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

4 / 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
  - Réglage de la luminosité de l'afficheur ____ 11
  - Verrouillage de l'afficheur ____ 11

5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR ____ 12

6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL
- Nettoyage pyrolyse immédiat ____ 15
- Nettoyage pyrolyse différé ____ 16
- Nettoyage du four pyrolytique ____ 17
- Consignes de sécurité ____ 17

7 / ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT ____ 18

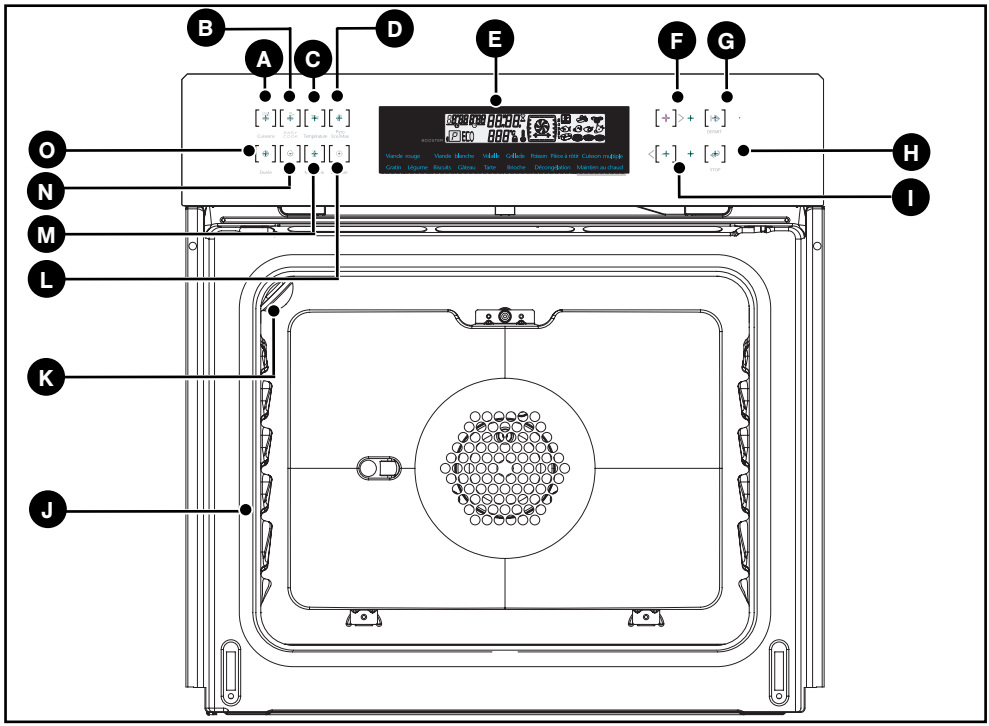
8 / AVANTAGES ET PRINCIPE EASY COOK ____ 19

9 / LES MODES DE CUISSON EASY COOK ____ 20
CONSEILS ET ASTUCES ____ 24
QUELQUES RECETTES ____ 25

10 / SERVICE APRES-VENTE
- Interventions ____ 27

3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

PRESENTATION DE VOTRE FOUR



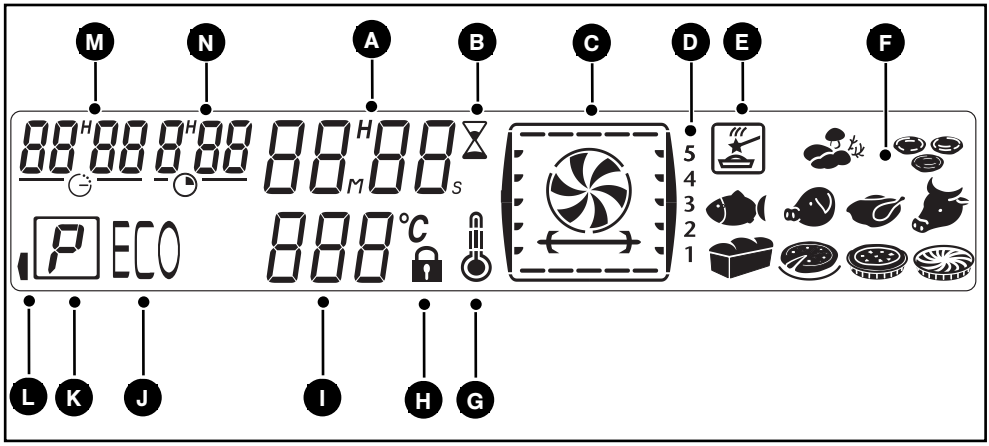
- **A** Touche type de cuissons
- **B** Touche “EASY COOK”
- **C** Touche température
- **D** Touche pyro et pyro ECO
- **E** Programmateur
- **F** Touche de réglage “**+**”
- **G** Touche de validation
- **H** Touche STOP
- **I** Touche de réglage “**–**”
- **J** Indicateur de gradins
- **K** Lampe
- **L** Touche “Mise à l’heure”
- **M** Touche “Minuterie”
- **N** Touche “Fin de cuisson”
- **O** Touche “Durée de cuisson”

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 EASY COOK
- **F** Indicateur des plats EASY COOK
- **G** Indicateur de montée en température
- **H** Indicateur de porte verrouillée
- **I** Affichage de la température
- **J** Indicateur ECO (cuisson etpyrolyse)
- **K** Indicateur de pyrolyse
- **L** Indicateur du BOOSTER
- **M** Affichage de la fin de cuisson
- **N** Affichage de la durée de cuisson

- ***UTILISATION DU PROGRAMMATEUR***

• *Comment régler l'heure ?*

- A la mise sous tension
L'afficheur clignote à 12:00 (fig.1).

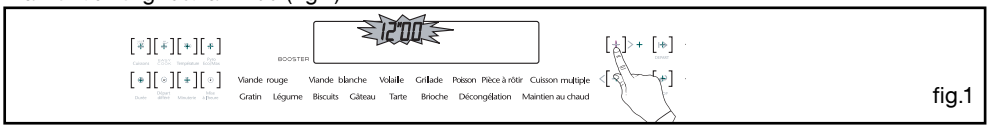


fig.1

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

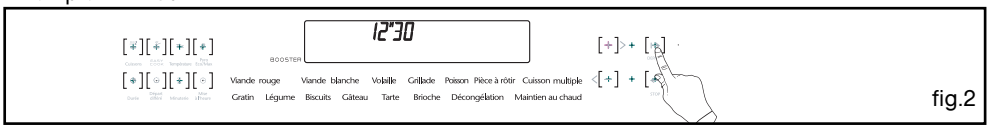


fig.2

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).

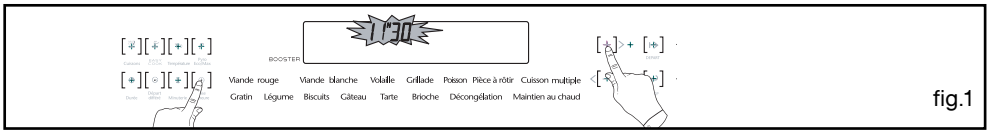


fig.1

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

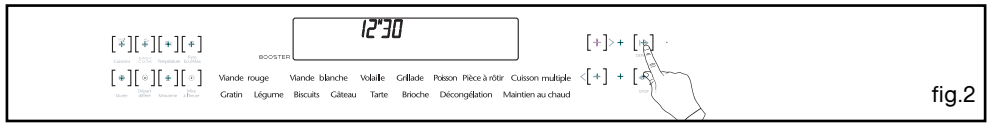


fig.2

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 programmateur 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.

fig.1

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, gril, 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).

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.

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 blanche”
température 200°c.

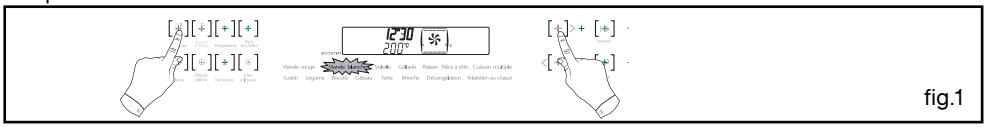


fig.1

- 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 : 25 min de cuisson.
La touche “Durée de cuisson” reste allumée le temps du réglage.

fig.2

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 12h55

Après ces 3 actions, le four chauffe :

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

• *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.

• *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.

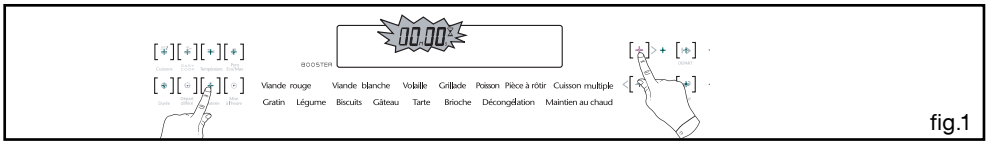


fig.1

- 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.

fig.1

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

• *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 "Durée" jusqu'à l'affichage de -[0- et maintenez appuyé.
- Appuyez sur les touches de réglage **+** ou **-** afin d'obtenir la luminosité souhaitée (fig.1).

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).

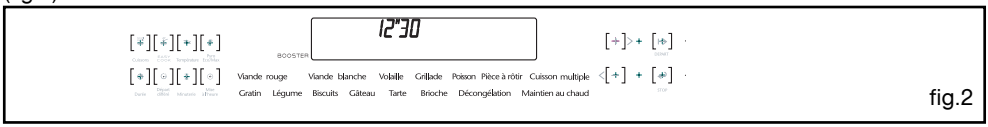


fig.2

• *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).

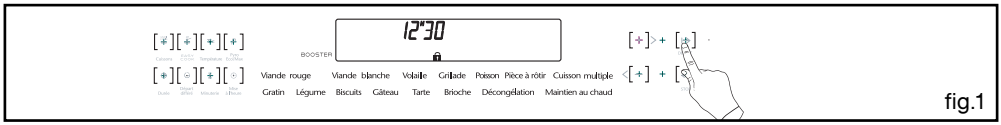


fig.1

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

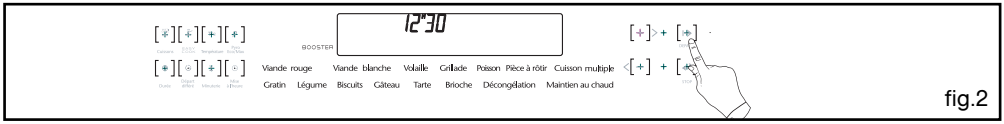


fig.2

5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR

Viande rouge
(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 plats préalablement démarrés sur table de cuisson (**coq au vin, civet**).

Viande blanche
(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 235°C)

- La cuisson s'effectue par l'hélice de brassage et l'élément circulaire chauffant..
- 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.

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 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**.

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 receuillir le graisses.
  - Recommandé pour griller les **côtelettes**, **saucisses**, **tranches de pain**, **gambas posées sur la grille**.

Poisson
(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 235°C)

- La cuisson s'effectue par l'hélice de brassage et l'élément circulaire chauffant..
- 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.

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 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**.

5 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR

*

Cuisson multiple
(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 235°C)

- La cuisson s'effectue par l'hélice de brassage et l'élément circulaire chauffant..
- Cette position vous permet de cuire sur plusieurs niveaux (2 maximum) des mets iden tiques ou différents 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 min. Glissez la léche frite sur le gradin du bas pour receuillir le graisses.
  - Recommandé pour griller les **côtelettes**, **saucisses**, **tranches de pain**, **gambas posées 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 235°C)

- La cuisson s'effectue par l'hélice de brassage et l'élément circulaire chauffant..
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus.

Gâteau
(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.

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.

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.

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

Maintien au chaud
(température préconisée **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Dosage de l'élément 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.***

- ***NETTOYAGE PYROLYSE IMMEDIAT***

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

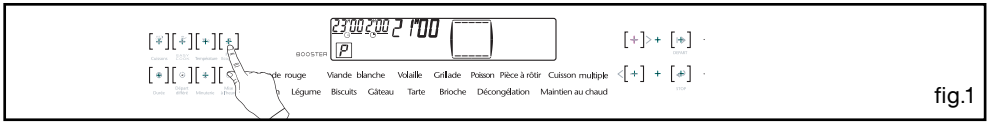


fig.1

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 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.2).

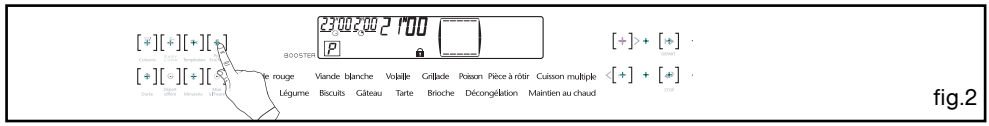


fig.2

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique 0.00 au niveau de la durée: voir (fig.3).

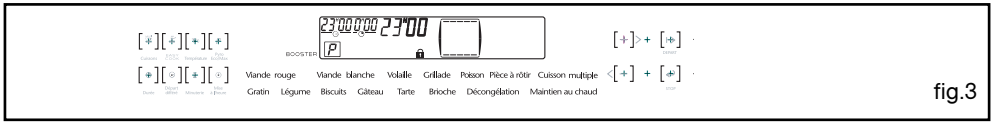


fig.3

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

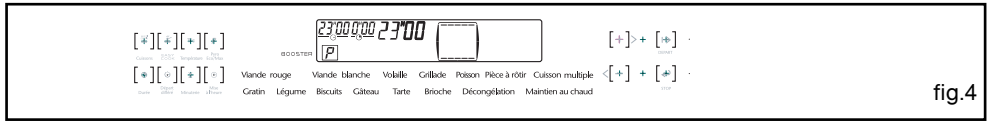


fig.4

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 casserolerie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.
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 :
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).

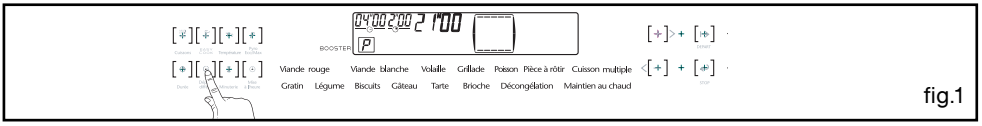


fig.1

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”.

6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

• *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.

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 réglage de programme jusqu'à l'émission d'un bip.

Attention

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

Conseil

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

8 / AVANTAGES ET PRINCIPE “EASY COOK”

- ***AVANTAGE ET PRINCIPE***

La cuisson en mode “EASY COOK” DOIT DEBUTER AVEC LE FOUR FROID, il convient d’attendre le refroidissement complet avant d’effectuer une deuxième cuisson sur ce même mode (dans le cas contraire , “ ” et la durée de cuisson clignotent, “AUTO”défile dans l’afficheur ainsi qu’une série de bips sonores vous empêchant de débuter une nouvelle cuisson).
Avec la fonction “EASY COOK” vous n’avez plus besoin de sélectionner la température et le temps de cuisson.
Ces deux paramètres sont calculés automatiquement par votre four, afin d’obtenir une cuisson optimale.
Le mode de cuisson “EASY COOK” s’effectue en 2 phases:

1) Une première phase (acquisition) durant laquelle le four va enregistrer, grâce à ses capteurs électroniques les données de cuisson spécifiques à votre plat.
Cette phase se symbolise par fixe dans la zone droite de l’afficheur avec “ _ - ¯ ” animé.
Elle peut durer entre 5 et 40 minutes selon la cuisson choisie.

NE PAS OUVRIR LA PORTE PENDANT CETTE PHASE afin de ne pas perturber l’enregistrement des données.

2) Une deuxième phase (calcul), le four détermine le temps de cuisson nécessaire. “AUTO” défile dans l’afficheur. Le four indique le temps de cuisson restant ainsi que l’heure réelle de fin de cuisson. Vous pouvez ouvrir, si vous souhaitez intervenir sur le plat (arrosage, retournement de l’aliment...).
3) En fin de cuisson, une série de bips sonores retentit.

- ***MODE D’UTILISATION***

Cuisson immédiate :

1. Appuyez sur la touche “EASY COOK”.
2. Faites défiler les symboles en appuyant sur la touche de réglage “ + “ de façon à sélectionner votre plat (fig.1).
Appuyez sur la touche “START” pour valider.

fig.1

Insérez-le sur le gradin préconisé dans l’afficheur.
Fermez la porte.
Le four débute sa cuisson.
La phase de recherche commence symbolisée par l’animation dans l’afficheur: un temps est proposé. La cuisson terminée, le four émet plusieurs bips.

8 / AVANTAGES ET PRINCIPE “EASY COOK”

- ***MODE D’UTILISATION***

Cuisson différée :

Appuyez sur la touche “EASY COOK”.
Choisissez votre plat appuyant sur la touche de réglage “ + “.
Enfournez votre plat et fermez la porte
1. Appuyez sur la touche “Fin de cuisson”.
2. Réglez l’heure de fin de cuisson souhaitée en appuyant sur les touches de réglages “ + ou - “ (fig.1).
Exemple.: Fin de cuisson 19h30.

fig.1

Après ces actions, le départ de cuisson est différé.
La fin de cuisson est estimée à partir du temps moyen de base. De la même façon qu’une cuisson immédiate, ce temps sera optimisé en cours de cuisson et donc l’heure peut varier de quelques minutes (en +ou en -) par rapport à la sélection initiale.

8 / AVANTAGES ET PRINCIPE “EASY COOK”

- ***CONSEILS***

Dès que l’animation “ _ - ¯ ” n’apparaît plus dans l’afficheur, vous avez libre accès pour ouvrir la porte du four (fig.1).

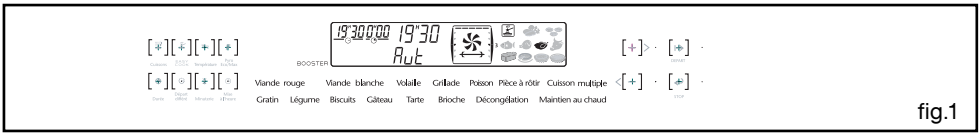


fig.1

Si toutefois vous ouvrez la porte alors que l’animation est en cours, votre four émet un “bip” d’avertissement, “ ” et la durée de cuisson clignotent, “AUTO”défile dans l’afficheur.

La cuisson en mode “EASY COOK” DOIT DEBUTER AVEC LE FOUR FROID, il convient d’attendre le refroidissement complet avant d’effectuer une deuxième cuisson sur ce même mode (dans le cas contraire , “ ” et la durée de cuisson clignotent, “AUTO”défile dans l’afficheur ainsi qu’une série de bips sonores vous empêchant de débuter une nouvelle cuisson).

EN CAS D’ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Bips+ picto EASY COOK clignotent	- Vous avez ouvert la porte pendant la phase de recherche : le programme est annulé. - Le four est chaud	➡ Laissez refroidir le four pour redémarrer la cuisson.

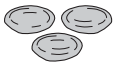
9 / LES MODES DE CUISSON “EASY COOK”

LEGUMES

- tomates, poivrons farcis
- lasagnes (frais ou surgelés)
- hachis parmentier, brandade, gratins de pâtes etc...

CONSEILS :

- adapter correctement les dimensions de votre plat à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.



BISCUITS

- **petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants, petits pains, pains au raisin en boîte, croque-monsieur.**

CONSEILS :

- petits gâteaux individuels : toujour posés dans le plat émail.
- Attention : la pâte à choux doit être cuite sur “GATEAUX” pour obtenir de bons résultats

POISSONS

- **Poissons entiers (dorade, colinot...) ou entiers individuels (truites, maquereaux) avec aromates et vin blanc, rôti de poisson**

CONSEILS :

- réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés au plat (les poissons grillés ou cuits en papilotte nécessitent un préchauffage du four).

PORC

- rôtis de porc, échine, filet

CONSEILS :

- sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débuter la cuisson : plus la viande est froide, plus elle le sera en fin de cuisson.
- utilisez un plat en terre. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d’eau.
- en fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 minutes viande emballée dans une feuille d’aluminium avant de trancher. Salez en fin de cuisson.

POULET

- Poulets de 1 k à 1,700k
- Canette, pintade...

CONSEILS :

- cuisson au tourne-broche : n’oubliez pas de poser la lèchefrite au premier gradin pour récupérer les graisses.
- cuisson au plat : préférez les plats en terre pour éviter les éclaboussures.

9 /LES MODES DE CUISSON “EASY COOK”

ROTI DE BOEUF

- **Rôtis de boeuf (cuisson saignante à coeur)**

CONSEILS :

- si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle.
- sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débuter la cuisson (voir conseils page suivante). Otez le maximum de barde, posez le rôti dans un plat en terre avec un peu d’eau et une cuillerée à café d’huile. Ne salez qu’en fin de cuisson.

GÄTEAUX

- **gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés), quatre quarts**
- **préparations toutes prêtes proposées en sachets**

CONSEILS :

- gâteaux préparés dans un moule à cake, rond, carré...et toujours posés sur la grille.
- Possibilités de cuire 2 cakes, moule côte à côte.

PIZZA

- pizza traiteur fraîches
- pizza pâtes prêtes à l’emploi
- pizza pâtes “maison”
- pizza surgelées (roulés au fromage, petits pains (en boîte)

CONSEILS :

- posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante
- posez-la dans le plat émaillé pour obtenir une pâte moëlleuse.

TARTES SALEES

- Tartes fraîches ou surgelées
- Quiches
- Feuilletés crus à la viande surgelés

CONSEILS :

- utilisez un moule en aluminium non adhésif :la pâte sera plus croustillante dessous
- tartes et quiches surgelées du commerce : retirez la barquette aluminium avant de les poser sur la grille.

TARTES SUCREES

- Tartes fraîches ou surgelées

CONSEILS :

- utilisez un moule en aluminium non adhésif :la pâte sera plus croustillante dessous.

LEGUMES

Pour un gratin de pommes de terre plus onctueux, il est conseillé de précuire celles-ci coupées en rondelles dans du lait ou lait + crème pendant une vingtaine de minutes.
Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les graines, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.

POISSONS

A l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.
Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'oeil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

POULET

Adaptez le plat à la taille du poulet pour que les graisses ne brûlent pas.

BOEUF (VIANDES EN GENERAL)

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

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

Evitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.
Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper: il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.
Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuillère à soupe de fleur de maïs.

LEGUMES

Tomates farcies au chèvre chaud.

8 tomates
300g de fromage de chèvre frais
4 cuillérées à soupe d'huile d'olive
1 petit bouquet de fines herbe (ciboulette ou basilic)
sel, poivre.

Lavez les tomates, ôtez le chapeau et videz délicatement la pulpe.
Retournez-les pour bien les égoutter.
Avec une fourchette, mélangez fromage et huile d'olive, ajoutez les herbes fine ment ciselées, sel et poivre.
Remettez le chapeau et disposezles dans un plat. Mettez au four.
Servez chaud sur un lit de salade verte.

POISSONS

Dorade grise au cidre brut : 1 dorade de 1,5 kg.
500 g de champignons de Paris.
2 pommes acides.
2 échalotes.
2 cuillerées à soupe de crème épaisse.
100 g de beurre.
1/2 litre de cidre. Sel, poivre.

Videz, écaillez le poisson. Posez-le dans un plat beurré sur les échalotes hachées fines et les champignons en lamelles. Ajoutez le cidre, sel et poivre et quelques noisettes de beurre. Enfournez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème.
Rajoutez-la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

ROTI DE BOEUF

Sauces d'accompagnement.

Sauce SAUTERNES PERSILLEE au ROQUEFORT :

Faites suer 2 cuillers à soupe d'échalotes ciselées au beurre.
Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer.
Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement.
Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Sauce COGNAC au POIVRE ROSE :

Faites suer 2 cuillers à soupe d'échalotes ciselées.
Ajoutez 15 cl de vin rouge, laissez évaporer.
Ajoutez 1 jaune d'oeuf, 1 cuiller de Ketchup, 200 g de beurre. Sel, poivre.
En fouettant, versez 3 cuillers de Cognac et 1 cuiller à café de baies roses concassées.

Sauce FRUITEE à la POIRE et au CRESSON :

Faites cuire 1 poire, recouverte de vin blanc. Egouttez, mixez.
Ebouillantez 1/2 botte de cresson, égouttez, hachez.
Faites étuver 1 cuiller à soupe d'échalotes hachées au beurre.
Mouillez avec le vin de la cuisson. Faites évaporer.
Ajoutez la poire, le cresson et 20 cl de crème liquide.
Salez, poivrez, faites bouillir légèrement.

Enfournez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème.
Rajoutez-la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

QUELQUES RECETTES

POULET

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

PIZZA

Base : 1 pâte pour pizza

*aux légumes : 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dès + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles +2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée : 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc : 200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

TARTES / QUICHES

Moule en aluminium anti-adhésif diamètre 30 cm.

Tarte feuilletée pralinée aux pommes :

1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.
200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.
2 oeufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.
2 pommes coupées en dès roulés dans 70 g de pralin.
Déposez crème + pommes. Enfournez.

QUICHES :

Base: 1 moule aluminium diamètre 27 à 30 cm
1 pâte brisée prête à l'emploi
3 oeufs battus + 50 cl de crème épaisse
sel, poivre, muscade.

Garnitures variées : 200 g de lardons précuits,
ou - 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé
ou - 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu
ou - 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés

PETITS GATEAUX AU CHOCOLAT

12 ramequins individuels en aluminium
60 g de beurre
200 g de chocolat amer (plus de 50% de cacao)
100 g de sucre en poudre
4 oeufs
1 sachet de levure chimique
70 g de farine tamisée.

Faîtes fondre le chocolat avec le beurre sur un feu très doux. Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Ajoutez le farine, le chocolat fondu avec le beurre et terminez par la levure. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Beurrez et farinez légèrement les ramequins aluminium, versez la pâte dedans (sans en faire couler sur les bords). Posez les ramequins dans le plat émail 2em gradin et sélectionnez"GATEAUX" séquence "BISCUITS". Démontez et laissez refroidir sur une grille. Accompagnez de crème anglaise vanillée ou de glace à la noix de coco.

QUELQUES RECETTES

QUATRE QUARTS AUX AGRUMES

Caramel : 20 morceaux de sucre (200 g)
Gâteau : 4 oeufs - 200g de sucre semoule - 200g de farine - 200g de bon beurre
2 cuillerées à café de levure
Fruits : 1 petite boîte d'agrumes au sirop.

Egouttez les fruits. Préparez un caramel. Lorsqu'il a pris couleur, versez-le dans moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir. Dans le bol d'un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les oeufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine tamisée.Terminez par la levure. Disposez les quartiers d'agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfournez sur "GATEAUX". Démoulez dans un joli plat, et servez froid. Les fruits peuvent être des pommes, des poires, des abricots.

10/ SERVICE APRES-VENTE

• *INTERVENTIONS*

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

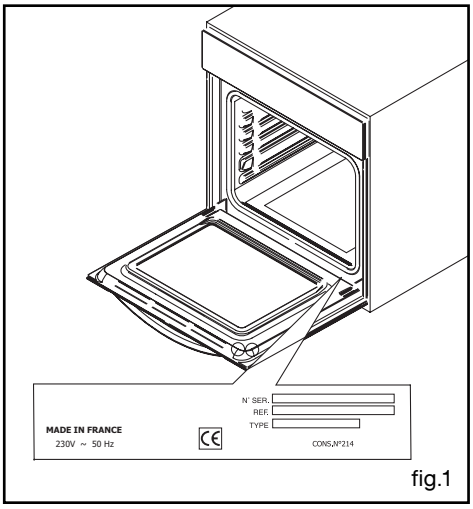


fig.1

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

⇒ *tarif en vigueur à la date d'impression du document.*

FagorBrandt SAS, locataire-gérant – SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.