Sauter

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'UTILISATION

Four



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four 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 SAUTER s'intègrera 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 nouveau four 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.



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.

SOMMAIRE

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL
- Présentation de votre four ____ 04
- Description de votre programmateur ____ 05

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Utilisation du programmateur ____ 06
  - Comment régler l'heure ____ 06
  - Comment modifier l'heure ____ 06
  - Cuisson immédiate ____ 07
  - Cuisson programmée ____ 08
  - Utilisation de la fonction minuterie ____ 10
  - Utilisation de la fonction BOOSTER ____ 10
  - Utilisation de la fonction GRIL SAVEUR ____ 11
  - Luminosité de l'afficheur ____ 12
  - Verrouillage de l'afficheur ____ 12

3 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR ____ 13

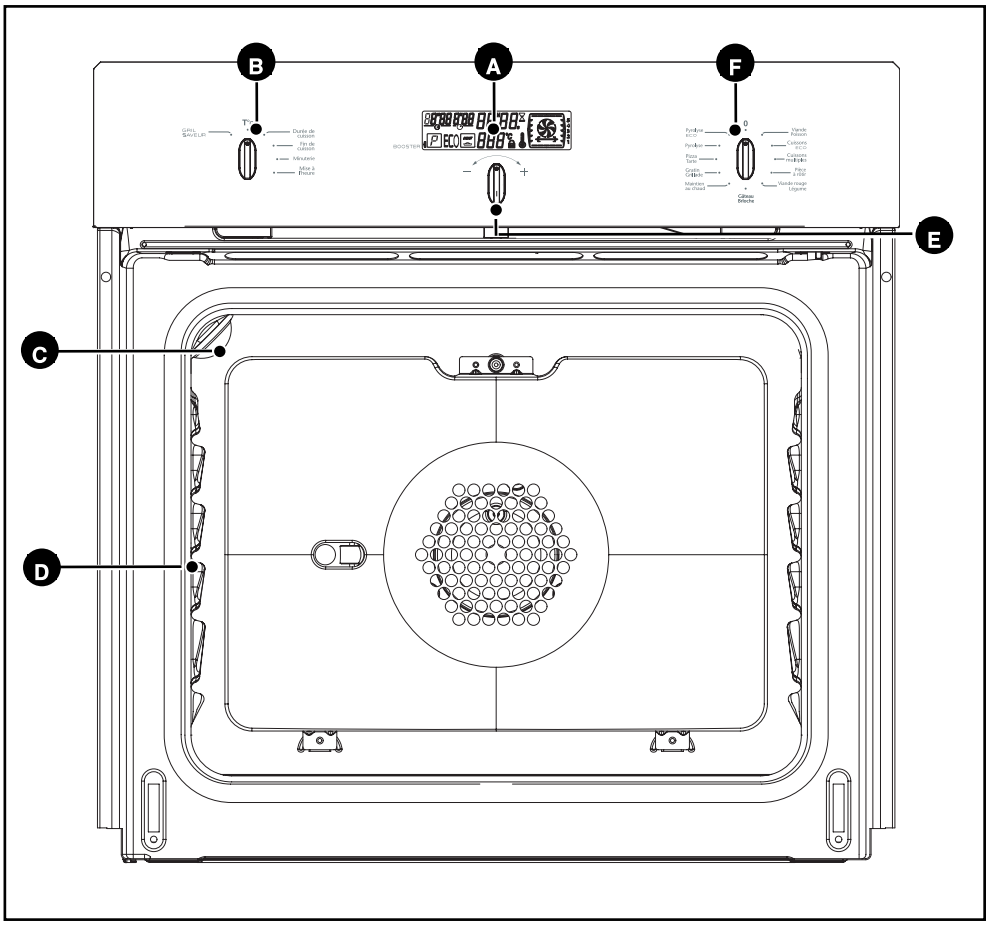
4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL
- Nettoyage du four pyrolytique ____ 15
- Consignes de sécurité ____ 16
- Démarrage du nettoyage ____ 17

5 / ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT ____ 19

6 / SERVICE APRES-VENTE
- Interventions ____ 20
- Relations consommateurs ____ 20

3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

- ***PRESENTATION DE VOTRE FOUR***



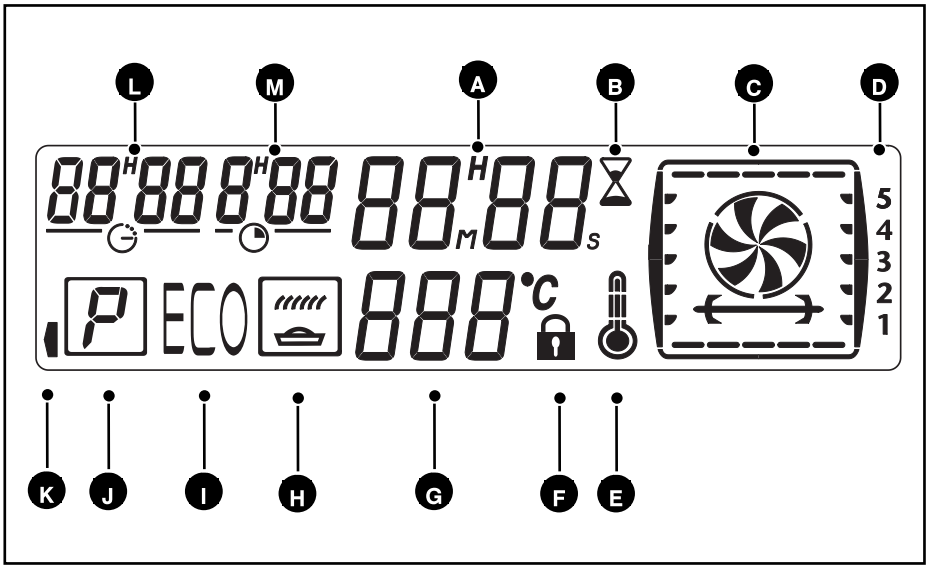
A	Programmateur	D	Indicateur de gradins
B	Sélecteur de programme	E	Sélecteur de réglages
C	Lampe	F	Sélecteur de fonctions

Conseil

Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.

3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

- ***PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR***



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

- ***UTILISATION DU PROGRAMMATEUR***

• *Comment régler l'heure ?*

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Réglez l'heure en tournant le bouton de réglages dans le sens + ou - (la vitesse de rotation du bouton fait varier la vitesse de réglage de l'heure) (fig.2).

Exemple : 12H30

Validez en appuyant sur le bouton de réglages.
L'affichage ne clignote plus.

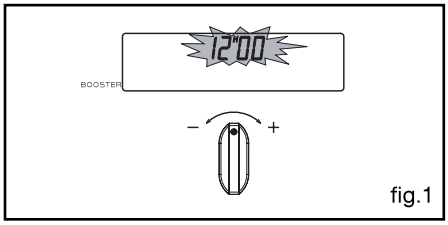


fig.1

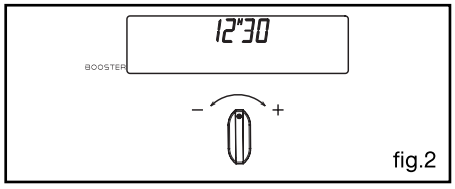


fig.2

- 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 dans le sens + 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).

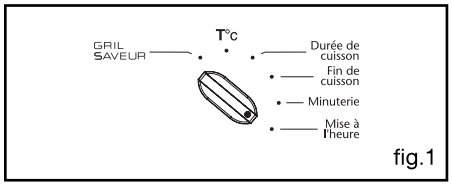


fig.1

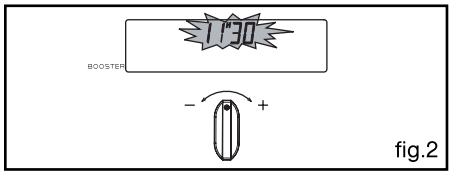


fig.2

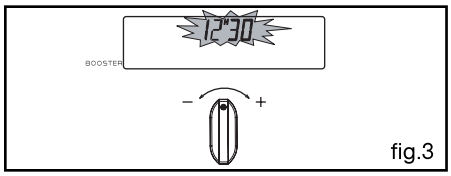


fig.3

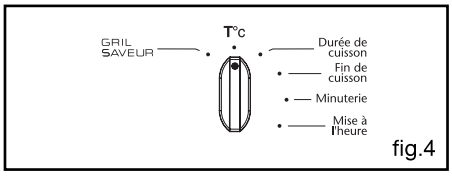


fig.4

⚠ *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 immédiate*

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).

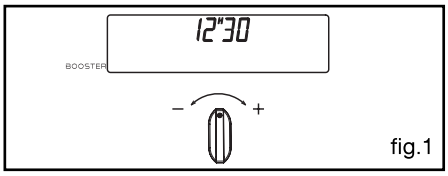


fig.1

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
Exemple : position "Viande Tarte, Poisson" (fig.2).

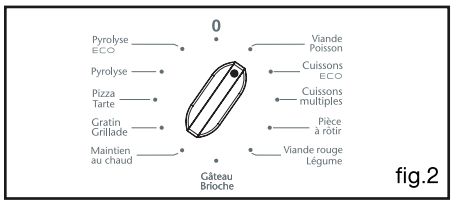


fig.2

L'afficheur du four illustre alors le mode de cuisson choisi en animant les éléments qui vont fonctionner (résistance de sole, gril, 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 Tarte Poisson" -> gradins 1ou 2 conseillés.

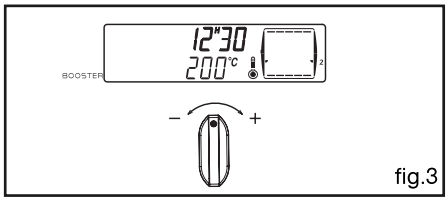


fig.3

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 Tarte Poisson" 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.

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.

Attention
Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.

- ***CUISSON PROGRAMMEE***

- 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

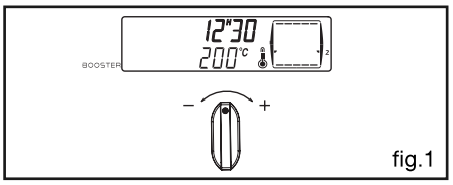


fig.1

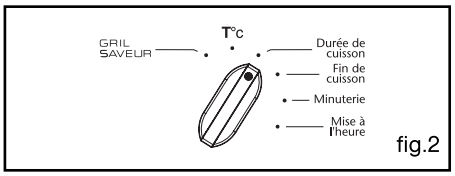


fig.2

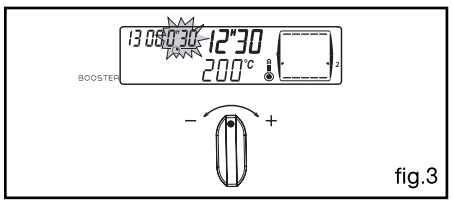


fig.3

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.

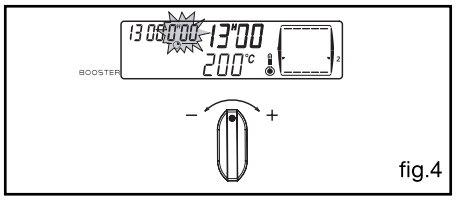


fig.4

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

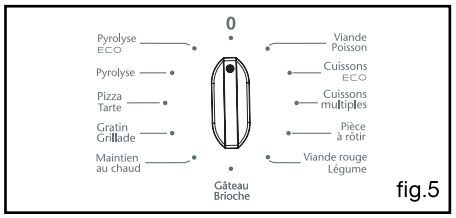


fig.5

- ***CUISSON PROGRAMMEE***

- *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).
- Tournez le bouton de réglage dans le sens + 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.

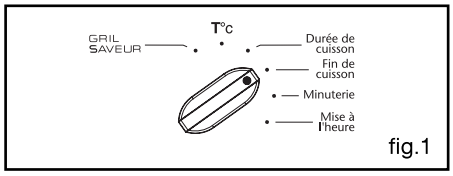


fig.1

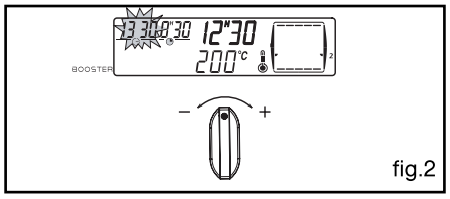


fig.2

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.

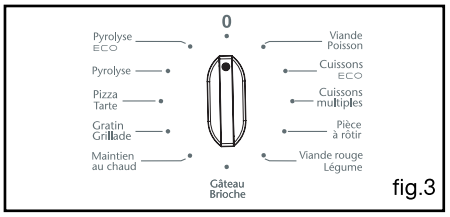


fig.3

• *UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE*

- Le programmateur 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 tounant 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.

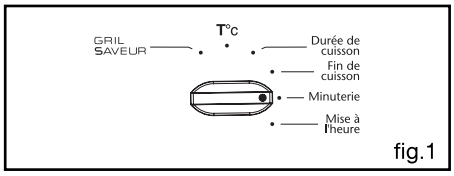


fig.1

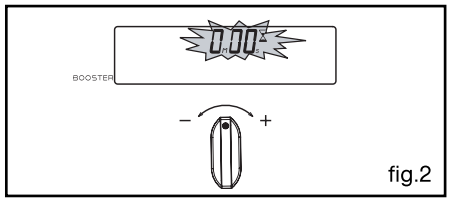


fig.2

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"*

Au démarage 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 (arroser un gigot par exemple) il se produit une perte de chaleur dans la cavité.

Votre four a été concu 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 : "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 fontion 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 "GRIL 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'illumine, vous indiquant que la fonction est en service.
Cinq minutes avant la fin de cuisson, l'indicateur "GRIL SAVEUR" clignote (fig.2).

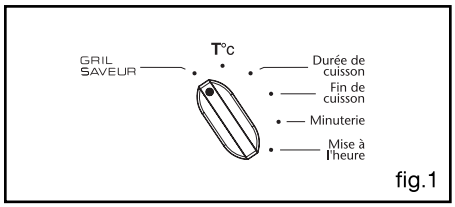


fig.1

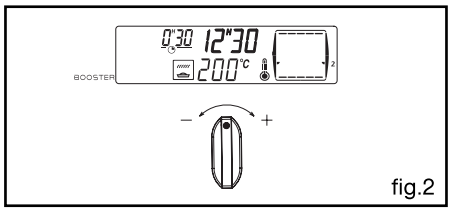


fig.2

Ne posez pas les plats trop prêts du grilloir pour éviter un dorage trop rapide. Respectez 1er ou 2em 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 programmateur à 0h10.

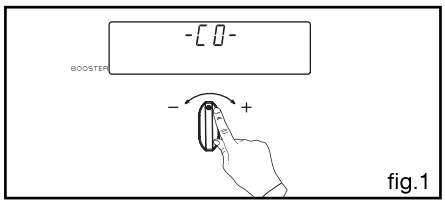


fig.1

- Appuyez pendant quelques secondes sur le bouton de réglages jusqu'à l'affichage de -[0- (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 régler la luminosité de votre choix, attendez quelques secondes et remettez votre programmateur à l'heure du jour (fig.2).

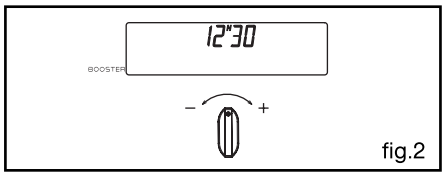


fig.2

- ***VERROUILLAGE DE VOTRE FOUR***

Vous pouvez verrouiller votre four, pour cela :

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

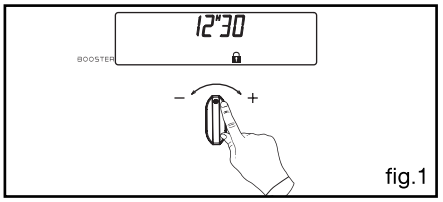


fig.1

Pour déverrouiller, effectuez la même opération.
->le cadenas disparaît (fig.1).

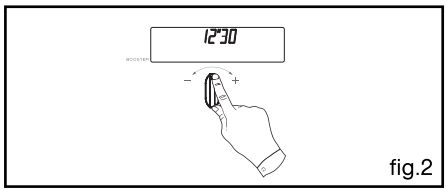


fig.2