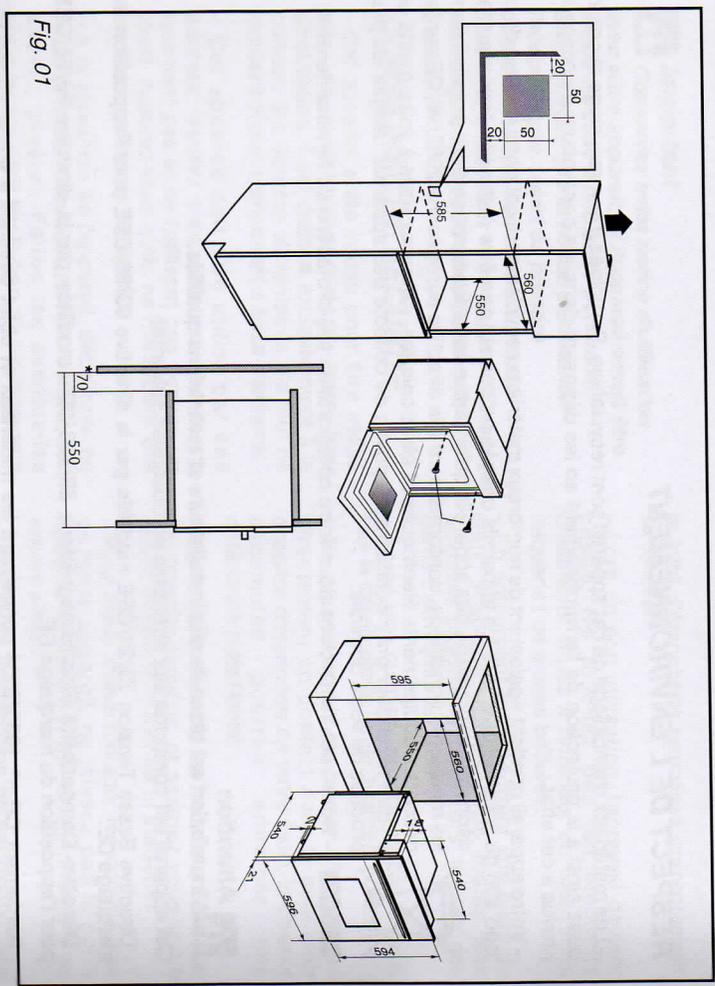


Fig. 01

• **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**

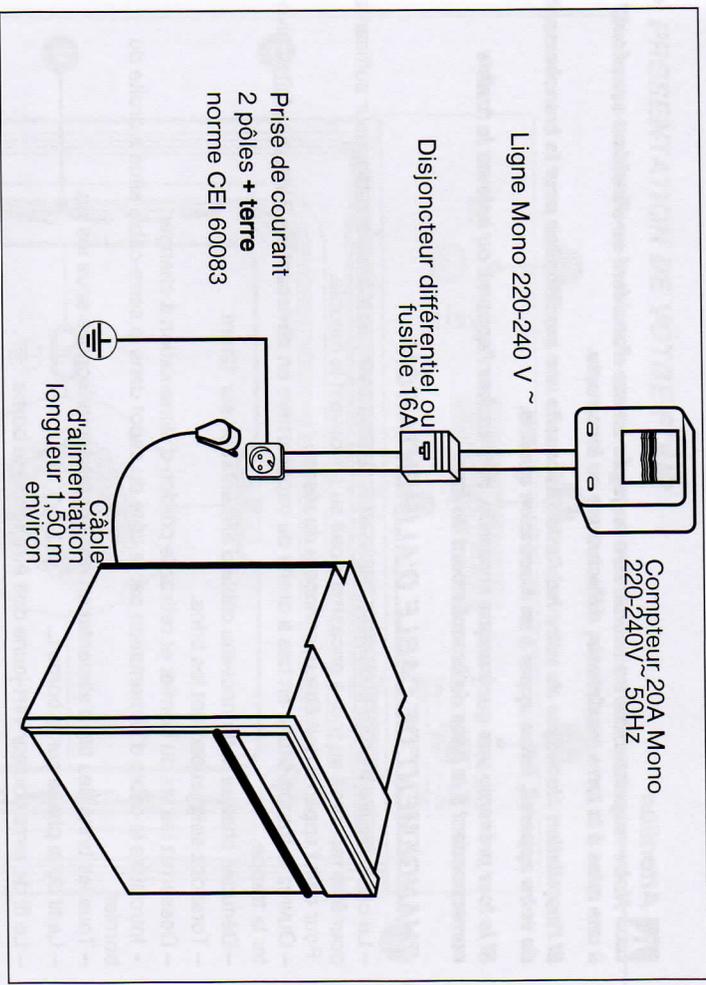
Pour ce faire :

- 1) Retirez les caches vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
 - 2) Effectuez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
 - 3) Fixez le four avec les 2 vis.
 - 4) Remettez les caches 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.



• **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 1,5mm² (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.

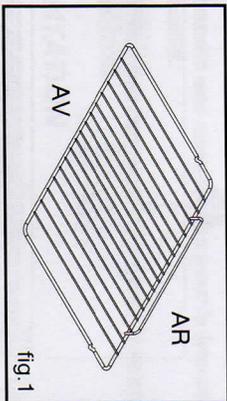
Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

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.

• ACCESSOIRES

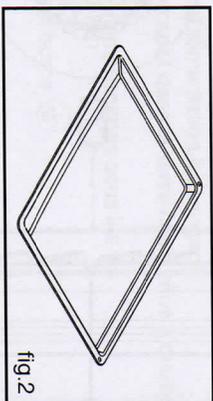
• Grille sécurité anti-basculement (fig.1)

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



• Plat multi usages (fig.2)

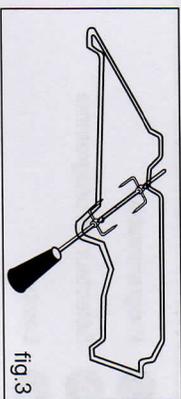
Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées... Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi 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.



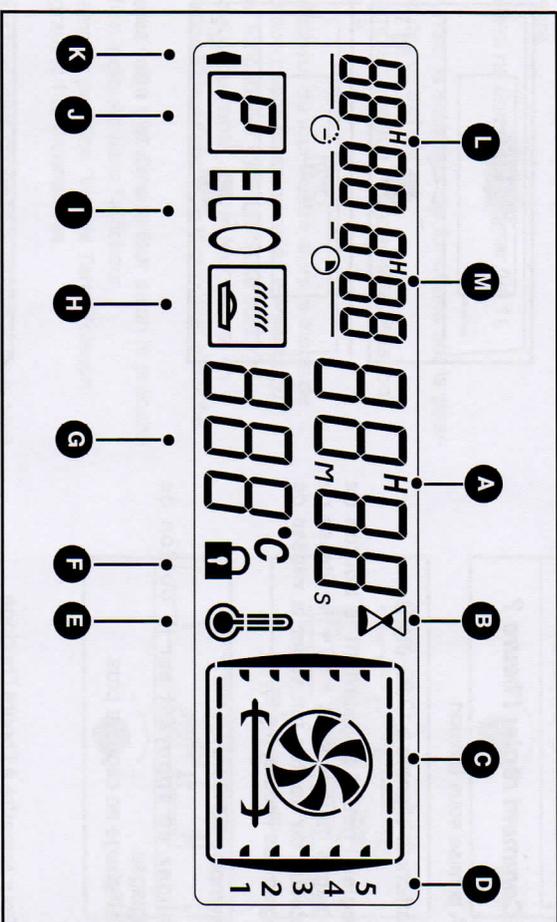
• Tournebroche (fig.3)

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.
- enfillez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfillez la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.
- placez la broche sur son berceau.
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four.
- retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans se brûler.



• PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



- A** Affichage de l'heure et minuterie
- B** Indicateur de la minuterie
- C** Indicateur des modes de cuisson
- D** Indicateur de gradins
- E** Indicateur de montée en température
- F** Indicateur de porte verrouillée
- G** Affichage de la température
- H** Indicateur de GRILL SAVEUR
- I** Indicateur de cuisson et de pyrolyse ECO
- J** Indicateur de pyrolyse
- K** Indicateur du BOOSTER
- L** Indicateur de fin de cuisson
- M** Indicateur de durée de cuisson

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure ?

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig. 1)

Réglez l'heure en tournant le bouton de réglages dans le sens + ou - (la vitesse de rotation du bouton fait varier la vitesse de réglage de l'heure) (fig.2).

Exemple : 12H30

Validez en appuyant sur le bouton de réglages.
L'affichage ne clignote plus.

- Pour remettre à l'heure l'horloge

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

Positionnez le sélecteur de programme sur "Mise à l'heure" (fig. 1).

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible (fig.2).

Tournez le bouton de réglages dans le sens + ou - de façon à augmenter ou à diminuer l'heure affichée (fig.3).

Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

Après avoir réglé l'heure, positionnez le sélecteur de programme sur T°C (fig.4).

Attention

Si il n'y a pas de validation par l'appui du bouton de réglage, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

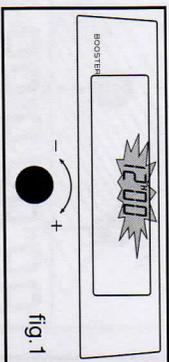


fig. 1

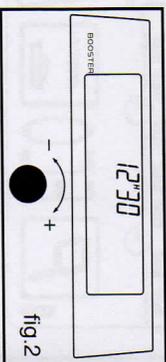


fig. 2

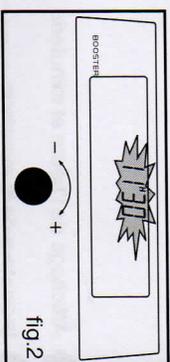


fig. 2

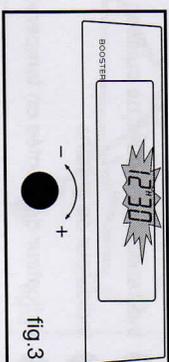


fig. 3

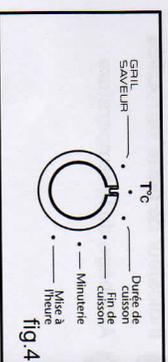


fig. 4

• Cuisson immédiate

- Le programmeur ne doit afficher que l'heure.

Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).

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

Exemple : position "Viande Tarte, Poisson" (fig.2).

L'afficheur du four illustre alors le mode de cuisson choisi en animant les éléments qui vont fonctionner (résistance de sole, grill, chaleur tournante,...) -> le four se met en marche et le symbole de thermostat s'affiche.

Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.

Exemple : position "Viande Tarte Poisson"
-> gradins 1 ou 2 conseillés.

Notre four vous propose la température la plus couramment utilisée pour ce type de cuisson. Il vous est cependant possible d'ajuster la température en tournant le bouton de réglage situé sous l'afficheur vers + ou -

Exemple : position "Viande Tarte Poisson" ajustée à 200° (fig.3).

Après ces actions, le four chauffe :

☹☹☹ Ces états de l'indicateur de montée en température signalent la progression de la température à l'intérieur du four

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie. Alternativement, apparaît la température de consigne réglée et la température de la cavité.

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.

Attention

Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

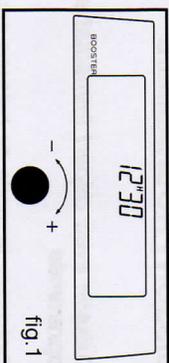


fig. 1

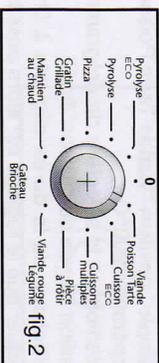


fig. 2

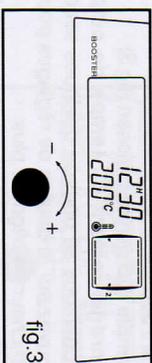


fig. 3

• CUISSON PROGRAMMEE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (fig. 1).
Exemple : position "Viande Tarte Poisson" température 200°C.
 - Positionnez le sélecteur de programme sur la position "Durée de cuisson" (fig. 2).
L'affichage de la durée clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.
 - Tournez le bouton de réglage pour régler le temps souhaité.
- Exemple : 30 min de cuisson (fig. 3).
L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou appuyez sur le bouton de réglages pour valider. L'afficheur ne clignote plus.
Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

L'heure de fin de cuisson(heure de départ + temps de cuisson) s'affiche automatiquement.
Dans ce cas : fin de cuisson à 13h

Après ces 3 actions, le four chauffe :

- 🔊 Le thermomètre commence à se remplir.
- Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- 0:00 clignote (fig. 4).
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur le bouton de réglages.

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig. 5).

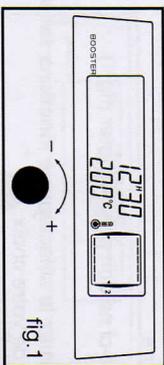


fig. 1

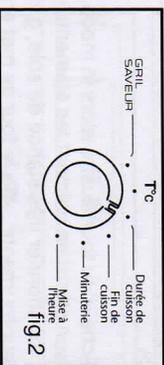


fig. 2



fig. 3

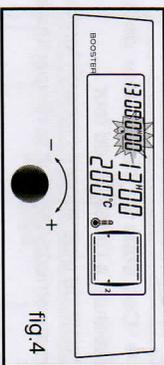


fig. 4

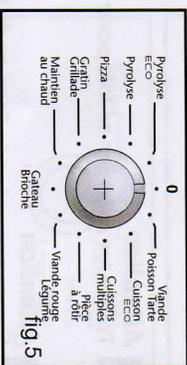


fig. 5

• CUISSON PROGRAMMEE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

- Procédez comme une cuisson programmée.
 - Après le réglage de la durée de cuisson, positionnez le sélecteur de programme sur la position "Fin de cuisson".
L'affichage de la fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig. 1).
 - Tournez le bouton de réglage dans le sens + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.
- Exemple : fin de cuisson à 13h30 (fig. 2).
L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou appuyez sur le bouton de réglages pour valider.

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

- En fin de cuisson (fin du temps programmé),
 - le four s'arrête,
 - 0:00 clignote.
 - une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur le bouton de réglages.
- L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig. 3).
Il est possible de régler l'heure de durée et de fin de cuisson avant de sélectionner une cuisson.

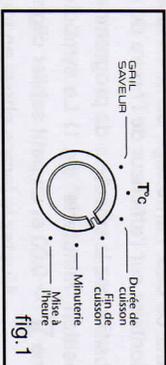


fig. 1



fig. 2

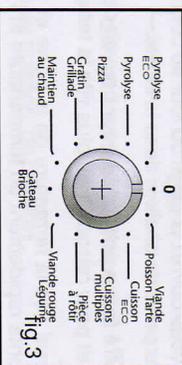


fig. 3

• UTILISATION DE LA FONCTION "MINUTERIE"

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

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

- positionnez le sélecteur de programme sur la position "minuterie" (fig. 1). Le symbole minuterie  -> 0.00 et un petit sablier clignotent.

- Ajustez le temps choisi en tournant le bouton de réglages vers + ou - (fig.2) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes).

- Appuyez sur le bouton de réglages pour valider ou attendre quelques secondes.

L'afficheur s'arrête de clignoter et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

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

L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur le bouton de réglages ou automatiquement au bout de quelques secondes.

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

• UTILISATION DE LA FONCTION "BOOSTER"

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

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

Aussi dès la fermeture de la porte et si la chute de température est trop importante, le four remonte rapidement en température et l'indicateur "Booster" situé à gauche de l'afficheur s'allume jusqu'à réatteindre la température sélectionnée. Vous préservez ainsi la qualité de votre cuisson.

NOTA : La fonction "BOOSTER" est active pour les fonctions : "Viande, Poisson, Tarte - Viande rouge, Légumes - Gâteau, brioche.

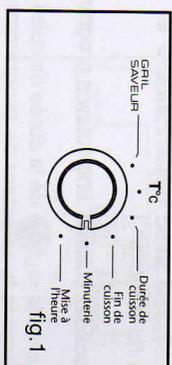


fig. 1

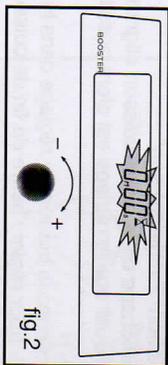


fig. 2

• UTILISATION DE LA FONCTION "GRILL SAVEUR"

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

Elle est active sur les fonctions de cuisson

suivantes : Gâteau, Brioche - Viande, Poisson, Tarte - Cuissons multiples - Viande rouge, Légume et Pizza.

Cette fonction peut être programmée en début de cuisson en ajoutant 5 minutes au temps de cuisson ou simplement en fin de cuisson en positionnant le sélecteur de fonction sur "GRILL SAVEUR".

- Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température

- Positionnez le sélecteur de programme sur la position "GRILL SAVEUR" (fig. 1), la durée de cuisson clignote à 0h05 (cette valeur de durée correspond au temps minimum nécessaire pour activer la fonction "GRILL SAVEUR" dans la séquence de cuisson choisie).

- Tournez le bouton de réglage pour ajuster la durée de cuisson totale. L'enregistrement de la durée est automatique au bout de quelques secondes, ou un appui sur le bouton de réglages.

L'afficheur ne clignote plus.

- Après ces 3 actions, le four chauffe et l'indicateur  dans l'afficheur s'allume, vous indiquant que la fonction est en service. Cinq minutes avant la fin de cuisson, l'indicateur "GRILL SAVEUR" clignote (fig.2).

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

Exemples de plats :

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

Exemples de programmation :

Gratinée à l'oignon :

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

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

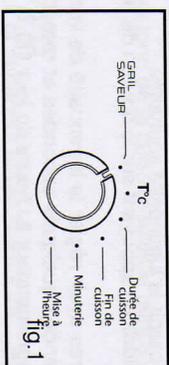


fig. 1

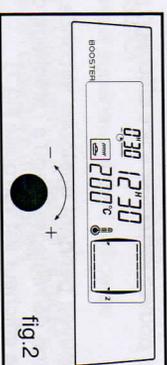


fig. 2



Conseil

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

• REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L'AFFICHEUR

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

- Réglez et validez l'heure de votre programmeur à 0h10.

- Appuyez pendant quelques secondes sur le bouton de réglages jusqu'à l'affichage de

- [0] - (fig. 1).

- Tournez le bouton de réglages vers + ou - afin d'obtenir la luminosité souhaitée.

Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

Après avoir réglé la luminosité de votre choix, attendez quelques secondes et remettez votre programmeur à l'heure du jour (fig.2)

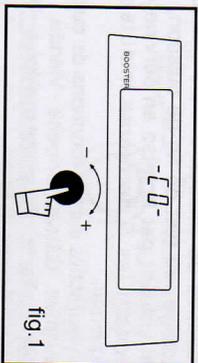


fig. 1

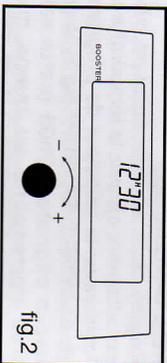


fig. 2

• VERROUILLAGE DE L'AFFICHEUR

Vous pouvez verrouiller votre afficheur, pour cela :

- Appuyez pendant quelques secondes sur le bouton de réglages jusqu'à l'affichage de . Votre afficheur est verrouillé (fig. 1).

Pour déverrouiller, effectuez la même opération. -> le cadenas disparaît (fig. 1).

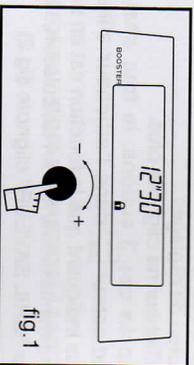


fig. 1

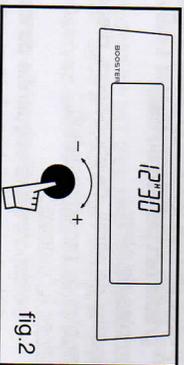


fig. 2



Viande Poisson Tarte

(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.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux...** Pour saisir **rôties de viandes rouges**. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).



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.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie d'environ 25% en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.



Cuissons multiples

(température préconisée 180°C mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Cette position vous permet de cuire sur plusieurs niveaux (2 maximum) des mets identiques ou différents.
- Après avoir effectué un préchauffage, réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson.



Pièce à rôtir

(température préconisée 200°C mini 180°C maxi 230°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.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la léchefrite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à cœur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.



Viande rouge Légume

(température préconisée 225°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 moelleux...** Pour saisir **rôtis de viandes rouges**. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).



Gâteau brioché

(température préconisée 180°C mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du grill et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandée pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...): La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les **préparations qui lèvent (cake, brioché, kouglof...)** et pour les **soufflés** qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.



Maintien au chaud

(température préconisée 80°C mini 35°C maxi 100°C)

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



Gratin Grillade

(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 tèche frite sur le gradin du bas pour recueillir le gras.
- Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.**



Pizza

(température préconisée 240°C mini 35°C maxi 275°C)

- 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 **vandres, poissons, légumes**, posés dans un plat en terre de préférence.

* 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.

• **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.

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.

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.

• **NETTOYAGE DE LA PORTE**

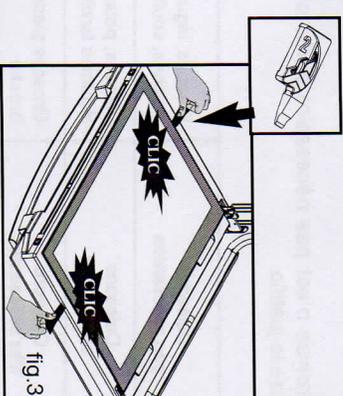
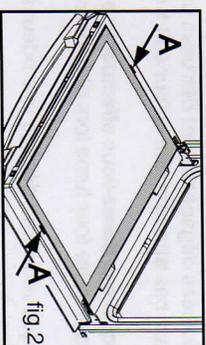
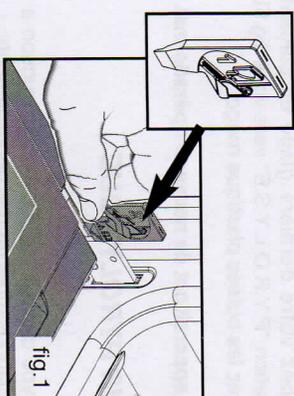


Attention

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

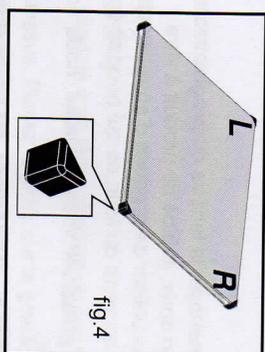
- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide de deux butées rouges (fig. 1). Elles sont fournies dans la pochette plastique de votre appareil.

- Retirez la première glace cliquée de la manière suivante:
Insérez les deux autres butées rouges dans les emplacements **A** prévus à cet effet (fig. 2). Faire lever sur ces pièces afin de déclipper la glace (fig. 3).



- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle. Ne pas immerger la glace dans l'eau. Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (fig.4).
- Après nettoyage, repositionnez vos quatre coins caoutchouc en prenant soin que sur la glace soit indiqué :
 - * en haut à gauche : L
 - * en haut à droite : R

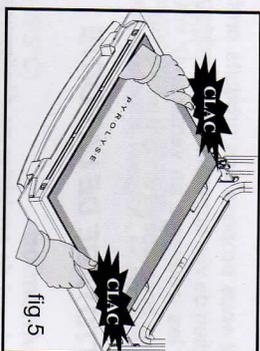


Placez votre ensemble de glaces intérieures dans la porte afin que L et R se situent côté charnières.

- Si votre four est équipé d'une seule glace intérieure, celle-ci doit se trouver au plus proche de la glace clipée.

- Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication "P.Y.R.O.L.Y.S.E" vers vous (fig.5).
- Retirez les butées plastique rouge.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.



• 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.

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

• CONSIGNE DE SECURITE

Attention

- Avant de débiter 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'incendie 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.

• NETTOYAGE PYROLYSE IMMEDIATE

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. 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 + 30minutes de refroidissement) en "Pyrolyse" ou 2h (1heure + 30 minutes de refroidissement) en "Pyrolyse ECO"(cette durée n'est pas modifiable). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'à déverrouillage de la porte.

L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible(fig.2).

Le **[P]** dans l'afficheur vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse ou **[P]** ECO en cycle de pyrolyse ECO.

Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas **[A]** apparaît dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée (fig.3).

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique 0,00 au niveau de la durée.

Quand le cadenas **[A]** n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte (fig.4).

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0 (fig.5).

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
Avant de débiter une pyrolyse, retirez la casseroles du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

Attention
Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

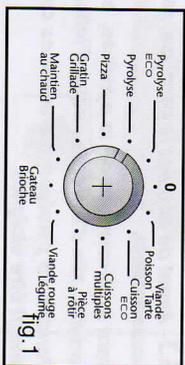


fig.1



fig.2

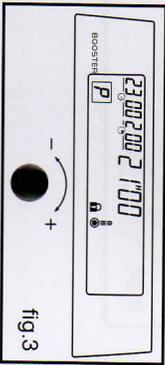


fig.3



fig.4

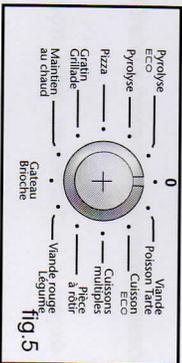


fig.5

• NETTOYAGE PYROLYSE DIFFÉRÉ

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" puis : Positionnez votre sélecteur de fonctions sur la position "fin de cuisson" (fig. 1)

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

Tournez le bouton de réglages vers + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : fin de pyrolyse à 4h (fig.2). Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à 4h.

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

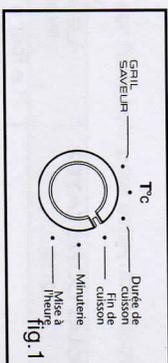


fig.1



fig.2

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 ?
Votre four ne chauffe pas	- Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse.	→ Branchez votre four. → Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). → Augmentez la température sélectionnée.
Le cadenas clignote	- Défaut de verrouillage de la porte.	→ Faire appel au Service Après vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	→ Changez la lampe. → Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	- La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux.	→ Vérifiez la fermeture de la porte. → Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	- En cours de cuisson. - En fin de cuisson.	→ La température de consigne de votre choix est atteinte. → Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four	- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C. - Si pas d'arrêt après 1 heure.	→ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four
Le four ne chauffe pas et "DEMO" apparaît dans l'afficheur par intermittence environ toutes les 8 secondes.	- Votre four est programmé pour une démonstration.	→ Réglez l'heure à 0h00. Appuyez pendant 10 secondes sur le bouton de réglages jusqu'à l'émission d'un bip.

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.

• CHANGEMENT DES AMPOULES

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.

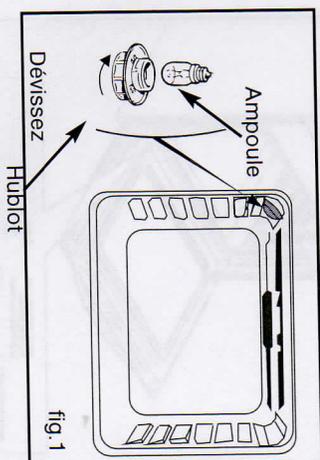
Les ampoules se situent au plafond de la cavité de votre four.

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

Caractéristiques de l'ampoule :

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

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



CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Cuisson des viandes

- Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.
- Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
- Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et dessécher la viande.
- Ajoutez quelques cuillerées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.
- **Temps de cuisson**
 - rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15min pour 500 g
 - rôti de porc de 35 à 40min pour 500 g
 - rôti de veau de 30 à 40min pour 500 g.
- En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.
- **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.
- Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

Cuisson des pâtisseries

- **Choix des moules :**
Évitez les moules clairs et brillants :
 - Ils rallongent le temps de cuisson.
 - Ils nécessitent de préchauffer le four.Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches... Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.
- **Astuces :**
N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

Chaque fois que vous sélectionnez un mode de cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel.
Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes

Cuisson des légumes

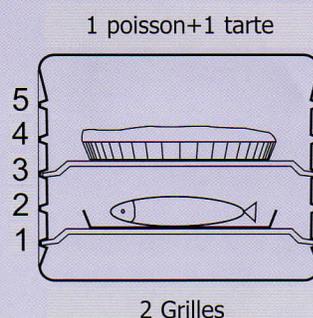
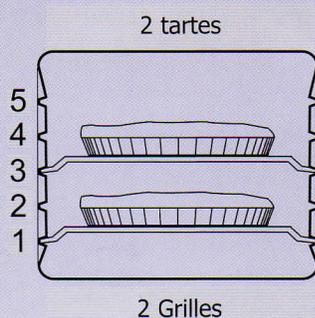
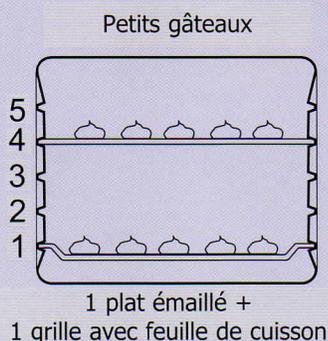
- Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.
- Pour peler aisément les poivrons : faites les griller sous le grill bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.
- Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez les sur un grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.
- Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.
- Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

● Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Cuissons sur 2 niveaux (selon modèle) fonction

EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

● Il est possible de cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfourment ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongés de 10 à 20 minutes environ.



PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						CUISSON MULTIFONCTION			Temps de cuisson Indications
	Tradi Eco Traditionnel	Sole	Gril fort	Gril moyen	Tradi Pulsé	Sole Pulsée	Gril ventilé			
Viandes										
Rôti de porc (1 kg)	200°	2			180°	2				90 ajoutez un peu d'eau 60-70
Rôti de veau (1 kg)	200°	2			180°	2				30-40 conseils au verso
Rôti de bœuf	*240°	2								50-55
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220°	1		50% 220° TB					210°	2
Volailles (1 kg)	200°			50%	220° TB	180°	2		210°	TB
Volailles grosses pièces	180°	1								
Cuisses de poulet				50% *220°	3				210°	3
Côtes de porc / veau				50% *220-240°	3					
Côtes de bœuf (1 kg)				50% *220-240°	3-4				210°	3
Côtes de mouton				100% *275°	4					
Poissons										
Poissons grillés				100%	*275°	4				
Poissons cuisinés(dorade)	*200°	2				180°	2			
Poissons papillottes	*220°	2-3				*200°	2-3			
Légumes										
Gratins (aliments cuits)				100%	*275°	3-4			220	2-3
Gratins dauphinois	*200°	2				180°	2			30
Lasagnes	*200°	2				180°	2			55-60
Tomates farcies	*200°	2				180°	2			40-45
Pâtisseries										
Biscuit de Savoie - Génoise			180°	1				165°	1	
Biscuit roulé	*220°	3								35-45
Brioche	*180°	1	*210°	1				165°	1	5-10
Brownies	*180°	2						180°	2	25-30 * en <input type="checkbox"/>
Cake - Quatre-quarts	*180°	1	*180°	1				180°	1	25-30 grand plat en verre
Clafoutis	200°	2				180°	2			55-65 * en <input type="checkbox"/>
Crêmes	165°	2				150°	2			35-45
Cookies - Sablés	*200°	3				165°	3			20-45 bain-marie
Kugelhopf			180°	1				180°	1	15-18 plat multiusages
Meringues	100°	2				100°	2			45-50
Madeleines	*220°	2				*210°	2	*210°	2	1h30
Pâte à chou	*200°	3				*180°	3			5-10 plaques sur la grille
Petits fours feuilletés	*220°	3				*200°	3			30-40 selon grosceur
Savarin	*180°	2	180°	1				165°	1	30-40
Tarte pâte brisée	*210°	2				200°	2	210°	2	30-40 moule 30cm
Tarte pâte feuilletée fine	*220°	2				*220°	2			15-25 plat multiusages
Tarte pâte à la levure	*210°	2				*180°	2			35-45 plat multiusages
Divers										
Brochettes				100%	*275°	4				
Pâté en terrine	*200°	2				180°	2			15-20
Pizza pâte brisée	*210°	2				200°	2			1h20-1h40 bain marie
Pizza pâte à pain	*220°	3				*200°	3	*200°	1	30-40 moule 30cm
Quiches	*210°	2				200°	2	200°	1	15-18 plat multiusages
Soufflé			180°	1		180°	1			30-45 moule 30cm
Tourtes	*200°	2				180°	2			50 moule 21cm
Pain	*220°	1				180°	2			40-45
Pain grillé				100%	*275°	4-5				30-50 * en <input type="checkbox"/>
Cocottes fermées (daube, baecaofen)	180°	1				165°	1			1-2 sur la grille
										1h30-3h selon la préparation

EQUIVALENCE : CHIFFRES → °C

C°	40°	65°	100°	150°	165°	180°	200-210°	220-240°	275°
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

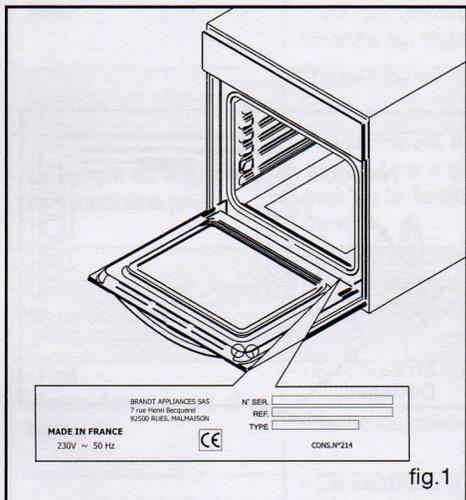
*Préchauffez à la température indiquée.

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.
- Les cuissons se font porte fermée ; toutefois en température maximum, vous pouvez laisser la porte entrouverte.

 En Gril utilisant le tourne-broche ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

• 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 2.5000.000 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.

SFP630*

9963-8874- 11/06

• 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