

Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'UTILISATION

Four



Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.sauter-electromenager.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

www.sauter-electromenager.com

SAUTER

Nous cuisinons si bien ensemble

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

 **Important :**

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

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consignes de sécurité _____	04
• Environnement _____	05
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	06
• Encastrement _____	06
• Raccordement électrique _____	07
• Changement de câble d'alimentation _____	08
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	09
• Description des accessoires _____	10
• Description de votre programmateur _____	11
4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmateur _____	12
◦ Comment régler l'heure _____	12
◦ Comment modifier l'heure _____	12
◦ Cuisson immédiate _____	13
◦ Cuisson programmée _____	14
◦ Utilisation de la fonction minuterie _____	15
◦ Réglage de la luminosité _____	15
◦ Verrouillage clavier _____	15
◦ Comment faire une cuisson économique _____	16
◦ Utilisation de la fonction GRIL SAVEUR _____	17
5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR _____	18
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Four pyrolytique et consigne de sécurité _____	20
• Nettoyage pyrolyse immédiat _____	21
• Nettoyage pyrolyse différé _____	22
• Changement des ampoules _____	23
7 / ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	24
8 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	25
• Relations consommateurs _____	25



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 n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

– Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec 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 et le nettoyage.

– 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 casseroles (grille, tournebroche...),

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

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

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

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

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

– 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.

– **MISE EN GARDE** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le grill est utilisé, il est recommandé d'éloigner les enfants.

– Pour votre sécurité, votre four est équipé d'un ARRET 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.

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

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



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



Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

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

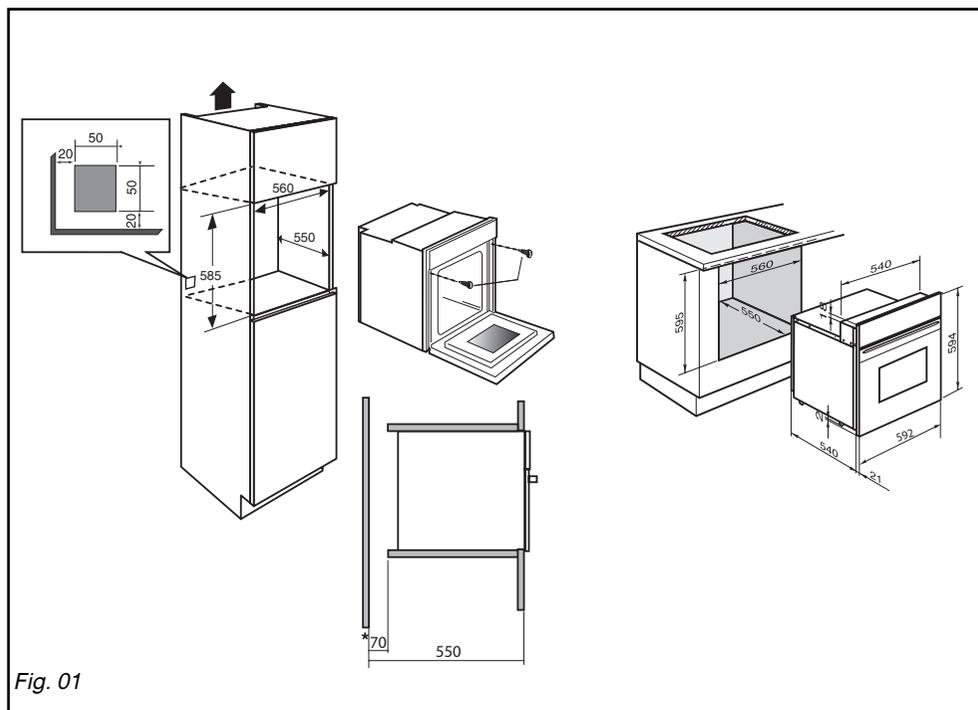


Fig. 01

• CHOIX DE L'EMPLACEMENT

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le

meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (fig.1).

• ENCASTREMENT

Pour ce faire :

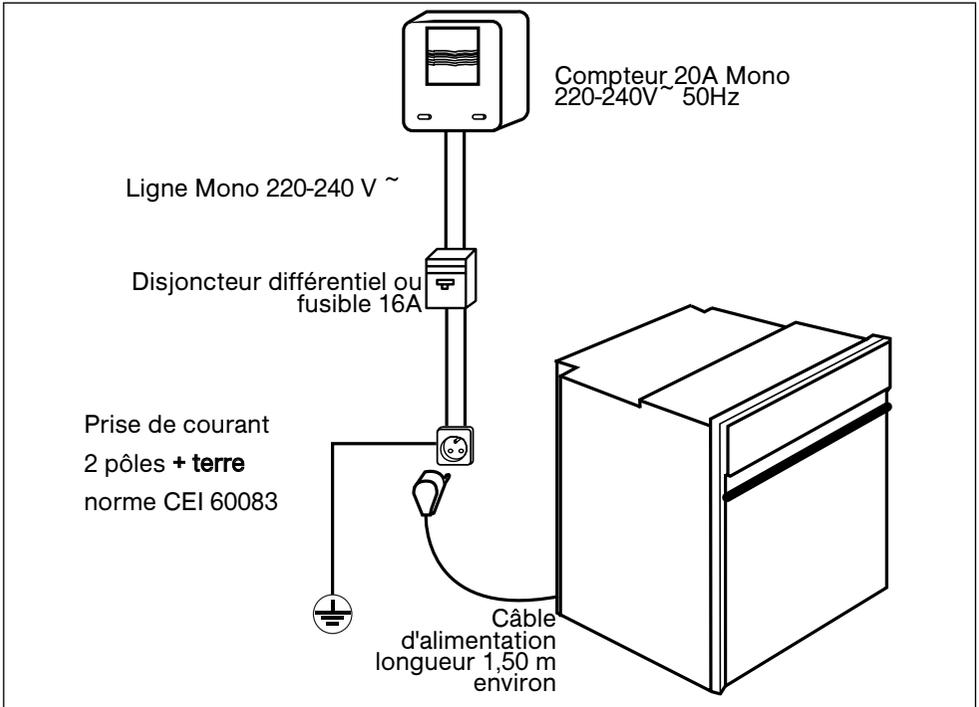
- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou de $\varnothing 2$ mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

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



Conseil

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



• 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 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.



Attention

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

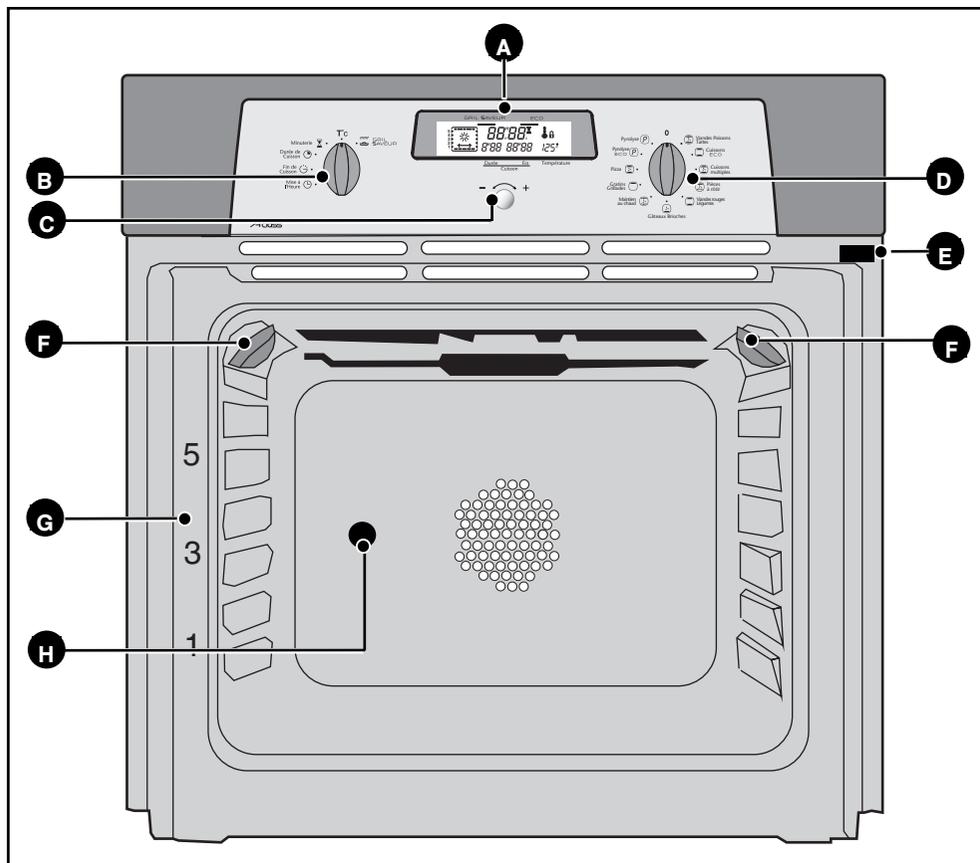
Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

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

• **CHANGEMENT DE CÂBLE D'ALIMENTATION**

- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
 - Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne L.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.

PRESENTATION DE VOTRE FOUR



- | | |
|--|--|
| A Programmeur | E Contact de détection d'ouverture de porte |
| B Sélecteur de programme | F Lampes |
| C Bouton de réglages de programme | G Indicateur de gradins |
| D Sélecteur de fonctions | H Trou pour le tournebroche |



Conseil

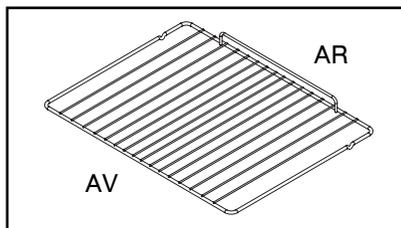
Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

• 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 grätiner.

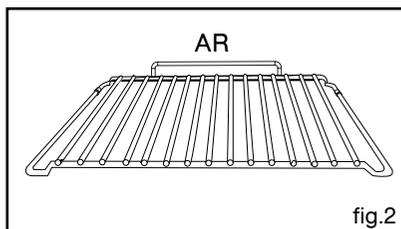
Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



• Grille sécurité anti-basculement cambrée (fig.2)

Même utilisation que la grille plate.

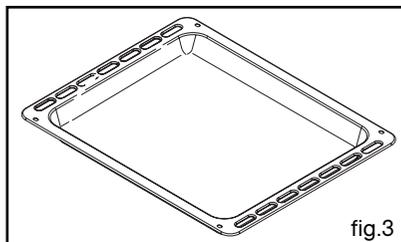
Sa forme est étudiée pour vous permettre de positionner votre plat entre 2 niveaux de gradin.



• Plat multi usages (fig.3)

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.4

Pour l'utiliser :

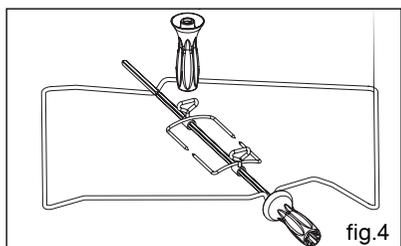
- disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.

- enfillez une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfillez la deuxième fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.

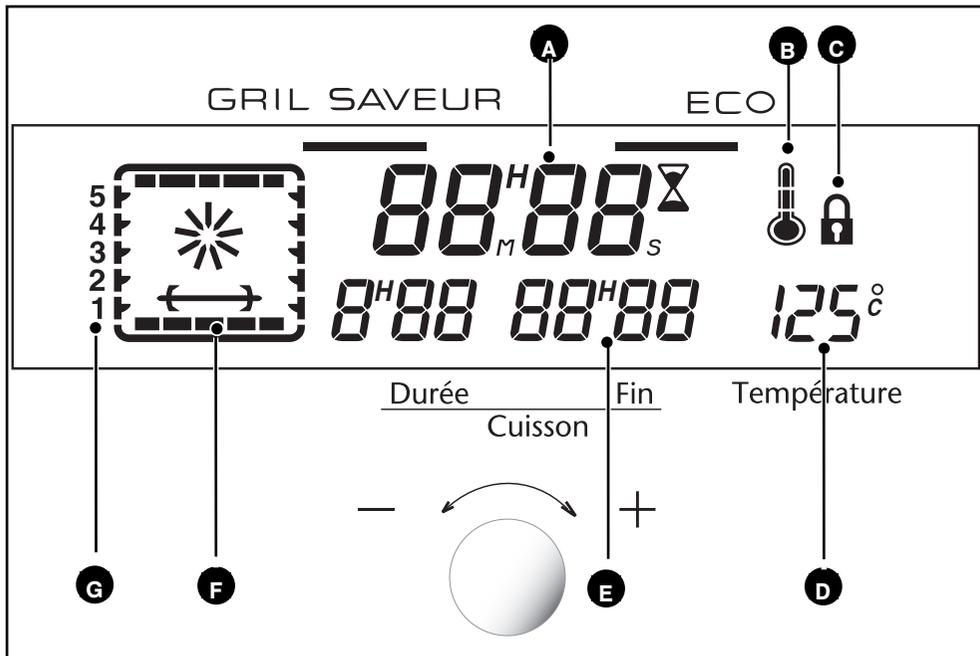
- placez la broche sur son berceau.

- 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 des temps et durées
- B** Indicateur de montée en température
- C** Indicateur de porte verrouillée
- D** Affichage de la température du four
- E** Affichage des différents programmes de réglage du temps
- F** Symboles des modes de cuisson
- G** Indicateur de gradins

• 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).

Exemple : 12H30 (fig.2)

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage ne clignote plus.

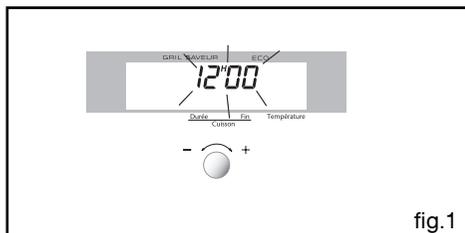


fig.1

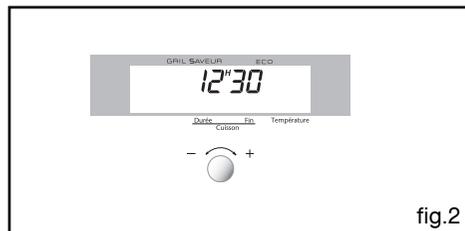


fig.2

- Pour remettre à l'heure l'horloge

Tournez 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.

Réglez l'heure en tournant le bouton de réglages dans le sens + ou - de façon à augmenter ou à diminuer l'heure affichée (fig.2).

Après avoir réglé l'heure de votre choix, positionnez le sélecteur sur "T°C".

L'affichage de l'heure ne clignote plus.

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

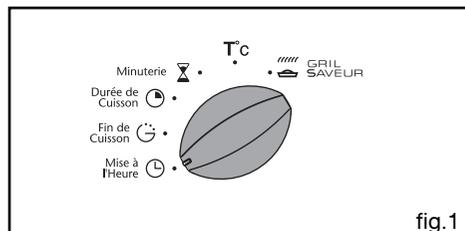


fig.1

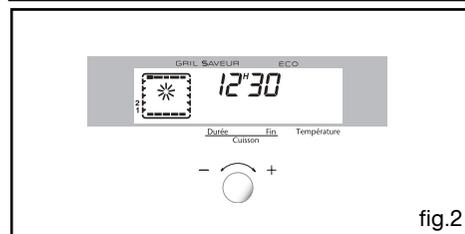


fig.2



Attention

S'il n'y a pas de validation par le sélecteur de fonction sur T°C, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

• Cuisson immédiate

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

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

Exemple : Position " Viandes, Poissons,

Tartes-> gratins 1 ou 2 conseillés (fig.1).

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.

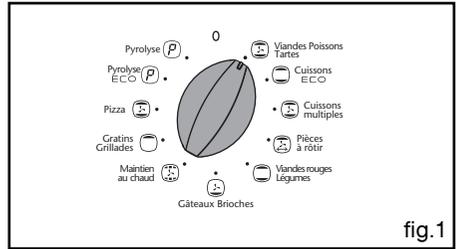


fig.1

-> le four se met en marche et le symbole de thermostat s'affiche (fig.2).

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

Il vous est cependant possible

d'ajuster la température en utilisant le bouton "Réglages" situé sous l'afficheur

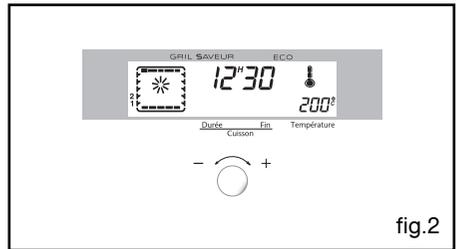


fig.2

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

- 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.

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.

• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température.

Exemple : position "Viandes-Poissons-Tartes" température 200°C.

- Tournez le sélecteur de programme sur la position "Durée de cuisson" (fig.1).

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

- Tournez le bouton de réglages dans le sens + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson (fig.2).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. 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 12h55

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.

- 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" (fig.1).

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

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

Exemple : Fin de cuisson à 13h (fig.2)

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

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

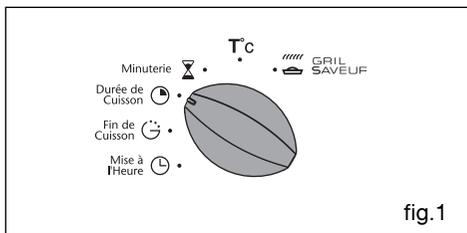


fig.1



fig.2

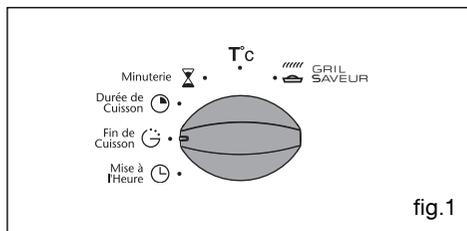


fig.1

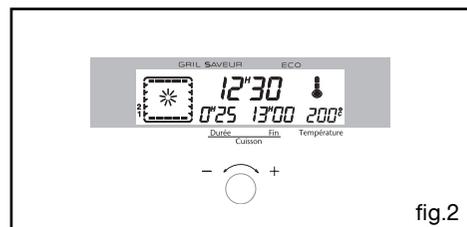


fig.2

• 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.

-Tournez le sélecteur de programme sur la position "MINUTERIE" (fig.1).

Le symbole  s'allume et l'afficheur clignote (fig.2).

- Ajustez le temps choisi en tournant le bouton de réglage jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 59 minutes 59 secondes).

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

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir. L'arrêt de ces bips se fait automatiquement au bout de quelques secondes.

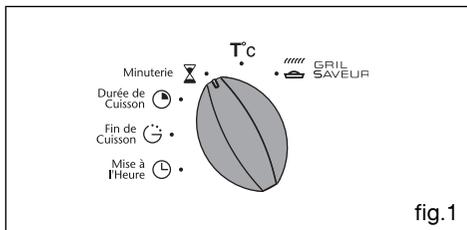


fig.1

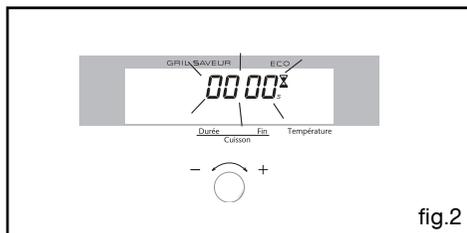


fig.2



Attention

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

• REGLAGE DE LA LUMINOSITE

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

- Réglez l'heure de votre programmeur à 12h10 min.

- Maintenez l'appui sur le bouton de "Réglages" tout en effectuant une rotation (+ ou -) afin d'obtenir la luminosité choisie.

- Après avoir réglé votre luminosité de votre choix, remettre votre programmeur à l'heure du jour.

• VERROUILLAGE CLAVIER

Vous pouvez verrouiller le clavier de votre four, pour cela:

- Maintenez l'appui sur le bouton de "Réglages" (5s).

- Un BIP court retentit et un cadenas apparaît sur l'afficheur. Votre clavier est verrouillé.

Pour le déverrouiller, effectuer la même manipulation

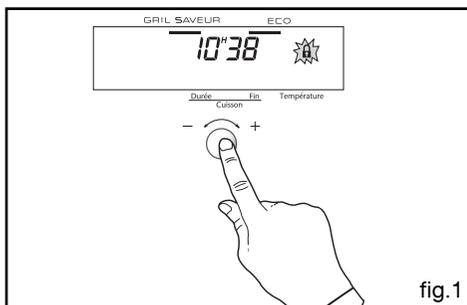


fig.1

• COMMENT FAIRE UNE CUISSON ECONOMIQUE ? *

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position "Cuissons ECO"(fig.1).

L'indicateur "ECO" s'allume dans l'afficheur (fig.2).

Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur (gradin 1 ou 2 dans cet exemple).

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

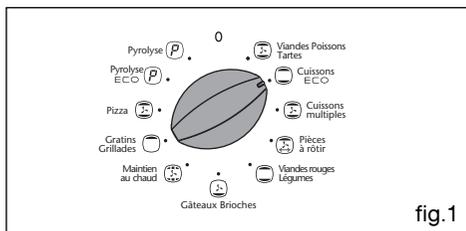


fig.1



fig.2

Après ces actions le four chauffe :
 L'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four.

3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.

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

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

La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.

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.

• UTILISATION DE LA FONCTION “ GRIL SAVEUR ”

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

Elle est active que sur les fonctions suivantes :



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 "GRIL SAVEUR" (fig.1).**

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

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

- Tournez le sélecteur de programme sur la position "DUREE DE CUISSON" pour ajuster la durée de cuisson totale. L'enregistrement de la durée est automatique au bout de quelques secondes, l'afficheur ne clignote plus.

- Après ces 3 actions, le four chauffe et une barre horizontale dans l'afficheur sous le texte "GRIL SAVEUR" s'illumine, vous indiquant que la fonction est en service (fig.2).

Cinq minutes avant la fin de cuisson, l'indicateur "GRIL SAVEUR" clignote.

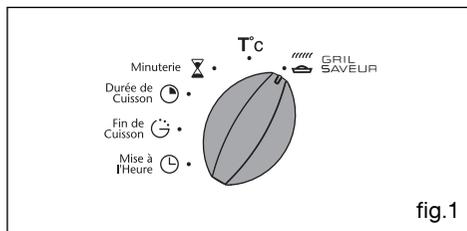


fig.1



fig.2

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

Exemples de plats :

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

Exemples de programmation :

Gratinée à l'oignon :

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

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



Conseil

Il est possible de mettre en service ou de supprimer cette fonction à tout moment de la cuisson en tournant le sélecteur de programme sur la position "GRIL SAVEUR". Il est également possible d'activer cette fonction dans une cuisson différée.

- *  **Traditionnel pulsé (Viandes- Poissons-Tartes)**
(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.
 - Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
 - Recommandé pour les **viandes, poissons et tartes**, posés dans un plat en terre de préférence.
- *  **Traditionnel (Cuissons 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 **200°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 effectuer un préchauffage, réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson.
-  **Gril pulsé + Tournebroche (Pièces à rôtir)**
(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)
- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
 - Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la léche frite sur le gradin du bas pour recueillir le graisses.
 - Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille**.
-  **Traditionnel (Viandes rouges-Légumes)**
(température préconisée **240°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 plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).
-  **Sole pulsée (Gâteaux-Brioches)**
(température préconisée **225°C** mini 35°C maxi 275°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.
 - Recommandée 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.

* *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.*



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 brioche, kouglof...**en ne dépassant pas 40° (chauffe-assiette, décongélation).



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



Traditionnel pulsé (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.
- Recommandé pour les **pizzas**. A poser sur la grille pour obtenir une pâte croustillante dans le plat multi-usages pour obtenir une pâte moelleuse.

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

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

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

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



Attention

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

• NETTOYAGE PYROLYSE IMMEDIAT

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. Tournez le sélecteur de fonction sur la position "Pyrolyse" ou "Pyrolyse ECO (fig.1).

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 en "Pyrolyse" (2 heures de pyro + 30 minutes de refroidissement) ou 2h en "Pyrolyse ECO" (1 heure et 30 minutes de pyro + 30 minutes de refroidissement) (cette durée n'est pas modifiable). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

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

Le **-P-** dans l'afficheur vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse ou **P-E** en cycle de pyrolyse ECO (fig.2).

Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas

 apparaît dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée (fig.3).

En fin de cycle de pyrolyse quand le cadenas

 n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte (fig.4).

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0. L'affichage revient à l'heure du jour.

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.

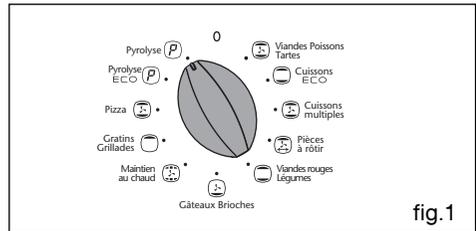


fig.1

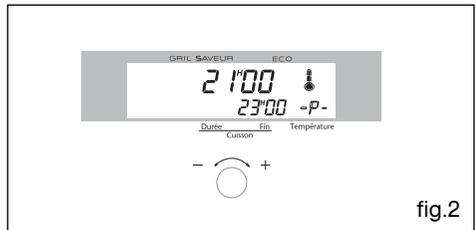


fig.2

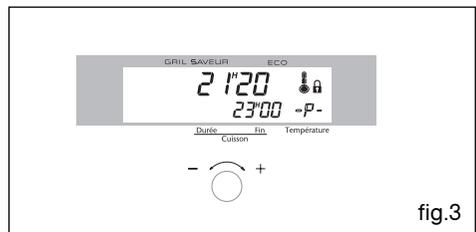


fig.3

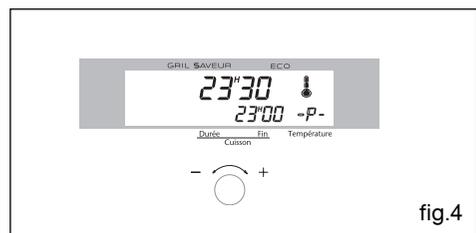


fig.4

• NETTOYAGE PYROLYSE DIFFÉRÉ

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" puis :

Tournez le sélecteur de programme sur "Fin de cuisson"(fig.1).

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

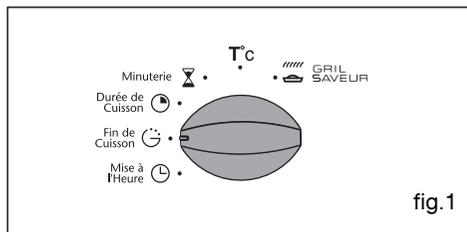
Tournez le bouton de réglages pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : fin de pyrolyse à 4h (fig.2).

Validez en appuyant sur la le bouton de réglage.

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 programmes sur T°C et ramenez le sélecteur de fonctions sur 0.



• 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.

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

Caractéristiques de l'ampoule :

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

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

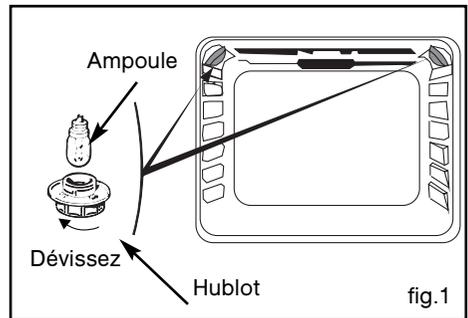


fig.1

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> - Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➔ Augmentez la température sélectionnée.
Le cadenas clignote	<ul style="list-style-type: none"> - Défaut de verrouillage de la porte. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Faire appel au Service Après vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> - La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Changez la lampe. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> - La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> - En cours de cuisson. - En fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Le four ne chauffe pas et "DEMO" apparait dans l'afficheur par intermittence environ toutes les 8 secondes.	<ul style="list-style-type: none"> - Votre four est programmé pour une démonstration. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Réglez l'heure à 0h00. Appuyez pendant 10 secondes sur le bouton de réglage de programme 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.

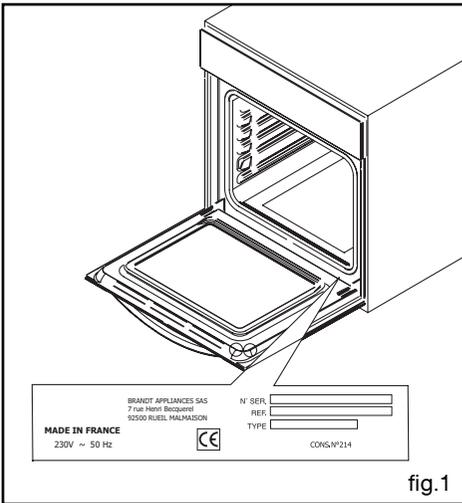


Conseil

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

• **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**.



• **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

* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20.000.000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

