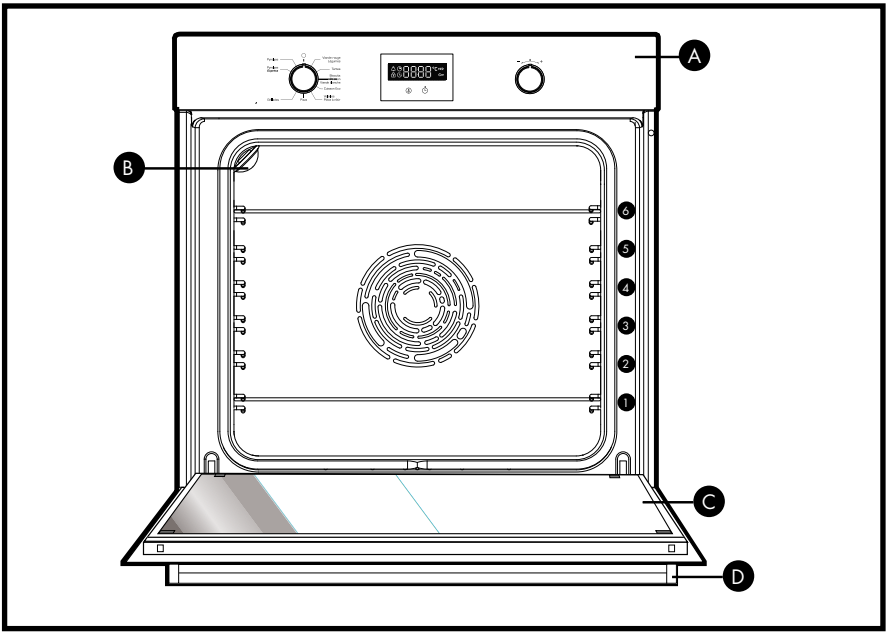
FR GUIDE D'UTILISATION

Four

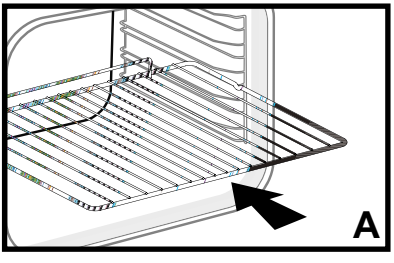
Nous cuisinons si bien ensemble Jauter

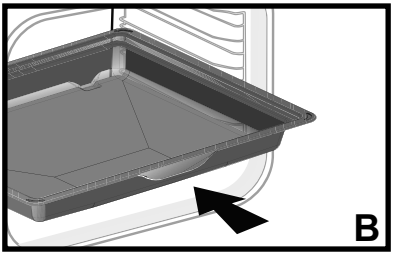
1

1.1



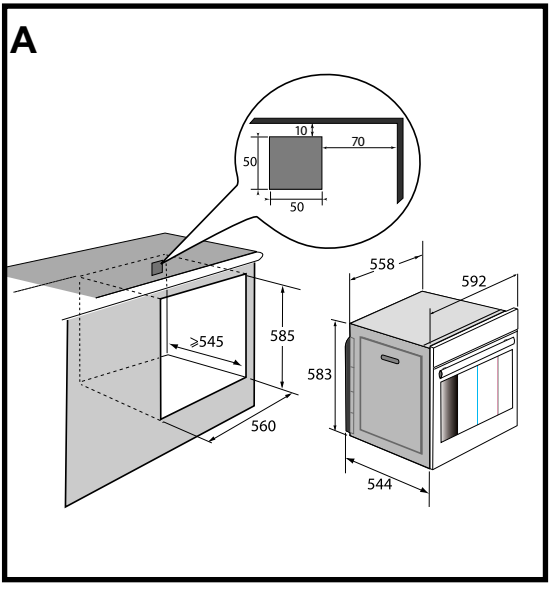
1.4

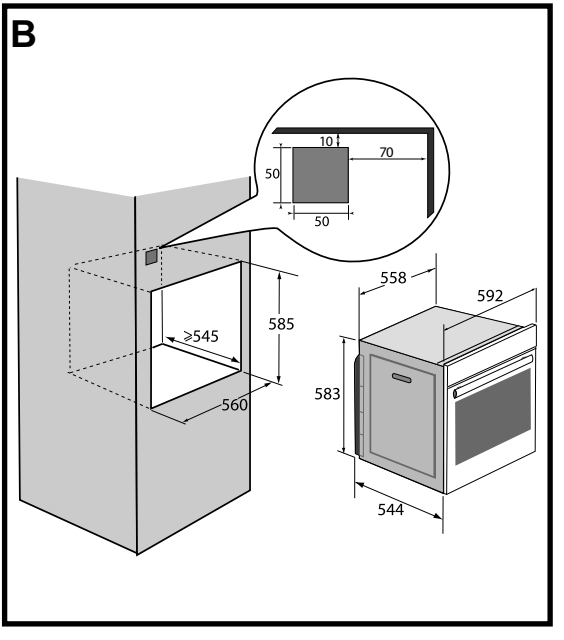


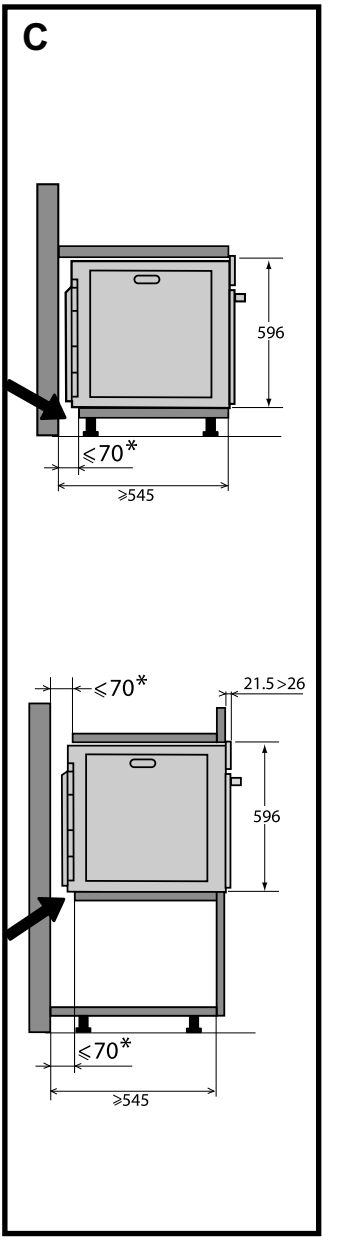


2

2.1

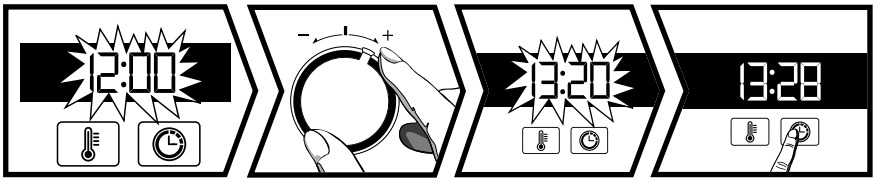

A
10
70
50
50
558
592
≥545
585
583
560
544


B
10
70
50
50
558
592
≥545
585
583
560
544

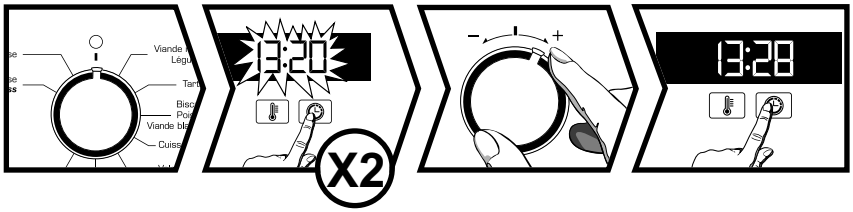

C
596
⩽70*
≥545
⩽70*
21.5>26
596
⩽70*
≥545

3

3.1

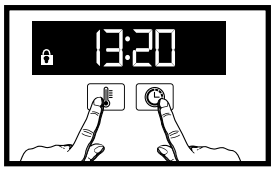


3.2



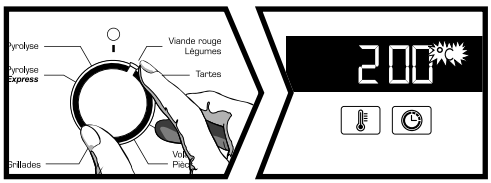
3.3

3.4

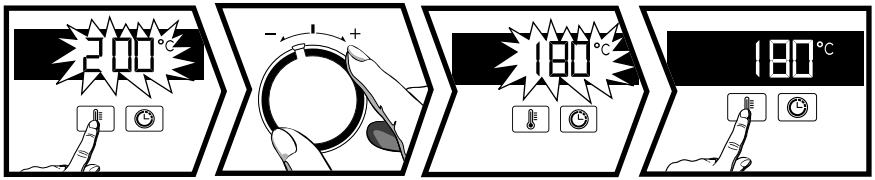


4

4.1

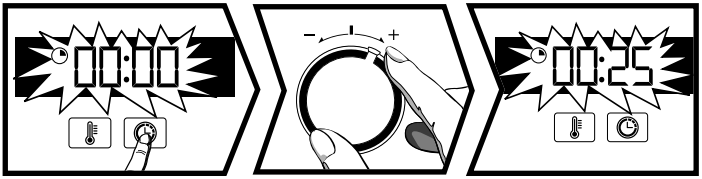


4.2

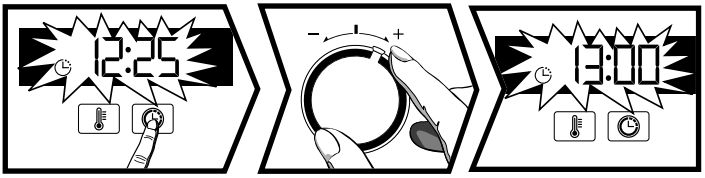


4

4.3

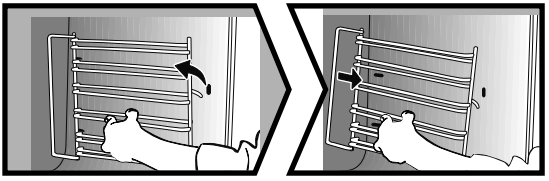


4.4

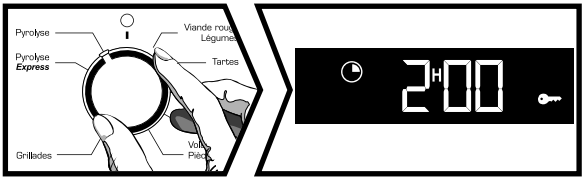


5

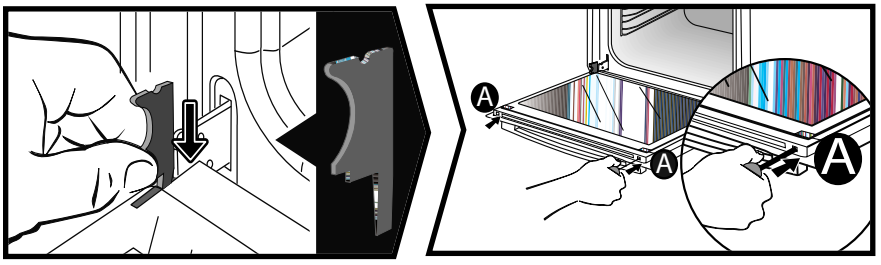
5.1



5.2

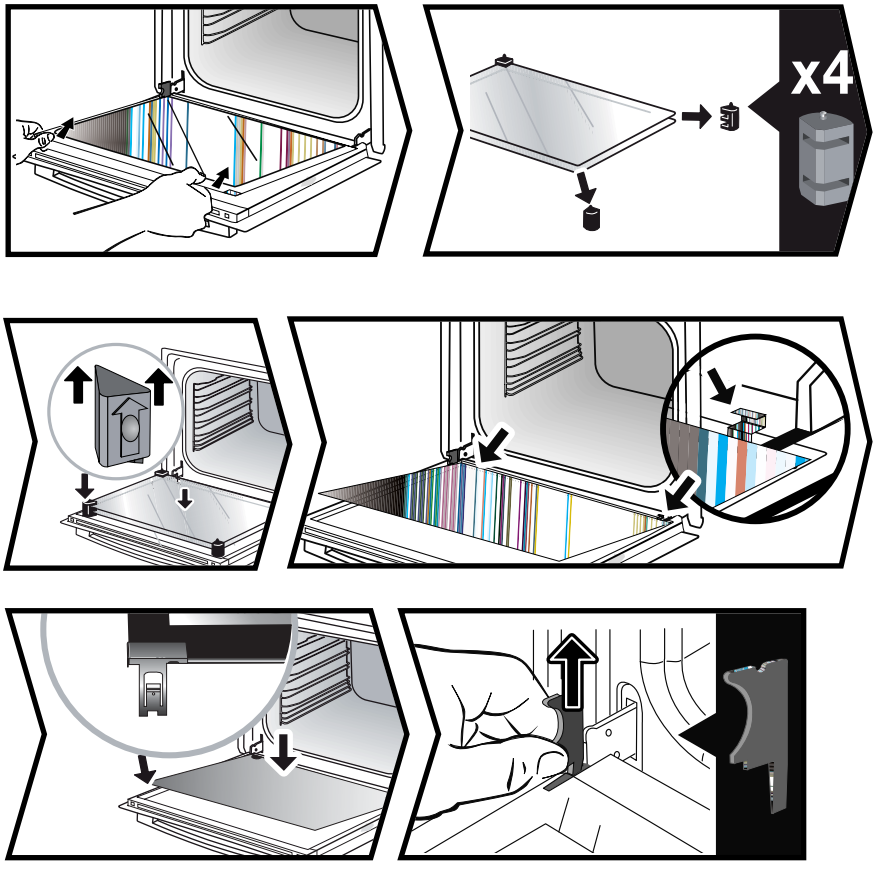


5.3

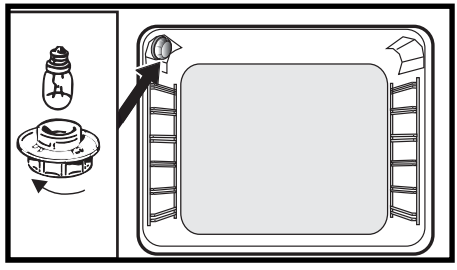


5

5.3



5.4



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.

www.sauter-electromenager.com

INSTRUCTIONS DE SECURITE

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 d'éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.

Important :
Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus.
— Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.
— Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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

INSTRUCTIONS DE SECURITE

tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le demontage.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation. Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

— Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
— Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.
— Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.
— L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; les fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; les environnements de type chambre d'hôtes.
— Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.
—Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil, cela représenterait un danger pour vous.
—Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

1 Présentation du four

1.1 PRESENTATION DU FOUR

A Bandeau de commande

B Lampe

C Porte

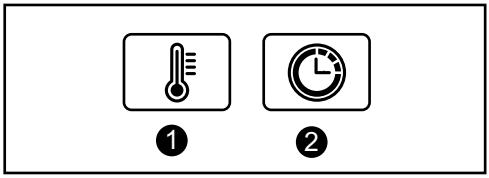
D Poignée

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

1.2 AFFICHAGE

- Durée de cuisson
- Fin de cuisson
- Verrouillage clavier
- Minuterie
- °C Indicateur de température
- Indicateur de préchauffage
- Verrouillage porte

1.3 TOUCHES



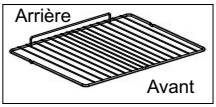
1 Réglage température

2 Réglage heure, durée et differé.

1.4 ACCESSOIRES (selon modèle)

A • 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.

B • Plat multi usages lèchefrite 45mm

Inséré 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.

⚠ 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.

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.

2 Installation

2.1 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 sous plan (**fig. A**) ou en colonne (**fig. B**).

Attention: si le fond du meuble est ouvert (sous plan ou en colonne), l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum* (**fig. C**).

Lorsque le meuble est fermé à l'arrière, pratiquez une ouverture de 50 x 50 mm pour le passage du câble électrique.
Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirer les butées 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.

⚠ Attention
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à 200°C à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.
Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne ⏚ de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.

⚠ 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.

3 Mise à l'heure

3.1 MISE A L'HEURE

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.
Réglez l'heure avec la manette + ou -.
Validez avec la touche ⏲.
En cas de coupure de courant l'heure clignote.

3.2 MODIFICATION DE L'HEURE

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.
Appuyez sur la touche ⏲ le symbole ♠ apparait appuyez de nouveau sur ⏲ . Ajustez le réglage avec la manette + ou -.
L'enregistrement, de l'heure ajustée est automatique, au bout de quelques secondes, sinon validez avec la touche ⏲.

3.3 MINUTERIE

Cette fonction ne peut être utilisée que four à l'arrêt.
Appuyez sur la touche ⏲ le symbole ♠ apparait.
La minuterie clignote.
Réglez la minuterie avec la manette **+** ou **-**.
Appuyez sur la touche ⏲ pour valider, le compte à rebours se lance.
Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit.
Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.
L'heure réapparait dans l'afficheur.

NB: Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler retourner au menu de la minuterie et régler sur 00:00. Sans validation, l'enregistrement s'effectue automatiquement au bout de quelques secondes.

3.4 VERROUILLAGE CLAVIER

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

4 Cuisson

MODES DE CUISSON

Préchauffer votre four avant d'enfourner votre plat.

Viande rouge, Légumes
Température mini 35°C maxi 275°C
Recommandé pour les cuissons lentes et délicates: gibiers mœlleux. Pour saisir rôtis de viandes rouge. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).

Tartes
Température mini 35°C maxi 275°C
Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.

Biscuits, Poisson, Viande blanche*

Température mini 35°C maxi 250°C

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

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.

Volailles, Pièce à rôtir

Température mini 100°C maxi 250°C

Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.

Glissez la lèchefrite au gradin du bas.

Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

PIZZA

Température mini 35°C maxi 275°C

Afin de garantir un bon résultat pour vos pizza, enfournez au 3ème gradin, four chaud.

Grillade

Température mini 180°C maxi 275°C

Recommandée pour griller des toasts, gratiner un plat, dorer une crème brûlée...

Les modes de cuissons suivants:

, , , , , sont équipée d'un pré-chauffage qui permet une montée rapide de la température, pour désactiver ce mode, rendez-vous au chapitre réglage.

**** Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : 2016 pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.***

Conseil économie d'énergie:
Evitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson afin d'éviter les déperditions de chaleur.

4.1 CUISSON IMMEDIATE

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

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

La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température, modifiable.

Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée.

4.2 MODIFICATION DE LA TEMPERATURE

Appuyez sur .

Ajustez la température avec la manette **+** ou **-.**

Validez en appuyant sur .

4.3 PROGRAMMATION DE DURÉE

Effectuez une cuisson immédiate ensuite appuyez sur , la durée de cuisson clignote, le réglage est alors possible. Ajustez avec la manette **+** ou **-** pour régler la durée de cuisson, validez avec la touche .

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

Voir le tableau ci-après:

FONCTION DE CUISSON (Selon modèle)	PRÉCONISATION DE TEMPS
TRADITIONNEL	30 min
TRADITIONNEL PULSE	30 min
CHALEUR TOURNANTE	30 min
SOLE PULSEE	30 min
ECO	30 min

FONCTION DE CUISSON (Selon modèle)	PRÉCONISATION DE TEMPS
GRIL MOYEN	10 min
GRIL FORT	7 min
GRIL PULSE	15 min
MAINTIEN AU CHAUD	60 min
PIZZA	15 min
BOOST	5 min

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

4.4 CUISSON DÉPART DIFFÉRÉ

Procédez comme une durée programmée. Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche ⏲, l'heure de fin de cuison ⏲ clignote.
Ajustez avec la manette **+** ou **-** pour régler l'heure de fin de cuisson.
L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes, sinon validez avec la touche ⏲.
L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

5 Nettoyage

NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

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

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.

5.1 DEMONTAGE DES GRADINS

Soulevez la partie avant du gradin fils vers le haut poussez l'ensemble du gradin et faite sortir le crochet avant de son logement. Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrière de leur logement. Retirez ainsi les 2 gradins.

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

5.2 PYROLYSE IMMÉDIATE

3 Cycles de nettoyage sont proposés:
Pyrolyse = Pyro en 2 heures
Pyrolyse Express = Pyro en 59 minutes
Pyrolyse Eco = Pyro en 1h30

La fonction spécifique «***PyroExpress***» profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.
La surveillance électronique de la température de la cavité détermine si la chaleur résiduelle dans la cavité est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, une pyrolyse ECO d'1h30 se mettra automatiquement en place.
Le programmateur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter. Pour activer la pyrolyse, tournez le sélecteur de fonctions sur Pyrolyse ou Pyrolyse Express. 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.

PYROLYSE DIFFÉRÉE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" et reportez-vous au chapitre 4.4 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.

5.3 NETTOYAGE DES VITRES INTERIEURES

Pour nettoyer les vitres interieures démonter la porte. Avant le démontage des glaces enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la glace interieure.

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

DÉMONTAGE
Ouvrez complétement la porte et bloquez-la à l'aide de la cale plastique fournie dans la pochette plastique de votre appareil.
Retirez la première glace clipée :
Appuyez à l'aide d'un outil (tournevis) dans les emplacements **A** afin de déclipper la glace.
Retirez la glace.
Selon modèle la porte est composée de deux glaces supplémentaires avec à chaque coins une entretoise noire en caoutchouc. Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.
Ne pas immerger les glaces dans l'eau.
Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

REMONTAGE DE LA PORTE
Après nettoyage, repositionnez les quatre butées caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des glaces.
Engagez la dernière glace dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, face brillante à l'extérieur.
Retirez la cale plastique.
Votre appareil est de nouveau opérationnel.

5.4 REMPLACEMENT DE LA LAMPE

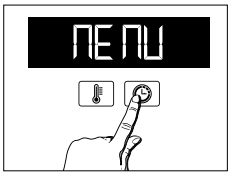
Caractéristiques de l'ampoule:
15 W, 220-240 V~, 300°C, culot E14.

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.

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

6 Réglages

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



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

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

SLAu	AUTO:En mode cuisson la lampe de la cavité s'éteind au bout de 90 secondes ON: En mode cuisson la lampe est tous le temps allumé.
Sb on	Activez/désactivez les bips des touches
Sc on	Activez/désactivez le mode préchauffage
Sd on	Activez/désactivez le mode "DEMO" (mode démonstration utilisé en exposition, désactivez le pour rendre votre four opérationnel).

Pour sortir du "MENU" appuyez de nouveau sur ⏲.

7 ? Anomalies et solutions

-«AS» 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. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).
-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. S'il s'agit d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température, faites appel au Service Après Vente. -
-Le symbole 🔑 clignote dans l'afficheur. Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après Vente.

8 Environnement

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

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

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

9 Service Après-Vente

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :

www.sauter-electromenager.com

vous pouvez nous contacter :

***>** Via notre site,*

www.sauter-electromenager.com

rubrique «CONTACT».

***>** Par e-mail à l'adresse suivante :*

relations.consommateurs@groupebrandt.com

***>** Par courrier à l'adresse postale suivante :*

Service Consommateurs SAUTER

5, avenue des Béthunes

CS 69 526 SAINT OUEN L'AUMONE

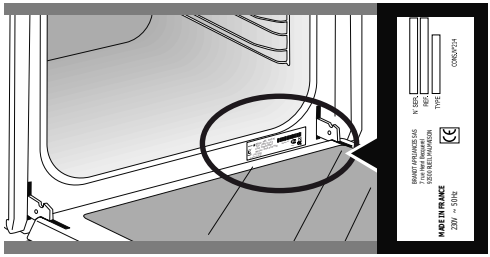
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

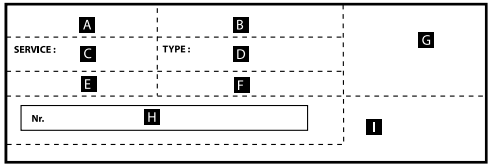
***>** Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :*

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

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

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25 Service gratuit + prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Service fourni par BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.

CZ5703412-00 11-2017