

# INSTRUCTION UTILISATEUR FOUR



Nous cuisinons si bien ensemble ***Sauter***

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquiescer 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.

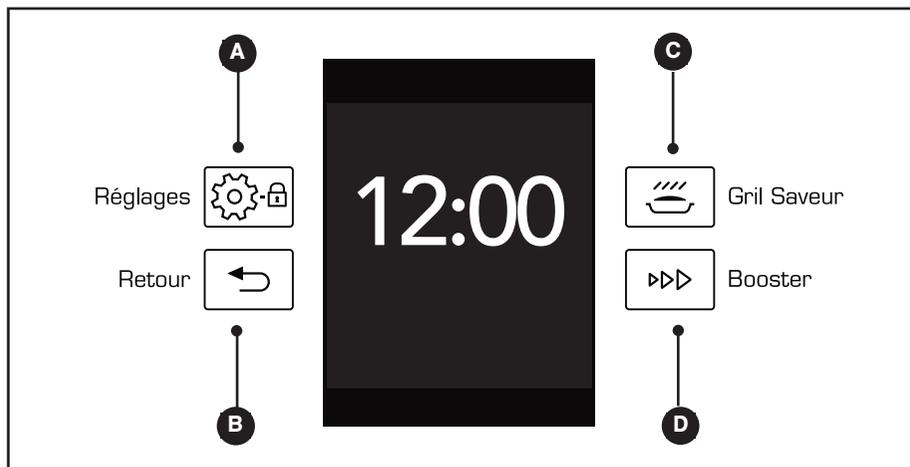
Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

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.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	4
• Présentation des commandes _____	5
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Menu “REGLAGES” _____	6
◦ Heure _____	6
◦ Minuterie _____	6
◦ Chaleur résiduelle _____	6
◦ Son et touches _____	6
◦ Eclairage _____	6
◦ Langue _____	7
• Démarrage d’une cuisson _____	7
◦ Option Gril Saveur _____	9
◦ Option Booster _____	9
• Verrouillage des commandes (sécurité enfants) _____	10
• Mode DEMO _____	10
• Fonction AUTO-STOP _____	10
• Modes de Cuisson _____	11
• Fonction “Guide Saveur” _____	13
◦ Guide des fonctions “Guide Saveur” _____	15
◦ Conseils et astuces _____	16
• Fonction “EASY COOK” _____	17
◦ Conseils et astuces _____	19
• Fonction “NETTOYAGE” _____	20
◦ Comment effectuer un cycle de pyrolyse _____	21
3 / RELATIONS CONSOMMATEURS	
◦ Relations consommateurs _____	22



**• PRESENTATION DES TOUCHES DE COMMANDES**

- A** Touche de réglages et de verrouillage clavier
- B** Touche de retour au niveau d'affichage précédent
- C** Touche Gril Saveur
- D** Touche «Booster»

**Première utilisation :**

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

**Tout ceci est normal.**

## • MENU REGLAGES

Pour régler les 6 fonctions ci-dessous, procédez de la façon suivante:

- Appuyez sur la touche «Réglages» (fig.1).
- Naviguez en tournant la manette + / - (fig.2) et positionnez-vous sur le symbole correspondant à la fonction que vous souhaitez régler (ex: l'heure, fig.3).
- Appuyez sur la manette + / - pour entrer dans la fonction choisie (fig.4).
- Réglez-la en tournant la manette +/- (fig.2).
- Validez en appuyant sur la manette + / - (fig.4).

### 1. L'heure

### 2. La minuterie

Cette option permet d'utiliser la fonction minuterie.

Elle est **accessible en dehors de l'utilisation du four en cuisson ou en pyrolyse.**

La minuterie décompte le temps dès la validation. Un symbole  s'affiche et sonne à la fin du décompte.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour mettre fin à la sonnerie.

### 3. Chaleur résiduelle

Economisez de l'énergie: en activant cette séquence sur«ON» les éléments chauffants se coupent avant la fin de la durée programmée. Vous bénéficierez ainsi de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson. Pour désactiver cette fonction, sélectionnez «OFF».

### 4. Son et touches

Vous pouvez supprimer les bips émis lors de chaque validation.

Pour ce faire, allez dans cette option et choisissez : son «ON» (actif) ou son «OFF» (silencieux).

### 5. Eclairage

Vous pouvez économiser de l'énergie en choisissant la séquence «AUTO» : la lumière de la cavité du four s'éteint

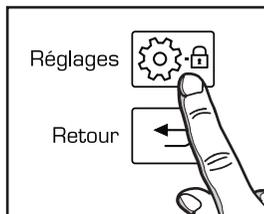


fig.1

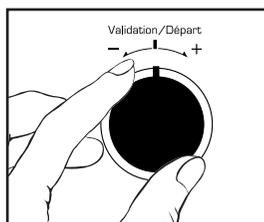


fig.2



fig.3

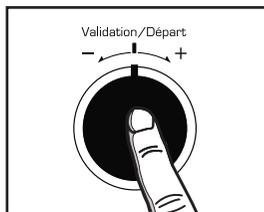


fig.4

automatiquement pendant la cuisson au bout de 90 secondes. Un simple appui sur les touches l'écran rallume la lampe dans la cavité.

En activant le «ON», la lumière reste allumée pendant toute la durée de la cuisson (sauf en fonctionn ECO)

## 6. La langue

Sélectionnez votre langue avec la manette + / -. Choix: Anglais ou Français.

Une fois votre choix effectué, validez en appuyant sur la manette + / -.

## • DEMARRAGE D'UNE CUISSON

Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

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

Exemple : Viande rouge, Légumes

Le four vous demande de rentrer les autres paramètres de cuisson: la température, la durée et la fin de cuisson.

### • La température

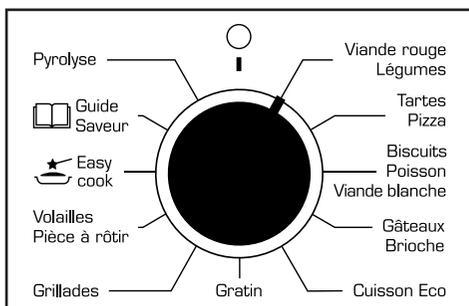
En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

Sélectionnez la case "Température" à l'aide de la manette + / - puis validez par appui sur la manette.

Le réglage est alors possible, choisissez la température désirée avec la manette + / -, puis validez.

**NB** : Vous pouvez ne pas sélectionner de durée de cuisson. Dans ce cas, laissez les cases de durée et de fin de cuisson vides et allez directement sur "OK". Validez pour lancer la cuisson. L'arrêt du four se fera en rammenant la manette des fonctions de cuisson sur 0.

Si vous ne validez pas le four démarera automatiquement au bout de 20s.



## • DEMARRAGE D'UNE CUISSON

### • La durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case . Entrez la durée de cuisson avec la manette + / - puis validez par appui sur la manette.

Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson (case ) s'incrémente automatiquement.

Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée.

Dans ce cas, sélectionnez la case  et procédez de la même façon que pour le réglage de la durée de cuisson.

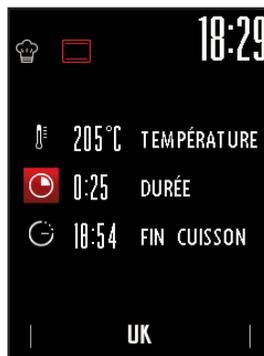
Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, validez.

Votre four affichera l'heure et le symbole de l'heure de fin de cuisson jusqu'au démarrage de la cuisson.

### • Fin de cuisson

Si vous avez programmé un temps de cuisson, le four s'arrêtera automatiquement, ensuite ramenez la manette à 0.

- si aucun temps n'a été programmé, ramenez la manette à 0.



### Attention

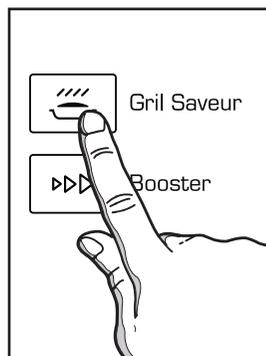
**Après la fermeture de la porte en cas de départ de cuisson la lampe de la cavité du four s'éteint au bout de 90 secondes**  
**Un simple appui sur une touche rallume la lampe. 0**

## • DEMARRAGE D'UNE CUISSON

### • L'option "Gril SAVEUR"

Sélectionnez la fonction "Gril SAVEUR". Cette fonction vous permet de terminer la cuisson par un gratinage du plat pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson. Cette fonction est symbolisée par un clignotement du gril sur l'écran lors de sa mise en route 5 minutes avant la fin de la cuisson.

**NB** : "Gril SAVEUR" est utilisable sur tous les modes de cuisson sauf les cuissons ECO.

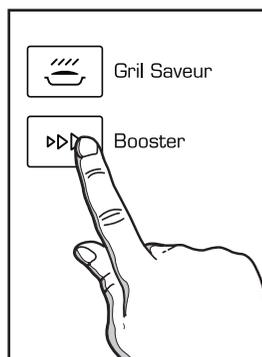


### • L'option "Booster"

Sélectionnez la fonction "Booster". Au démarrage de votre four la fonction booster s'active afin de permettre une montée rapide en température. Si vous ouvrez la porte du four au cours d'une cuisson (pour arroser un gigot par exemple) il se produit une perte de chaleur dans la cavité.

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

**NOTA** : La fonction «BOOSTER» est active pour les fonctions : Viande rouge, Légumes, Tarte, Pizza, Biscuits, Poisson, Viande blanche, Gâteaux, Brioche.



En fin de cuisson:

- si aucun temps n'a été programmé, ramenez la manette à 0.
- si vous avez programmé un temps, le four émet des bips et s'éteint automatiquement à la fin du temps demandé. Pour arrêter ces bips, ramenez la manette à 0.

 L'indicateur de sécurité «four chaud»  s'affiche à l'écran.

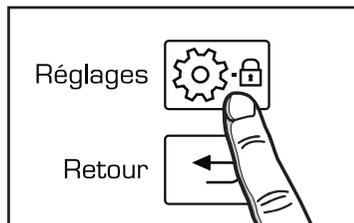
- **VERROUILLAGE DES COMMANDES**  
**(Sécurité enfants)**

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

le four étant à l'arrêt, appuyez sur la touche «Réglages» pendant quelques secondes, un cadenas vient s'afficher dans le bas de l'écran, l'accès aux commandes de votre four est alors bloqué.

Pour le débloquer, appuyez à nouveau sur la touche «Réglages» pendant quelques secondes.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.

**Attention**

*Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.*

- **MODE DEMO**

Si votre four est en mode DEMO, il n'est pas opérationnel. Pour sortir du mode DEMO, réglez l'heure sur 0h00 puis appuyez 10 secondes sur la touche «Réglages».

Votre four est à nouveau opérationnel.

- **FONCTION AUTO-STOP**

Cette fonction de sécurité coupe l'alimentation 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 moins de 100°C depuis plus de 10 heures.

«AUTOSTOP» s'affiche alors à l'écran.

## • **MODES DE CUISSON**



### **VIANDE ROUGE-LEGUMES**

(température préconisée 200°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 mœlleux... Pour saisir rôtis de viandes rouge. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).



### **TARTES-PIZZA**

(température préconisée 200°C mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- 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.



### **BISCUITS-POISSON-VIANDE BLANCHE**

(température préconisée 180°C mini 35°C maxi 250°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
- Montée rapide en température: certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches,

poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.



### **GATEAUX-BRIOCHE**

(température préconisée 180°C mini 75°C maxi 250°C)

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



### **CUISSON ECO**

(température préconisée 200°C mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- 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).

## • **MODES DE CUISSON**



### **GRATIN**

(température préconisée 225°C  
mini 180°C maxi 275°C)



### **GRILLADES**

(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 lèchefrite sur le gradin du bas pour recueillir les graisses.

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



### **VOLAILLES-PIECE A ROTIR**

(température préconisée 200°C  
mini 100°C maxi 250°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.
- 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.

\* 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 :  
En fonction des divers modèles de fours.



### **Conseil économie d'énergie**

Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four.

Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.

## • LA FONCTION "GUIDE SAVEUR"

La fonction "Guide Saveur" sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

1. Sélectionnez "Guide Saveur".

2. Le four propose alors différentes familles d'aliments.

A l'aide de la manette + / - sélectionnez votre aliment parmi les familles proposées :

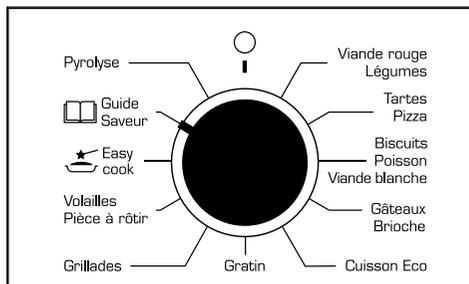
- Volaille
- Viande rouge
- Viande blanche
- Poissons et fruits de mer
- Légumes
- Tartes et quiches
- Gâteaux
- Pain et pâtisserie

Votre choix effectué, validez en appuyant sur la manette + ou -.

3. Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et validez .

4. Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case **Kg**) .

Entrez le poids et validez. Le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale. Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case  et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson.



- **LA FONCTION “GUIDE SAVEUR”**

5. Lancez la cuisson en validant par appui sur la touche + / - sur le «OK» de l'écran.

6. Le four sonne et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée.



• *Liste des plats*

Familles du menu recettes	RECETTES
VOLAILLE 	Poulet Canard Magrets de canard Dinde
VIANDES ROUGES 	Epaule d'agneau rosé Boeuf saignant Boeuf à point Boeuf bien cuit
VIANDE BLANCHE 	Rôti de porc Rôti de veau Côtes de veau
POISSONS & FRUITS DE MER 	saumon truites terrine de poisson
LEGUMES 	lasagnes gratin de pomme de terre tomates farcies Pommes de terre entières
TARTES, QUICHES 	Pâte feuilletée Pizza Quiche Pâte brisée Pâte levée tourte aux fruits Crumble de fruits
GATEAUX 	génoise Cupcakes Crème caramel Biscuits Cake Gâteau yaourt Meringues

Familles du menu recettes	RECETTES
PAIN & PATISSERIE 	Pain Baguette précuite Brioche

## • CONSEILS ET ASTUCES

### • *Boeuf, porc, agneau*

- 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.

- Evitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées, à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ; filtrez et servez très chaud en saucière.

### • *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.

### • *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 cuiller à soupe de fleur de maïs.

### • *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.

## • LA FONCTION “EASY COOK”

La fonction EASY COOK (Cuisson Facile) saura vous faciliter entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson) grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d'humidité et la variation de température.

FONCTIONNEMENT DE LA FONCTION EASY COOK:

- Sélectionnez la fonction Easy cook.

Le four propose un choix de 9 plats:

- **Pizza**
- **Rôti de bœuf (saignant, à point, bien cuit)**
- **Agneau (bien cuit)**
- **Rôti de porc**
- **Poulet**
- **Poisson**
- **Légumes farcis**
- **Tarte salée**
- **Tarte sucrée**

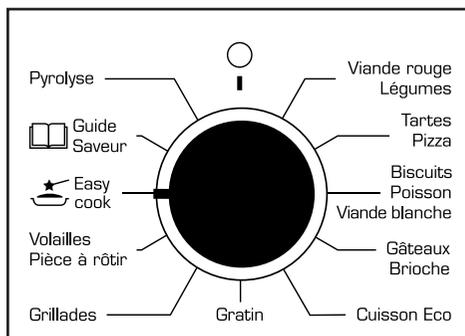
- Sélectionnez votre plat avec la manette + ou -.

Exemple: Rôti de boeuf saignant.

Une fois le plat sélectionné, validez en appuyant sur la manette + / -.

Vous pouvez modifier l'heure de fin de cuisson avant d'enfourner votre plat au niveau de gradin demandé (ex: niveau 3).

Validez en appuyant sur la manette + / - pour démarrer la cuisson.



**N.B.:** aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser la fonction "Easy cook". La cuisson doit **IMPERATIVEMENT** débuter four froid. Il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson.

**IMPORTANT:** ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données.

Cette phase de recherche est représentée par le symbole de la durée de cuisson ⌚ qui clignote.

Ce mode de cuisson s'effectue en 2 phases:

1. Une phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 10 minutes selon le plat.

2. Une deuxième phase de cuisson : le four a déterminé le temps nécessaire, le symbole ⌚ arrête de clignoter. La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase. Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, par exemple pour arroser le rôti.

- Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt.



### FONCTION DEPART DIFFERE :

Pour procéder à un départ différé,

- Sélectionnez la fonction fin de cuisson ⌚ et changez l'heure de fin de cuisson.

**REMARQUE :** si vous souhaitez enchaîner une deuxième cuisson avec "Easy cook", attendre le refroidissement total du four.

## • CONSEILS ET ASTUCES

### Pizza:

- Posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante (vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage)

- Posez sur la plaque à pâtisserie pour obtenir une pâte moëlleuse.

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:

Évitez 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 cuiller à soupe de fleur de maïs.

### Bœuf / Porc / Agneau:

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

Évitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang ; glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées, à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ; filtrez et servez très chaud en saucière.

### Poissons:

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

## COMMENT EFFECTUER UN CYCLE DE PYROLYSE ?



### Attention

*Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.*

Enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.

Sélectionnez "Nettoyage" dans le menu général. Votre four vous propose deux modes de nettoyage :

### Pyro Express et Pyro Turbo.

Les durées sont non modifiables.

### Pyro Turbo

Pyro Turbo est un système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée: elle dure 2 heures et permet un nettoyage intense et parfait de la cavité du four.

Pour différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez-la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.

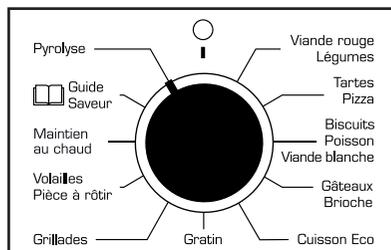
### PyroExpress en 59 minutes

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.

Un écran vous invite à enlever les accessoires de votre four, une fois cette opération effectuée, validez par OK.

Le nettoyage se met en route.



L'écran indique:

- la durée restante
- l'heure de fin de pyrolyse prévue
- l'heure
- le verrouillage de la porte



## • FIN DE PYROLYSE

Votre four vous indique lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.

Une fois le déverrouillage effectif, votre four vous signale que le four est propre lorsqu'apparaît sur l'écran «NETTOYAGE TERMINE»

Retirez simplement les résidus de cendres dans la cavité avec une éponge humide.



## RELATIONS CONSOMMATEURS

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

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

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site,

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

rubrique «CONTACT».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

[relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto:relations.consommateurs@groupebrandt.com)

> Par courrier à l'adresse postale suivante :

**Service Consommateurs SAUTER**

**5, avenue des Béthunes**

**CS 69 526**

**95060 CERGY PONTOISE CEDEX**

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

au :

**0892 02 88 05**

0,337€TTC/mn depuis un poste fixe

### L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS

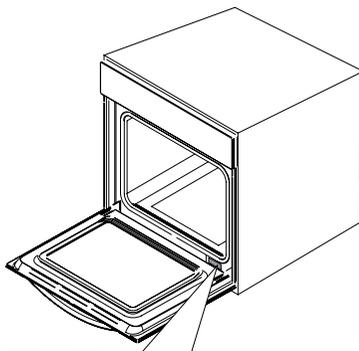
Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit ; découvrez toute une gamme et accessoires professionnels pour entretenir et améliorer la performance de vos appareils au quotidien.

En vente sur [www.clearit.com](http://www.clearit.com) ou chez votre revendeur habituel.



## 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.



SERVICE: XXXXXXXXXX	TYPE: XXXXXX	XXXXXXXX	CE
XXXXXXXXXX		XXXXX	
Nr XX XX XXXX	XXXXXXXXXX	XXXXX	

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 7h00 à 20h00 au :

**N°Cristal 09 69 39 25 25**

APPEL NON SURTAXE

### PIÈCES D'ORIGINE

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





**BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.  
SAS au capital social de 1.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.**

**CZ5702758-00**