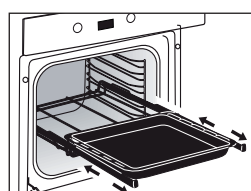
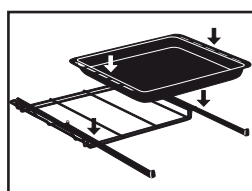
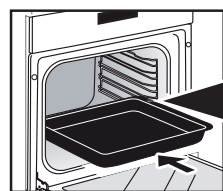
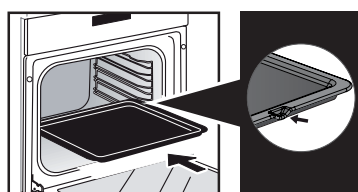
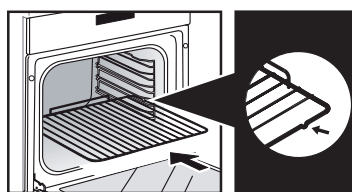
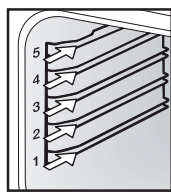
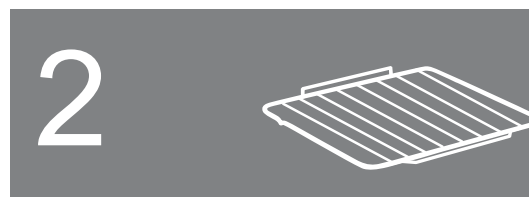
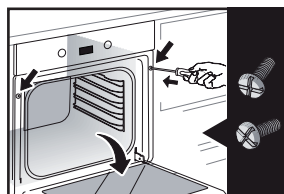
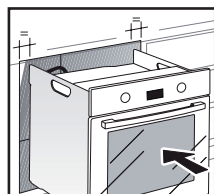
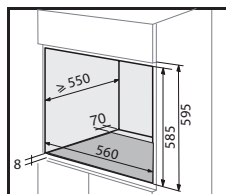
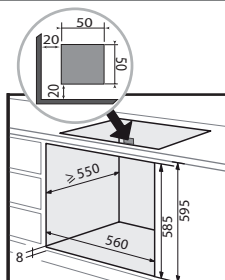
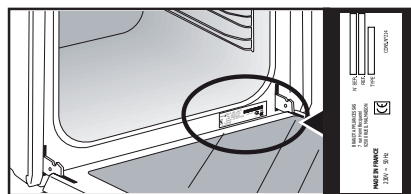
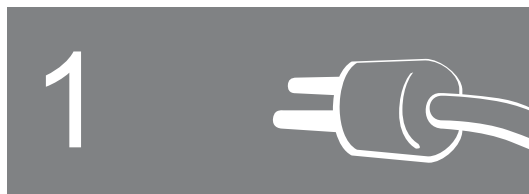
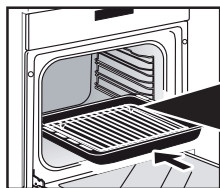


GUIDE D'INSTALLATION FOUR

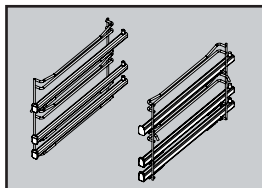


Nous cuisinons si bien ensemble ***Sauter***





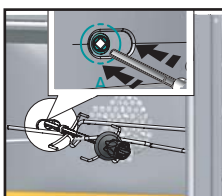
2.2.6



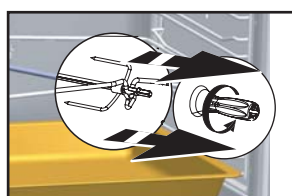
2.2.7



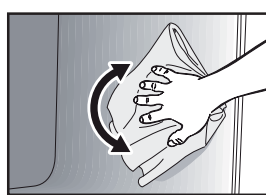
2.2.8



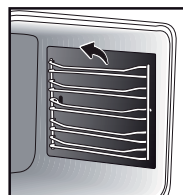
2.2.9



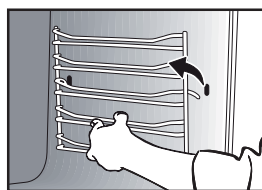
2.2.10



3.1

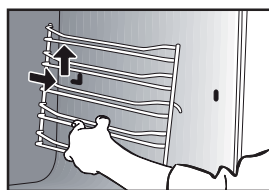


3.2

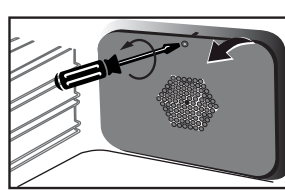


3.3

3.3.1



3.3.2



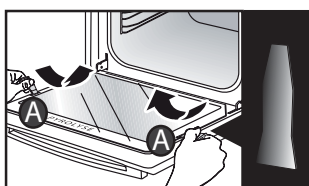
3.4

3.4.1

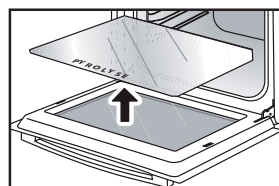


3.5

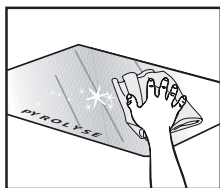
3.5.1



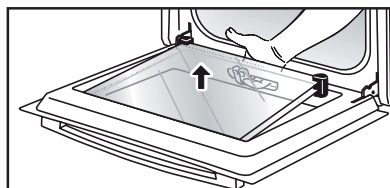
3.5.2



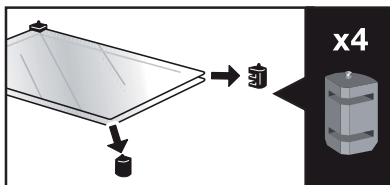
3.5.3



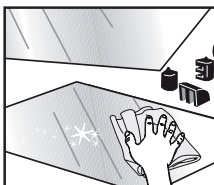
3.5.4



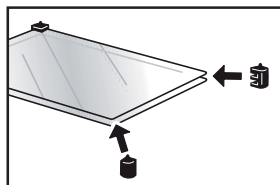
3.5.5



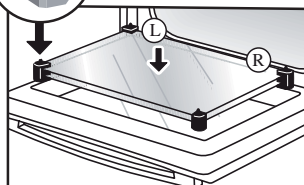
3.5.6



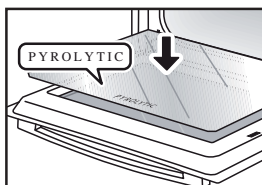
3.5.7



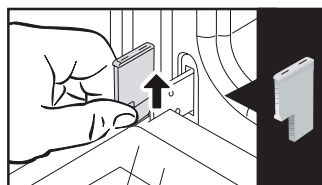
3.5.8



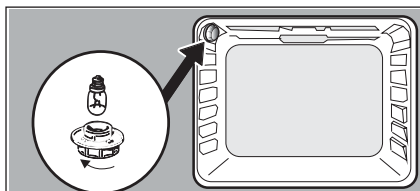
3.5.9



3.5.10



3.5.11



3.6

3.6.1



Instructions de sécurité



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

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

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.

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

— Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

— Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou

industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

— Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

— Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

— Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

— Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

— Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.

— Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

— Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales

réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance

— Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

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

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

— Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les accessoires et enlevez les éclaboussures importantes.

— Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les enfants.

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

— Avant de retirer la paroi du fond, l'appareil doit être mis hors tension. Après le nettoyage, le protecteur doit être remis en place conformément aux instructions.

— Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en

verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.



MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.



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

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

— Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan ou en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.

— Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

— L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1 Installation



1.1 DEBALLAGE

Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.1.1)

1.2 CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Les schémas déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Cet appareil peut être installé indifféremment sous plan (1.2.1) ou en colonne (1.2.2). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maxi de profondeur.

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin (1.2.3). La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière). Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.

- Effectuez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.

- Fixez le four avec les 2 vis (1.2.4) .



Conseil :

Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

1.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.


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.
- Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.



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.

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

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.

2 Accessoires



2.1 Ce four dispose de 5 positions pour les accessoires: gradins de 1 à 5 (2.1.1).

2.2 ACCESSOIRES (selon modèle)

• Grille sécurité anti-basculement (2.2.1)

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratter. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

• Plat multi usages 20 mm (2.2.2)

• Plat multi usages 45 mm (2.2.3)

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

Votre four peut être équipé d'un système de rails coulissants dans lequel (2.2.4)

Grâce au système de rails coulissants la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque

les plats peuvent être sortis en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plats peuvent être extraits entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures (2.2.5).

• **Plat creux 45 mm équipé d'une grille support spéciale grillades** (2.2.6)

Il sert à recueillir le jus et les graisses de cuisson des viandes ou poissons posés directement sur sa grille en séquence grill ou grill pulsé.

Ne jamais poser ce plat sur la sole (au risque d'endommager l'émail) sauf en position grill (l'élément chauffant sole ne fonctionnant pas sur ces positions).

• **Support de plat sortant** (2.2.7)

Grâce à ce système, vous pouvez extraire entièrement votre plat et accéder très facilement à vos mets en cours de cuisson.



A retirer du four avant de démarrer un nettoyage pyrolyse.

• **Tournebroche**

Pour l'utiliser :

- disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la fourchette ; serrez en vissant la fourchette .
- placez la broche sur son berceau (2.2.8).
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four (2.2.9).
- retirez la poignée en la dévissant afin de pouvoir fermer la porte (2.2.10). Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans se brûler.



Attention :

Il est très important que, lors du nettoyage par pyrolyse, tous les accessoires incompatibles avec une pyrolyse soient enlevés du four (rails coulissants, plaque à pâtisserie, grilles chromées) ainsi que tous les

réipients. Les grilles latérales ainsi que la plaque spécialement revêtue d'émail pyrolytique sont compatibles et peuvent rester à l'intérieur du four pendant la pyrolyse.

3 Nettoyage



NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE

Pour nettoyer la fenêtre du programmeur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.

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

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.



NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR:

Évitez les nettoyeurs à pulvériser, ceux-ci risquent d'endommager la cavité de votre four.

NETTOYAGE DE LA SURFACE INTERIEURE

FOURS NON PYROLYTIQUES

3.1

- Modèles à parois lisses .

- Nettoyez le four encore tiède avec un chiffon trempé dans de l'eau chaude savonneuse (3.1.1).

3.2

- Modèles à parois rugueuses, auto-dégraissantes, catalytiques (3.2.1)

REMPLACEMENT DES PAROIS LATERALES RUGUEUSES CATALYTIQUES (selon modèle)

- Ce four est constitué d'une enceinte équipée de parois amovibles recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail



catalytique) qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas au sucre. C'est pourquoi le revêtement de la sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

Nous vous recommandons fortement :

- De ne pas gratter ces parois catalytiques avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.
- De ne pas essayer de les nettoyer avec des produits à recurer du commerce.
- Lors de la cuisson des grillades, la température des parois n'est pas toujours suffisante pour éliminer les projections grasses importantes.

Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à la température maximale de la séquence choisie.

S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

Il est recommandé de remplacer les 2 parois latérales catalytiques lorsque leur nettoyage auto-dégraissant n'est plus efficace.

Démontez au préalable les gradins fils latéraux - voir chapitre "Démontage des gradins fils".

Retirez les deux anciennes parois latérales et remplacez-les par des parois catalytiques neuves (3.2.1).



Attention

Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être arrêté.

Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation.

3.3 DEMONTAGE DES GRADINS FILS

Gradins fils avec des crochets.

Pour retirer les gradins fils, soulevez la partie avant du

gradin fils vers le haut afin de faire sortir le crochet avant de son logement (3.3.1).

Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin fils vers soi et soulevez l'arrière afin de faire sortir le crochet arrière de son logement (3.3.2).

Retirez ainsi les 2 gradins fils latéraux.

3.4 PAROI DU FOND



Avant de retirer la paroi du fond, l'appareil doit être mis hors tension.

Dévissez complètement la vis située en haut de la paroi du fond. Inclinez la paroi vers l'avant afin de la retirer de la cavité (3.4.1).

Après le nettoyage, la paroi du fond doit être remise en place conformément aux instructions.

FOURS PYROLYTIQUES

QU'EST-CE QU'UNE PYROLYSE ?



Attention

Retirer la casserolerie du four et enlever les débordements importants qui auraient pu se produire avant d'effectuer la pyrolyse.

Conseil

Votre four est équipé de gradins fils émaillés : il n'est pas nécessaire de les retirer pour effectuer la pyrolyse.

- La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures

de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

DANS QUEL CAS FAUT-IL EFFECTUER UNE PYROLYSE ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

Cuissons peu salissantes:

Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés.

Cuissons sans éclaboussures

-> une pyrolyse n'est pas justifiée.

Cuissons salissantes:

Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.

-> La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.

Cuissons très salissantes:

Grosses pièces de viandes à la broche.

-> La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.

Faire levier dans les emplacements A avec la pièce métallique, d'un côté puis de l'autre afin de déclipper la glace (3.5.2 - 3.5.3).

- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle (3.5.4).

Ne pas immerger la glace dans l'eau.

- Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte (3.5.5).

Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (3.5.6).

- Après nettoyage repositionnez vos quatre coins caoutchouc (3.5.7- 3.5.8) en prenant soin que sur la glace soit indiqué (3.5.9):

en haut à gauche : L

en haut à droite : R

- Placez votre ensemble de glaces intérieures dans la porte afin que L et R se situent côté charnières (3.5.9).

- Si votre four est équipé d'une seule glace intérieure, celle-ci doit se trouver au plus proche de la glace clipée.

- Clippez votre dernière glace en plaçant l'indication "P.Y.R.O.L.Y.T.I.C" vers vous (3.5.10).

- Retirez la butée plastique rouge (3.5.11).

Votre appareil est de nouveau opérationnel.



Conseil

Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisse pour effectuer ce nettoyage.

3.5 NETTOYAGE DE LA PORTE

- Démontage de la porte (selon modèle)



Attention

— 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.

— Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide de la butée rouge (3.5.1).

Elle est fournie dans la pochette plastique de votre appareil.

- Retirez la première glace clipée de la manière suivante:

3.6 REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR (selon modèle)



MISE EN GARDE:

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

Caractéristiques des ampoules (3.6.1) :

- 15 W,
- 220-240 V~,
- 300°C,
- Culot E14.

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Dévissez le hublot vers la gauche,
- Dévissez l'ampoule.
- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.



Conseil

Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

4

Anomalies et solutions

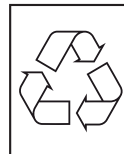


Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies

- 4.1 Le four ne chauffe pas.** Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Coupez l'alimentation quelques secondes et réactivez-la.
- 4.2 La lampe du four ne fonctionne pas.** Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.
- 4.3 Le four émet un bip.** Il indique que la température de votre choix est atteinte ou que la cuisson programmée est terminée.
- 4.4 Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.** C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à 1 heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four (possibilité d'ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement). Au-delà d'une heure, contactez le Service Après Vente.
- 4.5 Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.** Vérifiez la fermeture de la porte. S'il s'agit d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température, faites appel au Service Après Vente.
- 4.6 Le cadenas clignote dans l'afficheur.** Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après Vente

5

Environnement



RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

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

- Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.
- Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.
- Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.
- Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

LE MODE VEILLE

Après 90 secondes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie. Suivant le modèle de four lors d'un départ différé une animation remplacera en alternance l'affichage de l'heure qui vous indiquera la mise en "Mode veille" du four. Une simple action sur le sélecteur de cuissons ou un appui sur une touche suffit à rétablir la luminosité de l'afficheur.



RELATIONS CONSOMMATEURS

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

www.sauter-electromenager.com

Vous pouvez nous contacter :

> Via notre site, www.sauter-electromenager.com
rubrique «CONTACT».

> Par e-mail à l'adresse suivante :
relations.consommateurs@groupebrandt.com

> Par courrier à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs SAUTER
5, avenue des Béthunes
CS 69 526
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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



INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (voir l'emplacement de cette plaque dans votre notice d'installation).

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



PIÈCES D'ORIGINE

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

