

# INSTRUCTIONS UTILISATEUR

ORIGINE  
FRANCE®  
GARANTIE

BVCert.6011825

Fours



CZ2100008\_04

Nous cuisinons si bien ensemble

**Sauter**

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

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



BV/Cert.6011825

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

Retrouvez-nous sur



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



## IMPORTANT :

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



## TABLES DES MATIÈRES

	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ .....	4
	ENVIRONNEMENT ET ECONOMIE D'ENERGIE .....	7
	Environnement .....	7
	Conseil d'économie d'énergie.....	7
	INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL .....	8
	Choix de l'emplacement et encastrement.....	8
	Raccordement électrique.....	10
	DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL.....	11
	Présentation du four .....	11
	Afficheur et touches de commandes .....	12
	Accessoires .....	13
	UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.....	14
	Réglages .....	14
	Menu réglages .....	15
	Les modes de cuisson .....	17
	Démarrage d'une cuisson .....	18
	La fonction Guide Saveur.....	20
	ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL .....	21
	Nettoyage intérieur - extérieur .....	21
	Anomalies et solutions .....	25
	TABLEAU DE CUISSON .....	26
	APITUDE A LA FONCTION .....	28
	RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE .....	30
	SERVICE APRÈS-VENTE .....	31
	Interventions .....	35
	Relations consommateurs FRANCE .....	35



# INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

### **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.

### **Avant la 1ère utilisation**

Chauffez votre four à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

### **Informations importantes**

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

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.

Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact

avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

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

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

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

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

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

### **Consignes de sécurité**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une



## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

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

### **! MISE EN GARDE :**

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
- Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.
- Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires et enlevez les éclaboussures importantes.
- Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les enfants.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

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

### **! MISE EN GARDE :**

- S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.
- La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.
- Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être installé différemment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.



## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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



# ENVIRONNEMENT ET ECONOMIE D'ENERGIE

## Environnement

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



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne en vigueur sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

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

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

## Conseil d'économie d'énergie

Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



## Choix de l'emplacement et encastrement

Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Cet appareil peut être installé indifféremment en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées en caoutchouc et pré-percez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis. Replacez les butées caoutchouc.

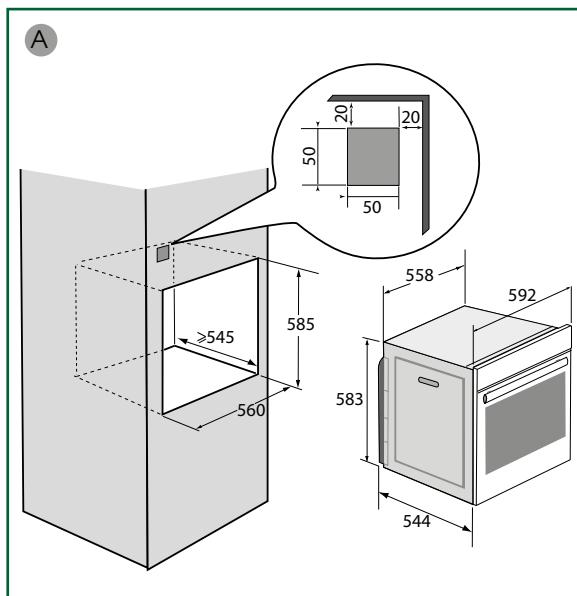


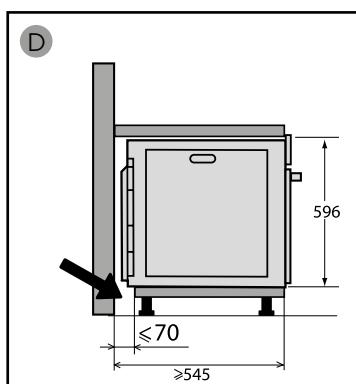
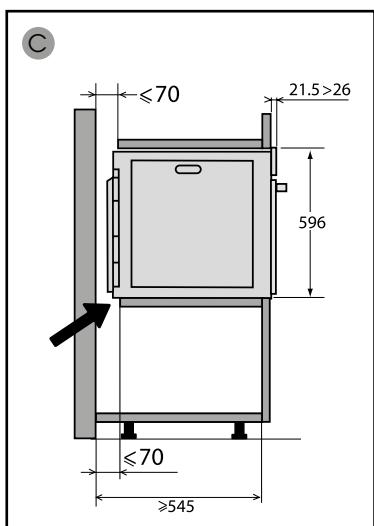
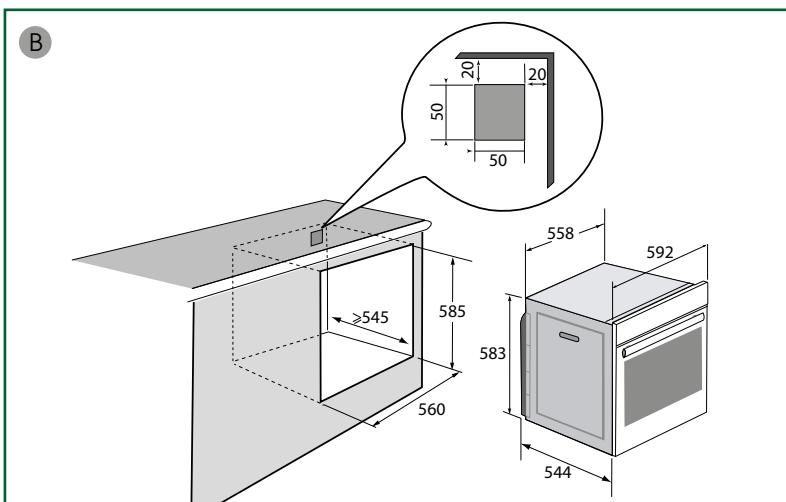
### CONSEIL

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

### ATTENTION

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.





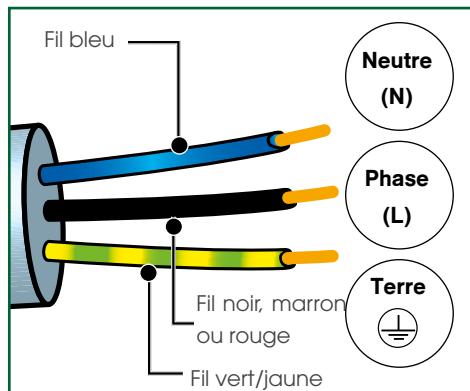
## Raccordement électrique

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

### ATTENTION

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

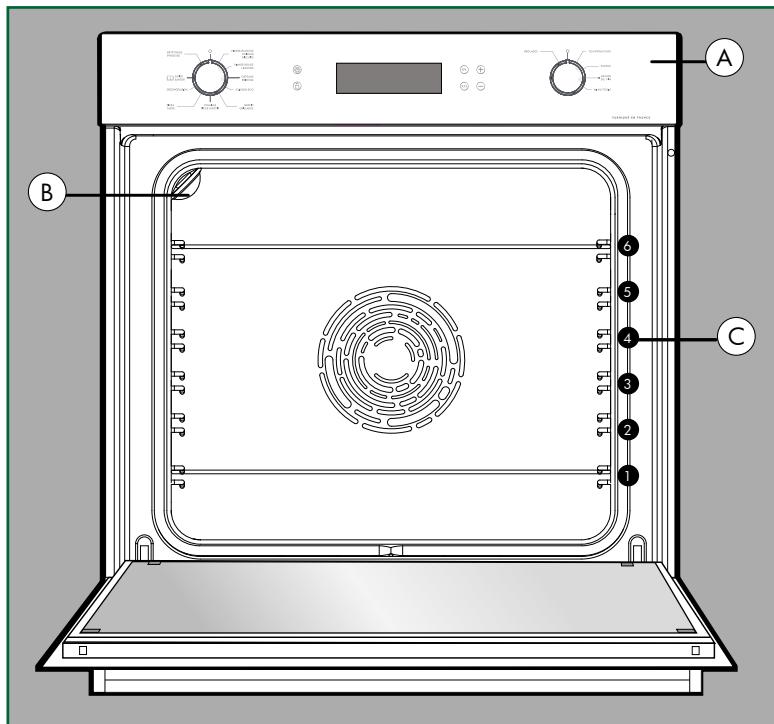
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexiste, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.



### • Avant la première utilisation

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

## Présentation du four



A Bandeau de commande

B Lampe

C Gradins fils (6 positions)

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

## Afficheur et touches de commandes

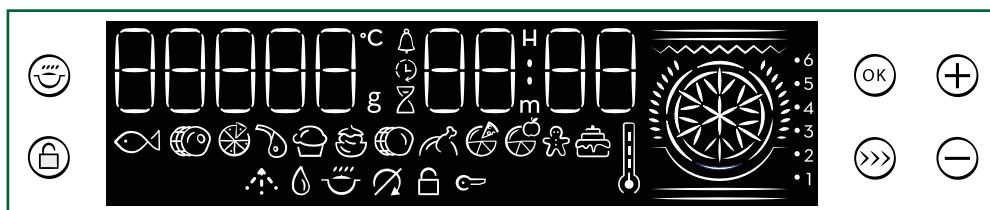
#### • Bandeau de commande



#### A Manette de selection de modes de cuisson

## B Manette de réglages

#### • Afficheur



-  Minuterie
-  Fin de cuisson
-  Durée de cuisson
-  Indicateur de température
-  Indicateur Gril Saveur

-  Poids
-  Verrouillage clavier
-  Verrouillage porte
-  Indicateur de montée en température

- Touches

 Gril Saveur

## OK Validation

⊕ Touche +

## Verrouillage clavier

»»» Booster (accélère la montée en température)

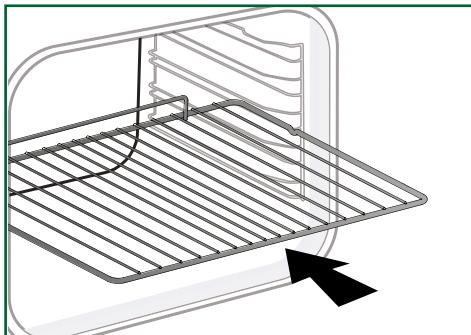
## – Touche -

## Accessoires

### • Grille sécurité anti-basculement

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

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



### • Plat multi usages lèche-frites 45mm

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



#### MISE EN GARDE :

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

#### CONSEIL

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

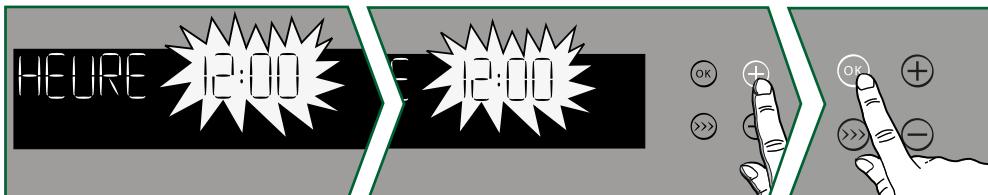
#### MISE EN GARDE :

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

## Réglages

- Mise à l'heure

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

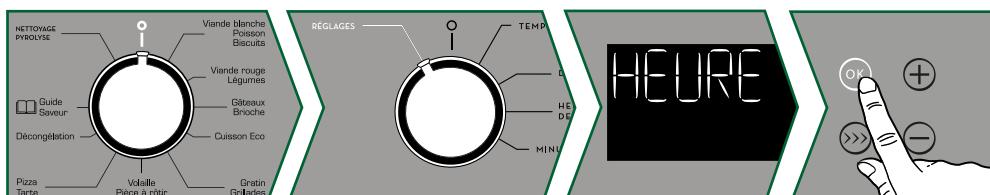


Réglez l'heure à l'aide des touches + et -. Validez avec la touche OK.

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

- Modification de l'heure

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

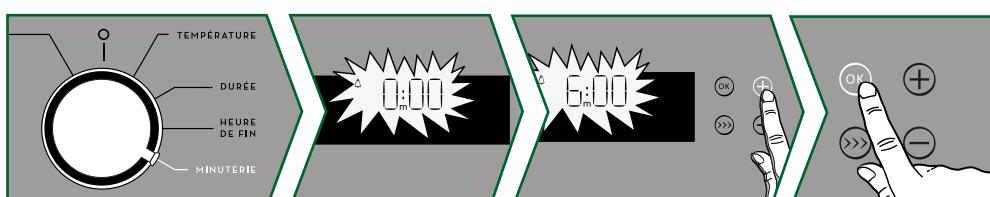


Tournez la manette de réglages sur la position "RÉGLAGES".

A l'aide des touches + et - naviguez dans les différents paramètres, sélectionnez "HEURE" et validez à l'aide de la touche OK. Modifiez l'heure et validez avec la touche OK.

Rammez la manette en position zéro.

- Minuterie

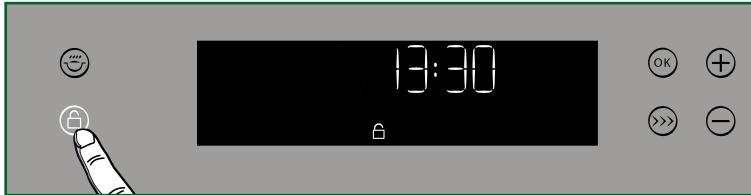


Tournez la manette de réglages sur la position "MINUTERIE". La minuterie clignote.

Réglez la minuterie avec les touches + et -. Validez avec la touche OK le compte à rebours se lance. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche. Pour annuler la minuterie, rammez la manette en position zéro.

### • Verrouillage clavier (sécurité enfants)

Appuyez sur la touche  jusqu'à l'affichage du symbole  à l'écran.



Pour le déverrouiller, appuyez de nouveau sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  disparaît de l'écran.

## Menu réglages

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

Tournez la manette de réglages sur la position "RÉGLAGES". A l'aide des touches + et - naviguez dans les différents paramètres défilant à l'écran.



Appuyez sur la touche OK pour valider votre choix. A l'aide des touches + et - activez ou désactivez les différents paramètres, voir tableau.

<b>HEURE</b>	<b>HEURE :</b> Permet le réglage ou la modification de l'heure.
<b>LAMPE</b>	<b>VEILLE DE LA LAMPE :</b> Position ON, en mode cuisson, la lampe reste toujours allumée (sauf mode ECO)  Position AUTO, en mode cuisson, la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes.
<b>BIP</b>	<b>SONS - BIPS - TOUCHES :</b> Position ON, sons actifs. Position OFF, pas de sons.

## Menu réglages

	<b>MODE DEMO :</b> Position ON, fonction activée, mode démonstration utilisé en exposition. Position OFF, fonction désactivée, votre four est opérationnel.
	<b>LUMINOSITÉ :</b> Permet de régler la luminosité de l'afficheur.
	<b>VEILLE AFFICHEUR:</b> Position ON, extinction de l'afficheur après quelques minutes. Position OFF, réduction de la luminosité de l'afficheur après quelques minutes..
	<b>LANGUE :</b> FR/EN/OFF(pas de texte affiché)

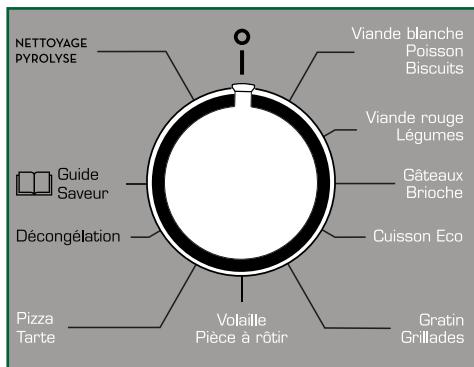
Pour sortir du "Menu réglages" mettre la manette sur la position 0.

### • Fonction AUTO-STOP

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

«AUTO-STOP» s'affiche alors à l'écran.

## Les modes de cuisson



### CONSEIL

Préchauffer votre four avant d'enfourner vos plats.



### VIANDE BLANCHE-POISSON-BISCUITS\*

(température mini 35°C maxi 250°C)

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

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



### VIANDE ROUGE-LEGUMES \*

(température mini 35°C maxi 275°C)

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



### SYSTÈME "SMART ASSIST"

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



### GATEAUX-BRIOCHE

(température mini 75°C maxi 250°C)

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



### CUSSION ECO\*

(température mini 35°C maxi 275°C)

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



### GRATIN

(position 1 à 4)



### GRILLADES



### VOLAILLE-PIECE A ROTIR

(température mini 100°C maxi 250°C)

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



### PIZZA-TARTE

(température mini 35°C maxi 275°C)

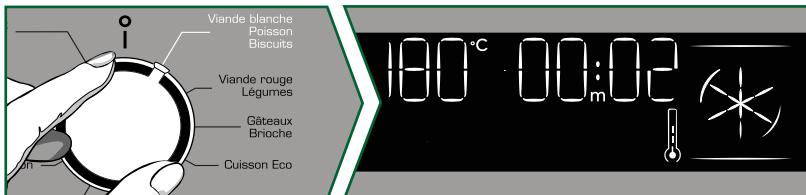
\* Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE .

## Démarrage d'une cuisson

- Démarrage d'une cuisson immédiate**

L'afficheur ne doit pas clignoter.

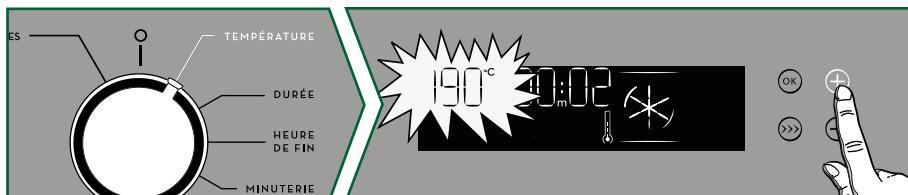
Tournez la manette de fonctions sur le mode de cuisson de votre choix.



La montée en température démarre immédiatement. L'indicateur de durée vous indique depuis combien de temps le four à démarré. Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée.

- Modification de la température**

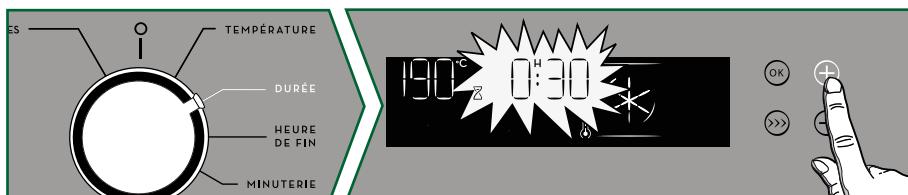
Tournez la manette de réglages sur température. L'affichage de la température clignote, ajustez la température avec les touches + et -. Validez en appuyant sur OK.



- Modification de la durée**

Tournez la manette de réglages sur durée.

L'affichage de la durée clignote, le réglage est alors possible. Ajustez avec les touches + et - pour régler la durée de cuisson, validez avec la touche OK.



# 3

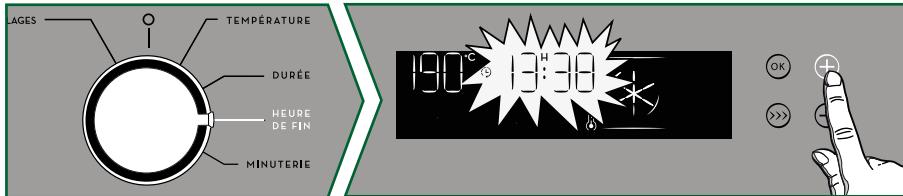
## UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • Modification de l'heure de fin de cuisson

Effectuez une cuisson immédiate en programmant une durée ensuite tournez la manette sur heure de fin.

L'affichage de l'heure de fin clignote, le réglage est alors possible.

Ajustez avec les touches + et - pour régler l'heure de fin de cuisson, validez avec la touche OK.



### • Utilisation de la fonction Boost

Vous avez la possibilité de préchauffer rapidement votre four avec la fonction "BOOSTER" . Démarrer une cuisson et appuyez sur la touche . Le four monte rapidement en température et le symbole BOOST s'affiche en alternance avec la température à l'écran.

NOTA : La fonction «Booster» est disponible pour les fonctions : "Viande rouge, Légumes, Tarte, Pizza, Biscuits, Poisson, Viande blanche, Gâteaux et Brioche".

### • Utilisation de la fonction Gril saveur

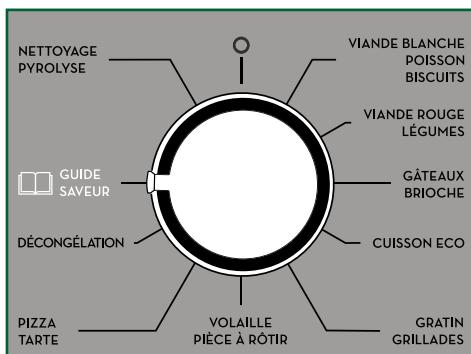
Vous avez la possibilité de gratiner un plat en fin de cuisson avec la fonction "Gril SAVEUR" . Sélectionnez une fonction de cuisson, ajustez la température et programmez une durée de cuisson.

Sélectionnez ensuite la fonction "Gril SAVEUR" en appuyant sur la touche . Votre cuisson démarre. Le symbole s'affiche.

**NB :** "Gril SAVEUR" n'est pas disponible sur les modes de cuisson Eco et décongélation.



## La fonction Guide Saveur



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

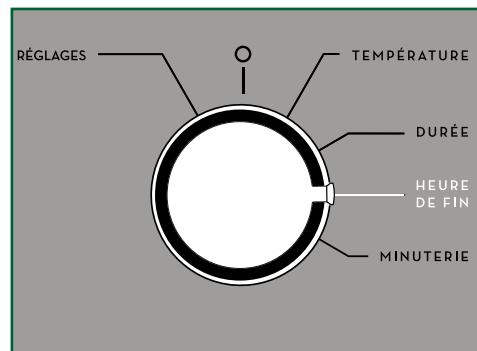
Tournez le sélecteur de fonctions sur **Guide saveur**. Vous devez choisir un aliment préprogrammé parmi la liste suivante à l'aide des touches + et - :

- P01: Saumon
- P02: Boeuf à point
- P03: Pizza
- P04: Epaule d'agneau
- P05: Soufflé
- P06: Tomates farcies
- P07: Rôti de porc
- P08: Poulet
- P09: Quiche
- P10: Tarte aux fruits
- P11: Biscuits
- P12: Gâteau

Validez en appuyant sur la touche **OK**. Un poids proposé clignote à l'écran. Rentrez le poids réel de l'aliment avec les touches + et - puis validez en appuyant sur **OK**. La durée de cuisson idéale s'affiche, elle est calculée automatiquement. Le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez mettre votre plat. Enfournez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 6 en haut).

Le four démarre.

- Modification de l'heure de fin de cuisson



Tournez la manette de réglage sur heure de fin.

Réglez l'heure fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches +/- puis validez en appuyant sur **OK**. La cuisson programmée s'affiche, votre cuisson se finira à l'heure choisie.



### IMPORTANT :

Certaines recettes peuvent nécessiter un préchauffage.

## Nettoyage intérieur - extérieur

- Autonettoyage de la cavité par pyrolyse

### ATTENTION

Retirez les accessoires et les gradins-fils du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.

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

Cycles d'autonettoyage :

- **Pyro Max**, un nettoyage classique en 2 heures pour un four sale (ou très sale).
- **Pyro Express** un nettoyage rapide en 59 minutes pour un four peu sale, disponible lorsque le four est déjà chaud !
- **Pyro Eco** intervient uniquement en remplacement de la Pyro Express dans le cas où votre four n'est pas suffisamment chaud. La durée du nettoyage est alors d'1h30.

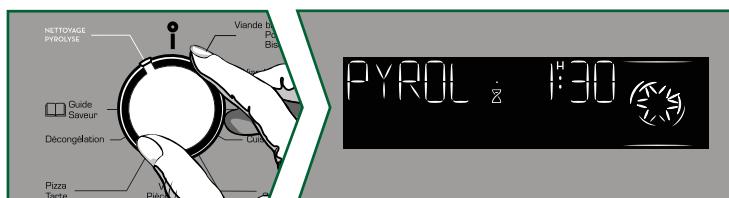
### CONSEIL

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

## • Démarrage d'une pyrolyse

Le programmeur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter. Pour activer la pyrolyse, tournez le sélecteur de fonctions sur Nettoyage Pyrolyse. Selectionnez à l'aide des touches + et - le programme pyrolyse souhaité puis validez avec la touche OK la pyrolyse démarre.

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



**CONSEIL**

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

**Pyrolyse différée**

Suivez les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" et reportez-vous au chapitre «heure de fin cuisson» pour régler l'heure de fin de la pyrolyse.

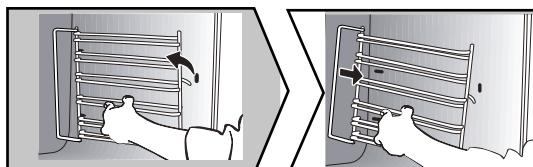
Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour quelle se termine à l'heure programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonction sur 0.

- **Nettoyage de la surface extérieure**

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

- **Nettoyage des gradins-fils**

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



- **Nettoyage des vitres de la porte**

**ATTENTION**

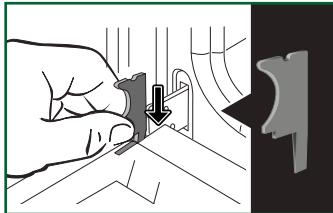
Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

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

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

### • Nettoyage des vitres de la porte

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



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

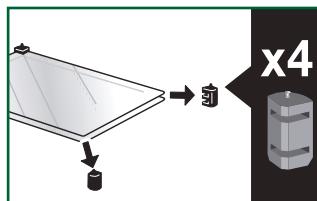
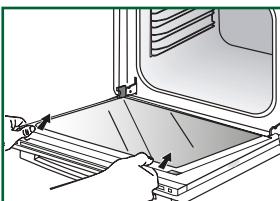
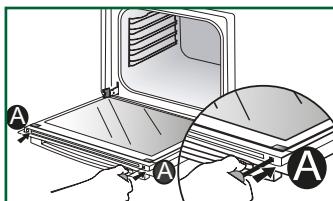


#### IMPORTANT

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

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

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



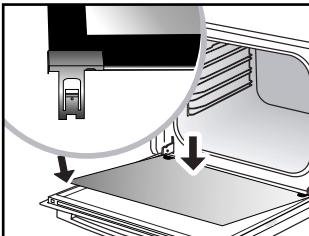
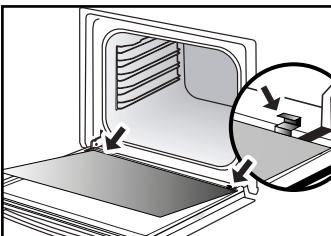
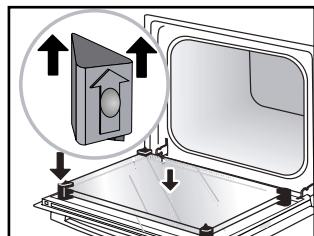
### • Remontage des vitres de la porte

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

Engagez la dernière vitre dans les butées métalliques, ensuite cliquez-la, face brillante vers vous.

Retirez la câle plastique.

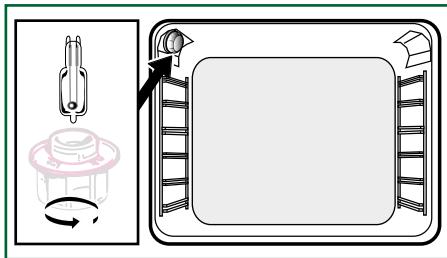
Votre appareil est de nouveau opérationnel.



- Remplacement de la lampe

**IMPORTANT**

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



Caractéristiques de l'ampoule:

25 W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.

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

## Anomalies et solutions

### «Auto Stop» s'affiche (système Auto Stop).

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

### Code défaut commençant par un «F».

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

### Le four ne chauffe pas.

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

### La lampe du four ne fonctionne pas.

Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

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

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

### Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.

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

### Le symbole clignote dans l'afficheur.

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

### Bruit de vibration.

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

## 5

## TABLEAU DE CUISSON

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

## 5

## TABLEAU DE CUISSON

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

## EQUIVALENCE : CHIFFRES °C

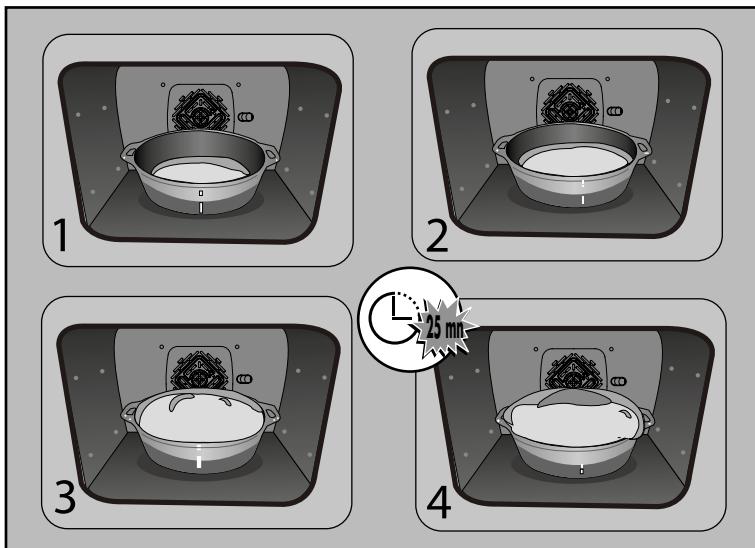
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

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

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

\* Selon modèle

## Recette avec levure (selon modèle)



## Ingrédients:

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

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

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

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

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



# RENDEMENT ENERGETIQUE

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

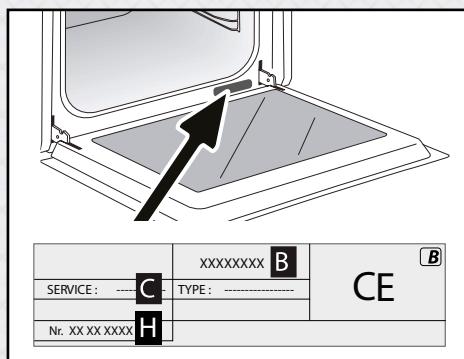
	Symbol	Valeur	Unité
Type norme		XHT25W	
Identification du modèle			
Type de four	Simple		
Masse de l'appareil	M	38.0	Kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Electricité		
Volume par cavité	V	73.0	L
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC electric cavity	0.70	KWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	EC electric cavity	1.10	KWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEI cavity	81.4	



## SERVICE APRÈS-VENTE

### Interventions

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



B : Référence commerciale

C : Référence service

H : Numéro de série

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

**09 69 39 25 25** ► Service gratuit  
+ prix appel

### Relations consommateurs FRANCE

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

> consulter notre site :

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

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs SAUTER  
5 avenue des Béthunes  
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE  
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

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

### PIÈCES D'ORIGINE

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



# Sauter