

*Sauter*

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'UTILISATION

# Four



# Sauter

**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](http://www.sauter-electromenager.com) sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.***

[www.sauter-electromenager.com](http://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.***

## SOMMAIRE

<b>1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR</b>	
• Consignes de sécurité _____	04
• Environnement _____	05
<b>2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Choix de l'emplacement _____	06
• Encastrement _____	06
• Raccordement électrique _____	07
• Changement de câble d'alimentation _____	08
<b>3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Présentation de votre four _____	09
• Description des accessoires _____	10
• Description de votre programmateur _____	11
<b>4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL</b>	
• 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 _____	16
◦ Utilisation de la fonction BOOSTER _____	16
◦ Utilisation de la fonction GRIL SAVEUR _____	17
◦ Luminosité de l'afficheur _____	18
◦ Verrouillage de l'afficheur _____	18
<b>5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR</b> _____	19
<b>6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL</b>	
• Nettoyage de la surface extérieure _____	22
• Démontage de la porte _____	22
• Nettoyage du four pyrolytique _____	23
• Consignes de sécurité _____	24
• Démarrage du nettoyage _____	25
<b>7 / ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT</b> _____	27
• Changement de l'ampoule _____	28
<b>8 / SERVICE APRES-VENTE</b>	
• Interventions _____	32
• Relations consommateurs _____	32

## 1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

**⚠ Important**  
**Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.**

### • CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.
- Cet appareil doit être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet. Assurez-vous qu'ils ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en renversant un récipient de cuisson. De plus la façade de votre appareil est chaude pendant l'utilisation.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Vous constaterez peut être une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée. Tout ceci est normal.
- Lors de la cuisson, assurez-vous que la porte de votre four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne touchez pas les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Vous risqueriez de graves brûlures.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, n'approchez pas vos mains des éléments chauffants supérieurs, utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserole (grille, 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.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre ou en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.
- En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

## 1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

### • RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

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



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



#### **Attention**

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

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

## 2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

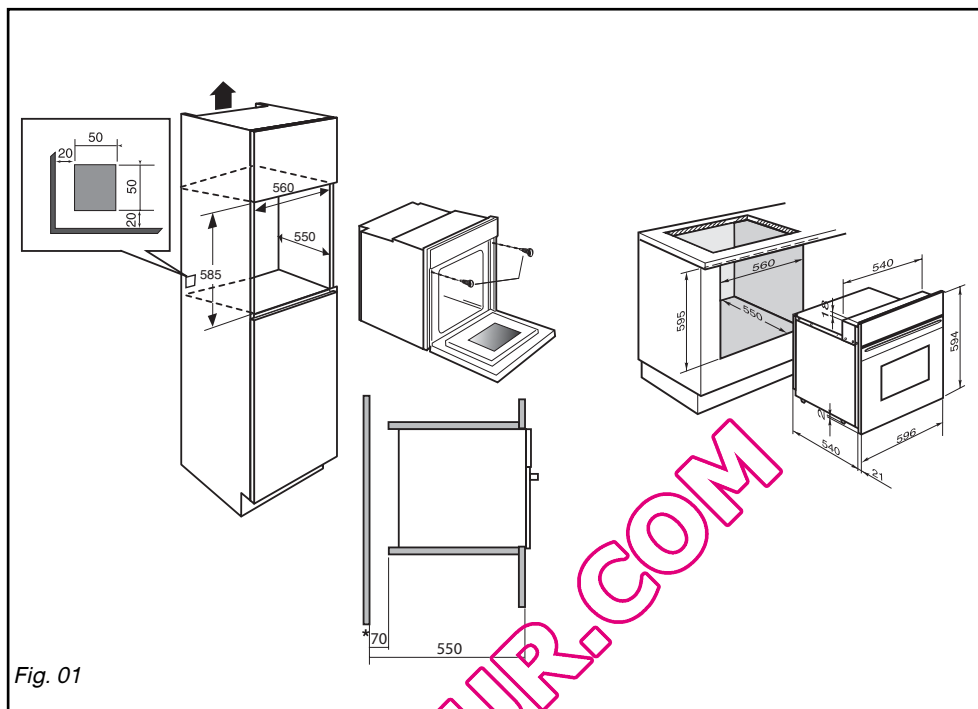


Fig. 01

### • 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  $\varnothing$  3 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).

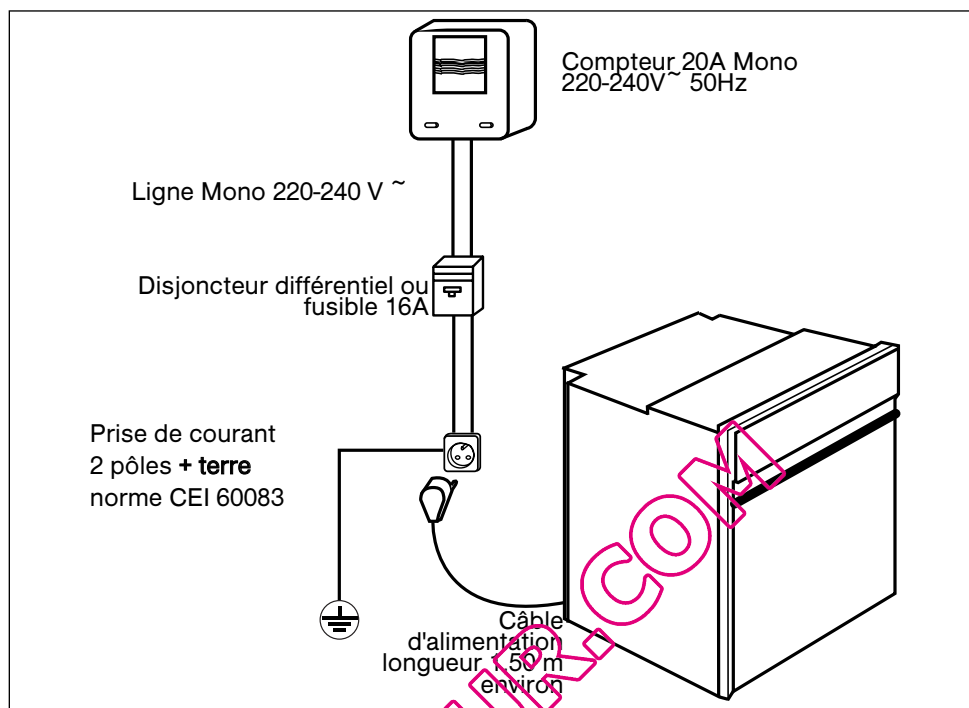
(\*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



#### Conseil

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

## 2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



### • 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 1,5mm<sup>2</sup> (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V ~ monophasé

par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ou conformément aux règles d'installation.

#### **⚠ Attention**

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

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.

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

**Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son Service Après Vente.**

## 2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



### **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 CABLE 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.

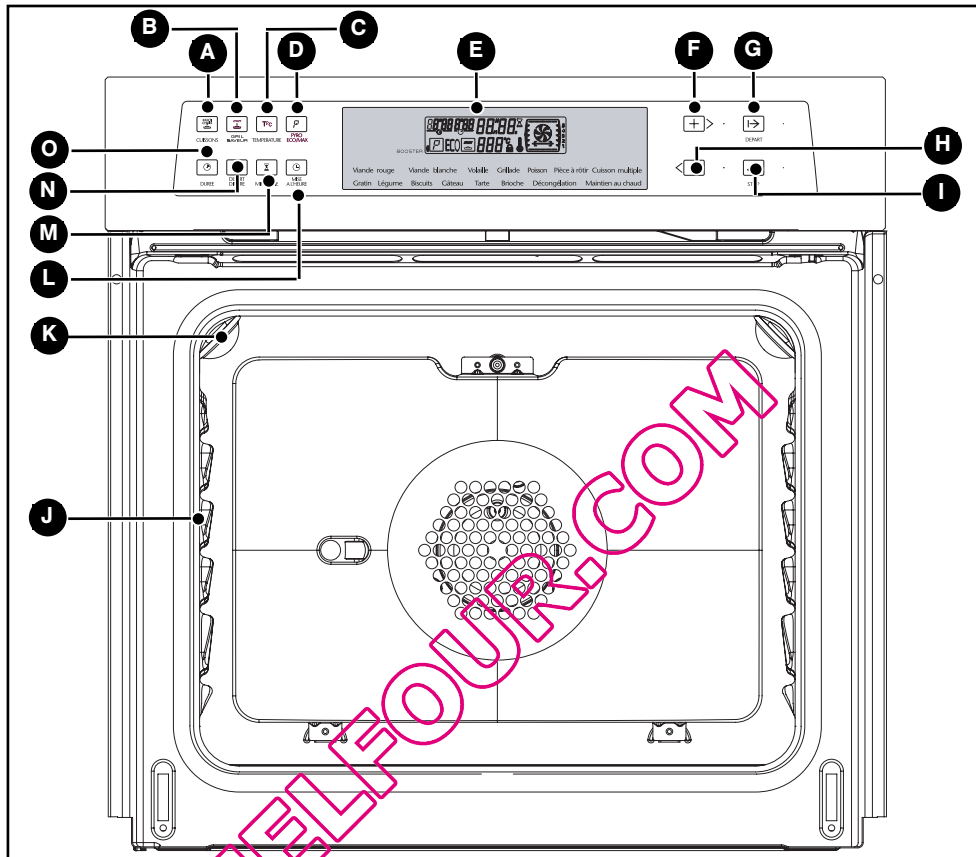
– Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.

– Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.



### 3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

#### • PRESENTATION DE VOTRE FOUR



- |                                  |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| <b>A</b> Touche type de cuissons | <b>I</b> Touche STOP               |
| <b>B</b> Touche "GRIL SAVEUR"    | <b>J</b> Indicateur de gradins     |
| <b>C</b> Touche température      | <b>K</b> Lampe                     |
| <b>D</b> Touche pyro et pyro ECO | <b>L</b> Touche "Mise à l'heure"   |
| <b>E</b> Programmeur             | <b>M</b> Touche "Minuterie"        |
| <b>F</b> Touche de réglage "+"   | <b>N</b> Touche "Fin de cuisson"   |
| <b>G</b> Touche de validation    | <b>O</b> Touche "Durée de cuisson" |
| <b>H</b> Touche de réglage "-"   |                                    |

**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.

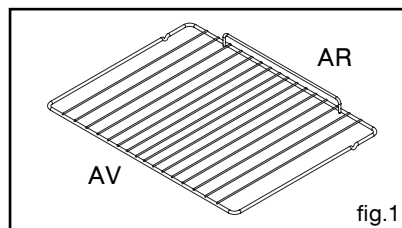
### 3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

#### • 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 gratiner.

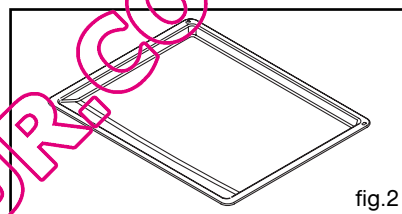
Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



##### • Plat multi usages (fig.2)

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

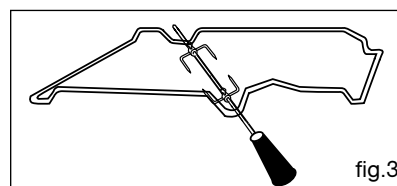
Inscéré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



##### • Tournebroche fig.3

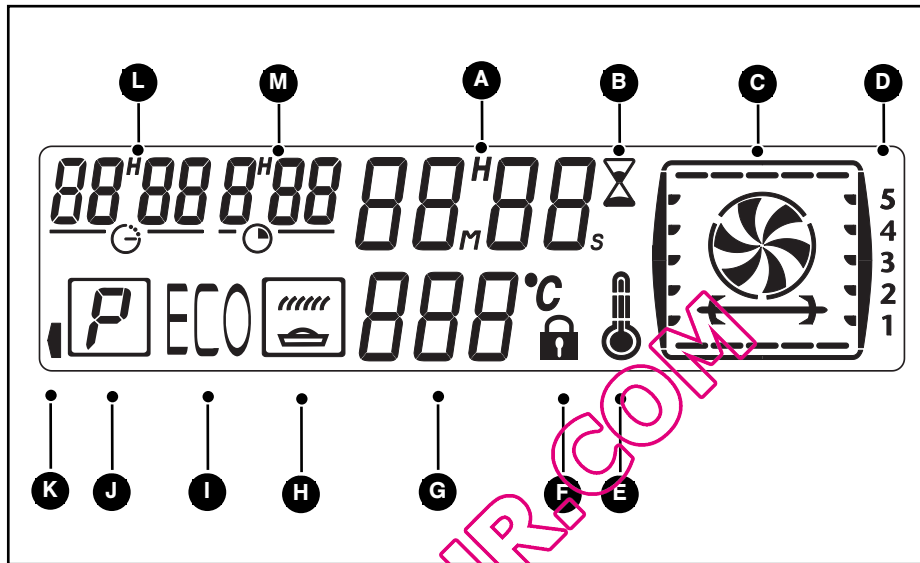
Pour l'utiliser :

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



### 3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

#### • PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> Affichage de l'heure et minuterie   | <b>H</b> Indicateur de GRIL SAVEUR            |
| <b>B</b> Indicateur de la minuterie          | <b>I</b> Indicateur ECO (cuisson et pyrolyse) |
| <b>C</b> Indicateur des modes de cuisson     | <b>J</b> Indicateur de pyrolyse               |
| <b>D</b> Indicateur de gradins               | <b>K</b> Indicateur du BOOSTER                |
| <b>E</b> Indicateur de montée en température | <b>L</b> Indicateur de fin de cuisson         |
| <b>F</b> Indicateur de porte verrouillée     | <b>M</b> Indicateur de durée de cuisson       |
| <b>G</b> Affichage de la température         |   |

## 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

#### • Comment régler l'heure ?

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00 (fig.1).



Réglez l'heure en appuyant sur les touches de réglages + ou - (le maintien du doigt sur la touche permet d'obtenir un défilement rapide).

Exemple : 12H30



Validez en appuyant sur "DEPART" (fig.2).

L'affichage ne clignote plus.

- Pour remettre à l'heure l'horloge

Appuyez sur la touche "Mise à l'heure" celle-ci reste allumée le temps du réglage.

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

Réglez l'heure en appuyant sur les touches de réglages + ou - de façon à augmenter ou à diminuer l'heure affichée (fig.1).



Validez en appuyant sur la touche "DEPART" (fig.2).



#### **Attention**

**S'il n'y a pas de validation par l'appui de la touche DEPART, l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.**

## 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • Cuisson immédiate

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

Choisissez votre cuisson en appuyant sur la touche "CUISSONS" puis sur les touches + ou -.

Exemple : position "Viande blanche" (fig.1). La touche reste allumée le temps du réglage.



Validez en appuyant sur la touches "DEPART"

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

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

Exemple : position "Viande blanche"

-> gradins 2 conseillés.

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée pour ce type de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en appuyant sur la touche "TEMPERATURE" puis sur les touches + ou - suivant la température désirée. La touche "TEMPERATURE" reste allumée le temps du réglage

Exemple : position "Viande blanche" ajustée à 190° (fig.2).



Après ces actions, le four chauffe :

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

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Alternativement, apparaît la température de consigne réglée et la température de la cavité.



### Attention

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.



### Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.

## 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • CUISSON PROGRAMMÉE

#### - Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (fig. 1).  
Exemple : position "Viande blanche"  
température 200°C.



- Appuyez sur la touche "Durée de cuisson" (fig. 2).  
L'affichage de la durée clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.  
- Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps souhaité.  
Exemple : 30 min de cuisson.  
La touche "Durée de cuisson" reste allumée le temps du réglage.



L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou appuyez sur la touche "Départ" pour valider. L'afficheur ne clignote plus.  
Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.  
L'heure de fin de cuisson (heure de départ+temps de cuisson) s'affiche automatiquement.  
**Dans ce cas : fin de cuisson à 13h**

#### Après ces 3 actions, le four chauffe :

- Le thermomètre commence à se remplir.
- Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.
- En fin de cuisson (fin du temps programmé),
  - le four s'arrête.
  - 0:00 clignote.
  - une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche "STOP".

## 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • CUISSON PROGRAMMEE

#### - Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche "Départ différé".

L'affichage de la fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

- Appuyez sur les touches + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

Exemple : fin de cuisson à 13h30 (fig.1). La touche "Fin de cuisson" reste allumée le temps du réglage.

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou appuyez sur la touche "Départ"



fig.1

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h30.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- 0:00 clignote.

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche "Stop".

L'affichage repasse à l'heure du jour.


Il est possible de régler l'heure de durée et de fin de cuisson avant de sélectionner une cuisson.

## 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmateur 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.

- Appuyez sur la touche "MINUTERIE" (fig.1). Le symbole  et 0.00 clignotent.

- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches+ ou

- jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes).

La touche "Minuterie" reste allumée le temps du réglage.



- Appuyez sur la touche "DEPART" pour valider ou attendre quelques secondes.

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

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

L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur la touche "STOP" ou automatiquement au bout de quelques secondes.



#### **Attention**

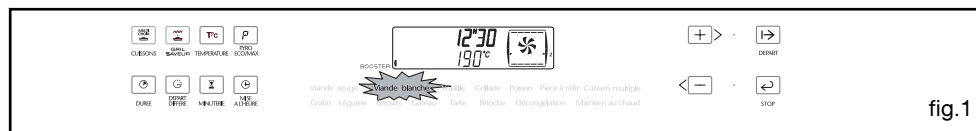
**Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.**

### • UTILISATION DE LA FONCTION "BOOSTER"

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

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

Aussi dès la fermeture de la porte, le four remonte rapidement en température et l'indicateur "Booster" situé à gauche de l'afficheur s'allume jusqu'à réatteindre la température sélectionnée (fig.1). Vous préservez ainsi la qualité de votre cuisson.



NOTA : La fonction "BOOSTER" est active que pour les fonctions : "Viande blanche, Poisson, Viande rouge, Légumes, Gâteau, Brioche".



## 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • 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 grill pendant les 5 dernières minutes de la séquence.

Elle est active sur les fonctions de cuissons suivantes : Gâteau, Brioche et Viande blanche, Poisson.

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"**.

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

- Appuyez sur la touche "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).

- Appuyez sur la touche "DUREE" pour ajuster la durée de cuisson totale. L'enregistrement de la durée est automatique au bout de quelques secondes, ou un appui sur la touche "DEPART". L'afficheur ne clignote plus.



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

**Ne posez pas les plats trop près du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1<sup>er</sup> ou 2<sup>ème</sup> 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 agissant sur la touche "GRIL SAVEUR". Il est également possible d'activer cette fonction dans une cuisson différée.**

## 4 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L’AFFICHEUR

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

- Réglez et validez l’heure de votre programmateur à 0h10.
- Appuyez pendant quelques secondes sur la touche “DUREE” jusqu’à l’affichage de **- [ ] -** et maintenez appuyer.
- Appuyez sur les touches de réglage **+** ou **-** afin d’obtenir la luminosité souhaitée (fig.1).



Validez en relâchant la touche “Durée”.

Après avoir réglé la luminosité de votre choix, remettez votre programmateur à l’heure du jour (fig.2).



### • VERROUILLAGE DE L’AFFICHEUR

Vous pouvez verrouiller votre afficheur, pour cela :

- Appuyez pendant quelques secondes sur la touche “DEPART” jusqu’à l’affichage de **🔒**. Toutes les touches s’éclairent pendant 1 seconde. Votre afficheur est verrouillé (fig.1).



Pour déverrouiller, effectuez la même opération. -> le cadenas disparaît (fig.2).



## 5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR



### Viande rouge

(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 rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).



### Viande blanche

(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** posées dans un plat en terre de préférence.



### Volaille

(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue , alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** au tournebroche.



### Grillade

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

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la lèche frite sur le gradin du bas pour recueillir les graisses.
- Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille**.



### Poisson

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

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








### Pièce à rôtir

(température préconisée **210°C** mini 180°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue , alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte.
- Glissez la lèche-frite au gradin du bas.
- Recommandé pour tous les **rôtis** au tournebroche, pour saisir et cuire à coeur **gigot, côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

## 5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR

- \*  **Cuisson multiple**  
(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
  - Cette position vous permet de cuire sur plusieurs niveaux (2 maximum) des mets identiques ou différents.
  - Après avoir effectué un préchauffage, réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson.
-  **Gratin**  
(température préconisée **260°C** mini 180°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
  - Effectuez un préchauffage de 5 minutes.
  - Recommandé pour gratiner les plats de légumes, de pâtes, de fruits... posés sur la grille.
- \*  **Légume (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.
-  **Biscuits**  
(température préconisée **170°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.
  - Recommandé pour les **préparations fragiles (génoise, biscuit de Savoie)**.
-  **Gâteau**  
(température préconisée **180°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.
  - Recommandé pour **les préparations qui lèvent (cake, quatre quarts)**, et pour les **soufflés** qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.

## 5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR



### Tarte

(température préconisée **210°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 tartes, quiches. Utilisez un moule aluminium intérieur téflonné pour obtenir un dessous de pâte croustillant.



### Brioche

(température préconisée **165°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du grill et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandé pour **les préparations qui lèvent (brioche, kouglof, pain...)**



### 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).

*\* Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.*

## 6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

### • NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Pour nettoyer la fenêtre du programmeur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.

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

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



*L'expertise des professionnels  
au service des particuliers*

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

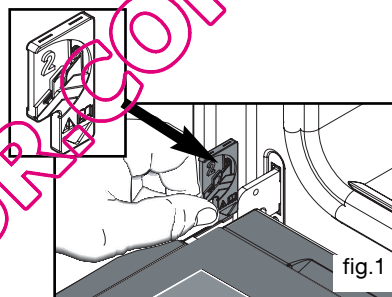
Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

### • NETTOYAGE DE LA PORTE



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

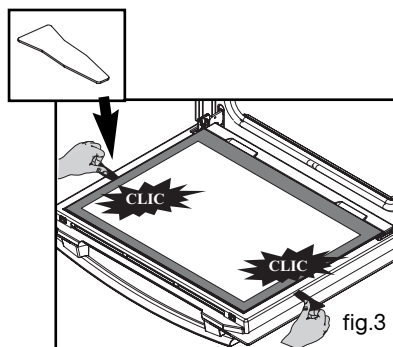
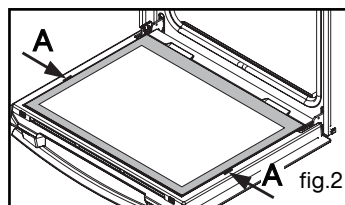
- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide des deux butées rouges (fig.1). Elles sont fournies dans la pochette plastique de votre appareil.



- Retirez la première glace clipée de la manière suivante:

Insérez les deux "démonte glace" métallique dans les emplacements **A** prévus à cet effet (fig.2).

Faire lever sur ces pièces afin de déclipper la glace (fig.3).



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

Ne pas immerger la glace dans l'eau.

Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

## 6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (fig.4).

- Après nettoyage, repositionnez vos quatre coins caoutchouc en prenant soin que sur la glace soit indiqué :

\* en haut à gauche : L

\* en haut à droite : R

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

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

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

- Retirez les butées plastique rouge.

**Votre appareil est de nouveau opérationnel.**

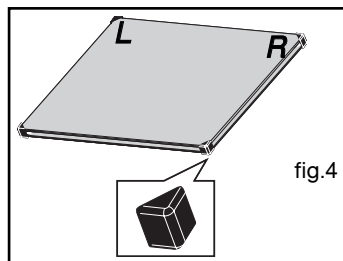


fig.4

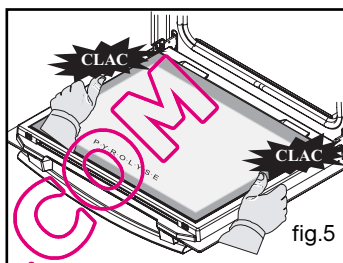


fig.5

### • 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.

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

## 6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

### • CONSIGNE DE SECURITE



#### **Attention**

**- Avant de débiter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casseroles.**

*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.*

QUELFOUR.COM



## 6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

### • NETTOYAGE PYROLYSE IMMEDIAT

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas. Il suffit d'appuyer 1 fois sur la touche "PYRO ECO/MAX" pour PYRO MAX ou 2 fois pour "PYRO ECO" (fig.1).





fig.1

Validez en appuyant sur la touche "DEPART".

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 (2 heures de pyro + 30 minutes de refroidissement) en "PYRO MAX" ou 2h (1h30minutes de pyro + 30 minutes de refroidissement) en "PYRO ECO" (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  dans l'afficheur vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse ou  ECO en cycle de pyrolyse ECO.

Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas  apparaît dans l'afficheur, et vous indique que la porte est verrouillée (fig.2).

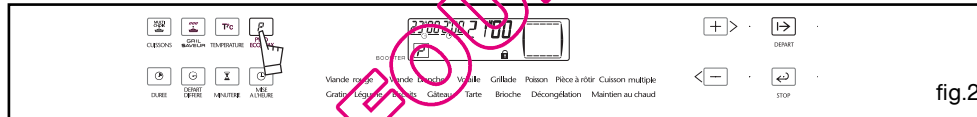


fig.2

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique : voir (fig.3).



fig.3


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



fig.4

Appuyez sur la touche "STOP". 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.



#### **Attention**

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

## 6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

### • NETTOYAGE PYROLYSE DIFFÉRÉ

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" puis :  
Appuyez sur la touche "DEPART DIFFERE".

La fin de cuisson clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.  
Appuyez sur les touches + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : fin de pyrolyse à 4h (fig.1).



Validez en appuyant sur la touche "DEPART".

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

Quand votre pyrolyse est terminée, appuyez sur la touche "STOP".

## 7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. **Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :**

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<b>Votre four ne chauffe pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le four n'est pas branché.</li> <li>- Le fusible de votre installation est hors service.</li> <li>- La température sélectionnée est trop basse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Branchez votre four.</li> <li>➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A).</li> <li>➔ Augmentez la température sélectionnée.</li> </ul>
<b>Le cadenas clignote</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Défaut de verrouillage de la porte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Faire appel au Service Après vente.</li> </ul>
<b>La lampe de votre four ne fonctionne plus.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La lampe est hors service.</li> <li>- Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Changez la lampe.</li> <li>➔ Branchez votre four ou changez le fusible.</li> </ul>
<b>Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La porte est mal fermée.</li> <li>- Le système de verrouillage est défectueux.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Vérifiez la fermeture de la porte.</li> <li>➔ Faire appel au Service Après Vente.</li> </ul>
<b>Votre four émet des bips.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En cours de cuisson.</li> <li>- En fin de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ La température de consigne de votre choix est atteinte.</li> <li>➔ Votre cuisson programmée est terminée.</li> </ul>
<b>Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C</li> <li>- Si pas d'arrêt après 1 heure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four</li> <li>➔ Faire appel au Service Après Vente.</li> </ul>

**⚠ 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.

## 7 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT



### 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.

### • CHANGEMENT DES AMPOULES

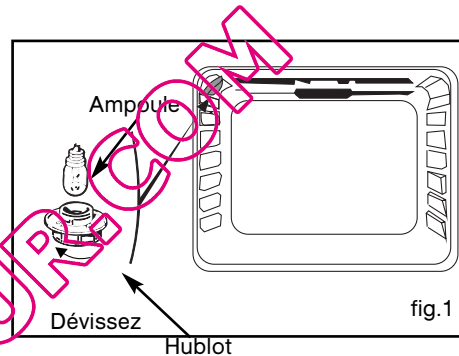
Les ampoules se situent au plafond de la cavité de votre four.

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

Caractéristiques de l'ampoule :

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

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



**NOTES**

QUELFOR.COM

**NOTES**

QUELFOR.COM

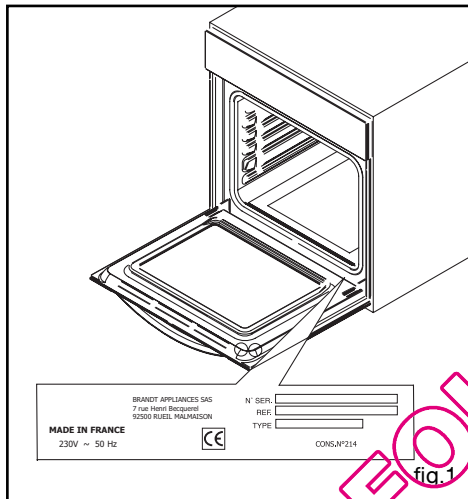
**NOTES**

QUELFOR.COM

## 8 / SERVICE APRÈS-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

### • INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



### PIÈCES D'ORIGINE

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



\* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

**Brandt Appliances** - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

SFP650\*

9963-8883- 08/06

### • RELATIONS CONSOMMATEURS

#### • Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

#### • Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

**Service Consommateurs SAUTER**  
**BP 9526**  
**95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> ou nous téléphoner au :

**0892 02 88 05 \***

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004