

Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'UTILISATION

Cuisinière



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une cuisinière SAUTER et nous vous en remercions.

C'est pour vous que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils pour vous permettre jour après jour d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, pour vous faire plaisir et faire plaisir à vos amis et votre famille.

Votre nouvelle cuisinière SAUTER s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits SAUTER, un vaste choix de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle cuisinière SAUTER.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

Et connectez-vous aussi sur notre site www.sauter-electromenager.com sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.

www.sauter-electromenager.com

SAUTER

Nous cuisinons si bien ensemble

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

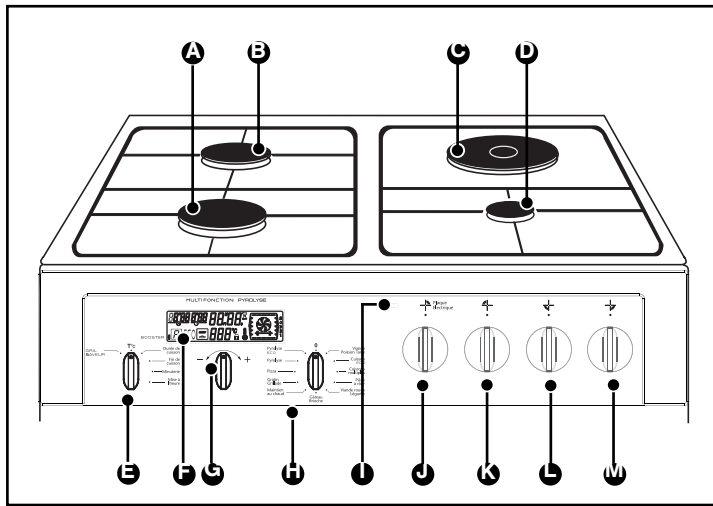


Important :

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

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Description de votre cuisinière _____	4
• Accessoires _____	4
• Allumage des brûleurs _____	4
• Caractéristiques gaz _____	5
2 / UTILISATION DE VOTRE FOUR	
• Description du programmeur _____	7
• Réglage de l'heure _____	8
• Cuisson immédiate _____	9
• Cuisson programmée _____	10
• Utilisation de la fonction minuterie _____	12
• Utilisation de la fonction "Booster" _____	12
• Utilisation de la fonction "Gril Saveur" _____	13
• Réglage de la luminosité de l'afficheur _____	14
• Verrouillage de l'afficheur _____	15
• Modes de cuisson du four _____	16
• Guide de cuisson du four _____	17
3 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR	
• Nettoyage Pyrolyse immédiat _____	19
• Nettoyage Pyrolyse différé _____	20
4 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR	21
5 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE DE CUISSON	22
6 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE	23
7 / SERVICE APRES-VENTE	
• Interventions _____	24
• Relations consommateurs _____	24

• DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIÈRE



- A** Brûleur ultra-rapide (grand rapide pour modèle Inox)
- B** Brûleur semi-rapide
- C** Plaque électrique 2000 W - diamètre 180 mm
- D** Brûleur auxiliaire
- E** Sélecteur de programme
- F** Programmateur
- G** Bouton de sélection mode de cuisson
- H** Sélecteur des fonctions du four
- I** Voyant de la plaque électrique
- J** Manette de la plaque arrière droite
- K** Manette du brûleur arrière gauche
- L** Manette du brûleur avant gauche
- M** Manette du brûleur avant droit

• Accessoires

Votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages et de deux grilles plates.

• Allumage électronique des brûleurs de table

Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme et maintenez-la appuyée quelques secondes après l'apparition des flammes **pour enclencher le système de sécurité.**

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• CARACTERISTIQUES GAZ (modèle email réf. SCM1065W & SCM1065A)

GAZ

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité	Butane	Propane	Gaz Naturel	Gaz Naturel
FR.....Cat :II2E+3+	G30	G31	G20	G25
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
Brûleur Ultra-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	88 A	88 A	143	143
Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,50	3,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990		0,990	
Débit horaire (g/h)	229	225		
Débit horaire (l/h)			333	388
Brûleur Semi-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,630		0,600	
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
Brûleur Auxiliaire				
Repère marqué sur l'injecteur	45	45	63	63
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,430		0,450	
Débit horaire (g/h)	51	50		
Débit horaire (l/h)			81	94
Cuisinière 3+1 four élec				
Débit calorifique total (kW)	5,35	5,35	5,85	5,85
Débit maximum (g/h)	389	382		
Débit maximum (l/h)			557	648

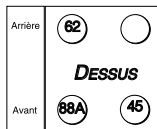
ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

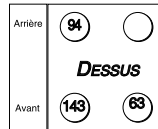
- Arrière droit : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS

**GAZ BUTANE
/PROPANE**



GAZ NATUREL



1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• CARACTERISTIQUES GAZ (modèle Inox réf. SCM1065X)

GAZ

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité	Butane	Propane	Gaz Naturel	Gaz Naturel
FR.....Cat : I12E+3+	G30	G31	G20	G25
Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
Brûleur Grand-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	88A	88A	137	137
Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,20	3,20
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,990		0,990	
Débit horaire (g/h)	229	225		
Débit horaire (l/h)			305	354
Brûleur Semi-Rapide				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,630		0,600	
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
Brûleur Auxiliaire				
Repère marqué sur l'injecteur	45	45	63	63
Débit calorifique nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,430		0,450	
Débit horaire (g/h)	51	50		
Débit horaire (l/h)			81	94
Cuisinière 3 + 1 four élec				
Débit calorifique total (kW)	5,35	5,35	5,55	5,55
Débit maximum (g/h)	389	382		
Débit maximum (l/h)			529	614

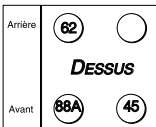
ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

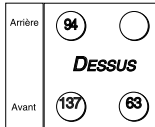
- Arrière droit : 2000 W

REPÉRAGE DES INJECTEURS

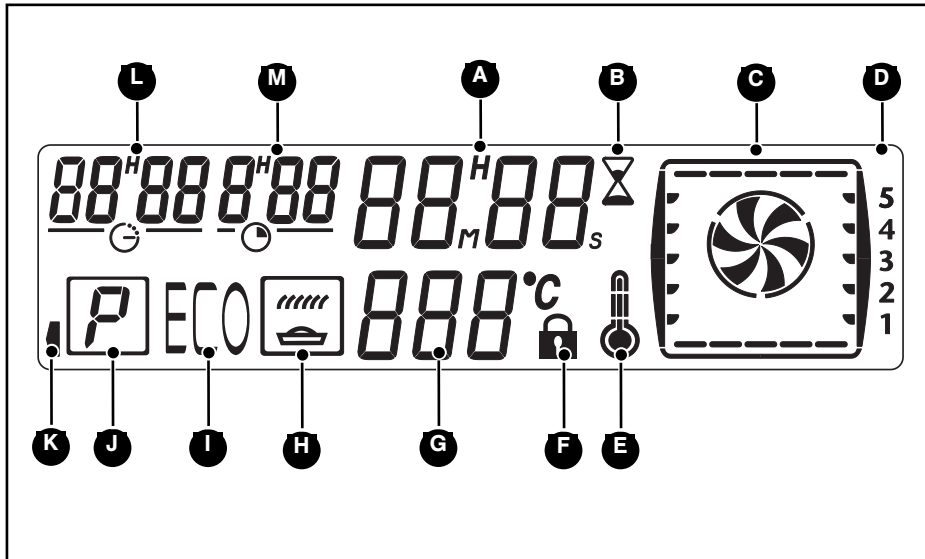
**GAZ BUTANE
/PROPANE**



GAZ NATUREL



• DESCRIPTION DU PROGRAMMATEUR



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

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Réglage de l'heure

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Régalez l'heure en tournant le bouton de réglages vers + ou - (fig.2).

Exemple : 12H30

Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

L'affichage ne clignote plus.

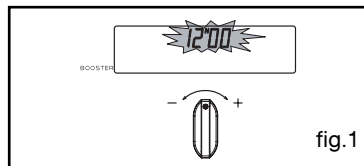


fig.1

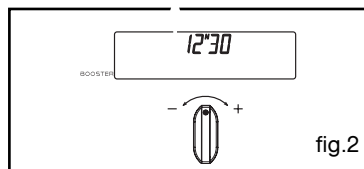


fig.2

- Pour remettre à l'heure l'horloge

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

Positionnez le sélecteur de programme sur "Mise à l'heure" (fig.1).

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible (fig.2).

Tournez le bouton de réglages vers + ou - de façon à augmenter ou à diminuer l'heure affichée (fig.3).

Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

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

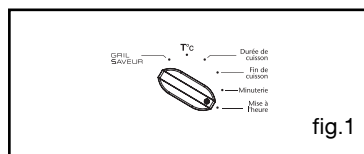


fig.1

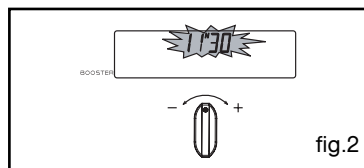


fig.2

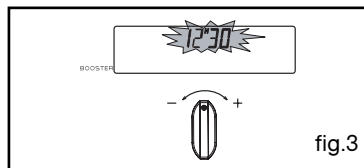


fig.3

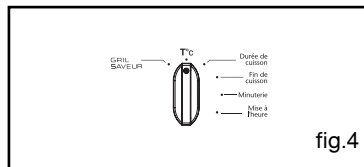


fig.4



Attention

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

• CUISSON IMMEDIATE

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).

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

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

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

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


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

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée pour ce type de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en tournant le bouton de réglage situé sous l'afficheur vers + ou -

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

Après ces actions, le four chauffe :

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

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

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

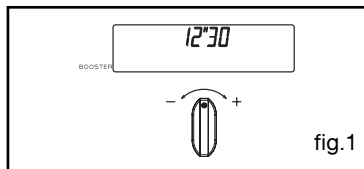


fig.1

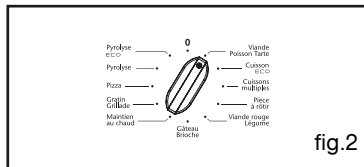


fig.2

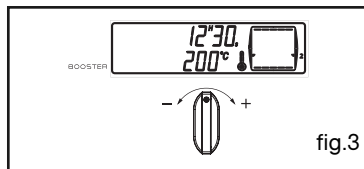


fig.3

Attention

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

Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.

• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (fig.1).

Exemple : position "Viande Tarte Poisson" température 200°C.

- Positionnez le sélecteur de programme sur la position "Durée de cuisson" (fig.2).

L'affichage de la durée clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

- Tournez le bouton de réglage pour régler le temps souhaité.

Exemple : 30 min de cuisson (fig.3).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou appuyez sur le bouton de réglages pour valider. L'afficheur ne clignote plus.

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

L'heure de fin de cuisson (heure de départ + temps de cuisson) s'affiche automatiquement.

Dans ce cas : fin de cuisson à 13h

Après ces 3 actions, le four chauffe :

🔊 Le thermomètre commence à se remplir.

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

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- 0:00 clignote (fig.4).

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

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

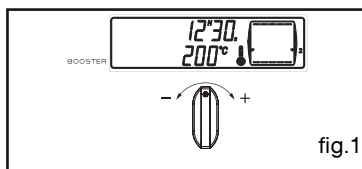


fig.1

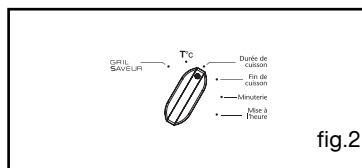


fig.2

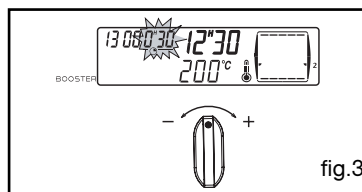


fig.3

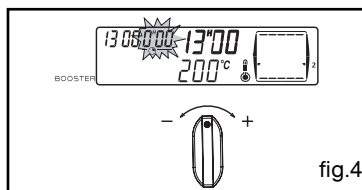


fig.4

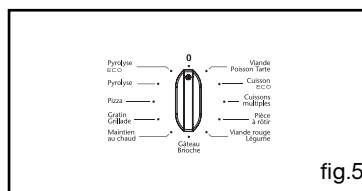


fig.5

• CUISSON PROGRAMMÉE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, positionnez le sélecteur de programme sur la position "Fin de cuisson".

L'affichage de la fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

(fig.1).

- Tournez le bouton de réglage vers + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.

Exemple : fin de cuisson à 13h30 (fig.2). L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou appuyez sur le bouton de réglages pour valider.

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h30.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,

- 0:00 clignote.

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

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

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

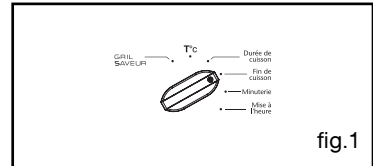


fig.1

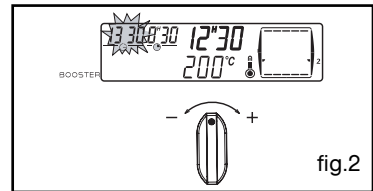


fig.2

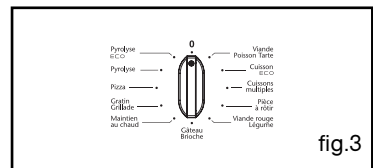



fig.3

• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

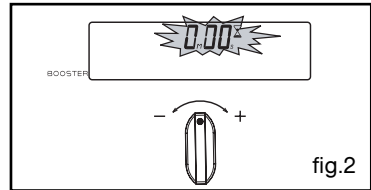
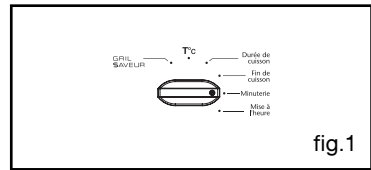
- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

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

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

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



L'afficheur s'arrête de clignoter et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.

L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur le bouton de réglages ou automatiquement au bout de quelques secondes.



Attention

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

• UTILISATION DE LA FONCTION "BOOSTER"

Si vous ouvrez la porte du four au cours d'une cuisson (arroser un gigot par exemple) il se produit une perte de chaleur dans la cavité.

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

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

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

• UTILISATION DE LA FONCTION "GRIL SAVEUR"

- Cette fonction vous permet d'associer à la séquence de cuisson choisie une fonction "Dorage" du plat en fin de cuisson, celle-ci s'effectuant par la mise en service du grill pendant les 5 dernières minutes de la séquence. Elle est active sur les fonctions de cuisson suivantes : Gâteau, Brioche - Viande, Poisson, Tarte - Cuissons multiples - Viande rouge, Légume et Pizza.

Cette fonction peut être programmée en début de cuisson **en ajoutant 5 minutes au temps de cuisson ou simplement en fin de cuisson en positionnant le sélecteur de fonction sur "GRILL SAVEUR"**.


- Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température

- Positionnez le sélecteur de programme sur la position "GRIL SAVEUR" (fig.1), la durée de cuisson clignote à 0h05 (cette valeur de durée correspond au temps minimum nécessaire pour activer la fonction

"GRIL SAVEUR" dans la séquence de cuisson choisie).

- Tournez le bouton de réglage pour ajuster la durée de cuisson totale. L'enregistrement de la durée est automatique au bout de quelques secondes, ou un appui sur le bouton de réglages.

L'afficheur ne clignote plus.

- Après ces 3 actions, le four chauffe et l'indicateur  dans l'afficheur s'allume, vous indiquant que la fonction est en service.

Cinq minutes avant la fin de cuisson, l'indicateur "GRIL SAVEUR" clignote (fig.2).

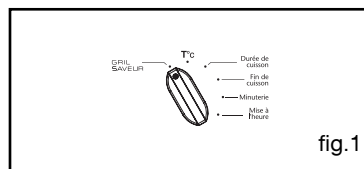


fig.1

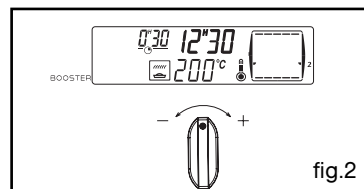


fig.2

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

Exemples de plats :

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

Exemples de programmation :

Gratinée à l'oignon :

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

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




Conseil

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

• **REGLAGE DE LA LUMINOSITE DE L’AFFICHEUR**

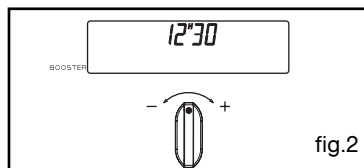
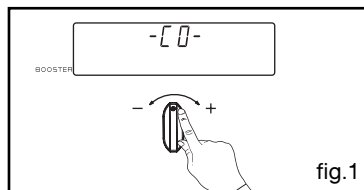
Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :

- Réglez et validez l’heure de votre programmeur à 0h10.

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


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

Après avoir réglé la luminosité de votre choix, attendez quelques secondes et remettez votre programmeur à l’heure du jour (fig.2).

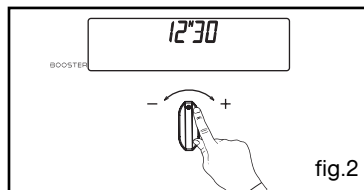
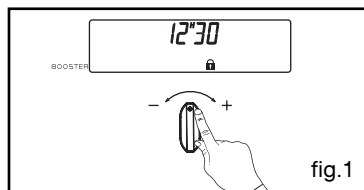


• **VERROUILLAGE DE L’AFFICHEUR**

Vous pouvez verrouiller votre afficheur, pour cela :

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

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



• **MODES DE CUISSON DU FOUR**



Viande - Poisson - Tarte

(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.

*

Cuisson ECO

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

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

*

Cuissons multiples

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

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



Pièce à rotir

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

- La cuisson s'effectue alternativement par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Glissez la lèche-frite 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**.



Viande rouge - Légume

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

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

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

• **MODES DE CUISSON DU FOUR**



Gâteau brioche

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

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



Maintien au chaud

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

- Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
- Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...** en ne dépassant pas 40° (chauffe-assiette, décongélation).



Gratin - Grillade

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

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



Pizza

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

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage.
- Montée rapide en température : certains plats peuvent être enfournés four froid.



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

• GUIDE DE CUISSON DU FOUR

LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE				CUISSON MULTIFONCTION				Temps de cuisson en minutes	Indications	
	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C			Gratin
VIANDES											
Rôti de porc (1kg)	200		2	180	2				90	ajoutez un peu d'eau	
Rôti de veau (1kg)	200		2	180	2				60-70	conseils au verso	
Rôti de boeuf	*240		2						30-40		
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	*220	220	1	220	2				50-55		
Volaille (1 kg)	200	220	2						50-70		
Volaille grosses pièces	180		1						90-120	posées sur grille	
Cuisses de poulet		*220							15-25		
Côtes de porc, veau		*220-240	3						15-20		
Côtes de boeuf (1 kg)		*220-240	3-4						25-30		
Côtes de mouton		*275	4						10-20		
POISSONS											
Poissons grillés		*275	4						15-20		
Poissons cuisisés (dorade)	*200		2	180	2				35-45	plat en terre	
Poissons papillottes	*220		2-3	*200	2-3				10-15		
LÉGUMES											
Gratins (aliments cuits)											
Gratins dauphinois	*200		2	180	2				30		
Lasagnes	*200		2	180	2				55-60		
Tomates farcies	*200		2	180	2				40-45		
DIVERS											
Brochettes		*275							15-20		
Pâté en terrine	*200		2	*180	2				80-100	bain marie	
Pizza pâte brisée	*210		2	200	2				30-40	moule 30 cm	
Pizza pâte à pain	*220		3	*200	3			1	15-18	plat multilusages	
Quiches	*210		2	200	2			1	30-45	moule 30 cm	
Soufflé				180	1				50	moule 21 cm	
Tourtes	*200		2	180	2				40-45		
Pain	*220		1	*200	1			1	30-50	* en en	
Pain grillé									1-2	sur la grille	
Cocottes fermées (daube, bœckefœn)	180		1	165	1				90-180	selon la préparation	

2 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

PÂTISSERIES		*220		180		165		1		35-45		* en  grand plat en verre * en 	
Biscuit de Savoie - Génoise	3										5-10		
Biscuit roulé											25-30		
Brioche											25-30		
Brownies	2	*180							2		55-60		
Cake - Quatre-quarts											35-45		
Clafoutis	2	200									20-45		
Crèmes											15-18		
Cookies - Sablés	3	*200									45-50		bain-marie plat multiusages
Kugelhoppf											90		
Meringues	2	100									5-10		plaques sur la grille
Madeleines											30-40		selon gros seur
Pâte à choux	3	*220									10-15		
Petits fours feuilletés											30-40		
Savarin	2	*180									30-40		
Tarte pâte brisée											15-25		moule 30 cm plat multiusages
Tarte pâte feuilletée fine	2	*220									35-45		
Tarte pâte à la levure	2	*210											

*Préchauffez à la température indiquée.

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

Volume utile : 50,4 l

EQUIVALENCE : CHIFFRE  °C									
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9
°C	35/40	65	100	120	150	180-200	210-220	240	275

• NETTOYAGE PYROLYSE IMMEDIAT

Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

Il suffit de positionner votre sélecteur de cuisson sur la position "Pyrolyse" ou sur la position "Pyrolyse ECO" (fig.1).

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

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

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

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

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique.

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

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

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

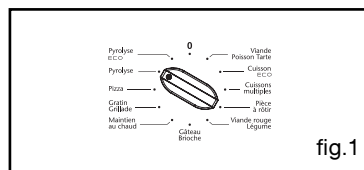


fig.1

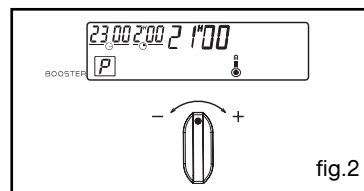


fig.2

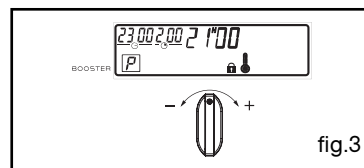


fig.3

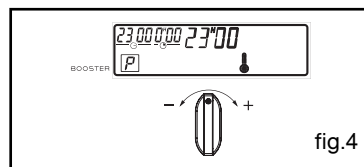


fig.4

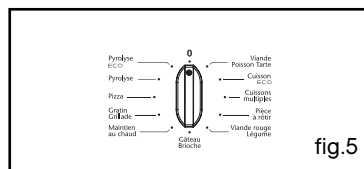


fig.5

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

• NETTOYAGE PYROLYSE DIFFÉRÉ

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

La fin de cuisson clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.

Tournez le bouton de réglages vers + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : fin de pyrolyse à 4h (fig.2).

Validez en appuyant sur le bouton de réglages.

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

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

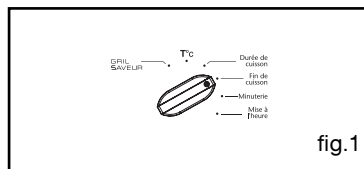


fig.1

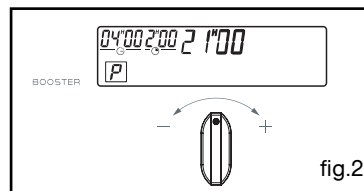



fig.2

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. **Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :**

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> - Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (Voir tableau, rubrique "section du câble/fusible). ➔ Augmentez la température sélectionnée.
Le cadenas clignote	<ul style="list-style-type: none"> - Défaut de verrouillage de la porte. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Faire appel au Service Après vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> - La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Changez la lampe. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	<ul style="list-style-type: none"> - La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Votre four émet des bips.	<ul style="list-style-type: none"> - En cours de cuisson. - En fin de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➔ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four	<ul style="list-style-type: none"> - La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four ➔ Faire appel au Service Après Vente.
Le four ne chauffe pas et "DEMO" apparait dans l'afficheur par intermittence environ toutes les 8 secondes.	<ul style="list-style-type: none"> - Votre four est programmé pour une démonstration. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Réglez l'heure à 0h00. Appuyez pendant 10 secondes sur le bouton de réglages jusqu'à l'émission d'un bip.

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

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

• Vous devez

Eviter les chocs avec les récipients:

La surface verre est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Eviter les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés :

Ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur le dessus de votre cuisinière.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Centrer votre récipient sur la zone de cuisson.

• Vous ne devez pas

Laisser des ustensiles de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

Ranger dans le tiroir situé au-dessous du four, vos produits **d'entretien ou inflammables**.

Laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.

Chauffer une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

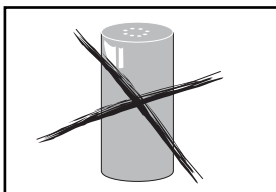
Mettre des casseroles sur votre cadre.

Préchauffer sur la position **maximum**, quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

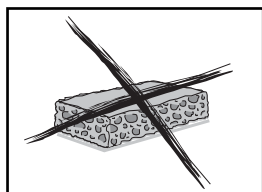
La position maximum est réservée pour l'ébullition et les fritures.

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

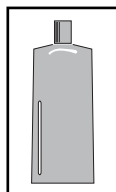
Type de salissures	Comment procéder ?	Utilisez
Légères	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyez.	- Eponges sanitaires
Accumulation de salissures	Bien détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le côté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyez.	- Eponges sanitaires - Racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	Appliquez du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laissez agir, essuyez avec un chiffon doux, utilisez un produit du commerce.	- Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	Appliquez sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur).	- Produit spécial verre vitrocéramique



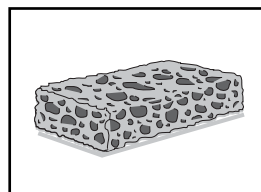
Poudre nettoyage



Eponge abrasive



Crème nettoyage



Eponge sanitaire ou spéciale vaisselle délicate

Attention
 Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position **ARRÊT**.

- 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.

Attention
 - Lors du nettoyage de la vitre de la porte, veuillez protéger contre toute infiltration de liquide, les aérations situées en haut de la porte.

Attention
 - Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
 - Ne pas asperger d'eau la cuisinière

COMMENT PROCÉDER ?

Carrosserie	<p>- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une peau de chamois. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).</p> <p>- Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis.</p>
Vitre de porte de four	<p>- Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une éponge humidifiée d'eau savonneuse.</p>
Bouton de programmation	<p>- Utilisez une éponge humidifiée d'eau savonneuse.</p>

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.



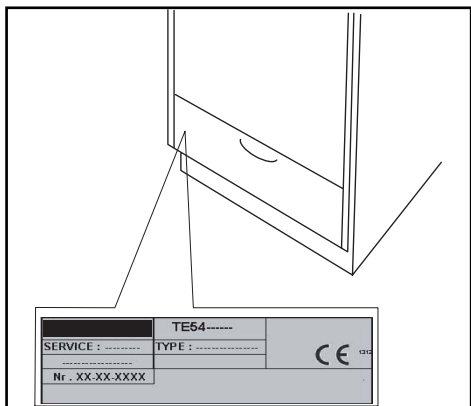
*L'expertise des professionnels
 au service des particuliers*

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

• INTERVENTIONS

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



PIÈCES D'ORIGINE

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



* Service fourni par FagorBrandt SAS, locataire-gérant, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS au capital social de 20 000 000 euros RCS Nanterre 440 303 196.

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• **Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :**

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• **Pour communiquer :**

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

Service Consommateurs SAUTER
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> ou nous téléphoner au :

0892 02 88 05 *

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

Selon opérateur

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