

INSTRUCTION UTILISATEUR FOUR



CZ2100118_01

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

Chère Cliente, Cher Client,

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

Choisir SAUTER, c'est faire pleinement confiance à sa technologie de pointe pour mieux se concentrer sur l'essentiel : la recette, les saveurs et la convivialité. C'est pour vous permettre, jour après jour, d'exprimer vos talents et vos souhaits de réussite culinaire que nous avons créé cette nouvelle génération d'appareils ergonomiques et intuitifs, qui s'intègrent harmonieusement dans votre cuisine. Pour répondre à vos attentes, notre gamme de produits s'étend aujourd'hui des fours, tables de cuisson, cuisinières et hottes aux micro-ondes, lave-vaisselle et aux réfrigérateurs intégrables. Tous sont conçus et fabriqués avec une attention extrême au service de votre plaisir et de votre confort.

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

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

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

INSTRUCTIONS DE SECURITE _____	4
1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL _____	6
• Encastrement et raccordement _____	
2 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	7
• Présentation des commandes _____	8
• Accessoires _____	9
3 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Menu “REGLAGES” _____	10
• Démarrage d’une cuisson _____	11
° Option Gril Saveur _____	13
° Option Booster _____	13
• Verrouillage des commandes (sécurité enfants) _____	14
• Mode DEMO _____	14
• Fonction AUTO-STOP _____	14
• Modes de Cuisson _____	15
• Fonction “Guide Saveur” _____	16
° Guide des fonctions “Guide Saveur” _____	18
° Conseils et astuces _____	19
4/ ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL	
• Nettoyage extérieur _____	20
• Démontage des gradins _____	20
• Nettoyage par pyrolyse _____	20
• Nettoyage des vitres intérieures _____	22
• Remplacement de la lampe du four _____	23
5 / ENVIRONNEMENT _____	24
6 / SERVICE CONSOMMATEURS _____	25

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

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

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général.

Faites d'éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.



IMPORTANT :

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus.

— Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

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



MISE EN GARDE :

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les

éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence

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

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

— Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal.

Il est recommandé d'éloigner les enfants.

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

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



MISE EN GARDE :

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilite

tera le démontage.

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

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

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

— Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

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

— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bu-

reaux et autres environnements professionnels; les fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; les environnements de type chambre d'hôtes.

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

Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil, cela représenterait un danger pour vous.

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

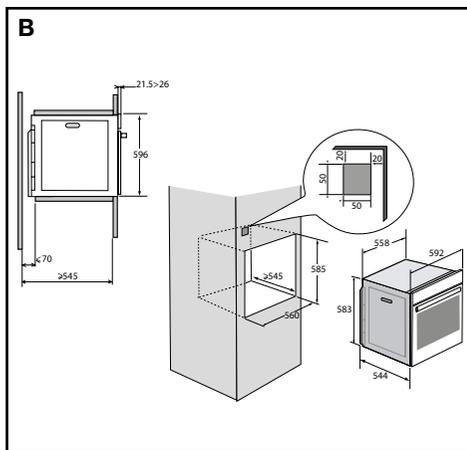
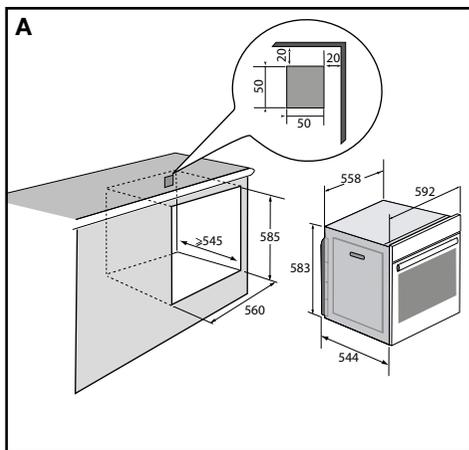
• INSTALLATION

• *Choix de l'emplacement et encastrement*

Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan A ou en colonne B. Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière.

Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées en caoutchouc et pré-percez un trou de \varnothing 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis. Remplacez les butées caoutchouc.



• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

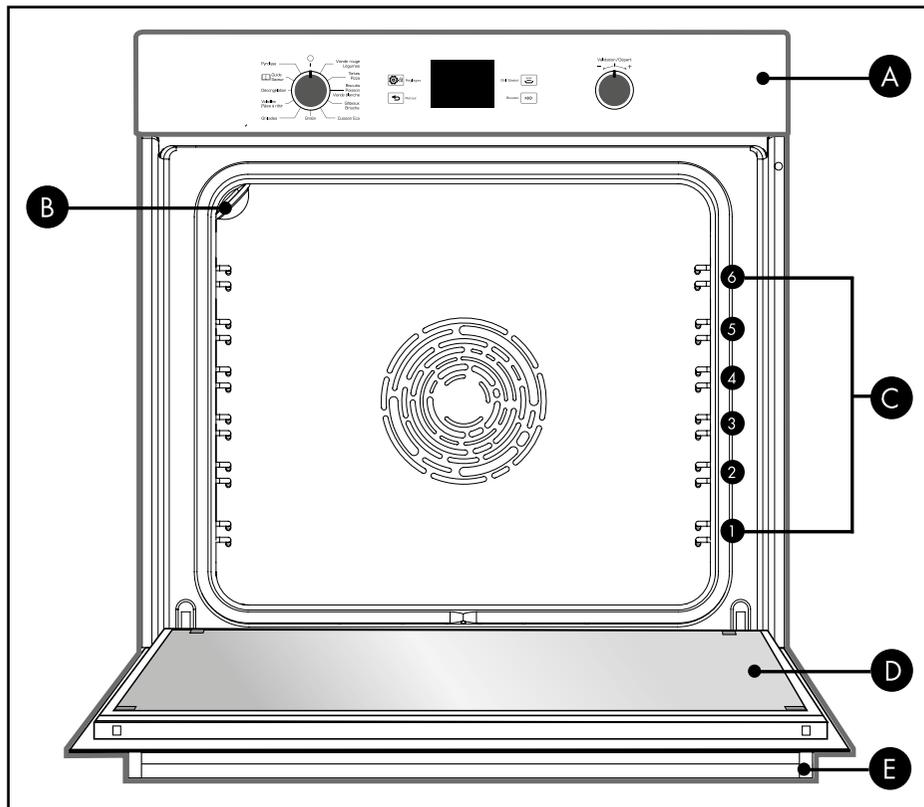
Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne \ominus de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

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

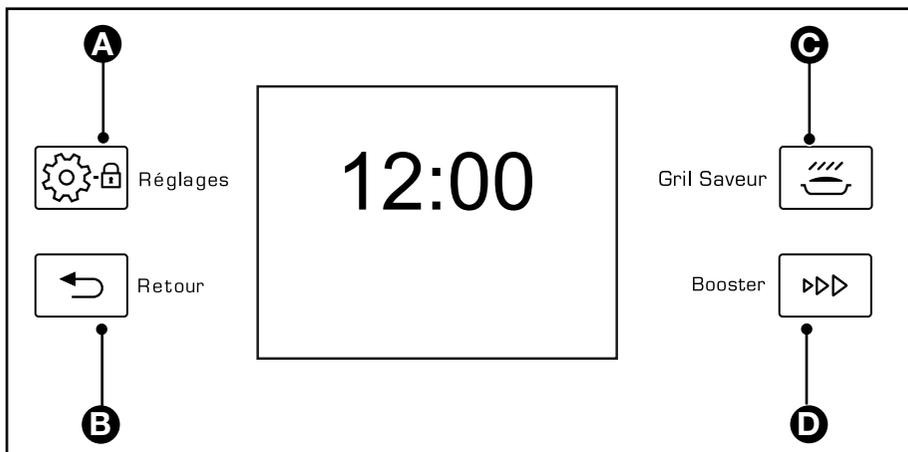
⚠ *Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié. Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.*

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

• **PRESENTATION DE VOTRE FOUR**

- A** Bandeau de commande
- B** Lampe
- C** Gradins fils (6 positions)
- D** Porte
- E** Poignée

• PRESENTATION DES TOUCHES DE COMMANDES



- A** Touche de réglages et de verrouillage clavier
- B** Touche de retour au niveau d'affichage précédent
- C** Touche Gril Saveur
- D** Touche «Booster»

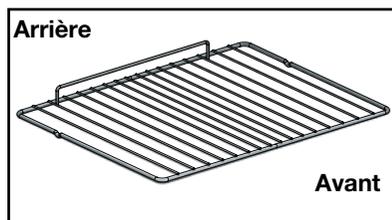
⚠ Première utilisation :
avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la position MAXI. afin de roder l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager au début une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

⚠ Retirez les accessoires et les grilles du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.

• ACCESSOIRES (selon modèle)

• Grille sécurité anti-basculement

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus). Insérer la grille, sécurité anti-basculement vers le fond du four.



• ACCESSOIRES (selon modèle)

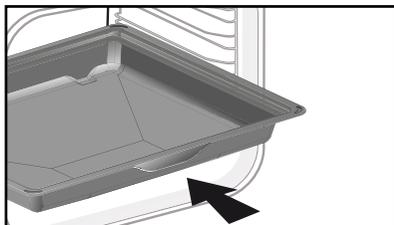
• Plat multi usages lèche-frites 45mm

Inséré dans les gradins sous la grille poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



Conseil

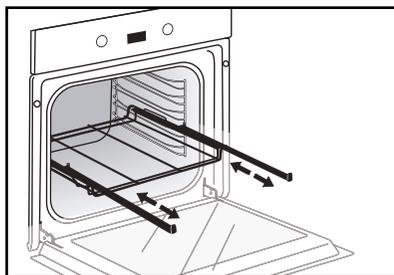
Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèche-frites.



• Système de rails coulissants

Grâce au système de rails coulissants, la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement.

De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.



• Installation et démontage des rails coulissants

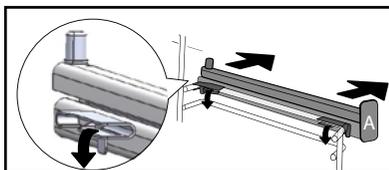
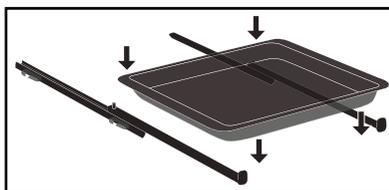
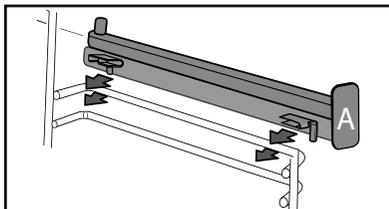
Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans le gradin-fil. Procédez de la même façon pour le rail droit.

NOTA : la partie coulissante télescopique du rail doit se déplier vers l'avant du four, la butée se trouve face à vous.

Mettez en place vos 2 gradins-fils et posez ensuite votre plaque sur les 2 rails, le système est prêt à l'utilisation

Pour démonter les rails, retirez à nouveau les gradins-fils.

Écartez légèrement vers le bas les pattes fixées sur chaque rail pour les libérer du gradin. Tirez le rail vers vous.



• MENU REGLAGES

Pour régler les 6 fonctions ci-dessous, procédez de la façon suivante:

- Appuyez sur la touche «Réglages» (fig.1).
- Naviguez en tournant la manette +/- (fig.2) et positionnez-vous sur le symbole correspondant à la fonction que vous souhaitez régler (ex: l'heure, fig.3).
- Appuyez sur la manette +/- pour entrer dans la fonction choisie (fig.4).
- Réglez-la en tournant la manette +/- (fig.2).
- Validez en appuyant sur la manette +/- (fig.4).

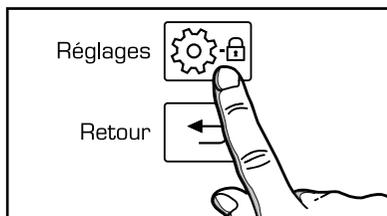


fig.1

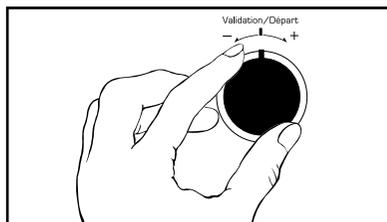


fig.2

1. L'heure

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.

Réglez l'heure avec la manette + ou -.

Validez par un appui sur la manette.

En cas de coupure de courant l'heure clignote.

2. La minuterie

Cette option permet d'utiliser la fonction minuterie.

Elle est accessible en dehors de l'utilisation du four en cuisson ou en pyrolyse.

La minuterie décompte le temps dès la validation. Un symbole 🔔 s'affiche et sonne à la fin du décompte.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour mettre fin à la sonnerie.



fig.3

3. Chaleur résiduelle

Economisez de l'énergie: en activant cette séquence sur«ON» les éléments chauffants se coupent avant la fin de la durée programmée. Vous bénéficierez ainsi de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson. Pour désactiver cette fonction, sélectionnez «OFF».

4. Son et touches

Vous pouvez supprimer les bips émis lors de chaque validation.

Pour ce faire, allez dans cette option et choisissez : son «ON» (actif) ou son «OFF» (silencieux).

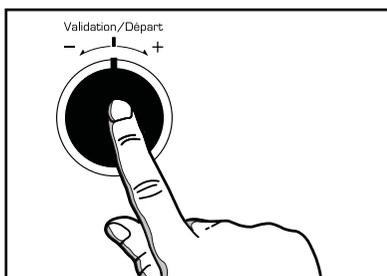


fig.4

5. Eclairage

Vous pouvez économiser de l'énergie en choisissant la séquence «AUTO» :

la lumière de la cavité du four s'éteint automatiquement pendant la cuisson au bout de 90 secondes. Un simple appui sur une touche de l'écran rallume la lampe dans la cavité.

En activant le «ON», la lumière reste allumée pendant toute la durée de la cuisson (sauf en fonctionn ECO).

6. La langue

Sélectionnez votre langue avec la manette + / - . Choix : Anglais ou Français.

Une fois votre choix effectué, validez en appuyant sur la manette + / - .

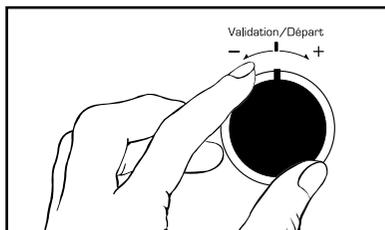
• DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

Le programmeur ne doit afficher que l'heure.

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

Exemple : Viande rouge, Légumes

Le four vous demande de rentrer les autres paramètres de cuisson : la température, la durée et la fin de cuisson.

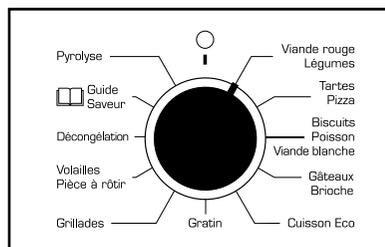


• La température

En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

Sélectionnez la case "Température" à l'aide de la manette + / - puis validez par appui sur la manette.

Le réglage est alors possible, choisissez la température désirée avec la manette + / -, puis validez.



NB: Vous pouvez ne pas sélectionner de durée de cuisson. Dans ce cas, laissez les cases de durée et de fin de cuisson vides et allez directement sur "OK". Validez pour lancer la cuisson. L'arrêt du four se fera en ramenant la manette des fonctions de cuisson sur 0.

Si vous ne validez pas le four démarrera automatiquement au bout de 20 secondes.



• DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

• La durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant .

Entrez la durée de cuisson avec la manette + / - puis validez par appui sur la manette.

Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson  s'incrémente automatiquement.

Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée.

Dans ce cas, sélectionnez  et procédez de la même façon que pour le réglage de la durée de cuisson.

Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, validez.

Votre four affichera l'heure et le symbole de l'heure de fin de cuisson jusqu'au démarrage de la cuisson.

• Fin de cuisson

Si vous avez programmé un temps de cuisson, le four s'arrêtera automatiquement, ensuite ramenez la manette à 0.

- si aucun temps n'a été programmé, ramenez la manette à 0.

Attention

Après la fermeture de la porte en cas de départ de cuisson la lampe de la cavité du four s'éteint au bout de 90 secondes.

Un simple appui sur une touche rallume la lampe.



• DÉMARRAGE D'UNE CUISSON

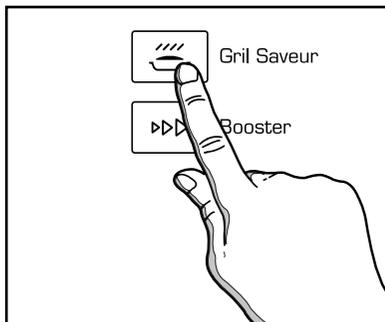
• L'option "Gril SAVEUR"

Sélectionnez la fonction "Gril SAVEUR".

Cette fonction vous permet de terminer la cuisson par un gratinage du plat pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson.

Cette fonction est symbolisée par un clignotement du gril sur l'écran lors de sa mise en route 5 minutes avant la fin de la cuisson.

NB : «Gril SAVEUR» est utilisable sur tous les modes de cuisson sauf les cuissons ECO.

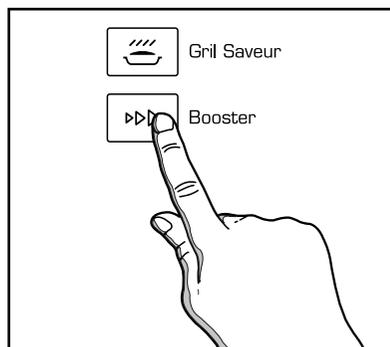


• L'option "Booster"

Sélectionnez la fonction "Booster".

Au démarrage de votre four la fonction booster s'active afin de permettre une montée rapide en température.

Si vous ouvrez la porte du four au cours d'une cuisson (pour arroser 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.



NOTA : La fonction «BOOSTER» est active pour les fonctions : Viande rouge, Légumes, Tartes, Pizza, Biscuits, Poisson, Viande blanche, Gâteaux, Brioche, Volailles, Pièce à rôtir.

En fin de cuisson:

- si aucun temps n'a été programmé, ramenez la manette à 0.
- si vous avez programmé un temps, le four émet des bips et s'éteint automatiquement à la fin du temps demandé. Pour arrêter ces bips, ramenez la manette à 0.

L'indicateur de sécurité «four chaud»  s'affiche à l'écran.

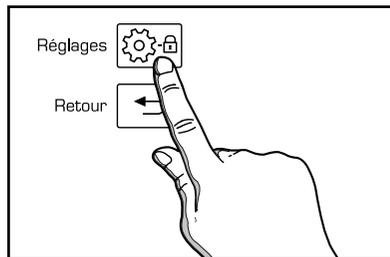
• **VERROUILLAGE DES COMMANDES** **(Sécurité enfants)**

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

le four étant à l'arrêt, appuyez sur la touche «Réglages» pendant quelques secondes, un cadenas vient s'afficher dans le bas de l'écran, l'accès aux commandes de votre four est alors bloqué.

Pour le débloquer, appuyez à nouveau sur la touche «Réglages» pendant quelques secondes.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



⚠ Attention

Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.

MODE DEMO

Si votre four est en mode DEMO, il n'est pas opérationnel. Pour sortir du mode DEMO, réglez l'heure sur 0h00 puis appuyez 10 secondes sur la touche «Réglages».

Votre four est à nouveau opérationnel.

FONCTION AUTO-STOP

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

«AUTOSTOP» s'affiche alors à l'écran.

• **MODES DE CUISSON**



VIANDE ROUGE-LEGUMES

(température mini 35°C maxi 275°C)

- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers mœlleux... Pour saisir rôtis de viandes rouge. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).



TARTES-PIZZA

(température mini 35°C maxi 275°C)

- Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.



BISCUITS-POISSON-VIANDE BLANCHE

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

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



GATEAUX-BRIOCHE

(température mini 75°C maxi 250°C)

- Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglouf...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.



Conseil économie d'énergie

Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.



CUISSON ECO

(température mini 35°C maxi 275°C)

- Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.
- Toutes les cuissons se font sans préchauffage.



GRATIN

(température mini 180°C maxi 275°C)



GRILLADES

(température mini 180°C maxi 275°C)

- Recommandé pour griller des toasts, gratiner un plat, dorer une crème brûlée...



VOLAILLES-PIECE A ROTIR

(température mini 100°C maxi 250°C)

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



DECONGELATION

(température mini 30°C maxi 50°C)

- Idéal pour les aliments délicats (tartes aux fruits, à la crème,...).
- La décongélation des viandes, petits pains, etc... se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus de décongélation qui n'est pas consommable).

** 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.*

• LA FONCTION “GUIDE SAVEUR”

La fonction “**Guide Saveur**” sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l’aliment à préparer et de son poids.

1. Sélectionnez «**Guide Saveur**».

2. Le four propose alors différentes familles d’aliments.

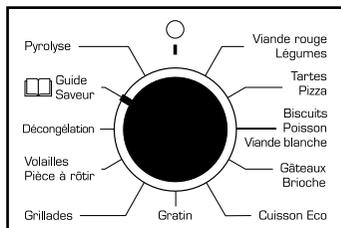
A l’aide de la manette + / - sélectionnez votre aliment parmi les familles proposées :

- Volaille
- Viande rouge
- Viande blanche
- Poissons et fruits de mer
- Légumes
- Tartes et quiches
- Gâteaux
- Pain et pâtisserie

Votre choix effectué, validez en appuyant sur la manette + ou -.

3. Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et validez .

4. Une fois l’aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids. Entrez le poids et validez. Le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale.



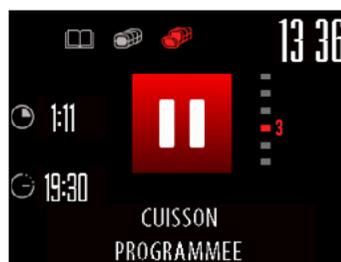
• LA FONCTION “GUIDE SAVEUR”

Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case  et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson.

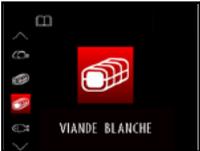
5. Lancez la cuisson en validant par appui sur la touche + / - sur le «OK» de l'écran.



6. Le four sonne et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée.



• *Liste des plats*

Familles du menu recettes	RECETTES
VOLAILLE 	Poulet Canard Magrets de canard Dinde
VIANDES ROUGES 	Epaula d'agneau rosé Boeuf saignant Boeuf à point Boeuf bien cuit
VIANDE BLANCHE 	Rôti de porc Rôti de veau Côtes de veau
POISSONS & FRUITS DE MER 	Saumon Truites Terrine de poisson
LEGUMES 	Lasagnes Gratin de pomme de terre Tomates farcies Pommes de terre entières
TARTES, QUICHES 	Pâte feuilletée Pizza Quiche Pâte brisée Pâte levée Tarte aux fruits Crumble de fruits
GATEAUX 	Gênoise Cupcakes Crème caramel Biscuits Cake Gâteau yaourt Meringues

Familles du menu recettes	RECETTES
<p>PAIN & PATISSERIE</p> 	<p>Brioche Pain Baguette</p>

• CONSEILS ET ASTUCES

• *Boeuf, porc, agneau*

- Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à cœur.

- Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules : si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud : ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

- Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.

- Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

- Evitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées, à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ; filtrez et servez très chaud en saucière.

• *Poissons*

- A l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.

- Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'oeil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

• *Tartes, quiches*

- Evitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais, ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.

- Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper : il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.

- Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

• *Pizza*

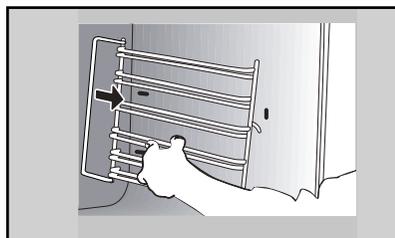
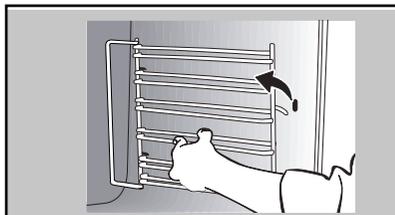
- Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

• NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.

• DEMONTAGE DES GRADINS

Soulevez la partie avant du gradin fils vers le haut, poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrière de leur logement. Retirez ainsi les 2 gradins.



• NETTOYAGE PAR PYROLYSE



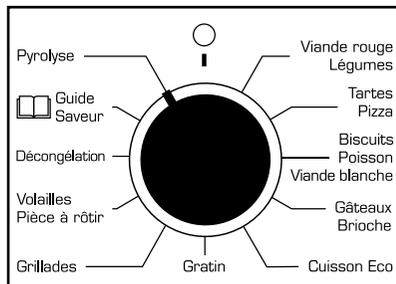
Attention

Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants. Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.

• PYROLYSE IMMEDIATE

Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est impossible de déverrouiller la porte.



• PYROLYSE IMMEDIATE

Sélectionnez «Nettoyage» dans le menu général. Votre four vous propose deux modes de nettoyage :

Pyro Express et Pyro Turbo.

Les durées sont non modifiables.

Pyro Turbo:

Pyro Turbo est un système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée: elle dure 2 heures et permet un nettoyage intense et parfait de la cavité du four.

Pour différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez-la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.

PyroExpress en 59 minutes:

La fonction spécifique «PyroExpress» profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.

La surveillance électronique de la température de la cavité détermine si la chaleur résiduelle dans la cavité est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, une pyrolyse ECO d'1h30 se mettra automatiquement en place.

Un écran vous invite à enlever les accessoires de votre four, une fois cette opération effectuée, validez par OK.

Le nettoyage se met en route.

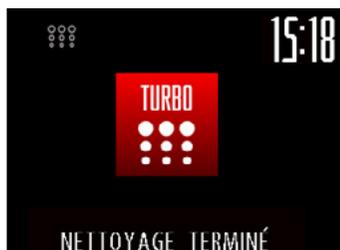
L'écran indique:

- la durée restante
- l'heure de fin de pyrolyse prévue
- l'heure
- le verrouillage de la porte

Votre four vous indique lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.

Une fois le déverrouillage effectif, votre four vous signale que le four est propre lorsqu'apparaît sur l'écran «NETTOYAGE TERMINE».

Retirez simplement les résidus de cendres dans la cavité avec une éponge humide.



• PYROLYSE DIFFEREE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe «pyrolyse immédiate» puis réglez l'heure de fin de pyrolyse que vous souhaitez. Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à l'heure de fin programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonctions sur 0.

• NETTOYAGE DES VITRES INTERIEURES

Pour nettoyer les vitres intérieures, démontez la porte. Avant le démontage des glaces enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la glace intérieure.

⚠ Mise en garde
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.

DÉMONTAGE

Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide de la cône plastique fournie dans la pochette plastique de votre appareil.

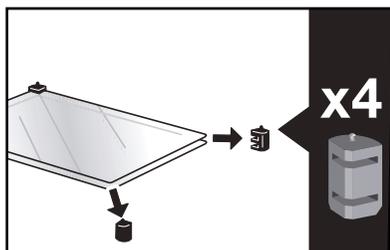
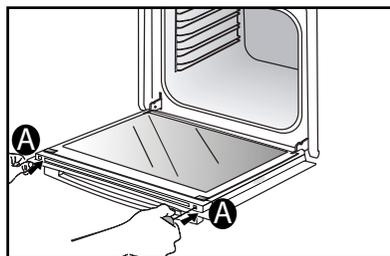
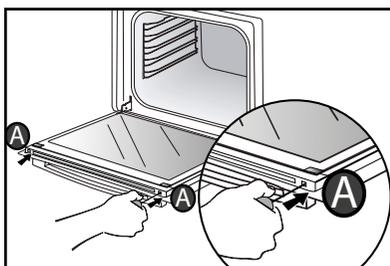
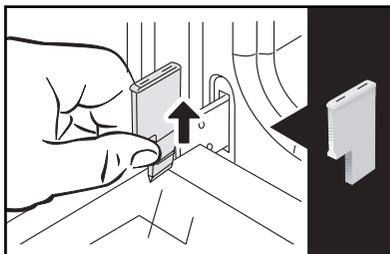
Retirez la première glace clipée :

Appuyez à l'aide d'un outil (tournevis) dans les emplacements **A** afin de décliper la glace.

Retirez la glace.

Selon modèle la porte est composée de deux glaces supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc. Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

Ne pas immerger les glaces dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.



• NETTOYAGE DES VITRES INTERIEURES

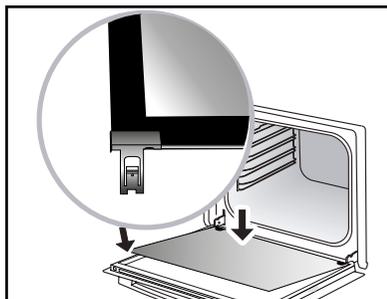
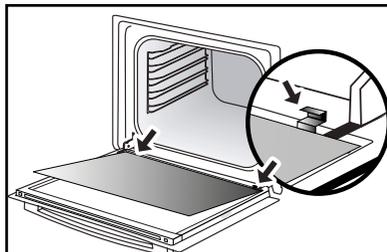
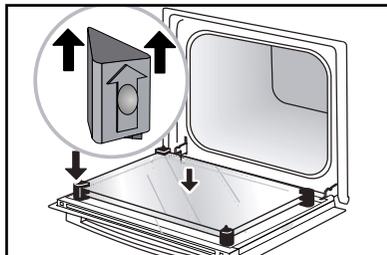
REMONTAGE

Après nettoyage, repositionnez les quatre butées en caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des glaces.

Engagez la dernière glace dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, face brillante à l'extérieur.

Retirez la câle plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.



• REMPLACEMENT DE LA LAMPE



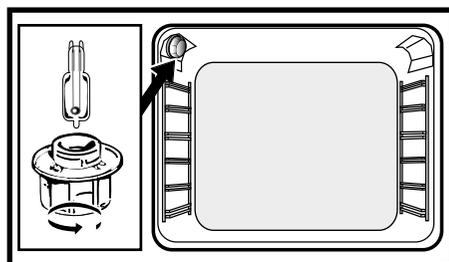
Mise en garde

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

Caractéristiques de l'ampoule:

25 W, 220-240V~, 300°C, culot G9.

Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Dévissez le hublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage). Insérez la nouvelle lampe et remplacez le hublot. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.



• ANOMALIES ET SOLUTIONS

Le four ne chauffe pas. Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Augmentez la température sélectionnée.

La lampe du four ne fonctionne pas. Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four. C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à une heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four. Au-delà d'une heure, contactez le Service AprèsVente.

Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas. Vérifiez la fermeture de la porte. S'il s'agit d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température, faites appel au Service AprèsVente.

Le symboleclignote dans l'afficheur. Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service AprèsVente.

• 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 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.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



• RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez :

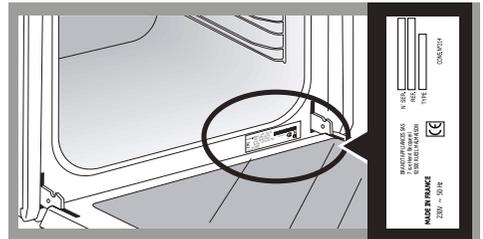
- > consulter notre site :
www.sauter-electromenager.com
- > nous écrire à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs SAUTER
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 05 Service 0,50 € / min
+ prix appel

• INTERVENTIONS FRANCE

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



	A	B	G
SERVICE:	C	TYPE: D	I 
	E	F	
Nr	H		Made in France 

B : Référence commerciale
C : Référence service
H : Numéro de série

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25 Service gratuit
+ prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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



Tableau de cuisson

Fonctions de cuisson	Plats	Température	Gratins	Préchauffage	Durée
Viande rouge	Rôti de boeuf	240°C	2	Oui	30-40 min
Viande blanche	Rôti de porc (1kg)	180°C	3	Oui	60 min
	Rôti de veau (1kg)	180°C	3	Oui	60-70 min
	Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	180°C	3	Oui	60 min
	Volailles (1 kg)	180°C	3	Oui	60 min
Volailles	Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	200°C	2	Oui	60 min
	Volailles (1 kg)	210°C	3	Oui	60 min
Pièce à rôtir	Cuisses de poulet	210°C	3	Oui	20-30 min
	Côtes de boeuf (1kg)	210°C	3	Oui	20-30 min
Grillades	Cuisses de poulet	220°C	3	Oui	20-30 min
	Côtes de porc / veau	210°C	3	Oui	20-30 min
	Côtes de boeuf (1kg)	210°C	3	Oui	20-30 min
	Côtes de mouton	210°C	3	Oui	20-30 min
	Pain grillé	275°C	4-5	Oui	2-3 min
	Poissons grillés	275°C	4	Oui	15-20 min
Poisson	Poissons cuisinés (dorade)	180°C	3	Oui	30-35 min
	Poissons papillottes	200°C	3	Oui	15-20 min
Légumes	Gratins dauphinois	200°C	3	Oui	45 min
	Lasagnes	200°C	3	Oui	45 min
	Tomates farcies	170°C	3	Oui	30 min
	Pâté en terrine	200°C	2	Oui	35 min
Pizza	Pizza	240°C	1	Oui	15-18 min
Gratin	Gratins (aliments cuits)	275°C	2	Oui	30 min
Gâteaux	Brownies	180°C	2	Oui	20-25 min
	Cake - Quatre-quarts	180°C	4	Oui	45-50 min
	Soufflé	180°C	2	Oui	50 min
	Pain	220°C	2	Oui	30-40 min

Tableau de cuisson

Fonctions de cuisson	Plats	Température	Gra-dins	Préchauffage	Durée
Biscuits	Biscuit de Savoie - Génoise	150°C	3	Oui	35 min
	Brioche	165°C	3	Oui	35-45 min
	Cookies - Sablés	165°C	3	Oui	15-20 min
	Kougelhopf	180°C	3	Oui	40-45 min
	Savarin	165°C	2	Oui	30-35 min
Tartes	Biscuit roulé	190°C	3	Oui	5-10 min
	Clafoutis	190°C	3	Oui	30-35 min
	Meringues	100°C	4	Oui	60-70 min
	Madeleines	210°C	3	Oui	5-10 min
	Pâtes à choux	200°C	3	Oui	30-40 min
	Petits fours feuilletés	200°C	3	Oui	5-10 min
	Tarte pâte brisée	200°C	1	Oui	30-40 min
	Tarte pâte feuilletée fine	200°C	1	Oui	20-25 min
	Quiche	190°C	1	Oui	35-40 min
	Tourte	190°C	2	Oui	40-45 min
Brioche	Brioche	200°C	3	Oui	35-45 min
	Kougelhopf	180°C	2	Oui	40-45 min

EQUIVALENCE : CHIFFRES °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

Essais d'aptitude a la fonction

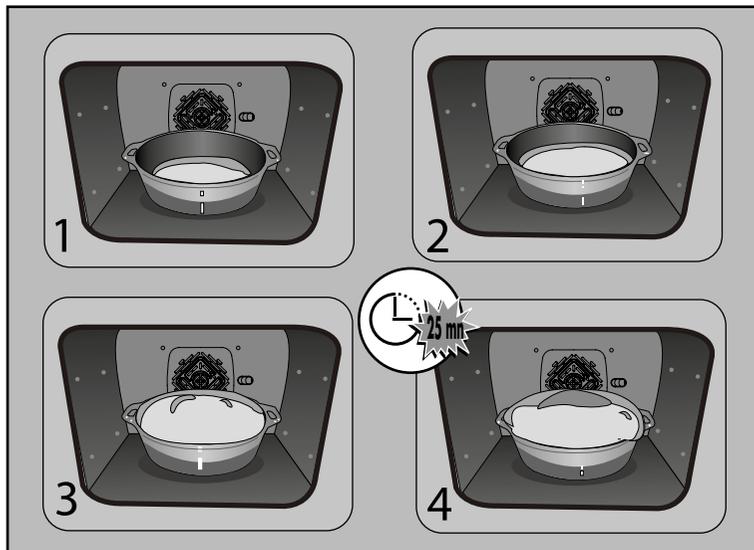
ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION SELON LA NORME CEI 60350

ALIMENT	MODE DE CUISSON *	GRADIN	ACCESSOIRES	T °C	DUREE EN MIN.	PRECHAUFFAGE
Sablés (8.4.1)	 TRADI 1 niv.	5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)	 TRADI PULSE 1 niv.	5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)	 TRADI PULSE 2 niv.	5 2	plat 45 mm grille	150	25-35 35-45	oui
Sablés (8.4.1)	 CHAL. TOURNANTE 1 niv.	3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)	 CHAL. TOURNANTE 2 niv.	5 2	grille plat 45 mm	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)	 TRADI 1 niv.	5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)	 TRADI PULSE 1 niv.	5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)	 TRADI PULSE 2 niv.	5 2	plat 45 mm grille	170	20-30/30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)	 CHAL. TOURNANTE 1 niv.	3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)	 CHAL. TOURNANTE 2 niv.	5 2	grille plat 45 mm	170	25-35	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)	 TRADI 1 niv.	4	plat sur grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)	 TRADI PULSE 1 niv.	4	plat sur grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)	 TRADI PULSE 2 niv.	5 2	plat 45 mm moule sur grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)	 CHAL. TOURNANTE 1 niv.	3	plat sur grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)	 CHAL. TOURNANTE 2 niv.	5 2	plat 45 mm plat sur grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	 TRADI 1 niv.	1	plat sur grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	 TRADI PULSE 1 niv.	1	plat sur grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	 CHAL. TOURNANTE 1 niv.	3	plat sur grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)	 GRIL FORT	5	grille	275	3-6	oui

* Selon modèle

Essais d'aptitude a la fonction

RECETTE AVEC LEVURE (SELON MODÈLE)



Ingrédients:

- Farine 2 kg
- Eau 1240 ml
- Sel 40 g
- 4 paquets de levure de boulanger déshydratée

Mélanger la pâte avec le mixer et faire lever la pâte dans le four.

Procédure: Pour les recettes de pâtes à base de levure.

Verser la pâte dans un plat résistant à la chaleur, retirer les supports de gradins fils et placer le plat sur la sole.

Préchauffez le four avec la fonction chaleur tournante à 40-50 °C pendant 5 minutes. Arrêtez le four et laissez lever la pâte 25-30 minutes grâce à la chaleur résiduelle.

Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)

	Symbole	Valeur	Unité
Type norme		XHT25W	
Identification du modèle		 <p>The diagram shows a CE mark with a 'B' category label. An arrow points from the 'XHT25W' text in the previous row to the 'B' label. The CE mark itself has 'SERVICE: C', 'TYPE: B', and 'Nr. XX XXXXXX H' fields.</p>	
Type de four		Simple	
Masse de l'appareil	M	38.0	Kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Electricité	
Volume par cavité	V	73.0	L
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC electric cavity	0.70	KWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	EC electric cavity	1.10	KWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEl cavity	81.4	

**Service fourni par BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes,
95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.**