INSTRUCTIONS UTILISATEUR

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Fours

CZ2100012_10

Nous cuisinons si bien ensemble Sauter

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit SAUTER et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.
Choisir SAUTER, c'est faire pleinement confiance à sa technologie de pointe pour mieux se concentrer sur l'essentiel: la recette, les saveurs et la convivialité. C'est pour vous permettre, jour après jour, d'exprimer vos talents et vos souhaits de réussite culinaire que nous avons créé cette nouvelle génération d'appareils ergonomiques et intuitifs, qui s'intègrent harmonieusement dans votre cuisine. Pour répondre à vos attentes, notre gamme de produits s'étend aujourd'hui des fours, tables de cuisson, cuisinières et hottes aux micro-ondes, lave-vaisselle et aux réfrigérateurs intégrables. Tous sont conçus et fabriqués avec une attention extrême au service de votre plaisir et de votre confort.
Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).
Connectez-vous aussi sur notre site où vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles pour vous permettre d'exercer vos talents de chef.
Nous sommes heureux de vous accompagner dans vos réalisations gourmandes et nous espérons que votre achat vous apporte entière satisfaction.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE

BVCert.6011825

Le label « Origine France Garantie » assure au consommateur la traçabilité d'un produit en donnant une indication de provenance claire et objective. La marque SAUTER est fière d'apposer ce label sur les produits issus de nos usines françaises basées à Orléans et Vendôme.

Retrouvez-nous sur

www.sauter-electromenager.com

Important :

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

TABLES DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 4

ENVIRONNEMENT 7

1 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL 8
- Choix de l'emplacement et encastrement 8
- Raccordement électrique 10

2 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL 11
- Présentation du four 11
- Afficheur et touches de commandes 12
- Accessoires 13

3 UTILISATION DE VOTRE APPAREIL 14
- Réglages 14
- Menu réglages 15
- Les modes de cuisson 17
- Démarrage d'une cuisson 18
- Le Guide Saveur 20
- La fonction Easy Cook 22
- La connection Wifi 28

4 ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL 30
- Nettoyage intérieur et extérieure 30
- Anomalies et solutions 34

5 TABLEAU DE CUISSON 35

6 APTITUDE A LA FONCTION 37

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE 39

SERVICE APRÈS-VENTE 40
- Interventions 40
- Relations consommateurs FRANCE 40

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.

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 la 1ère utilisation

Chauffez votre four à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

Informations importantes

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.

Consignes de sécurité

- 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.
- 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 devisser 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.

ENVIRONNEMENT ET ECONOMIE D'ENERGIE

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 vo tre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne en vigueur 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.

Conseil d'économie d'énergie

Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.

1 INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

Choix de l'emplacement et encastrement

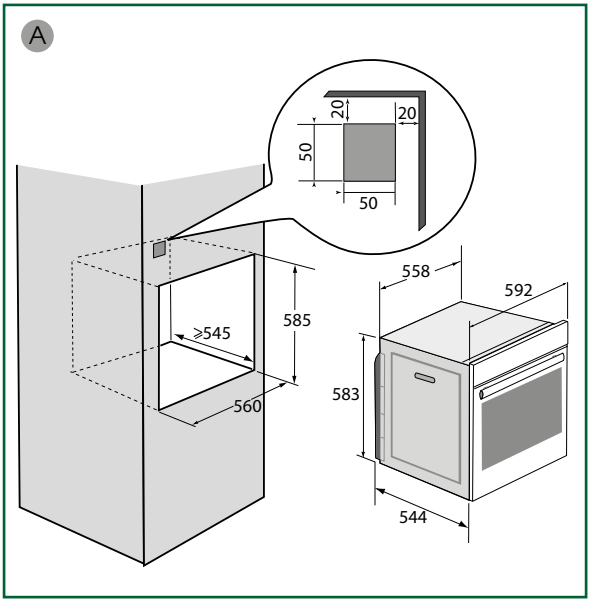
Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Cet appareil peut être installé indifféremment en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées en caoutchouc et pré-percez un trou de Ø 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis. Replacez les butées caoutchouc.

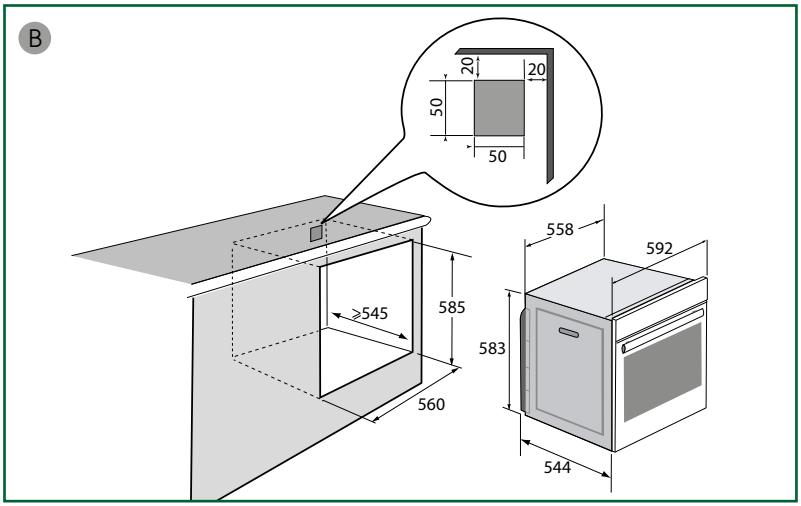
Conseil

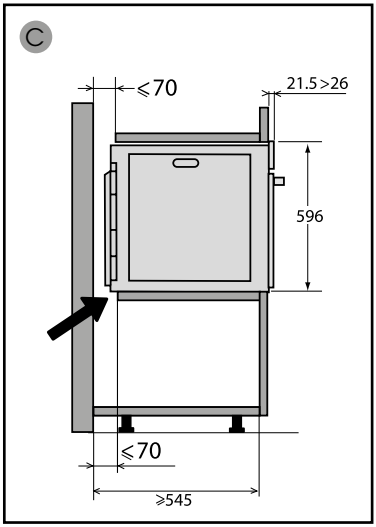
Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste de l'électroménager.

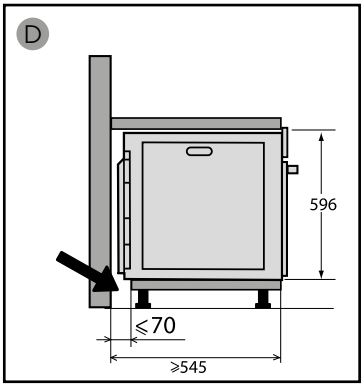
Attention

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.



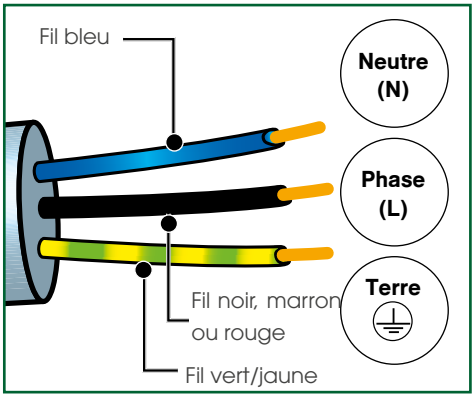

B
20
20
50
50
558
592
585
≥545
583
560
544


C
≤70
21.5>26
596
≤70
≥545


D
596
≤70
≥545

Raccordement électrique

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm^2 (1 ph + 1 N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220~240 Volts par l'intermédiaire d'une prise de courant normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif de coupure omnipolaire 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. Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.

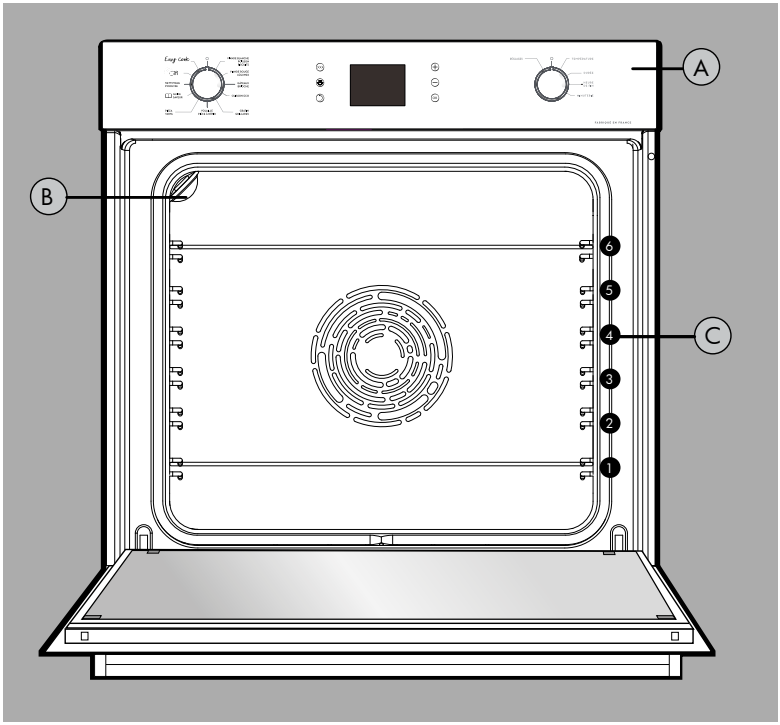
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.

• Avant la première utilisation

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

2 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

Présentation du four



A **Bandeau de commande**

B **Lampe**

C **Gradins fils (6 positions)**

Ce four dispose de 6 positions de gradins pour les accessoires : gradins de 1 à 6.

2 DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

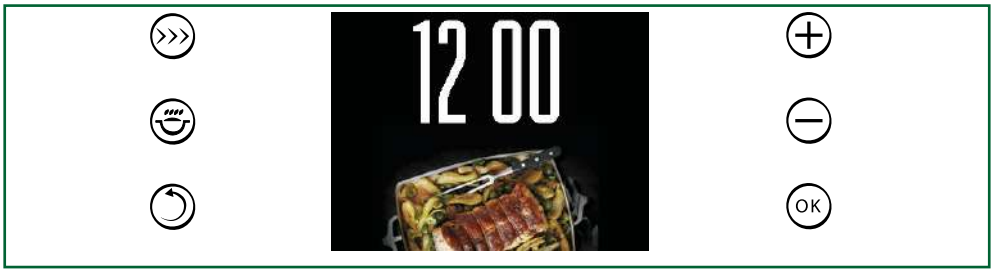
Afficheur et touches de commandes

• Bandeau de commande

A Manette de selection des modes de cuisson

B Manette de réglages

• Afficheur et touches



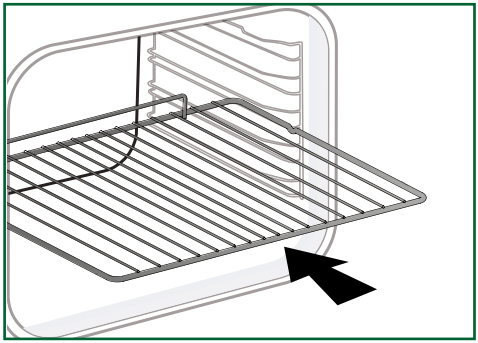
• Touches

- Boost / Verrouillage clavier
- Gril Saveur
- Retour programme
- Validation
- Touche +
- Touche -

Accessoires

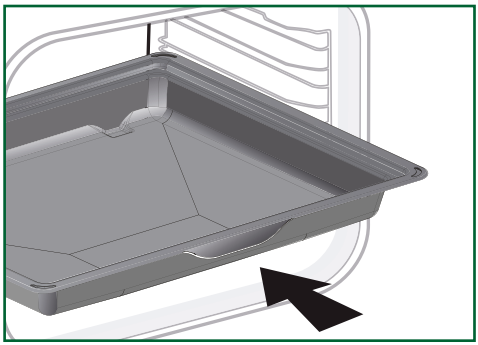
Grille sécurité anti-basculement

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).
Insérer la grille, sécurité anti-basculement vers le fond du four.



Plat multi usages lèche-frites 45mm

A insérer dans les gradins sous la grille, poignée vers la porte du four. Il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.



Attention

Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse.

Conseil

Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèche-frites.

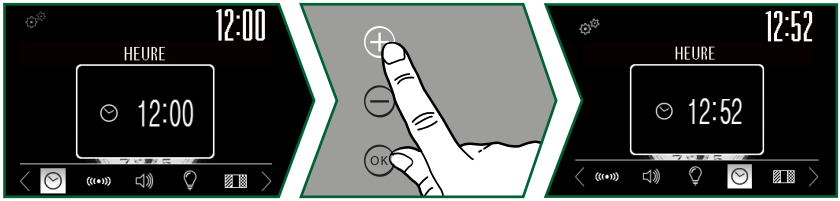
Conseil

Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.

Réglages

• Mise à l'heure

A la mise sous tension l'afficheur clignote à 12:00.



A l'aide des touches + et -.reglez l'heure et validez avec la touche **OK**.
En cas de coupure de courant l'heure clignote. Procédez au même réglage.

Remarque :
Si votre four est connecté au réseau wifi, l'heure sera automatiquement mis à jour.

• Modification de l'heure

La manette de fonctions doit obligatoirement être sur la position 0.

Tournez la manette de réglages sur la position "**RÉGLAGES**".
A l'aide des touches + et - naviguez dans les différents parametres, sélectionnez "HEURE" et validez à l'aide de la touche **OK**. Modifiez l'heure et validez avec la touche **OK.**
Rammener la manette en position zéro.

• Minuterie

Tournez la manette de réglages sur la position "**MINUTERIE**". La minuterie clignote.

Réglez la minuterie avec les touches + ou -. Validez avec la touche **OK** le compte à rebours se lance. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche. Pour annuler la minuterie rammener la manette en position zéro.

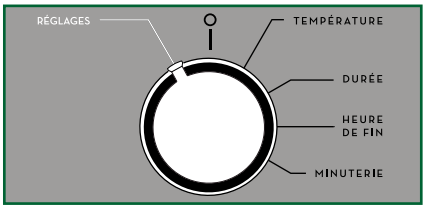
• Verrouillage clavier (sécurité enfants)

Appuyez sur la touche ⊗ jusqu'à l'affichage du symbole 🔒 à l'écran.

Pour le déverrouiller, appuyez de nouveau sur la touche ⊗ jusqu'à ce que le symbole 🔒 disparaisse de l'écran.

• Menu réglages

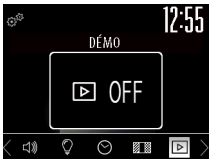
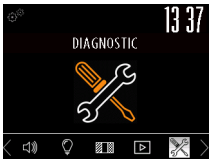
Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four pour cela:
Tournez la manette de réglages sur la position "**RÉGLAGES**". A l'aide des touches + et - naviguez dans les différents parametres défilant à l'écran.



Appuyez sur la touche **OK** pour valider votre choix. A l'aide des touches + et - activez ou désactivez les différents paramètres, voir tableau.

	HEURE : Permet le réglage ou la modification de l'heure.
	CONNECTIVITÉ : Permet d'accéder aux différents réglages de la fonction Wifi (ON/OFF/PAIRING/RESET)
	SONS - TOUCHES : Position **ON**, sons actifs. Position **OFF**, pas de sons.

Menu réglages

	GESTION LAMPE : Position **ON**, en mode cuisson, la lampe reste toujours allumée (sauf mode ECO) Position **AUTO**, en mode cuisson, la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 secondes environ.
	LANGUE : FR/EN
	**MODE DEMO :** Position **ON**, fonction activée, mode démonstration utilisé en exposition. Position **OFF**, fonction désactivée, votre four est opérationnel.
	**DIAGNOSTIC:** En cas de problème et d'appel du SAV, relevez les différentes valeurs données par votre four (Wifi, puissance, version, ...). Ces informations serviront à identifier l'origine du défaut.

Pour sortir du "Menu réglages" mettre la manette sur la position 0.

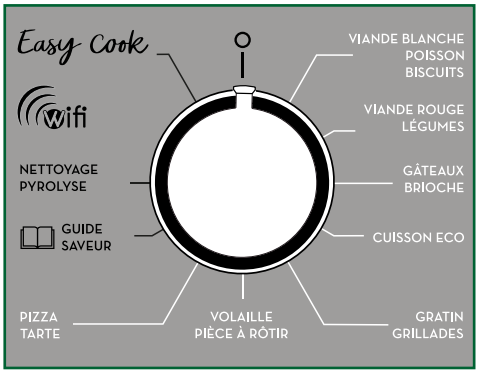
• Veille afficheur :

Après 90 secondes l'intensité lumineuse de l'afficheur va décroitre, le maintient de la connexion Wifi est toujours actif

• Fonction AUTO-STOP

Cette fonction de sécurité arrête la cuisson du four lorsque vous n'avez pas programmé de durée de cuisson et que votre four fonctionne à plus de 100°C depuis plus de 4 heures ou à moins de 100°C depuis plus de 10 heures.
«**AUTO-STOP**» s'affiche alors à l'écran.

Les modes de cuisson



Conseil

Préchauffer votre four avant d'enfourner vos plats.

* **VIANDE BLANCHE-POISSON-BISCUITS**

(température mini 35°C maxi 250°C)

Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons et pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.
Montée rapide en température : certains plats peuvent être enfournés four froid.

VIANDE ROUGE-LEGUMES *

(température mini 35°C maxi 275°C)

Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers mœlleux, légumes ... Pour saisir rôtis de viandes rouge. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).

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

GATEAUX-BRIOCHE

(température mini 75°C maxi 250°C)

Recommandé 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.

* ECO **CUISSON ECO**

(température mini 35°C maxi 275°C)

Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. Toutes les cuissons se font sans préchauffage.

GRATIN-GRILLADES (position 1 à 4)

VOLAILLE-PIECE A ROTIR

(température mini 100°C maxi 250°C)

Recommandé pour toutes les volailles et rôtis (juteux et croustillants sur toutes les faces) et pour saisir et cuire à coeur les gigots et côtes de boeuf. Glissez la lèche-frites au gradin du bas.

PIZZA-TARTE

(température mini 35°C maxi 275°C)

Système "Smart Assist"

Votre four est equipé de la fonction "Smart Assist" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

Démarrage d'une cuisson

• Démarrage d'une cuisson

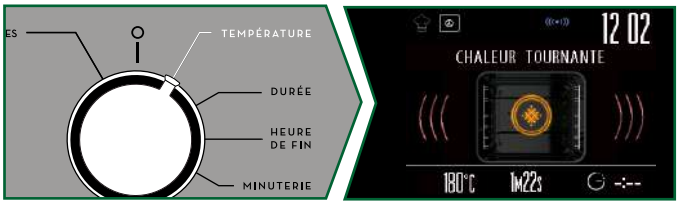
L'afficheur ne doit pas clignoter.

Tournez la manette de fonctions sur le mode de cuisson de votre choix.

La montée en température démarre immédiatement. L'indicateur de durée vous indique depuis combien de temps le four à démarré. Le four chauffe et l'indicateur de température clignote jusqu'à atteinte de la consigne. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée.

• Modification de la température

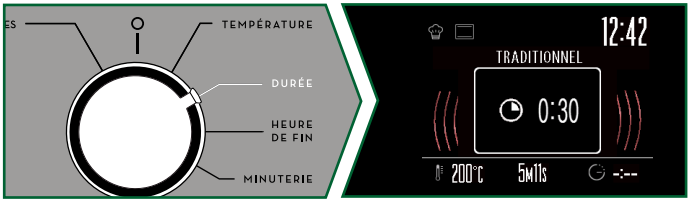
Tournez la manette de réglages sur température. L'affichage de la température clignote, ajustez la température avec les touches + ou -. Validez en appuyant sur **OK**.



• Modification de la durée

Tournez la manette de réglages sur durée.

L'affichage de la durée clignote, le réglage est alors possible. Ajustez avec les touches + ou - pour régler la durée de cuisson, validez avec la touche **OK**.



Système "Smart Assist"

Votre four est equipé de la fonction "**Smart Assist**" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi.

Système "Smart Assist"

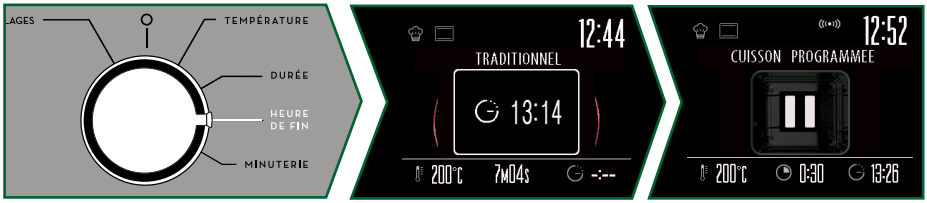
Votre four est éauipé de la fonction "Smart Assist" qui lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi (voir tableau).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

FONCTION DE CUISSON	PRÉCONISATION DE TEMPS
VIANDE ROUGE - LEGUMES	30 min
PIZZA - TARTE	30 min
VIANDE BLANCHE - POISSON - BISCUITS	30 min
GATEAUX - BRIOCHE	30 min
ECO CUISSON ECO	30 min
GRATIN-GRILLADES	7 min
VOLAILLE - PIECE A ROTIR	15 min

• Modification de l'heure de fin de cuisson

Effectuez une cuisson immédiate en programmant une durée ensuite tournez la manette sur heure de fin. L'affichage de l'heure de fin clignote, le réglage est alors possible.
Ajustez avec les touches + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson, validez avec la touche **OK**.



• Utlisation de la fonction Boost

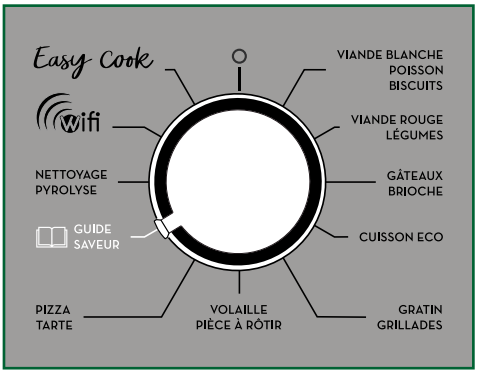
Vous avez la possibilité de préchauffer plus rapidement votre four avec la fonction "**BOOSTER**" .
Démarrez une cuisson et appuyez sur la touche . Le four monte rapidement en température et le symbole **BOOST** s'affiche.
NOTA : La fonction «**Booster**» est disponible pour les fonctions : "Viande rouge, Légumes, Tarte, Pizza, Biscuits, Poisson, Viande blanche, Gâteaux et Brioche".

• Utlisation de la fonction Gril saveur

Vous avez la possibilité de gratiner un plat en fin de cuisson avec la fonction "**Gril SAVEUR**" .
Sélectionnez une fonction de cuisson, ajustez la température et programmez une durée de cuisson.
Sélectionnez ensuite la fonction "**Gril SAVEUR**" en appuyant sur la touche .
Votre cuisson démarre. Le symbole s'affiche et le gril se mettra en route automatiquement pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson.

NB : "Gril SAVEUR" n'est pas disponible sur le mode de cuisson Eco,Gratin et Grillades.

Le Guide Saveur



La fonction «***Guide saveur***» sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer, de son poids et du type de plat.
Tournez la manette de fonctions sur Guide saveur. Vous devez choisir un aliment préprogrammé parmi la liste suivante à l'aide des touches - et + :

Volaille :
- Poulet
- Canard
- Magret
- Dinde

Viande Rouge :
- Epaule d'agneau rosé
- Boeuf saignant
- Boeuf à point
- Boeuf bien cuit
- Rôti de porc
- Rôti de veau
- Côtes

Poissons :
- Saumon
- Truite
- Terrine de poisson

Tartes/Quiches :
- Lasagnes
- Pizza
- Quiche

Légumes :
- Gratin de pommes de terre
- Tomates
- Pommes de terre entières

Pain & Pâtisserie :
- Pâte feuilletée
- Pâte brisée
- Pâte levée
- Pain
- Baguette
- Brioche

Gâteaux :
- Tarte aux fruits
- Crumble de fruits
- Génoise
- Cupcakes
- Crème caramel
- Gâteau au chocolat
- Sablés/Cookies
- Cake
- Gâteau au yaourt

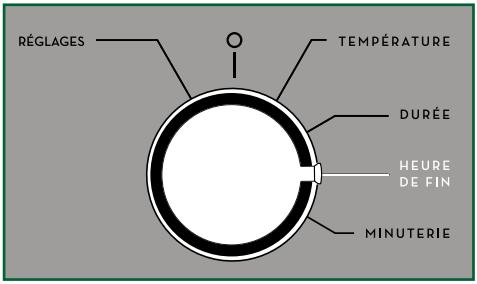
Important :
Certaines recettes peuvent nécessiter un préchauffage.

Démarrage d'une cuisson guide saveur

Validez en appuyant sur la touche **OK**. Un poids proposé clignote à l'écran. Sélectionnez votre aliment, indiquez son poids, le type de plat à l'aide des touches + et puis validez en appuyant sur **OK**.
La durée de cuisson idéale s'affiche, elle est calculée automatiquement.
Le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez mettre votre plat.
Enfournez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 6 en haut).
Appuyez sur **OK**. Le four démarre.

Modification de l'heure de fin de cuisson

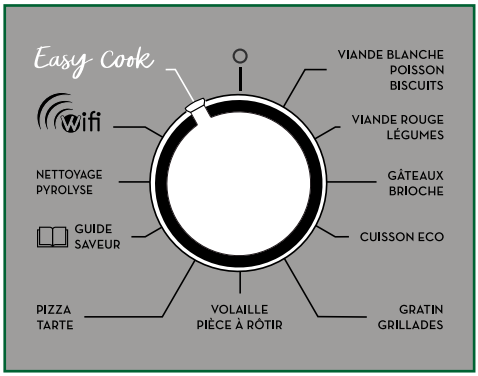
Tournez la manette de réglage sur heure de fin.



Réglez l'heure fin de cuisson souhaitée à l'aide des touches +/- puis validez en appuyant sur **OK**.
Cuisson programmée s'affiche, votre cuisson se finira à l'heure choisie.

Important :
Certaines recettes peuvent nécessiter un pré-chauffage dans ce cas le réglage de l'heure de fin ne sera pas possible.

La fonction Easy Cook



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

- Tournez la manette sur la fonction **Easy Cook**.

Le four propose un choix de 15 plats:

Pizza
Rôti de boeuf (saignant, à point, bien cuit)
Agneau (rose, à point)
Rôti de porc
Poulet
Poisson
Légumes farcis
Tarte salée
Tarte sucrée
Gâteaux
Biscuits
Soufflé

Sélectionnez votre plat à l'aide des touches + et -.

Une fois le plat sélectionné, validez par **OK**. Vous pouvez modifiez l'heure de fin de cuisson avant d'enfourner votre plat au niveau de gradin demandé.

- Validez en appuyant sur le bouton **OK** pour démarrer la cuisson.

Conseil

Aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser la fonction Easy Cook. La cuisson doit IMPERATIVEMENT débuter four froid. Il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson.

Ce mode de cuisson s'effectue en 2 phases:

1. Une phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.

Important :

Ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des don nées. Durant Cette phase de recherche le symbole de la durée de cuisson clignote.

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

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

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

REMARQUE :
Si vous souhaitez enchaîner une deuxième cuisson avec la fonction Easy Cook , attendre le refroidissement total du four. Cependant, une utilisation des autres fonctions est possible même four chaud.

• Liste des plats Easy Cook

Poissons
de 400 g à 1 kg

Poissons entiers (dorade, merlu, truites, maquereaux) rôti de poisson. Posez le poisson dans la lèchefrite. Réservez cette fonction pour les poissons entiers

Rôti de Boeuf
boeuf saignant
de 500 g à 1.4 kg

Ôtez le maximum de barde : elle provoque des fumées.
Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèchefrite.
En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min.

Pizza
pizza traiteur - pâtes fraîches
pizza pâtes prêtes à l'emploi
pizza pâtes "maison"

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

Agneau
gigot de 600 g à 1,3 kg
agneau rosé

Choisissez le gigot rond et dodu plutôt que long et efflanqué. Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèchefrite. Laissez reposer après la cuisson.

Soufflé

Utilisez un moule haut à bords droits diamètre 21 cm.
Beurrez le moule et ne touchez pas l'intérieur avec les doigts sinon le soufflé ne montera pas.

Légumes farcis
tomates farcies, poivrons farcis
brandade

Adaptez correctement les dimensions de votre plat à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.

Rôti de Porc
(700 g à 1,4 kg)
échine, filet

Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèchefrite. En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande avant de la trancher. Salez en fin de cuisson.

Poulet
poulets de 1,4 kg à 2,5 kg
canette, pintade

Posez le poulet sur la grille de l'en-semble grille + lèchefrite.
Piquez la peau des volailles avant cuisson pour éviter les éclaboussures.

Tarte salée
quiches fraîches
quiches surgelées

Utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.
Retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.

Tarte sucrée
tartes fraîches
tartes surgelées

Utilisez un moule en aluminium non adhésif, la pâte sera plus croustillante dessous.

Biscuits
petits gâteaux individuels :
cookies, financiers, croissants,
petits pains, pains aux raisins,
croque-monsieur

Posez les petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie, elle-même posée sur la grille.
Attention : La pâte à choux doit être cuite sur la position "GATEAU" pour obtenir de bons résultats.

Gâteau
de 500 g à 1 kg
gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés),
quatre quarts,
préparations toutes prêtes proposées en sachets.

Gâteaux préparés dans un moule à cake, un moule rond, carré et toujours posés sur la grille.
Possibilité de cuire 2 cakes, moules côte à côte.

• Conseils Easy Cook

Pizza:
Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

Tartes / Quiches:
Evitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant. Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper: il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus. Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

Boeuf / Porc / Agneau:
Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur 1h avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à coeur. Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair.
Retournez la viande à l'aide de spatules : si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud: ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.
Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.
Evitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang ;glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées,à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ; filtrez et servez très chaud en saucière.

• Quelques recettes du mode "Easy Cook"

Pizza

Base : 1 pâte pour pizza

*aux légumes :

6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dés + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles + 2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée :

6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc :

200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

Quiches

Base : 1 moule aluminium (diamètre 27 à 30 cm)

1 pâte brisée prête à l'emploi

3 œufs battus + 50 cl de crème épaisse

Sel, poivre, muscade.

Garnitures variées :

200 g de lardons précuits,

ou 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé,

ou 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu,

ou 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés.

Rôti de bœuf

Sauce SAUTERNES persillée au ROQUEFORT :

Faites suer 2 cuillères à soupe d'échalotes ciselées au beurre. Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer. Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement. Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

Rôti de porc - Porc aux pruneaux

Demandez au boucher de faire un trou sur toute la longueur du rôti, glissez une vingtaine de pruneaux à l'intérieur. Servez coupé en tranches avec le jus ou froid avec une salade d'endives.

• Quelques recettes mode "Easy Cook"

Poulet

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

Agneau

Sauce aux anchois :

Mixez 100 g d'olives noires avec 50g de câpres et 3 anchois, 1/2 gousse d'ail et 10 cl d'huile d'olive. Ajoutez 10 cl de crème fraîche. Servez avec le gigot tranché.

Quatre-quarts aux agrumes

Caramel : 20 morceaux de sucre (200g)
Gâteau : 4 œufs
200g de sucre semoule
200g de farine
200g de bon beurre
2 cuillerées à café de levure

Fruits : 1 petite boîte d'agrumes au sirop.

Egouttez les fruits. Préparez un caramel. Lorsqu'il a pris couleur, versez-le dans le moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir. Dans le bol d'un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les œufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine tamisée. Terminez par la levure. Disposez les quartiers d'agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfournez sur "GATEAU". Démoulez dans un joli plat, et servez froid. Les fruits peuvent être des pommes, des poires, des abricots.

La connexion Wifi

Votre four peut être «connecté» ou «déconnecté» à tout moment à travers votre box en Wi-Fi en utilisant l'Application Mobile **«Sauter Smart Control»** qui doit être installée sur votre smartphone pour bénéficier de la fonction connectivité.
Grâce à cette application vous pourrez piloter votre four à distance avec l'application **«Sauter Smart Control».**

Vous serez aussi informé par des messages de notification, d'évènements liés à votre four, comme si vous étiez à côté. Plus besoin d'être chez vous pour démarrer ou préchauffer votre four, changer de programme ou simplement ajuster les paramètres en cours de cuisson.
Pour plus d'informations, consultez www.sauter-electromenager.com

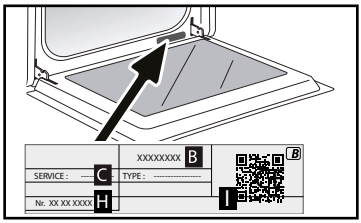
Connexion Wifi : Questions et réponses

Questions	Réponses et Solutions	
Je n'arrive pas à connecter mon produit	- La connectivité du produit fonctionne avec le Wifi **2.4 Ghz** vérifier que votre box est bien parramétré avec un Wifi **2.4Ghz**. - Essayez de saisir à nouveau les paramètres du réseau wifi via l'application - Si le four n'arrive toujours pas à se connecter à votre box wifi, peut être que le signal est faible, essayez de rapprocher la box ou installer un répéteur wifi.	
Ou puis je trouver l'application "Sauter Smart Control"?	- Pour les téléphones Android : Allez sur le playstore	- Pour les téléphones IOS : Allez sur l'apple-store
Avec quelle version du système, l'application est compatible	- **Apple** >> IOS **11** ou supérieur. - **Android** >> Android **8** ou supérieur.	
Puis je commander plusieurs appareils avec l'application?	L'application permet de contrôler différents produits électroménager connectées de la marque Sauter.	

Conseil :

Afin de maintenir votre appareil à jour il est nécessaire de connecter votre produit une fois par mois.

Connexion Wifi : Questions et réponses

Questions	Réponses et Solutions
Je déménage ou je change de parametre réseau Wifi	- Refaire un appairage du produit . **1-** Faire un reset du produit, Menu réglages du four puis Wifi puis Reset:(voir Menu réglages). **2-** Application du smartphone, voir Menu puis Gestion produits puis Re-connecter le produit.
Je vends mon produit	- A partir du menu de l'application aller dans **"Gestion des produits"** puis **"supprimer mon produit"**. - Si vous avez un seul produit vous pouvez supprimer votre compte client via l'application dans **Mon Compte** puis supprimer le compte
Je ne sais pas où est le QR code du produit	- Pour établir la connection avec votre four, l'application vous demandera de scanner son **QR-code** ou de renseigner son numéro de série. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique semblable à celle-ci-après, visible lorsque vous ouvrez la porte du four.  B : Référence commerciale C : Référence service H : Numéro de série I : QR Code

Déclaration de conformité

Nous, Brandt France, déclarons que l'appareil équipé de la fonction Smart Control est conforme à la directive 2014/53/UE.
La déclaration UE de conformité complète est disponible à l'adresse suivante : www.sauter-electromenager.com
Bande de fréquences 2.4 GHz : Puissance max100 mW (20 dbm)

Brandt ne peut être tenue pour résponsable:

En ca sde défaut, de perte, de retard ou d'erreur de transmission de données qui sont indépendant de sa volonté, si des données ne lui parvenaient pas, pour quelque raison que ce soit, ou si les données qu'elle reçoit étaient illisibles ou impossibles à traiter; au cas ou l'utilisateur ne parvenanait pas accéder ou à utiliser l'application et les services associés pour quelque raison que ce soit, la connexion devait être suspendue ou interrompue.
Par ailleurs Brandt décline toute résponsabilité en cas de mauvaise utilisation du terminal et/ou d'incident lié à l'utilisation du terminal lors de l'application.
Brandt ne saurait en aucun cas être tenue responsable de tout dommage, de quelque nature que ce soit, qui serait causé à votre terminal et aux données qui y sont stockées ni des conséquences pouvant en découler.

Remarque :

La veille afficheur: après 90 secondes l'intensité lumineuse de l'afficheur va décroitre, le maintient de la connexion Wifi est toujours actif.

Conseil

Si le wifi est activé vous pouvez utiliser la fonction Sauter Smart Control.
En mode veille avec maintient de la connexion au réseau l'appareil consomme au maximum 2W.

Nettoyage intérieur - extérieur

• Autonettoyage de la cavité par pyrolyse

Attention

Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage par pyrolyse ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, il est impossible de déverrouiller la porte.

Cycles d'autonettoyage :

- **Pyro Max**, un nettoyage classique en 2 heures pour un four sale (ou très sale).

- **Pyro Express** un nettoyage rapide en 59 minutes pour un four peu sale, disponible lorsque le four est déjà chaud !
La **Pyro Eco** intervient uniquement en remplacement de la Pyro Express dans le cas où votre four n'est pas suffisamment chaud. La durée du nettoyage est alors d'1h30.

Conseil

Lancez une pyro Express juste après une cuisson pour profiter de la chaleur accumulée dans la cavité. Le four détermine alors si la chaleur résiduelle est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, une Pyro Eco se lance automatiquement.

• Démarrage d'une pyrolyse

L'afficheur doit indiquerl'heure du jour, sans clignoter. Pour activer la pyrolyse, tournez la manette de fonctions sur Nettoyage Pyrolyse. Selectionnez à l'aide des touches + et - le programme pyrolyse souhaité puis validez avec la touche **OK.**
Appuyez sur **OK** pour valider, la pyrolyse démarre.
Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte, le symbole 🔑 apparaît dans l'afficheur, il est impossible de déverrouiller la porte. A la fin du nettoyage l'afficheur indique refroidissement du four puis Pyrolyse terminée et la porte se déverrouille. Ramenez la manette de fonctions sur 0.

Conseil :

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.

Pyrolyse différée

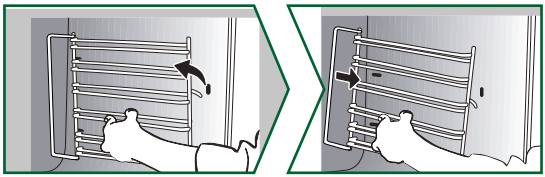
Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" et reportez-vous au chapitre «heure de fin cuisson» pour régler l'heure de fin de la pyrolyse.
Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour quelle se termine à l'heure programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonction sur 0.

• Nettoyage de la surface extérieure

Utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.

• Nettoyage des gradins-fils

Démontez les gradins-fils pour les nettoyer. Soulevez la partie avant du gradin vers le haut ; poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Tirez ensuite légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrières de leur logement. Retirez ainsi les 2 gradins.



• Nettoyage des vitres de la porte

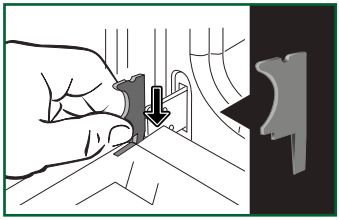
Mise en garde

Ne pas utiliser de produits d'entretien à récurer, d'éponge abrasive ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Au préalable enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la vitre intérieure.
Pour nettoyer les différentes vitres intérieures, procédezau démontage de celles-ci de la façon suivante :

• Nettoyage des vitres de la porte

Ouvrez complétement la porte et bloquez-la à l'aide de la câle plastique fournie dans la pochette plastique de votre appareil.



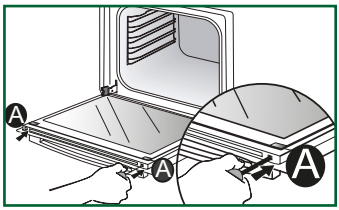
Retirez la première vitre clipée : appuyez à l'aide d'un outil (tournevis) dans les emplacements **(A)** afin de déclipper la vitre puis retirez-la.

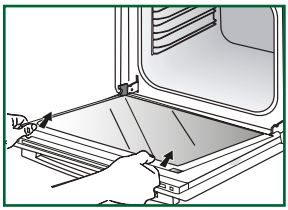
Important :

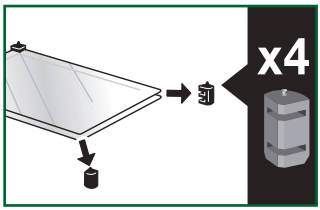
Veillez à bien repérer le sens de montage de cette 1ère vitre (face brillante vers vous)

Selon modèle la porte est composée de deux vitres supplémentaires avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc. Si nécessaire, retirez-les pour les nettoyer.

Ne pas immerger les vitres dans l'eau. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.







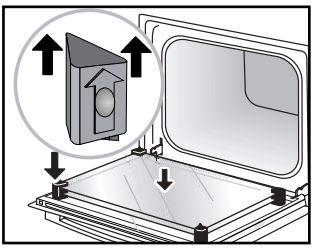
• Remontage des vitres de la porte

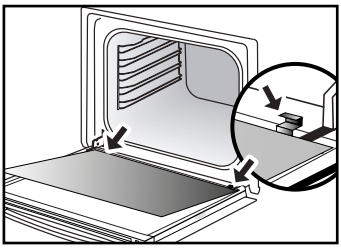
Après nettoyage, repositionnez les quatre butées en caoutchouc flèche vers le haut et repositionnez l'ensemble des vitres.

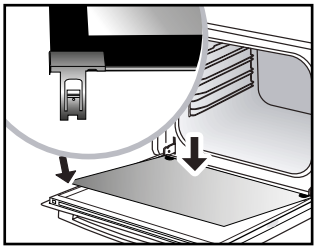
Engagez la dernière vitre dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, face brillante vers vous.

Retirez la câle plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

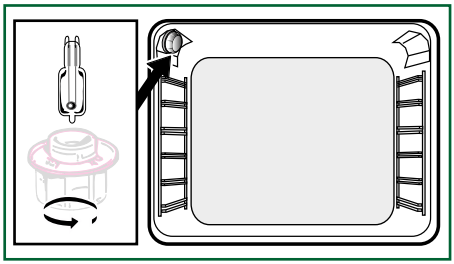






• Remplacement de la lampe

Important :
Assurez-vous 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 de l'ampoule:
25 W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.
Vous pouvez remplacer vous-même la lampe lorsqu'elle ne fonctionne plus. Dévissez le hublot puis sortez la lampe (utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage). Insérez la nouvelle lampe et replacez le hublot. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

Anomalies et solutions

«Auto Stop» s'affiche (système Auto Stop).
Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRET.

Code défaut commençant par un «F».
Votre four a détecté une perturbation. Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum. Si le défaut persiste, contactez le Service Après-Vente.

Le four ne chauffe pas.
Vérifiez que le four n'est pas en mode DEMO (voir chapitre Réglages- Menu paramètres).
Vérifiez si le four est bien branché.
Augmentez la température sélectionnée.
Vérifiez si la porte du four est correctement fermée.
Vérifiez votre installation électrique.

La lampe du four ne fonctionne pas.
Remplacez l'ampoule.
Vérifiez si le four est bien branché. Vérifiez votre installation électrique.

Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.
C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à une heure après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four. Au-delà d'une heure, contactez le Service Après-Vente.

Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.
Vérifiez la fermeture de la porte. Il peut s'agir d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température. Si le défaut persiste, contactez le Service Après-Vente.

Le symbole 🔑 clignote dans l'afficheur.
Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après-Vente.

Bruit de vibration.
Vérifiez que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec la paroi arrière.
Ceci n'a pas d'impact sur le bon fonctionnement de votre appareil mais peut néanmoins générer un bruit de vibration pendant la ventilation. Retirez votre appareil et déplacez le cordon. Replacez votre four.

5 TABLEAU DE CUISSON

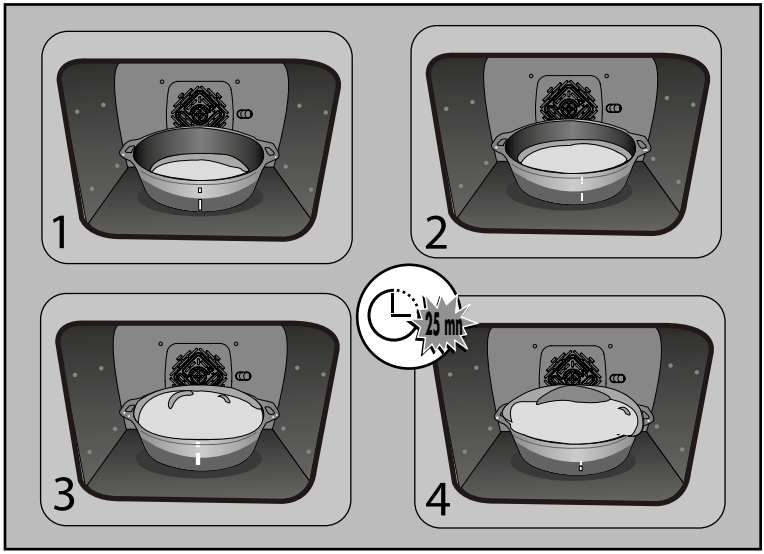
Fonctions de cuisson	Plats	Tempé-rature	Gra-dins	Préchauffage	Durée
Biscuits	Biscuit de Savoie - Génoise	150°C	3	Oui	35 min
	Brioche	165°C	3	Oui	35-45 min
	Cookies - Sablés	165°C	3	Oui	15-20 min
	Kougelhopf	180°C	3	Oui	40-45 min
	Savarin	165°C	2	Oui	30-35 min
Tartes	Biscuit roulé	190°C	3	Oui	5-10 min
	Clafoutis	190°C	3	Oui	30-35 min
	Meringues	100°C	4	Oui	60-70 min
	Madeleines	210°C	3	Oui	5-10 min
	Pâtes à choux	200°C	3	Oui	30-40 min
	Petits fours feuilletés	200°C	3	Oui	5-10 min
	Tarte pâte brisée	200°C	1	Oui	30-40 min
	Tarte pâte feuilletée fine	200°C	1	Oui	20-25 min
	Quiche	190°C	1	Oui	35-40 min
	Tourte	190°C	2	Oui	40-45 min
Brioche	Brioche	200°C	3	Oui	35-45 min
	Kougelhopf	180°C	2	Oui	40-45 min

EQUIVALENCE : CHIFFRES °C									
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Chiffres	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi

5 TABLEAU DE CUISSON

Fonctions de cuisson	Plats	Tempé-rature	Gra-dins	Préchauffage	Durée
Viande rouge	Rôti de boeuf	240°C	2	Oui	30-40 min
Viande blanche	Rôti de porc (1kg) Rôti de veau (1kg) Agneau (gigot, épaule 2,5 kg) Volailles (1 kg)	180°C 180°C 180°C 180°C	3 3 3 3	Oui Oui Oui Oui	60 min 60-70 min 60 min 60 min
Volailles	Agneau (gigot, épaule 2,5 kg) Volailles (1 kg)	200°C 210°C	2 3	Oui Oui	60 min 60 min
Pièce à rôtir	Cuisses de poulet Côtes de boeuf (1kg)	210°C 210°C	3 3	Oui Oui	20-30 min 20-30 min
Grillades	Cuisses de poulet Côtes de porc / veau Côtes de boeuf (1kg) Côtes de mouton Pain grillé Poissons grillés	220°C 210°C 210°C 210°C 275°C 275°C	3 3 3 3 4-5 4	Oui Oui Oui Oui Oui Oui	20-30 min 20-30 min 20-30 min 20-30 min 2-3 min 15-20 min
Poisson	Poissons cuisinés (dorade) Poissons papillottes	180°C 200°C	3 3	Oui Oui	30-35 min 15-20 min
Légumes	Gratins dauphinois Lasagnes Tomates farcies Pâté en terrine	200°C 200°C 170°C 200°C	3 3 3 2	Oui Oui Oui Oui	45 min 45 main 30 min 35 min
Pizza	Pizza	240°C	1	Oui	15-18 min
Gratin	Gratins (aliments cuits)	275°C	2	Oui	30 min
Gâteaux	Brownies Cake - Quatre-quarts Soufflé Pain	180°C 180°C 180°C 220°C	2 4 2 2	Oui Oui Oui Oui	20-25 min 45-50 min 50 min 30-40 min

Recette avec levure (selon modèle)



Ingrédients:

- Farine 2 kg
- Eau 1240 ml
- Sel 40 g
- 4 paquets de levure de boulanger déshydratée

Mélanger la pâte avec le mixer et faire lever la pâte dans le four.

Procédure: Pour les recettes de pâtes à base de levure.
Verser la pâte dans un plat résistant à la chaleur, retirer les supports de gradins fils et placer le plat sur la sole.

Préchauffez le four avec la fonction chaleur tournante à 40-50 °C pendant 5 minutes. Arrêtez le four et laisser lever la pâte 25-30 minutes grâce à la chaleur résiduelle.

ESSAIS D'APTITUDE A LA FONCTION SELON LA NORME CEI 60350

ALIMENT	MODE DE CUISSON *	GRADIN	ACCESSOIRES	T °C	DUREE EN MIN.	PRECHAUFFAGE
Sablés (8.4.1)	TRADI 1 niv.	5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)	TRADI PULSE 1 niv.	5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)	TRADI PULSE 2 niv.	5 2	plat 45 mm grille	150	25-35 35-45	oui
Sablés (8.4.1)	CHAL. TOURNANTE 1 niv.	3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)	CHAL. TOURNANTE 2 niv.	5 2	grille plat 45 mm	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)	TRADI 1 niv.	5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)	TRADI PULSE 1 niv.	5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)	TRADI PULSE 2 niv.	5 2	plat 45 mm grille	170	20-30/30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)	CHAL. TOURNANTE 1 niv.	3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)	CHAL. TOURNANTE 2 niv.	5 2	grille plat 45 mm	170	25-35	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)	TRADI 1 niv.	4	plat sur grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)	TRADI PULSE 1 niv.	4	plat sur grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)	TRADI PULSE 2 niv.	5 2	plat 45 mm moule sur grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)	CHAL. TOURNANTE 1 niv.	3	plat sur grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)	CHAL. TOURNANTE 2 niv.	5 2	plat 45 mm plat sur grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	TRADI 1 niv.	1	plat sur grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	TRADI PULSE 1 niv.	1	plat sur grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)	CHAL. TOURNANTE 1 niv.	3	plat sur grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)	GRIL FORT	5	grille	275	3-6	oui

* Selon modèle

RENDEMENT ENERGETIQUE

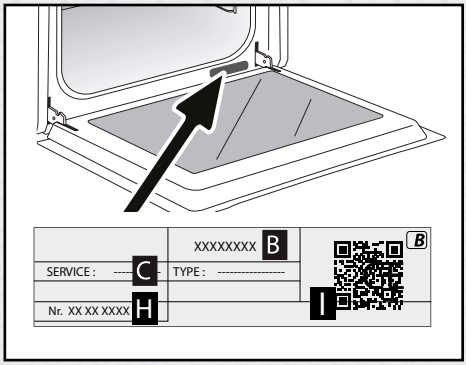
Informations concernant les fours domestiques (UE n° 66/2014)

	Symbole	Valeur	Unité
Type norme		XHT35W	
Identification du modèle		SERVICE : ---------- TYPE : ---------- Nr. ----------	
Type de four	Simple		
Masse de l'appareil	M	38.0	Kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Electricité		
Volume par cavité	V	73.0	L
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC electric cavity	0.70	KWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	EC electric cavity	1.10	KWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEI cavity	81.4	

SERVICE APRÈS-VENTE

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.



B : Référence commerciale
C : Référence service
H : Numéro de série
I : QR Code

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25 Service gratuit + prix appel

Relations consommateurs FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

> consulter notre site :

www.sauter-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs SAUTER
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0 892 02 88 05 Service 0,50 € / min + prix appel

PIÈCES D'ORIGINE

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

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Sauter

CZ2100012_09 09-2021

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE. SAS au capital social de 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.