

Sauter

GUIDE D'INSTALLATION & D'UTILISATION

Four à micro-ondes



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAUTER et nous vous en remercions.

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

Votre nouveau four à micro-ondes 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, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau four à micro-ondes 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 où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

SAUTER

Nous cuisinons si bien Ensemble

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

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

www.sauter-electromenager.com

1/ A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consigne de sécurité	04
• Protection de l'environnement	07
2/ INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Le raccordement électrique	08
• Encastrement	10
3/ DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• L'appareil	15
• Le bandeau de commande	16
• L'afficheur	17
• Les sélecteurs	18
4/ UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Mise à l'heure	19
• Niveaux de puissance	19
• Programmation express	20
• Programmation	21
• Matien au chaud	21
• La fonction Speed defrost	22
• La fonction gril / Programmation du gril	23
• La clayette	23
Programmation de la fonction gril + micro-ondes	24
• La fonction Pizza	25
• Le plat Pizza	27
• Programmation enchaînée	28
• Recommandations	29
5/ ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	30
6/ EN CAS D'ANOMALIE	31
7/ RELATIONS APRES-VENTE ET RELATIONS CONSOMMATEURS	31

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.



Important :

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire. Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES.

– 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 :

– N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.

– L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

MISE EN GARDE:

– il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

• UTILISATION

MISE EN GARDE:

– Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

– Si l'appareil fonctionne en mode combiné, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

– N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.

– Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.

– Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

– Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, pour cette raison des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.

– Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.

– Il n'est pas recommandé de chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.

– Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.

– 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.

– Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons.

Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou de feu.

• ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

MISE EN GARDE:

– Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

– Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.

– Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

– 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 :

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.

• 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.



Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 2006/95/CE pour l'apposition du marquage CE.

- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

• RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble. La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.


Vérifiez que:

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'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.



Attention

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation. Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.

**Attention**

***Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.
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.***

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.

**Attention**

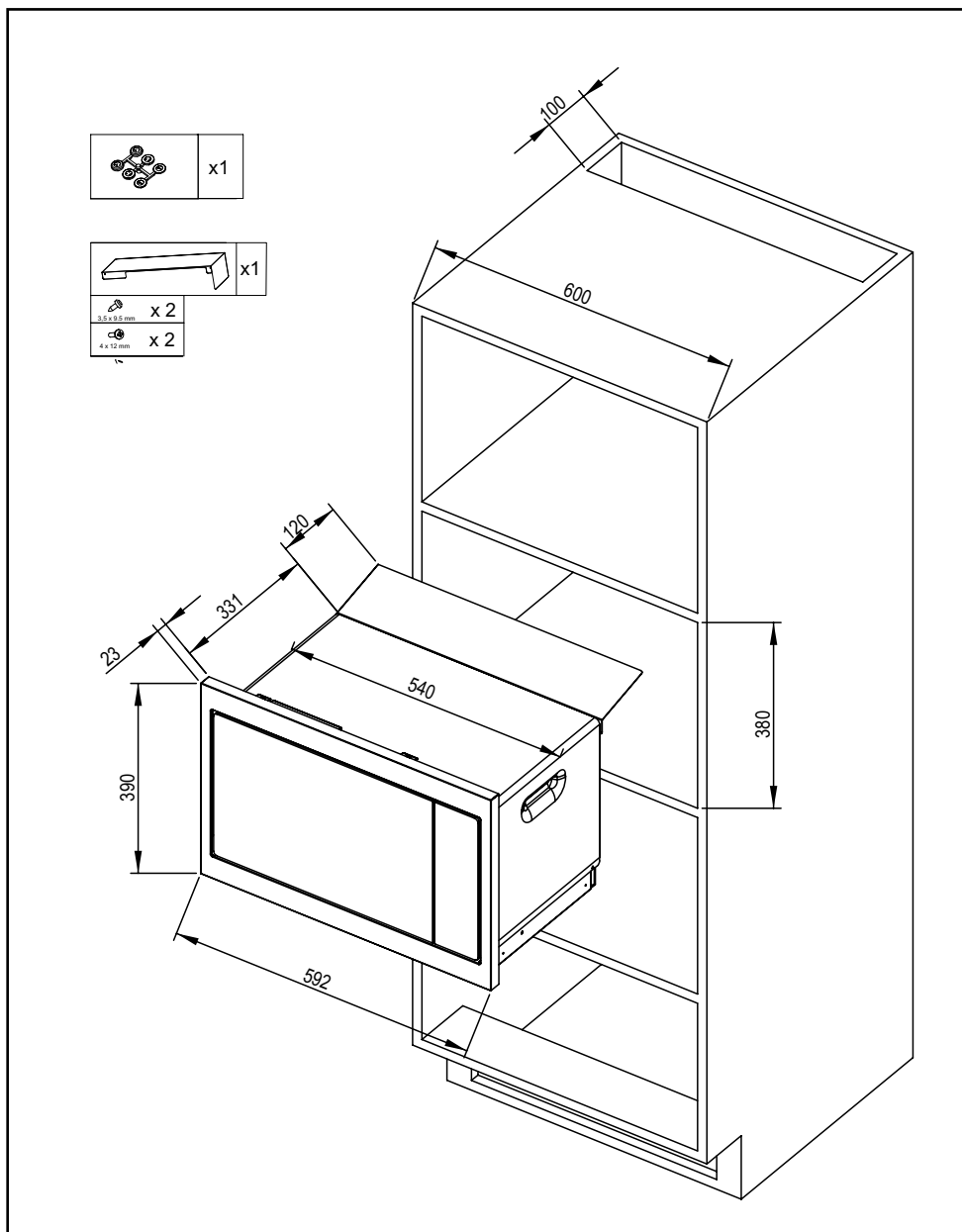
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

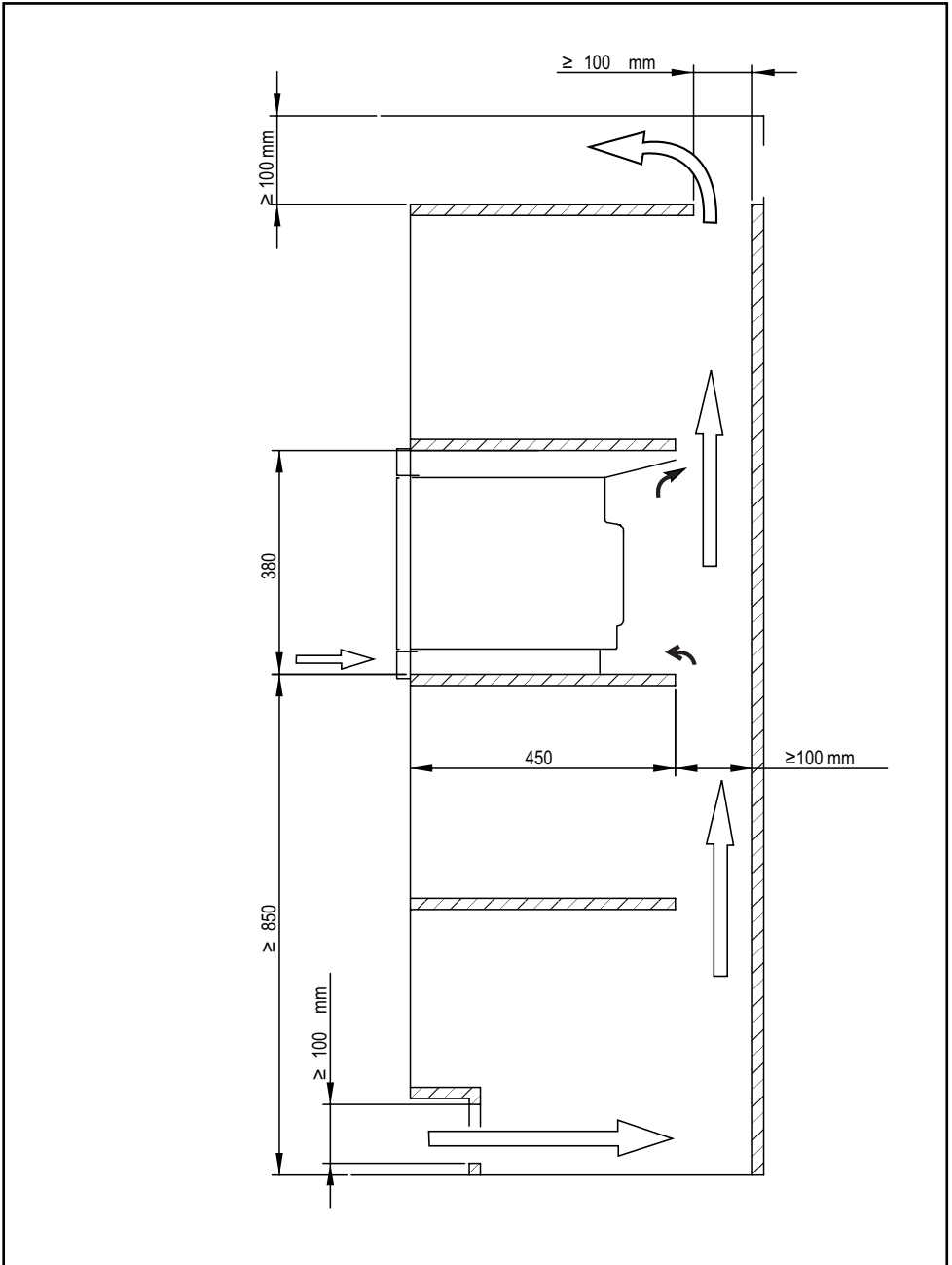
Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

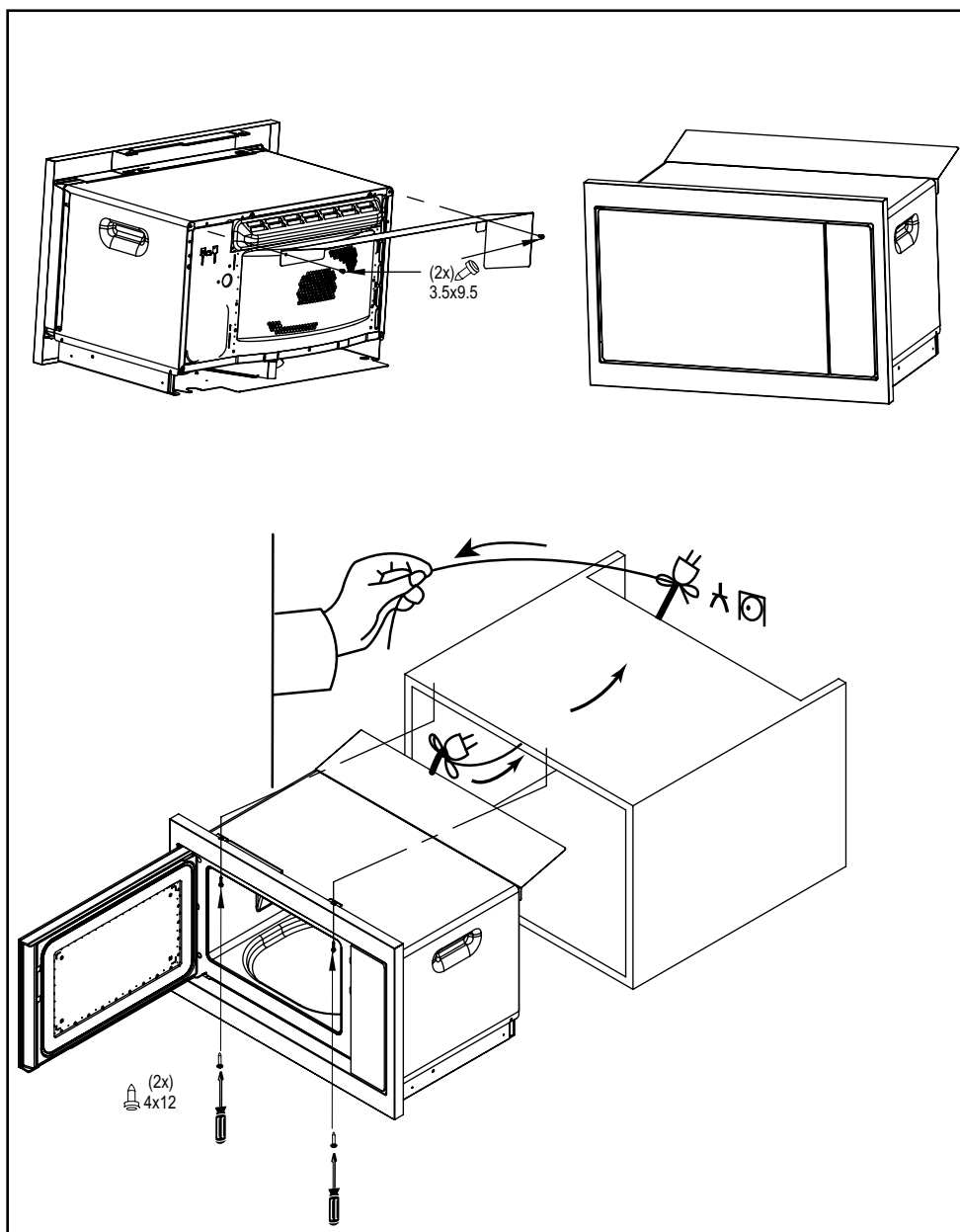
- Vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur électricien.
- Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.
- N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1-2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement

KIT D'ENCASTREMENT

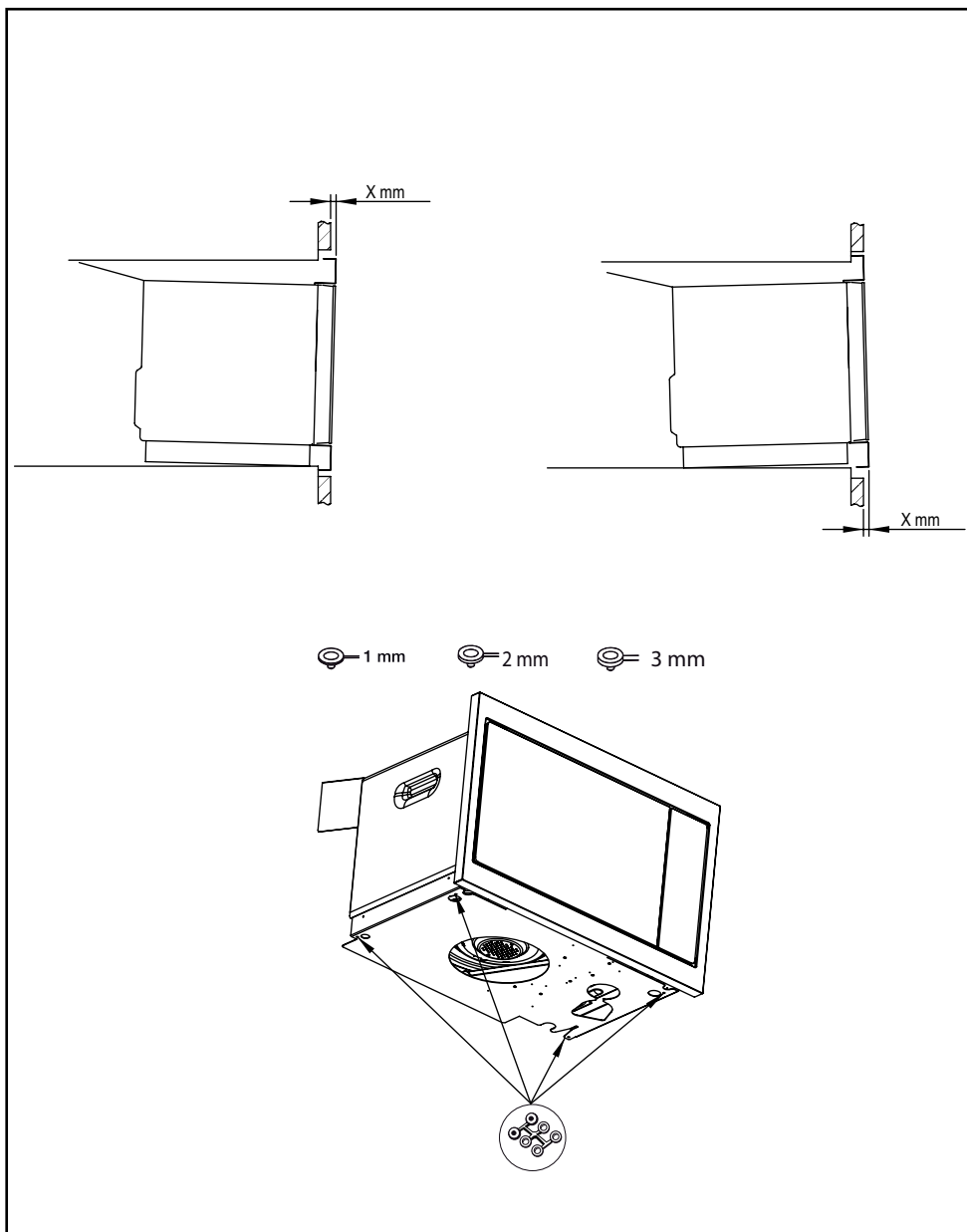




KIT D'ENCASTREMENT

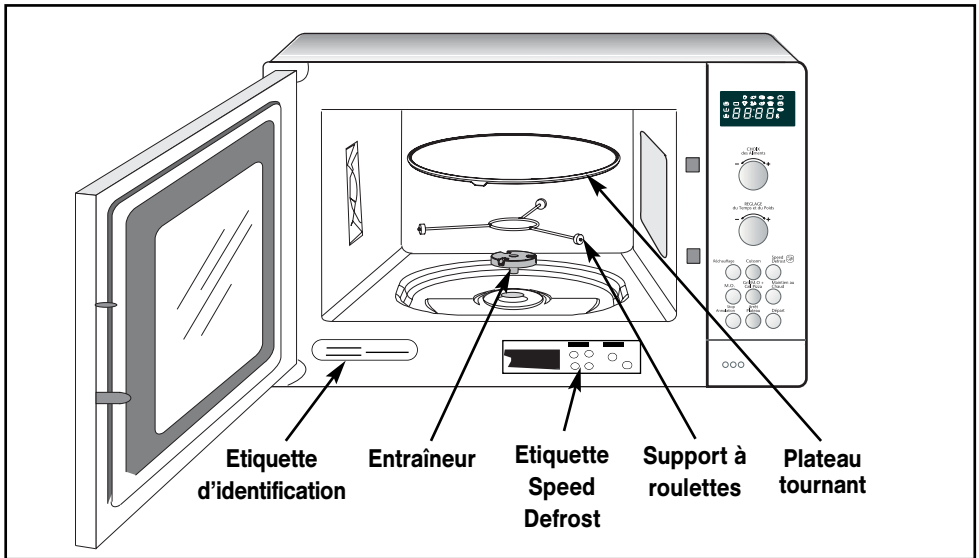


KIT D'ENCASTREMENT



- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Vérifier que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.
- Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
- Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastiques ou en papier, garder un oeil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.
- ***Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.***
- Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.
- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
- Il est recommandé de ne pas chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.
- Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Si de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- Afin d'évacuer la vapeur d'eau résiduelle, votre appareil est pourvu d'une fonction de ventilation retardée. Selon le mode de cuisson choisi (solo/gril/combiné) la ventilation pourra continuer de fonctionner après la fin de cuisson.

• L'APPAREIL



• Le plateau tournant :

permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

- Il est guidé dans sa rotation par l'entraîneur et le support à roulettes.
- Il tourne indifféremment dans les 2 sens.
- S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.
- Il peut être utilisé comme plat de cuisson.
- Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues à cet effet.

• Le plateau en position arrêt :

permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

• Le support à roulettes :

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le support à roulettes, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

• LE BANDEAU DE COMMANDE

A L'afficheur :

vous facilite la programmation en affichant : les catégories d'aliments et les fonctions, le temps ou le poids programmé, et l'heure.

B Le sélecteur *CHOIX des Aliments* :

permet de choisir la catégorie d'aliment et la fonction.

C Le sélecteur *RÉGLAGE du Temps et du Poids* :

permet de programmer le temps et le poids.

D-E-F Les touches fonctions Réchauffage, Cuisson, Speed Defrost programment automatiquement le temps nécessaire pour chacune de ces fonctions selon le poids de l'aliment choisi.

G La touche *M.O.* :

permet de choisir la fonction micro-ondes désirée.

H La touche *Gril / M.O. + Gril / Pizza** :

permet d'accéder directement à la fonction gril, micro-ondes + gril, pizza.

I La touche *Maintien au chaud* :

permet de maintenir votre plat au chaud 10 min.

J La touche *Stop / Annulation* :

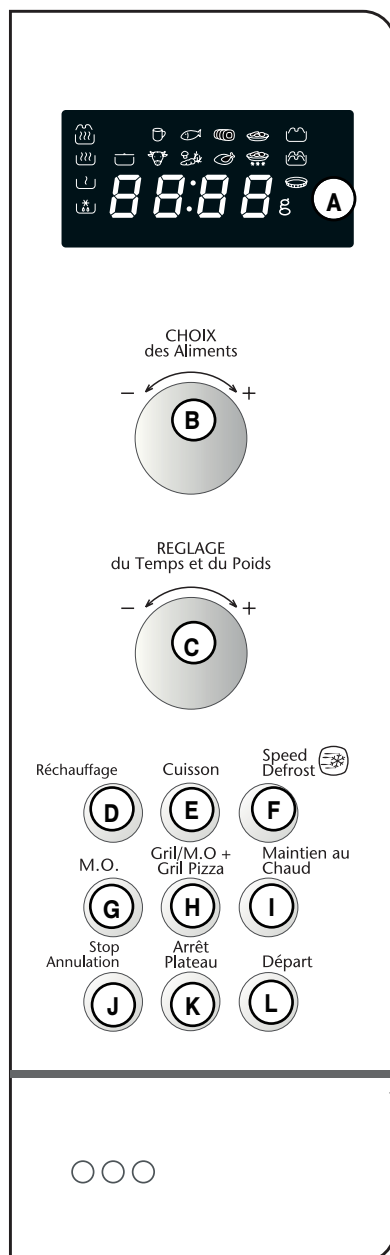
permet d'interrompre (Stop) ou d'effacer (Annulation) un programme en cours. Un appui pour Stop, deux appuis pour Annulation.

Elle permet également de mettre l'horloge à l'heure.

K La touche Arrêt Plateau : permet l'arrêt du plateau tournant.

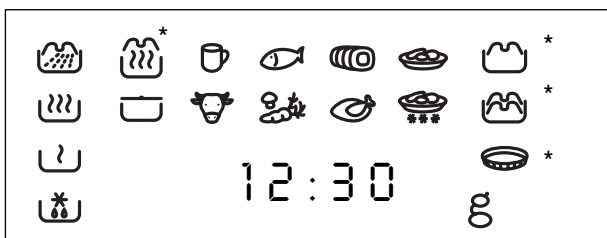
L La touche *Départ* :

permet de débiter tout programme.



*selon modèle

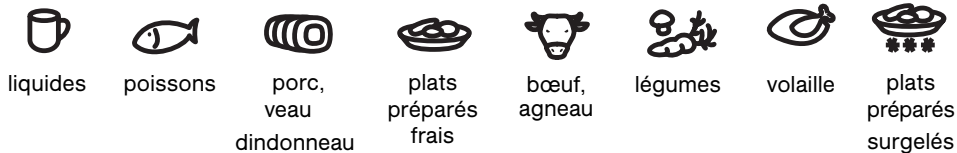
• **L’AFFICHEUR**



* selon modèle

L’afficheur et les sélecteurs vous guident pour choisir :

les aliments



les fonctions

Micro-ondes



les fonctions gril*

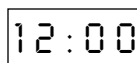


* selon modèle

le poids pour une programmation automatique



le temps de programmation (ou l’horloge)



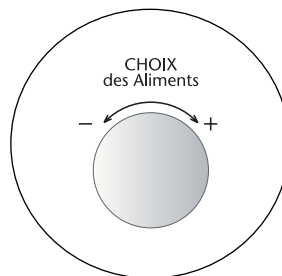
L’aliment ou la fonction en cours de sélection clignote.

• LES SÉLECTEURS

La programmation se fait à l'aide des 2 sélecteurs :

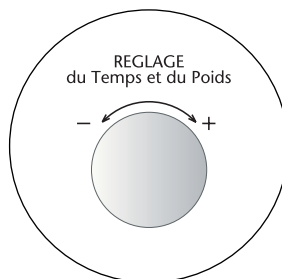
Le premier pour sélectionner

- la catégorie d'aliment



le deuxième pour programmer

- le temps
- le poids de l'aliment



• PROGRAMMATION

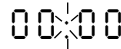
Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.

Ouvrez la porte, placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte. **Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionnera pas.**

- Lorsque l'appareil s'arrête, un triple signal sonore indique la fin du programme. Ce signal est répété toutes les minutes pendant dix minutes jusqu'à ouverture de la porte.
- Vous pouvez utiliser la touche *Arrêt Plateau* avant ou en cours de programme.
- En cas d'erreur de programmation, appuyez deux fois sur la touche *Annulation*.

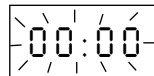
• MISE A L'HEURE

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant, l'horloge indique 00 : 00, les deux points : clignotent.



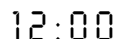
Pour mettre l'horloge à l'heure :

- Appuyez pendant 5 secondes sur la touche *Stop / Annulation*.
"00 : 00" clignotent, et un bip sonore vous invite à régler l'heure.







- Programmez l'horloge en tournant le sélecteur.

- Validez d'une simple pression sur la touche *Stop / Annulation*.



Votre horloge est à l'heure.

• EQUIVALENCE DES PUISSANCES

PUISSANCE	UTILISATION
 150 DÉCONGÉLATION	Pour décongeler tous les aliments. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
 500 MIJOTAGE	Pour cuire poisson et volaille. Pour terminer les préparations commencées en CUISSON, telles que haricots, lentilles, laitages. (Cette fonction est disponible lorsqu'on programme en utilisant la touche Micro-Ondes).
 700 RÉCHAUFFAGE	Pour réchauffer tous les aliments liquides ou solides, ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.
 900 CUISSON	Pour cuire les légumes et potages.
PUISSANCE MICRO-ONDES RESTITUEE : 900 W	


• PROGRAMMATION EXPRESS

Vous avez à votre disposition plusieurs programmations M.O. :

Programmation express

- 1 Programmez le temps désiré (ex. 2 minutes) à l'aide du sélecteur **Réglage du Temps**.


2:00

- 2 Appuyez sur la touche *Départ*. La puissance maximale  est programmée directement pour tous vos réchauffages rapides.



Programmation par la touche M.O.

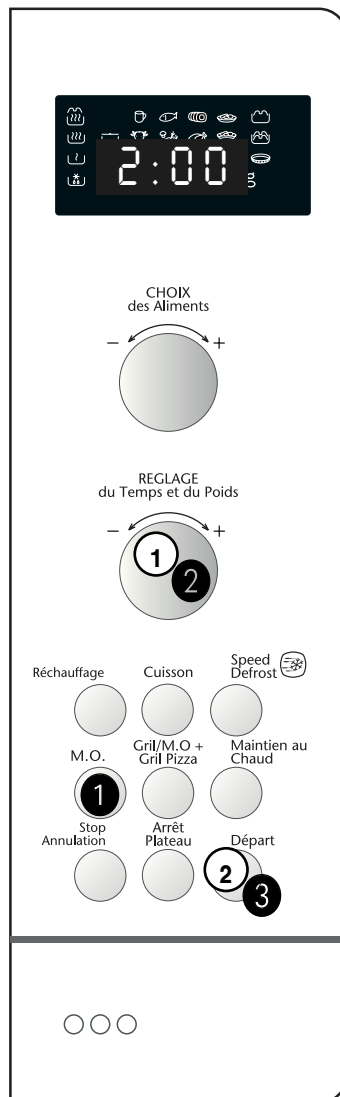
- 1 Appuyez sur la touche *M.O.*, choisissez votre fonction micro-ondes par appuis successifs sur la touche.

► Dans ce mode, la fonction **MUOTAGE**  est disponible.

- 2 Programmez le temps désiré (ex. 5 min) à l'aide du sélecteur **Réglage du Temps**.

5:00

- 3 Appuyez sur la touche *Départ*.



• PROGRAMMATION

Programmation par les touches Réchauffage, Cuisson, Speed Defrost :

le temps est calculé **automatiquement !**

- 1 Choisissez votre catégorie d'aliment avec le sélecteur **CHOIX des Aliments** (ex. poisson).



- 2 Appuyez sur la touche *Réchauffage, Cuisson ou Speed Defrost* (ex. réchauffage).

Le poids **50** g clignote.

Programmez le poids de votre aliment à l'aide du sélecteur **Réglage du Poids** (ex. 500 g).

500 g

- 3 Appuyez sur la touche *Départ*. La puissance adaptée est programmée, le temps adéquat s'affiche automatiquement (ex. 7 min) et le programme démarre.

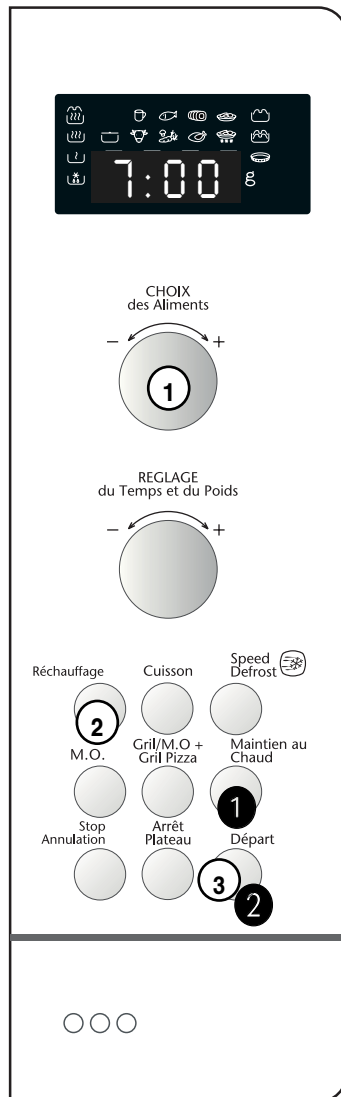
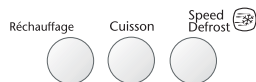
7:00

Maintien au chaud

- 1 Appuyez sur la touche *Maintien au chaud*. 10 : 00 s'affiche. Vous pouvez diminuer ce temps de programmation à l'aide du sélecteur **Réglage du Temps**.

- 2 Appuyez sur la touche *Départ*. Votre plat est maintenu au chaud dix minutes.


10:00



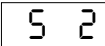
La fonction Speed Defrost

La touche **Speed DEFROST** permet une décongélation rapide des aliments d'un poids maximum de 500 grammes, ceci afin de garantir de bons résultats. Au delà de ce poids, utilisez la touche **FONCTIONS** pour les décongeler (voir page précédente).

- ① Pour la décongélation rapide des viandes, volailles, poissons, légumes et liquides, appuyez une fois sur la touche **Speed Defrost** :

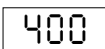
 s'affiche.

Pour la décongélation rapide des pains, brioches et viennoiseries, appuyez deux fois sur la touche **Speed Defrost** :

 s'affiche.

Attendez que  g s'affiche.

- ② Rentrez le poids de votre aliment avec le sélecteur **Réglage du Poids** (dans la limite de 500 grammes)



ex.  g

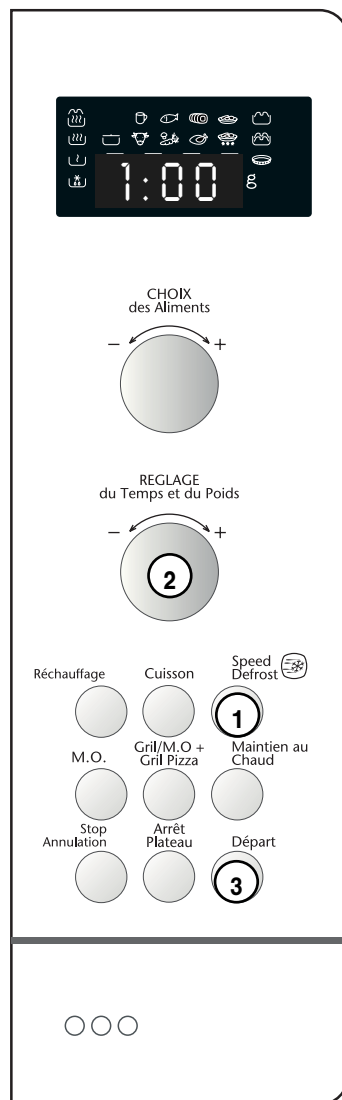
- ③ Appuyez sur la touche **Départ**.

Le temps de décongélation est calculé automatiquement en fonction du poids de l'aliment.

► Ce temps peut varier selon la température initiale de l'aliment. (Les temps indiqués correspondent à des produits surgelés à -18°C).

Le temps s'affiche et le four démarre.

► En fonctions Speed Defrost et décongélation  une sonnerie à mi-programme  vous rappelle qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche **Départ** pour redémarrer le four.



• LA FONCTION GRIL

**selon modèle*

Cette fonction permet de dorer les aliments tels que gratins et viandes. Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon les recettes.

- Vous avez à votre disposition 2 niveaux de gril : **Gril fort**  et **Gril doux** .

En règle générale, utilisez le niveau **Gril fort** pour griller viandes et poissons, et utilisez le niveau **Gril doux** pour dorer les aliments les plus délicats.

Pour les autres modèles avec gril, vous avez à votre disposition le niveau de gril fort.

- **MISE EN GARDE** : les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.
- Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d'utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la céramique. Laisser refroidir le gril 25 minutes avant de le toucher.

la clayette




en fonction *Gril* ou *M.O. + Gril*, elle permet de dorer les aliments de faible épaisseur.



- Selon les préparations, vous pouvez griller les aliments le plat posé sur la clayette ou posé directement sur le plateau tournant.
- Lors de son utilisation, la clayette doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant.
- La clayette ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, M.O. + gril ou fonction Pizza.

Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.

Programmation du gril / M.O + Gril*

*selon modèle

Utilisation du gril 2 niveaux* 

▼ Appuyez sur la touche *Gril* une fois pour sélectionner la fonction **Gril doux** , 2 fois pour **Gril fort** .

▼ Programmez le temps voulu avec le sélecteur

Réglage du Temps et appuyez sur *Départ*.

Utilisation de la fonction M.O. + Gril*  

Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément les micro-ondes et le gril, ce qui permet une cuisson rapide.

► Pour garantir de bons résultats de cuisson, le gril fort + une puissance micro-ondes intermédiaire sont programmés automatiquement.

- 1 Sélectionnez la fonction micro-ondes + gril en appuyant 4 fois sur la touche *M.O. + Gril*.



s'affiche

Une puissance micro-ondes moyenne + le gril fort sont préprogrammés.

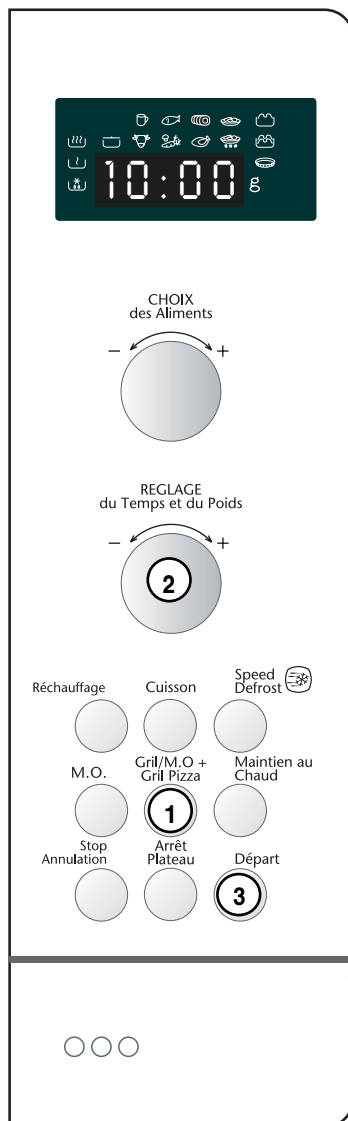
- 2 Programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur

Réglage du Temps, ex. 10 min.

10:00

s'affiche

- 3 Appuyez sur la touche *Départ*.



La fonction Pizza*

*selon modèle

Avec la fonction *Pizza* vous obtiendrez un gain de temps et d'énergie tout en conservant le plaisir des recettes traditionnelles (goût, coloration et croustillant).

- La fonction *Pizza*, associée à son plat, permet le fonctionnement simultané du gril et des micro-ondes.
- Le plat *Pizza*, pourvu d'un revêtement spécial, absorbe les micro-ondes par le dessous.
- Il diffuse cette chaleur sous l'aliment pour le cuire ou le réchauffer et lui donner ainsi la coloration et le croustillant souhaités, tandis que le gril dore le dessus.

2 possibilités d'utilisation :

- **Sans préchauffage** - la fonction *Pizza* permet de cuire et dorer la plupart des préparations surgelées et fraîches à base de pâte, tout en leur apportant le croustillant comme dans un four traditionnel.
- **Avec préchauffage** - le plat *Pizza* peut être préchauffé à vide à l'aide de la touche *Pizza* 2 minutes maximum. Cela permettra de saisir et cuire les petites pièces de viandes ou de réchauffer et dorer les plats préparés portions, surgelés ou traiteurs à base de pâte.

Conseils

- Retirer les aliments de leur emballage d'origine (métallique, plastique) avant de les cuire ou de les réchauffer en fonction *Pizza*.
- Il est préférable de programmer un temps minimal et d'en rajouter si nécessaire.
- Tous les aliments avec enveloppe ou peau, tels que pommes de terre ou saucisses, doivent être piqués avant cuisson.
- Après leur parfaite décongélation, bien essuyer les pièces de viandes avant de les saisir en fonction *Pizza*.
- Comme en cuisson traditionnelle, surveiller la coloration des aliments.
- Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci atteint des températures élevées.
- Les aliments fourrés ou farcis ne doivent pas être dégustés trop rapidement (ex. : friands), car ils peuvent être tièdes à l'extérieur et très chauds à l'intérieur.
- La cuisson ou le réchauffage des œufs en fonction *Pizza* est à proscrire.
- Si vous désirez enchaîner des cuissons en fonction *Pizza*, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes entre chaque cuisson afin d'obtenir une meilleure coloration.

• LA FONCTION PIZZA

*selon modèle

Exemple : pour cuire 1 pizza surgelée de 350 g

Placez la pizza surgelée directement dans le plat *Pizza*, posez le plat *Pizza* au centre du plateau tournant.

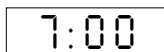
Programmation

- ① Appuyez 3 fois sur la touche *Pizza* :



s'affiche

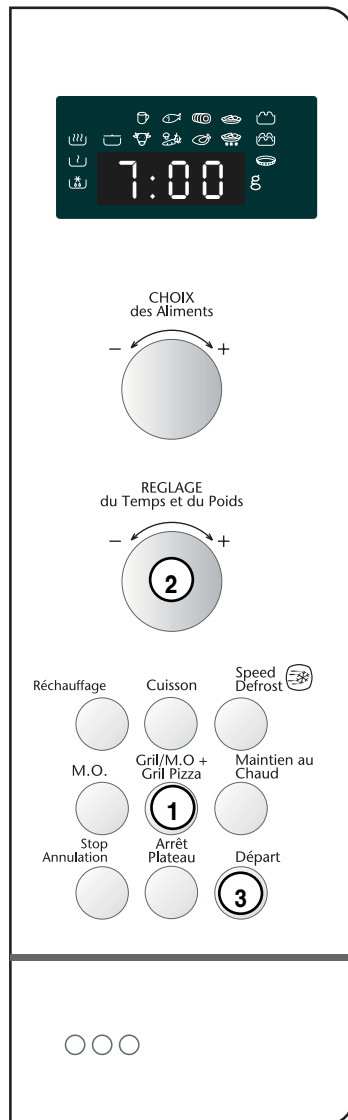
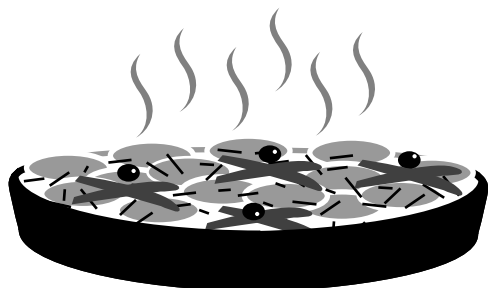
- ② Programmez 7 minutes avec le sélecteur **Réglage du Temps.**



s'affiche

- ③ Appuyez sur la touche *Départ*.

► En fin de cuisson, sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.



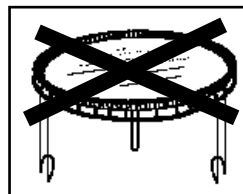
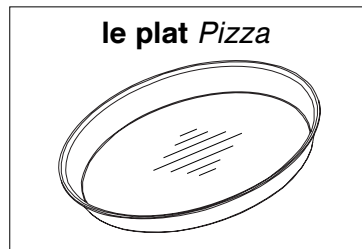
• LE PLAT PIZZA

**selon modèle*

Entretien du plat *Pizza*

- L'intérieur est recouvert d'un revêtement anti-adhésif; il n'est donc pas nécessaire de huiler le plat avant utilisation.
- Ne pas découper les aliments directement dans le plat afin de préserver ce revêtement.
- Pour nettoyer ce plat, une éponge, de l'eau chaude et un détergent liquide suffisent; **ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.**

Le plat peut être lavé au lave-vaisselle.



Remarques

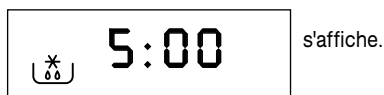
- **Ne pas poser le plat *Pizza* sur la clayette ; cette manipulation pourrait entraîner la dégradation irrémédiable de votre appareil.**
- Ne pas utiliser le plat *Pizza* dans un four traditionnel ni sur des surfaces de cuisson (gaz, électrique ou autres), ni sur une quelconque surface dégageant une forte chaleur.
- Ne laisser aucun ustensile dans le plat *Pizza* chaud; la température atteinte pourrait l'endommager.

• PROGRAMMATION ENCHAÎNÉE

Vous pourriez enchaîner deux programmes parmi les fonctions disponibles : Speed Defrost / micro-ondes / gril / micro-ondes + gril / pizza / maintien au chaud.

Exemple : Enchaînement d'une décongélation de 5 minutes suivie d'une programmation micro-ondes de 5 minutes.

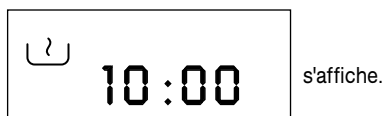
- ① Programmez la décongélation :
- appuyez sur la touche *M.O.*, sélectionnez la décongélation.
- ② Programmez le temps (ex. 5 min).



- ③ **Au lieu d'appuyer sur Départ**, programmez le réchauffage :
- appuyez sur la touche *M.O.*, choisissez votre fonction micro-ondes par appuis successifs sur la touche.



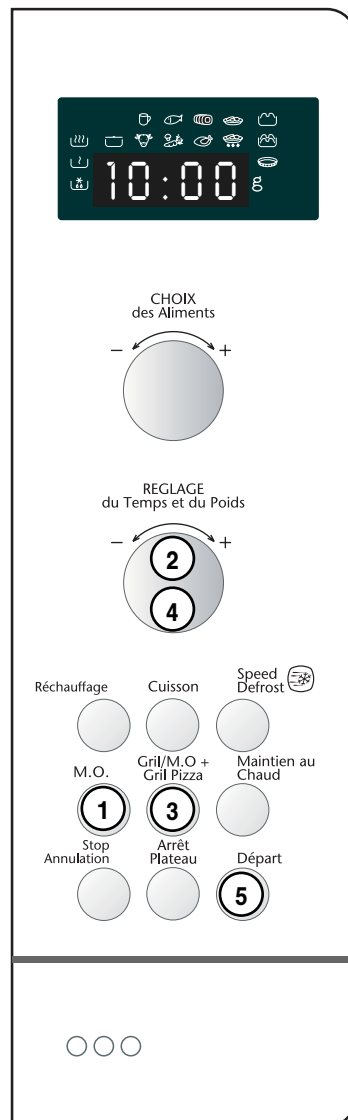
- ④ Rajoutez le temps de réchauffage (ex. 5 min), au temps de décongélation (5 min).



- ⑤ Appuyez sur **Départ**.





La programmation micro-ondes enchaînée démarrera automatiquement à la fin du programme de décongélation.



• RECOMMANDATIONS

EN COURS DE PROGRAMME :

- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de programme en appuyant sur la touche *Arrêt Plateau*.
- Pour modifier le choix de la **fonction** ou de l'**aliment**, il faut appuyer deux fois sur la touche *Stop / Annulation* et recommencer la programmation.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche *Départ* pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- En fonction Décongélation  et Speed Defrost  sonnerie longue à mi-programme vous rappelle qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche *Départ* pour redémarrer le four.
- Si vous retirez l'aliment avant la fin de la programmation, annulez les données qui restent affichées en appuyant deux fois sur la touche *Annulation*.

REMARQUES :

- Si, après avoir commencé une programmation, vous n'appuyez pas sur la touche *Départ* au bout de trois minutes, le programme sera annulé (l'heure s'affichera de nouveau).
- Si vous désirez réaliser une décongélation suite à une cuisson avec le gril, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes afin d'obtenir de meilleurs résultats.

- **MISE EN GARDE** : Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utiliser une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse. Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.



- Pour les appareils munis d'une fonction grill, le dessus et les sorties d'air arrières sont très chauds. Veillez à ne pas toucher ces parties après utilisation. Procédez au nettoyage de l'intérieur du four lorsque celui-ci est tiède. Utilisez un tampon au savon en fine laine d'acier.

- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.

- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

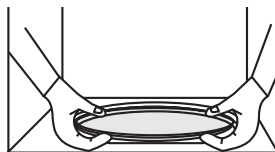


- En cas d'odeur ou de four encrassé, faire bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyer les parois avec un peu de liquide vaisselle.

- Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage.

Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet.

Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.



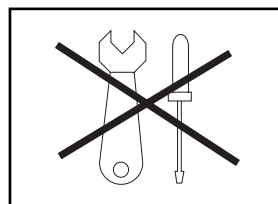
N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

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

Vous constatez que ...	Que faut-il faire ?
Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, l'éclairage ne s'allume pas et l'aliment n'est pas chauffé)	Appuyer sur les touches ARRÊT PLATEAU et DÉCONGÉLATION pendant 5 secondes.
L'appareil est bruyant. Le plateau ne tourne pas correctement.	Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant. Vérifier si les roulettes sont bien positionnées.
Vous constatez de la buée sur la vitre.	Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.
Le plateau ne tourne pas correctement.	Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
L'appareil produit des étincelles.	Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson ... Eloignez tout élément métallique des parois du four.
La fumée se dégage du gril en début de programme	Enlever tous dépôts de résidus de cuisson sur l'élément chauffant.

7/ SERVICE APRES-VENTE

- Si l'appareil a subi une avarie quelconque :
 - Vérifiez que la porte n'est pas déformée.
- Si l'appareil ne fonctionne pas, **avant** d'appeler le réparateur :
 - Vérifiez l'alimentation électrique.
 - Vérifiez la bonne fermeture de la porte.
 - Vérifiez votre programmation.



ATTENTION : ne cherchez jamais à intervenir vous-même.

MISE EN GARDE : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne formée, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait du couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

• RELATIONS CONSOMMATEURS

PIÈCES D'ORIGINE

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

• **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

Attention ! conservez soigneusement cette notice après avoir recopié les informations de la plaque signalétique située à l'arrière de votre appareil.

<i>Sauter</i>		CL.B - Gr.2
W max	Service: _____	
220 - 240 V ~ 50Hz	Nr : AA MM 00001	
2450 MHz	TYP : _____	
	PXXXXXXX	

* 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.

CZ5701440-00 09/12