Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'UTILISATION

Four



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four SAUTER et nous vous en remercions.
C'est pour vous que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils pour vous permettre jour après jour d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, pour vous faire plaisir et faire plaisir à vos amis et votre famille.
Votre nouveau four SAUTER s'intègrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.
Vous trouverez également dans la gamme des produits SAUTER, un vaste choix de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four SAUTER.
Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).
Et connectez-vous aussi sur notre site www.sauter-electromenager.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.



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

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL
- Présentation de votre four ____ 04
- Description de votre programmateur ____ 05

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Utilisation du programmateur ____ 06
  - Comment régler l'heure ____ 06
  - Comment modifier l'heure ____ 06
  - Cuisson immédiate ____ 07
  - Cuisson programmée ____ 08
  - Utilisation de la fonction minuterie ____ 10
  - Utilisation de la fonction BOOSTER ____ 10
  - Utilisation de la fonction GRIL SAVEUR ____ 11
  - Luminosité de l'afficheur ____ 12
  - Verrouillage de l'afficheur ____ 12

3 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR ____ 13

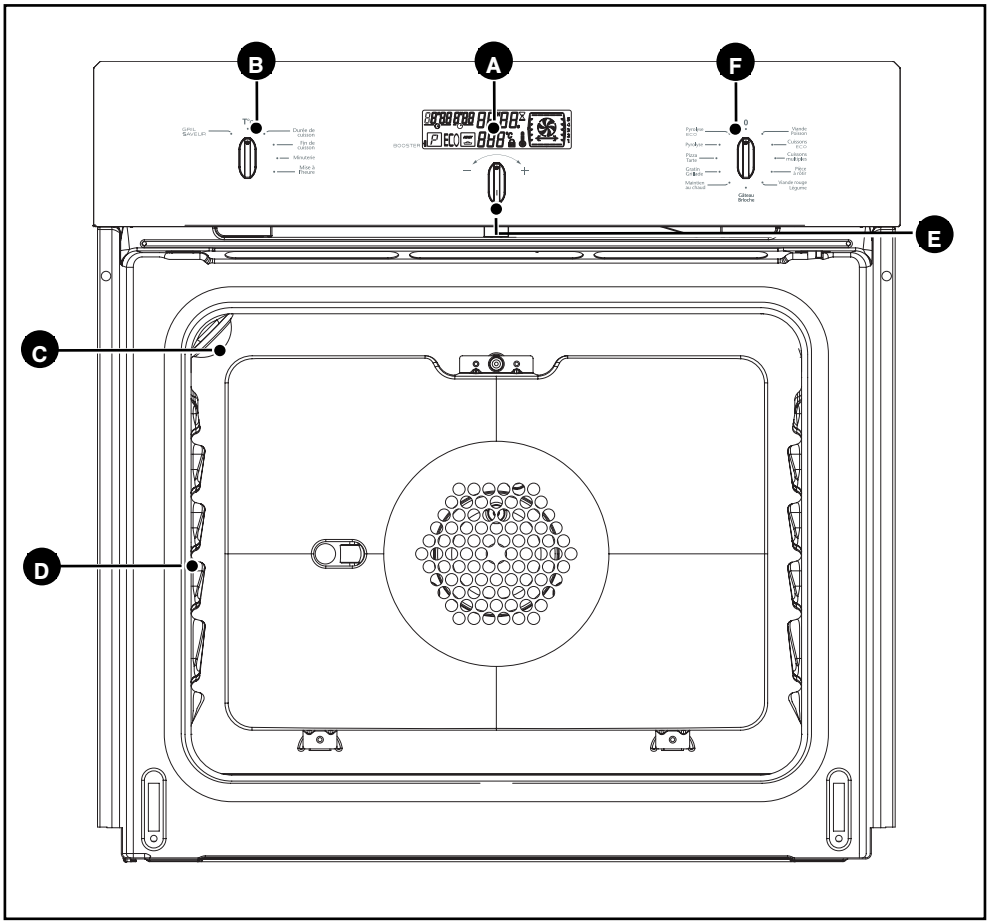
4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL
- Nettoyage du four pyrolytique ____ 15
- Consignes de sécurité ____ 16
- Démarrage du nettoyage ____ 17

5 / ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT ____ 19

6 / SERVICE APRES-VENTE
- Interventions ____ 20
- Relations consommateurs ____ 20

3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

- ***PRESENTATION DE VOTRE FOUR***



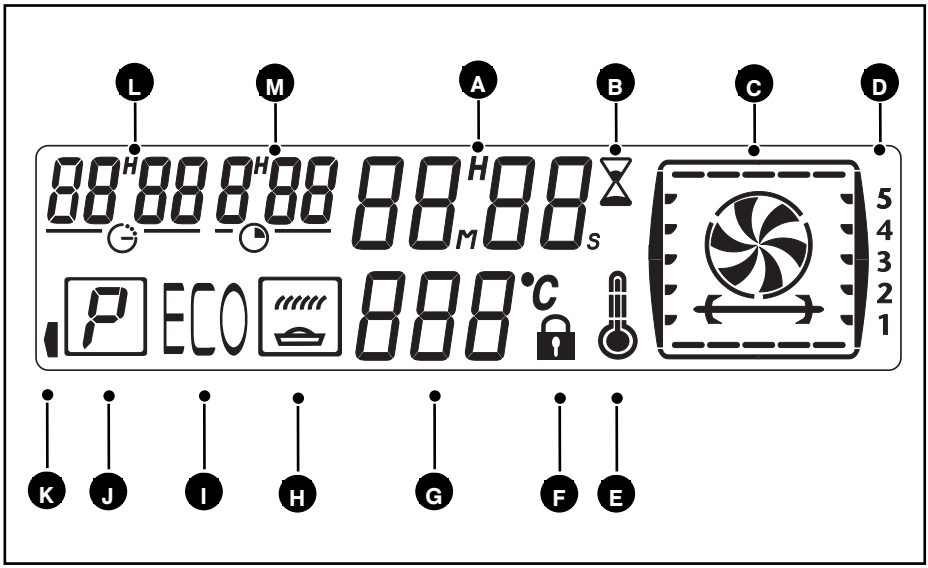
A	Programmateur	D	Indicateur de gradins
B	Sélecteur de programme	E	Sélecteur de réglages
C	Lampe	F	Sélecteur de fonctions

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

- ***PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR***



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

- ***UTILISATION DU PROGRAMMATEUR***

• *Comment régler l'heure ?*

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

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

Exemple : 12H30

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

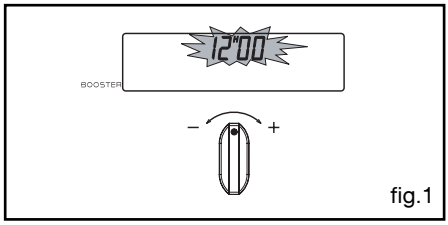


fig.1

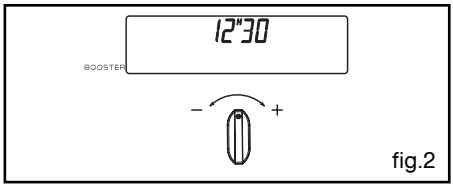


fig.2

- Pour remettre à l'heure l'horloge

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

Positionnez le sélecteur de programme sur "Mise à l'heure" (fig.1).
L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible (fig.2).
Tournez le bouton de réglages dans le sens + ou - de façon à augmenter ou à diminuer l'heure affichée (fig.3).

Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

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

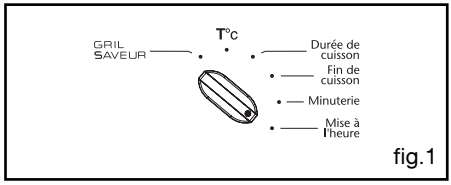


fig.1

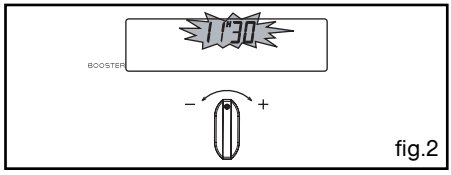


fig.2

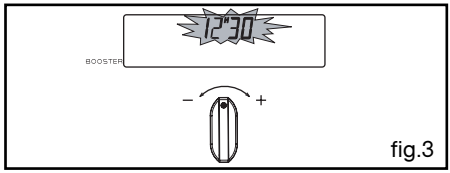


fig.3

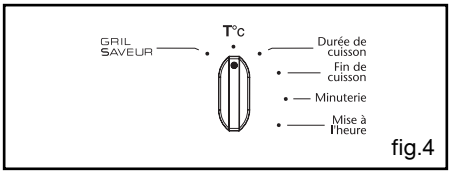


fig.4

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

• *Cuisson immédiate*

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).

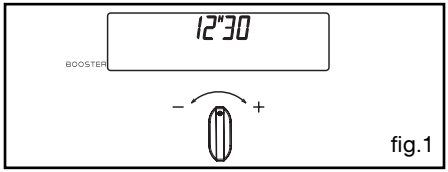


fig.1

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

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

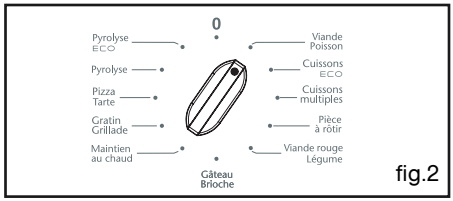


fig.2

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

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

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

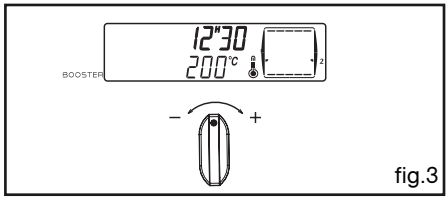


fig.3

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 tournant le bouton de réglage situé sous l'afficheur vers **+** ou **-**

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

Après ces actions, le four chauffe :

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

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

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

Attention

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

Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.

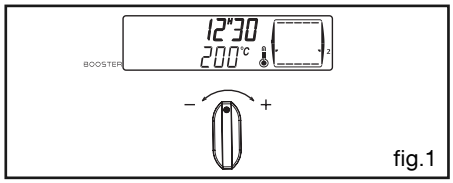
Attention

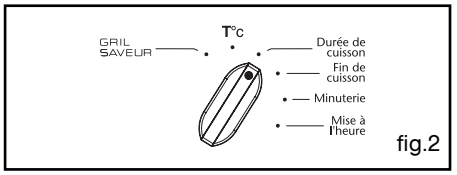
Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

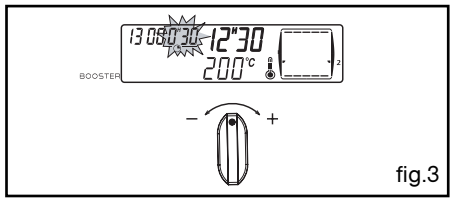
• *CUISSON PROGRAMMEE*

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (fig.1).
Exemple : position “Viande Tarte Poisson” température 200°C.
- Positionnez le sélecteur de programme sur la position “Durée de cuisson”(fig.2).
L’affichage de la durée clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.
- Tournez le bouton de réglage pour régler le temps souhaité.
Exemple : 30 min de cuisson (fig.3).
L’enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou appuyez sur le bouton de réglages pour valider. L’afficheur ne clignote plus.
Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.
L’heure de fin de cuisson(heure de départ + temps de cuisson) s’affiche automatiquement.
Dans ce cas : fin de cuisson à 13h







Après ces 3 actions, le four chauffe :

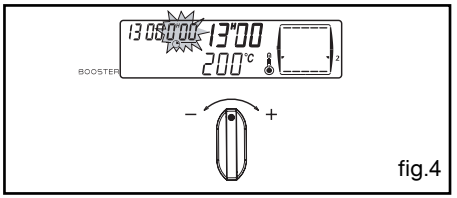
Le thermomètre commence à se remplir.
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

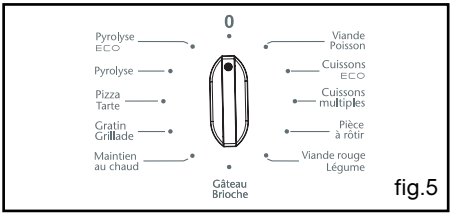
- le four s’arrête,

- 0:00 clignote (fig.4).

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L’arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur le bouton de réglages.



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



- ***CUISSON PROGRAMMEE***

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

Procédez comme une cuisson programmée.

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

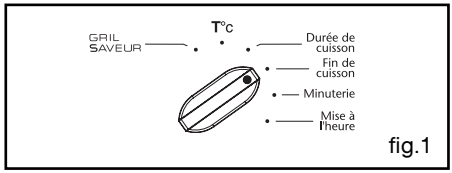


fig.1

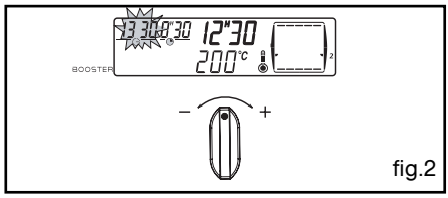


fig.2

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 le bouton de réglages.

L’affichage repasse à l’heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.3).

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

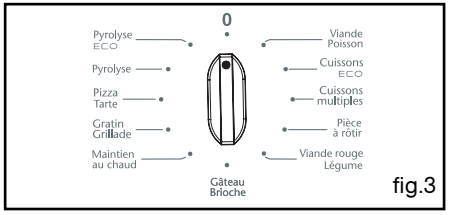


fig.3

• *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.

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

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

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

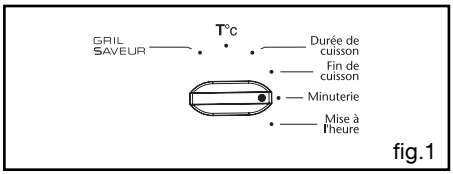


fig.1

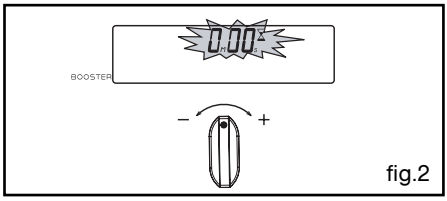


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.
Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.
L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur le bouton de réglages ou automatiquement au bout de quelques secondes.

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

• *UTILISATION DE LA FONCTION "BOOSTER"*

Au démarage 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 (arroser un gigot par exemple) il se produit une perte de chaleur dans la cavité.

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

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

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

• *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 cuisson suivantes : Gâteau, Brioche - Viande, Poisson, Tarte - Cuissons multiples - Viande rouge, Légume et Pizza.
Cette fontion 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
- Positionnez le sélecteur de programme sur la position"GRIL SAVEUR" (fig.1), la durée de cuisson clignote à 0h05 (cette valeur de durée correspond au temps minimum nécessaire pour activer la fonction "GRIL SAVEUR" dans la séquence de cuisson choisie).
- Tournez le bouton de réglage pour ajuster la durée de cuisson totale. L'enregistrement de la durée est automatique au bout de quelques secondes,ou un appui sur le bouton de réglages.
L'afficheur ne clignote plus.
- Après ces 3 actions, le four chauffe et l'indicateur dans l'afficheur s'illumine, vous indiquant que la fonction est en service.
Cinq minutes avant la fin de cuisson, l'indicateur "GRIL SAVEUR" clignote (fig.2).

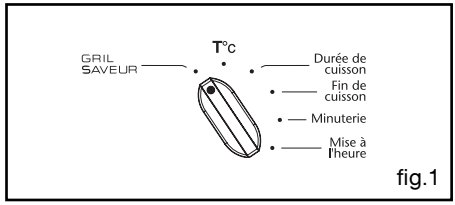


fig.1

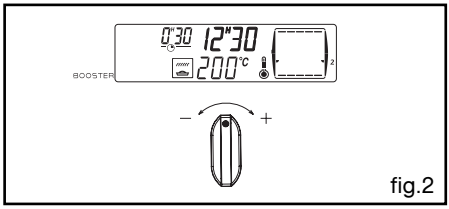


fig.2

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

Exemples de plats :

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

Exemples de programmation :

Gratinée à l'oignon :

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

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

Conseil

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

• *REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L'AFFICHEUR*

Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :
- Réglez et validez l'heure de votre programmateur à 0h10.

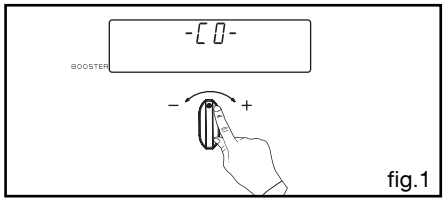


fig.1

- Appuyez pendant quelques secondes sur le bouton de réglages jusqu'à l'affichage de -C0- (fig.1).

- Tournez le bouton de réglages vers **+** ou **-** afin d'obtenir la luminosité souhaitée.
Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

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

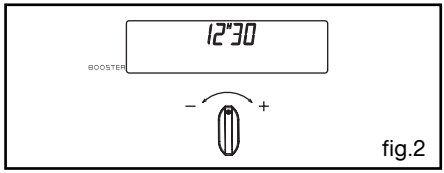


fig.2

• *VERROUILLAGE DE VOTRE FOUR*

Vous pouvez verrouiller votre four, pour cela :

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

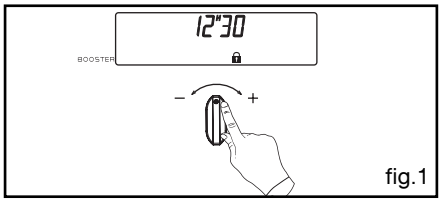


fig.1

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

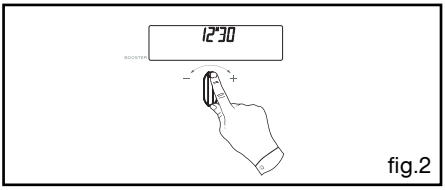


fig.2

5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR



Viande Poisson
(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux**...Pour saisir **rôtis de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

* 

Cuisson ECO
(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

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

* 

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

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



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

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



Viande rouge Légume
(température préconisée **225°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : **gibiers moelleux**...Pour saisir **rôtis de viandes rouge**. Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR



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

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



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).



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

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



Pizza Tarte
(température préconisée **240°C** mini 35°C maxi 275°C)

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

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

• *FOUR PYROLYTIQUE*

- Ce type de four nettoie par destruction à haute température les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements.
- Les fumées dégagées sont détruites par leur passage dans un catalyseur.
Il ne faut pas attendre que le four soit trop chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.

Dans quel cas devez-vous effectuer une pyrolyse ?
- Lorsque votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors de cuissons.

- Lorsque votre four dégage une odeur à froid suite à différentes cuissons (moutons, poissons, grillades...).

La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

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

• *CONSIGNE DE SECURITE*

Attention

- Avant de débuter la pyrolyse, retirez tous les accessoires à l'intérieur du four, y compris la casserolerie.

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.

• *NETTOYAGE PYROLYSE IMMEDIAT*

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

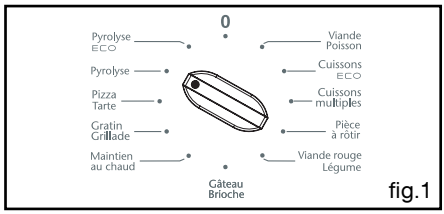


fig.1

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

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

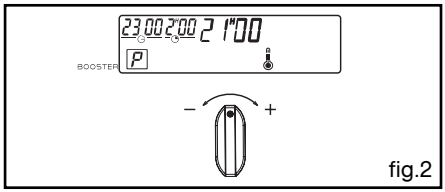


fig.2

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

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

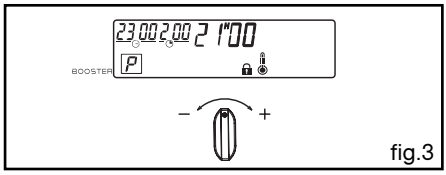


fig.3

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique 0.00 au niveau de la durée.

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

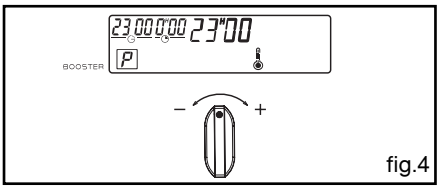


fig.4

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

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

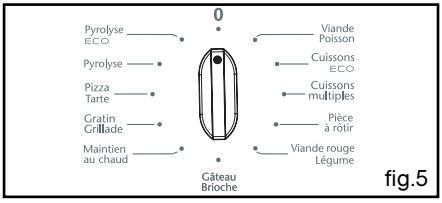


fig.5

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

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

- ***NETTOYAGE PYROLYSE DIFFÉRÉ***

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

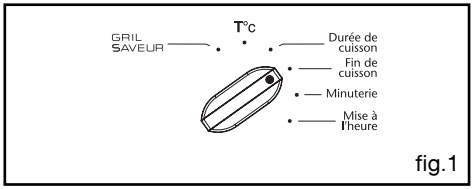


fig.1

La fin de cuisson clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.
Tournez le bouton de réglages vers + ou - pour régler l’heure de fin souhaitée.
Exemple : fin de pyrolyse à 4h (fig.2)..
Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

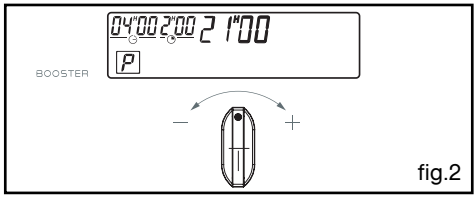


fig.2

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

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

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

Attention

- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.

Conseil

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

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).

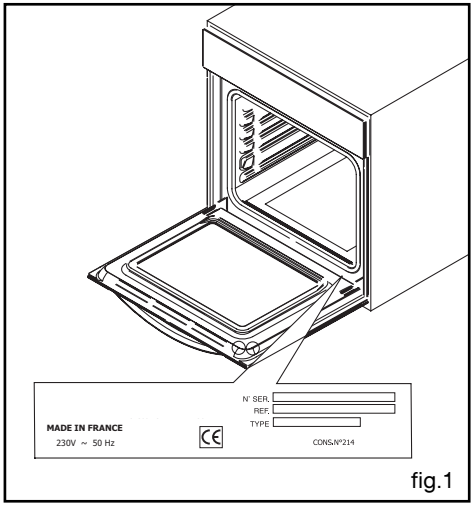


fig.1

PIÈCES D'ORIGINE

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

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

• *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 *

0,45 € TTC / min à partir d'un poste fixe