

INSTRUCTIONS UTILISATEUR



BYCert.6011825

Fours



CZ2100006_05

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.



ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BV Cert. 6011825

Le label « Origine France Garantie » assure au consommateur la traçabilité d'un produit en donnant une indication de provenance claire et objective. La marque SAUTER est fière d'apposer ce label sur les produits issus de nos usines françaises basées à Orléans et Vendôme.

Retrouvez-nous sur  

www.sauter-electromenager.com













Important :

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



TABLES DES MATIÈRES

	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
	ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.....	6
	INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL.....	7
	Choix de l'emplacement et encastrement	7
	Raccordement électrique	9
	DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL.....	10
	Présentation du four	10
	Afficheur et touches de commande	11
	Accessoires.....	12
	UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....	13
	Réglages	13
	• Mise à l'heure	13
	• Modification de l'heure.....	13
	• Minuterie	13
	• Verrouillage clavier (sécurité enfants)	14
	• Menu paramètres	14
	• Fonction AUTO STOP	14
	Les modes de cuisson	15
	Cuisson	17
	• Démarrage d'une cuisson	17
	• Modification de la température	17
	• Programmation de la durée.....	17
	• Cuisson départ différé	18
	Guide saveur (selon modèle).....	19
	ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL	21
	ANOMALIES ET SOLUTIONS	25
	TABLEAU DE CUISSON.....	26
	APTITUDE A LA FONCTION	28
	RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE	30
	SERVICE APRÈS-VENTE	31



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Instructions de sécurité importantes lire avec attention et garder pour de futures utilisations.

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

- 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.
- 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 :

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.

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 facilitera le démontage.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- 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.

Informations importantes

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

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

Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

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

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

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

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

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



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 en vigueur sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

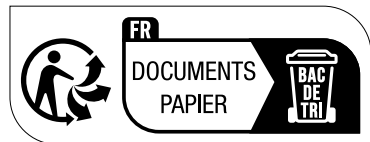
Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

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

Conseil d'économie d'énergie

Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson afin d'éviter les déperditions de chaleur.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



1

INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

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 en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). 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.



Conseil

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



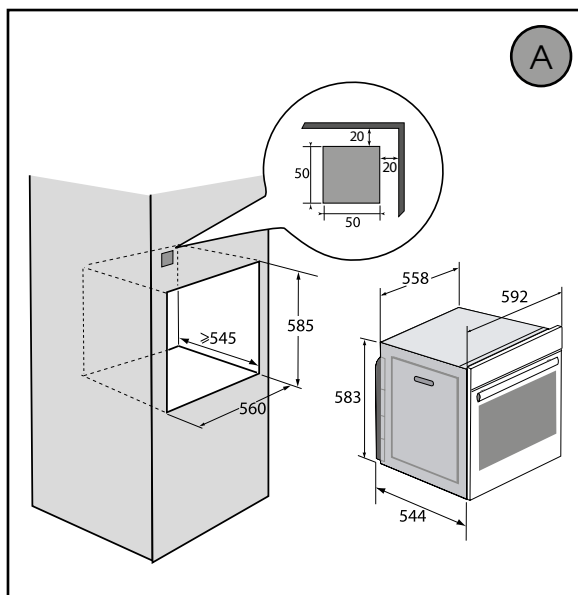
Important

Assurez-vous d'avoir ôté tous les éléments d'emballage intérieur-extérieur avant de mettre votre four en fonctionnement.



Important

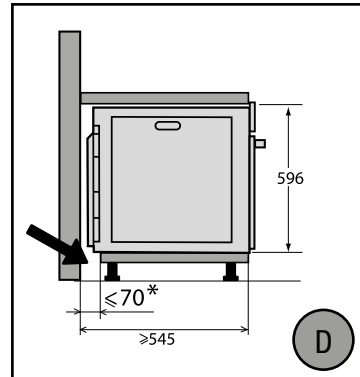
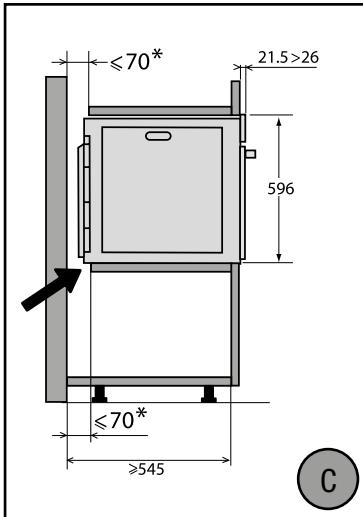
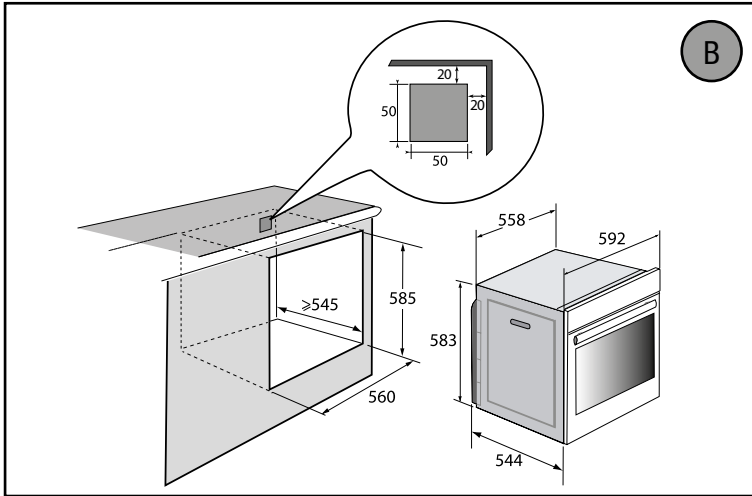
Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié. Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.



A

1


INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



Raccordement électrique

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

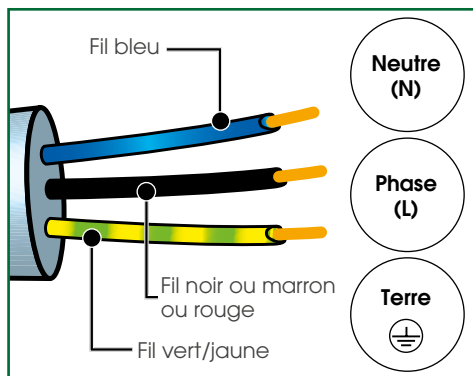
Attention

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

Avant la première utilisation

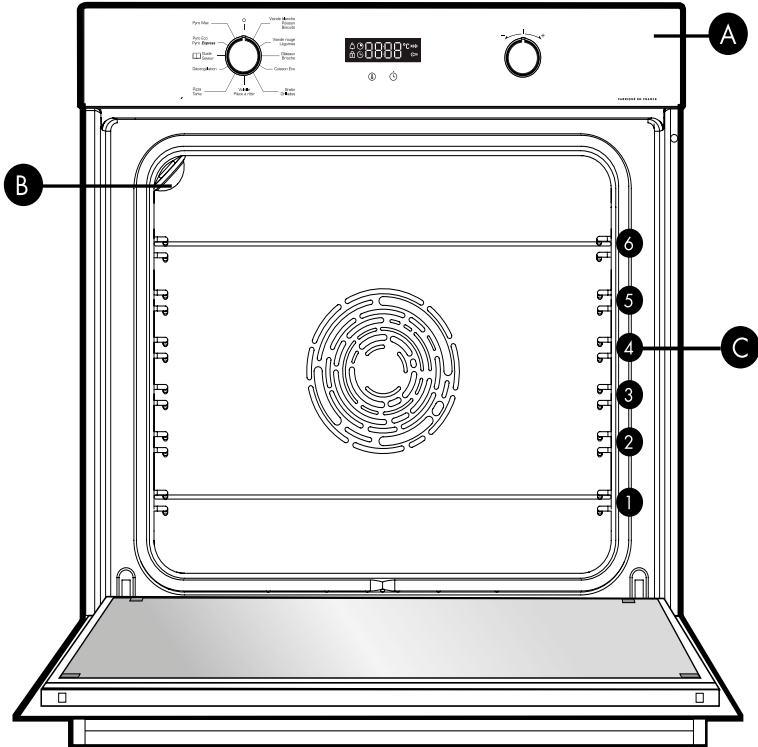
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ à la température la plus élevée afin de roder l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager au début une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez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



2

DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

Présentation du four



- A** Bandeau de commande
- B** Lampe
- C** Gradins fils (6 positions)









Ce four dispose de 6 positions de gradins pour les accessoires : gradins de 1 à 6.

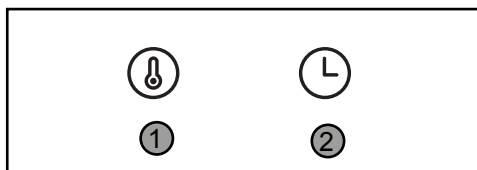
2

DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

Afficheur et touches de commande



-  Minuterie
-  Durée de cuisson
-  Verrouillage clavier
-  Fin de cuisson
-  Indicateur de température
-  Indicateur de préchauffage
-  Indicateur de poids (selon modèle)
-  Verrouillage porte



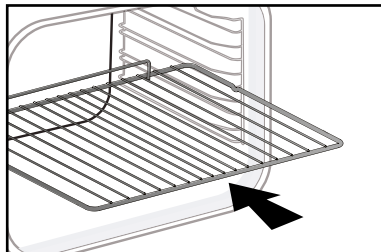
- ① Réglage de la température
- ② Réglage de l'heure, de la durée et du différé.

Accessoires (selon modèle)

Grille sécurité anti-basculement

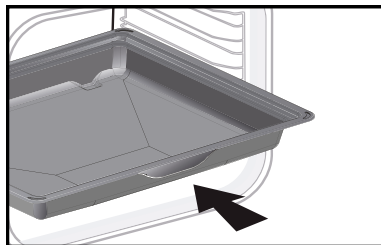
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Insérer la grille, sécurité anti-basculement vers le fond du four.



Plat multi usages lèche-frites 45mm

A insérer dans les gradins 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.



Important

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



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.



Conseil

Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.

Réglages

• Mise à l'heure

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

Réglez l'heure avec la manette + ou -.

Validez avec la touche .

En cas de coupure de courant l'heure clignote également. Procédez au même réglage.



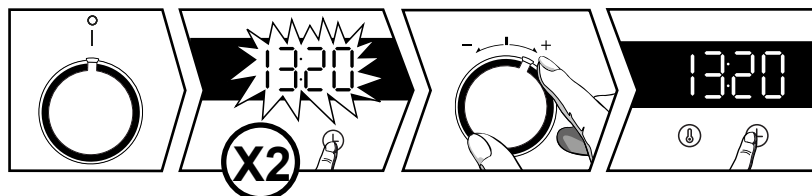
• Modification de l'heure

La manette de fonctions doit obligatoirement être sur la position 0.

Appuyez sur la touche  le symbole  apparaît. Appuyez de nouveau sur .

Ajustez le réglage avec la manette + ou -. Validez avec la touche .

NB : Sans validation, l'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes.



• Minuterie

Cette fonction ne peut être utilisée que four à l'arrêt.

Appuyez sur la touche  le symbole  apparaît. La minuterie clignote.







Réglez la minuterie avec la manette + ou -.

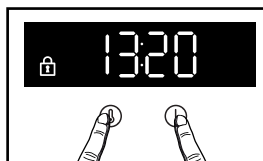
Appuyez sur la touche  pour valider, le compte à rebours se lance.

Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche. L'heure réapparaît dans l'afficheur.





• Verrouillage clavier (sécurité enfants)

Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran. Pour le déverrouiller, appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce que le symbole  disparaisse de l'écran.

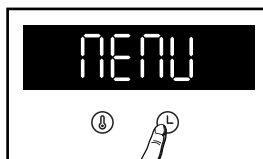





• Menu paramètres

Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela :

Appuyez sur la touche  jusqu'à l'affichage de "MENU" pour accéder au mode de réglage. Appuyez de nouveau sur la touche  afin de faire défiler les différents réglages.

Activez ou désactivez avec la manette + et - les différents paramètres, voir tableau :



	LAMPE : Position ON, en mode cuisson (sauf ECO), la lampe reste toujours allumée. Position AUTO, en mode cuisson, la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes.
	SONS - BIPS DES TOUCHES : Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de son.
	PRÉCHAUFFAGE RAPIDE : Position ON, fonction activée. Position OFF, fonction désactivée.
	MISE EN VEILLE DE L'AFFICHEUR: Position ON, extinction de l'afficheur après 90 secondes. Position OFF, réduction de la luminosité de l'afficheur après 90 secondes.
	MODE DEMO : Position ON, fonction activée, mode démonstration utilisé en exposition. Position OFF, fonction désactivée, votre four est opérationnel

Pour sortir du MENU appuyez de nouveau sur .

• Fonction AUTO STOP

Cette fonction de sécurité stoppe la cuisson 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 à moins de 100°C depuis plus de 10 heures.

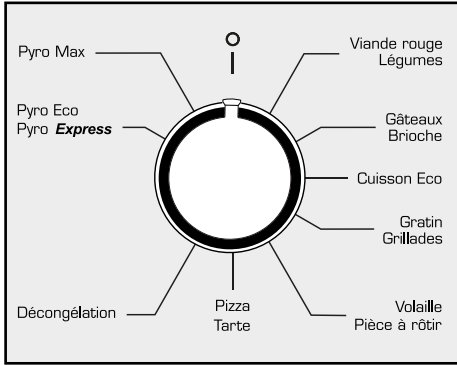
«STOP» s'affiche alors à l'écran.

3

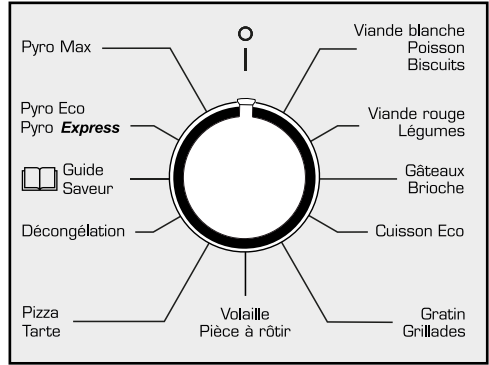
UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

Les modes de cuisson (selon modèle)

Modèle sans Guide Saveur



Modèle avec Guide Saveur



FONCTIONS DE CUISON	
CHALEUR TOURNANTE	ECO ECO
TRADITIONNEL	GRIL MOYEN
TRADITIONNEL PULSE	GRIL FORT
SOLE PULSEE	GRIL PULSE

VIANDE BLANCHE - POISSON - BISCUITS *

(température mini 35°C maxi 250°C)

Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons et pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

Montée rapide en température : certains plats peuvent être enfournés four froid.

VIANDE ROUGE - LEGUMES

(température mini 35°C maxi 275°C)

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

Conseil
Préchauffer votre four avant d'enfourner vos plats.

**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, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.

**COISSON 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****GRILLADES**

(position 1 à 4)

**VOLAILLE - PIECE A ROTIR**

(température mini 100°C maxi 250°C)

Recommandé pour toutes les volailles et rôtis (juteux et croustillants sur toutes les faces) et pour saisir et cuire à coeur les gigots et côtes de boeuf. Glisse la lèche-frites au gradin du bas.

**PIZZA - TARTE ***

(température mini 35°C maxi 275°C)

DECONGELATION

(température mini 30°C maxi 50°C)



GUIDE SAVEUR (voir chapitre spécifique)

* 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 .

Cuisson

• Démarrage d'une cuisson

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

Tournez la manette de fonctions sur le mode de cuisson de votre choix (ex : Viande...)

La montée en température démarre immédiatement.

Votre four vous préconise une température qui est modifiable.

Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque la consigne de température est atteinte.

Ramenez la manette de fonctions sur 0 une fois la cuisson terminée.

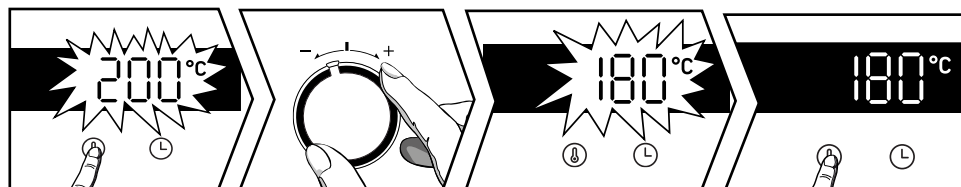


• Modification de la température

Appuyez sur .

Ajustez la température avec la manette + ou -.

Validez en appuyant sur .

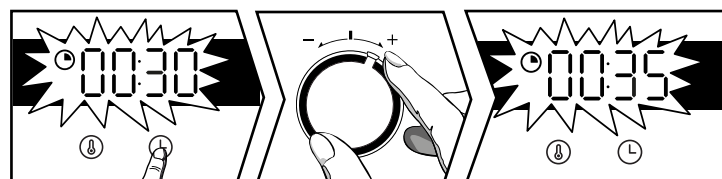


• Programmation de la durée

Appuyez sur . Votre four vous préconise une durée qui est modifiable.

Ajustez la durée de cuisson avec la manette + ou -.

La validation s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.













Système "Smart Assist"

Votre four est équipé de la fonction "Smart Assist" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi (voir tableau).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

FONCTION DE CUISSON (selon modèle)	PRÉCONISATION DE TEMPS
 VIANDE ROUGE - LEGUMES	30 min
 PIZZA - TARTE	30 min
 VIANDE BLANCHE - POISSON - BISCUITS	30 min
 GATEAUX - BRIOCHE	30 min
 ECO CUISSON ECO	30 min
 GRATIN	10 min
 GRILLADES	7 min
 VOLAILLE - PIECE A ROTIR	15 min

• Cuisson départ différé

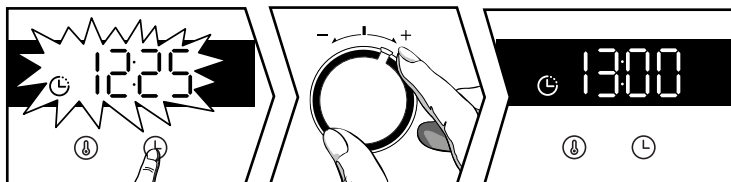
Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche , l'heure de fin de cuisson clignote.

Réglez la nouvelle heure de fin de cuisson avec la manette + ou -.

La validation s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.

L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

Votre four démarrera ultérieurement pour terminer la cuisson à l'heure choisie.



Guide saveur (selon modèle)

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

Voici la liste des aliments préprogrammés :

P01: Poulet	P06: Gratin	P11: Quiche
P02*: Magret de canard	P07: Agneau rosé	P12: Tomates farcies
P03: Boeuf saignant	P08: Rôti de veau	P13*: Biscuits/Cookies/Sablés
P04: Pizza	P09: Saumon	P14: Gâteau/Cake
P05: Rôti de Porc	P10: Terrine de poisson	P15: Brioche



Important

* P02 et P13 nécessitent un préchauffage. Enfourez votre aliment uniquement lorsque le four vous l'indiquera à la fin de l'animation .

Toutes les autres cuissons s'effectuent sans préchauffage du four.

Démarrage d'une cuisson

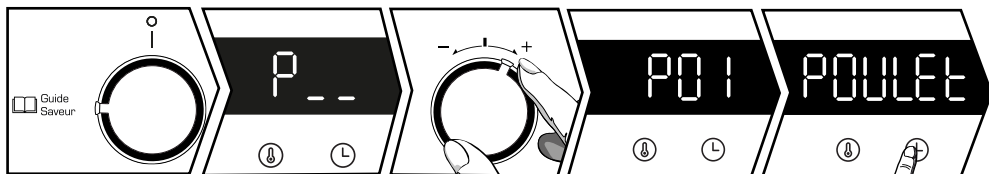
Tournez la manette de fonctions sur Guide saveur. Vous devez choisir un aliment parmi la liste ci-dessus en tournant la manette +/- . Le nom de l'aliment défile dans l'afficheur.

Validez rapidement en appuyant sur une des touches sous l'afficheur.



Important



Sans validation de votre part, le four démarre automatiquement avec le poids proposé et non le poids réel de votre aliment.



Un poids proposé clignote à l'écran. Rentrez le poids réel de l'aliment en tournant la manette +/- puis validez en appuyant sur une des touches sous l'afficheur. Le four démarre, la durée de cuisson idéale s'affiche, elle est calculée automatiquement.



Départ différé

Vous avez la possibilité de programmer une heure de fin de cuisson différente de celle affichée à l'écran. Pour modifier cette heure, après avoir rentré et validé le poids réel de votre aliment, appuyez sur la touche . Tournez la manette +/- pour régler la nouvelle heure de fin de cuisson puis validez en appuyant sur la touche .

Votre four démarrera ultérieurement pour terminer la cuisson à l'heure choisie.



Important

P02 et P13 nécessitent un préchauffage et ne peuvent donc pas bénéficier d'un départ différé.

Conseils et astuces :

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.

Tartes / Quiches:

Évitez 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 cuillère à soupe de fleur de maïs.

Boeuf / Porc / Agneau

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

Évitez 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.

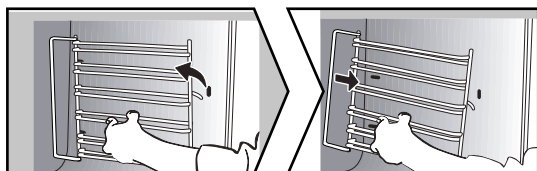
Nettoyage intérieur - extérieur

• Nettoyage de la surface extérieure

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

• Nettoyage des gradins-fils

Démontez les gradins-fils pour les nettoyer. Soulevez la partie avant du gradin vers le haut ; poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Tirez ensuite légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrière de leur logement. Retirez ainsi les 2 gradins.



• Autonettoyage de la cavité par pyrolyse

Attention

Retirez les accessoires et les gradins-fils du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. 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 par pyrolyse ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est impossible de déverrouiller la porte.

Cycles d'autonettoyage :

- **Pyro Max**, un nettoyage classique en 2 heures pour un four sale (ou très sale).
- **Pyro Express** un nettoyage rapide en 59 minutes pour un four peu sale, disponible lorsque le four est déjà chaud !

La **Pyro Eco** intervient uniquement en remplacement de la Pyro Express dans le cas où votre four n'est pas suffisamment chaud. La durée du nettoyage est alors d'1h30.

Conseil


Lancez une pyro Express juste après une cuisson pour profiter de la chaleur accumulée dans la cavité. Le four détermine alors si la chaleur résiduelle est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, une Pyro Eco se lance automatiquement.

Pyrolyse immédiate

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

Tournez la manette de fonctions sur la pyrolyse de votre choix, la pyrolyse démarre instantanément.



Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, le symbole  apparaît dans l'afficheur, il est impossible de déverrouiller la porte. A la fin du nettoyage l'afficheur indique 0:00 et la porte se déverrouille après refroidissement du four. Ramenez la manette de fonctions sur 0.



Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche déposée à l'intérieur.

Pyrolyse départ différé

Après avoir sélectionné votre pyrolyse, vous avez la possibilité de programmer une heure de fin de votre choix.

Appuyez alors sur la touche , tournez la manette +/- pour régler la nouvelle heure, la validation se fait automatiquement au bout de quelques secondes.

Votre four démarrera ultérieurement pour terminer la pyrolyse à l'heure choisie.

Quand votre pyrolyse est terminée, remettez la manette de fonctions sur 0.

• Nettoyage des vitres de la porte



Mise en garde

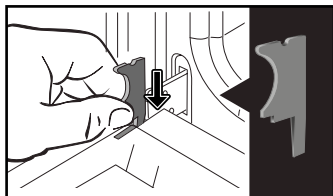
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Au préalable enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.

Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédez au démontage de celles-ci de la façon suivante :

Démontage des vitres de la porte

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



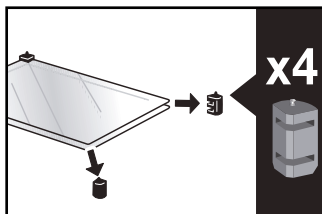
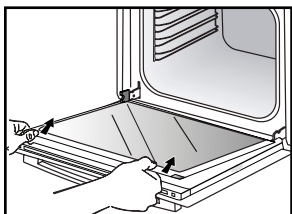
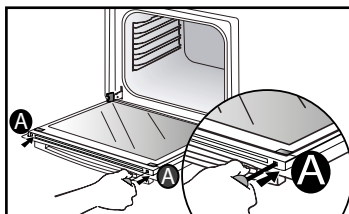
Retirez la première vitre clipée : appuyez à l'aide d'un outil (tournevis) dans les emplacements **(A)** afin de déclipper la vitre puis retirez-la.



Veillez à bien repérer le sens de montage de cette 1ère vitre (face brillante vers vous)

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

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

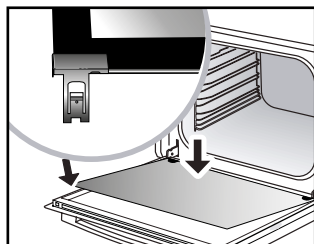
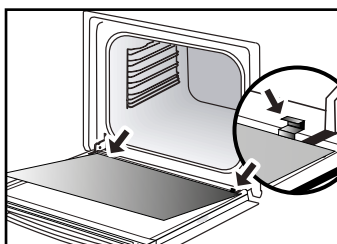
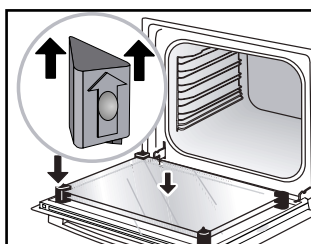


Remontage des vitres de la porte

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

Engagez la dernière vitre dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, face brillante vers vous. Retirez la câle plastique.

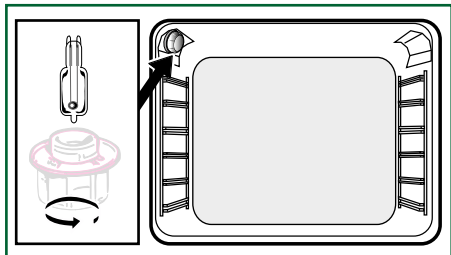
Votre appareil est de nouveau opérationnel.



- 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, 220-240 V~, 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 replacez le hublot. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique **G**.

«Stop» s'affiche (système Auto Stop).

Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRÊT.

Code défaut commençant par un «F».

Votre four a détecté une perturbation. Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum. Si le défaut persiste, contactez le Service Après-Vente.

Le four ne chauffe pas.

Vérifiez que le four n'est pas en mode DEMO (voir chapitre Réglages- Menu paramètres). Vérifiez si le four est bien branché. Augmentez la température sélectionnée. Vérifiez si la porte du four est correctement fermée. Vérifiez votre installation électrique.

La lampe du four ne fonctionne pas.

Remplacez l'ampoule. Vérifiez si le four est bien branché. Vérifiez votre installation électrique.

Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.

C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à une heure après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four. Au-delà d'une heure, contactez le Service Après-Vente.

Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.

Vérifiez la fermeture de la porte. Il peut s'agir d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température. Si le défaut persiste, contactez le Service Après-Vente.

Le symbole  clignote dans l'afficheur.

Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après-Vente.

Bruit de vibration.

Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière. Ceci n'a pas d'impact sur le bon fonctionnement de votre appareil mais peut néanmoins générer un bruit de vibration pendant la ventilation. Retirez votre appareil et déplacez le cordon. Remplacez votre four.

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

Fonctions de cuisson	Plats	Température	Gratins	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
	Kougelhöp	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
	Kougelhöp	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 SELON LA NORME CEI 60350

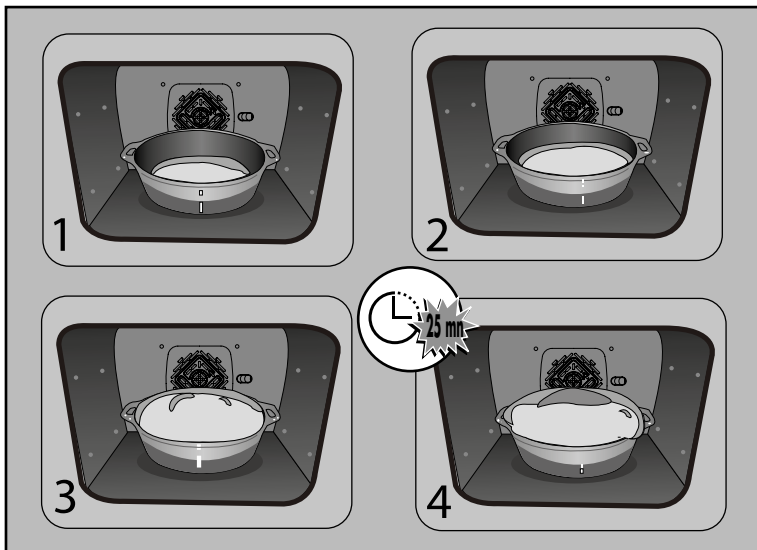
ALIMENT	MODE DE CUISSON *	GRADIN	ACCESSOIRES	T °C	DUREE EN MIN.	PRECHAUFFAGE
Sablés (8.4.1)	 TRADI 1 niv.	5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)	 TRADI PULSE 1 niv.	5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)	 TRADI PULSE 2 niv.	5 2	plat 45 mm grille	150	25-35 35-45	oui
Sablés (8.4.1)	 CHAL. TOURNANTE 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

6

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.



RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

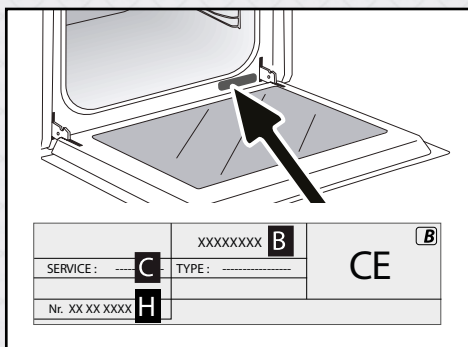
Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)

	Symbole	Valeur														Unité
Type norme		XCD25P	XCD25T	XGT25P	XHT25S	XHT25T	XHT25P	XHT15P	XHT25U	XHT25V	XHT25W	XHT15W	XHT45W	XHT35W	XHT71W	
Identification du modèle																
Type de four		Simple														
Masse de l'appareil	M	34.5	30.7	35.7	33.5	36.2	35.6	38.0	33.5	36.6	38.0	38.0	38.0	38.0	43.1	Kg
Nombre de cavités		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Electricité														
Volume par cavité	V	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	73.0	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	0.82	0.82	0.69	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	0.70	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	1.23	1.34	1.23	-	1.10	1.10	1.10	-	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	KWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEl cavity	95.3	95.3	80.2	81.4	81.4	81.4	81.4	81.4	81.4	81.4	81.4	81.4	81.4	81.4	



Interventions

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



- 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

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

PIÈCES D'ORIGINE

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



Sauter