

# INSTRUCTION UTILISATEUR MICRO-ONDES



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.

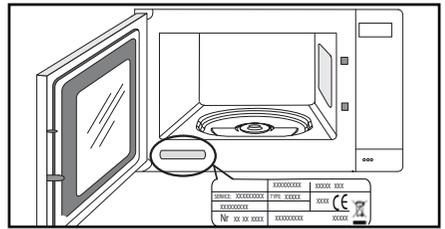
Choisir SAUTER, c'est faire pleinement confiance à sa technologie de pointe pour mieux se concentrer sur l'essentiel : la recette, les saveurs et la convivialité. C'est pour vous permettre, jour après jour, d'exprimer vos talents et vos souhaits de réussite culinaire que nous avons créé cette nouvelle 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.

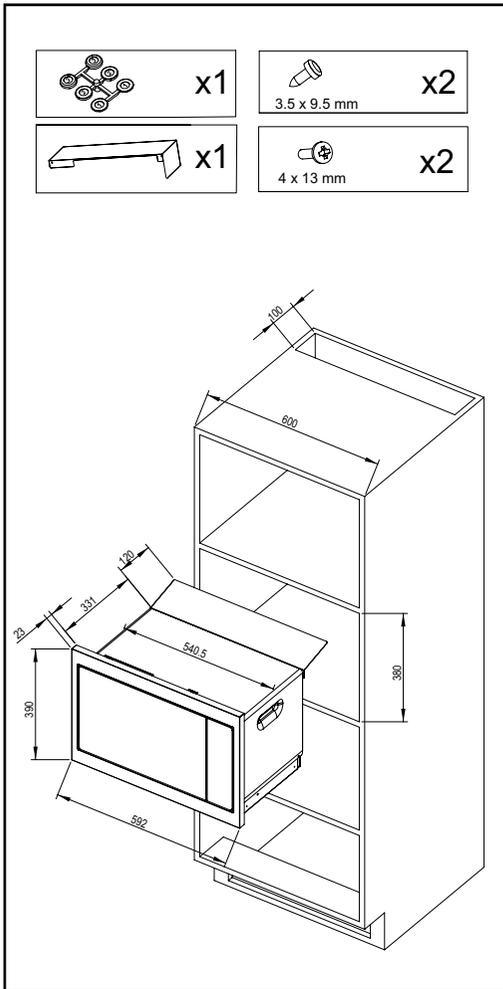
Nous sommes heureux de vous accompagner dans vos réalisations gourmandes et nous espérons que votre achat vous apporte entière satisfaction.

[www.sauter-electromenager.com](http://www.sauter-electromenager.com)



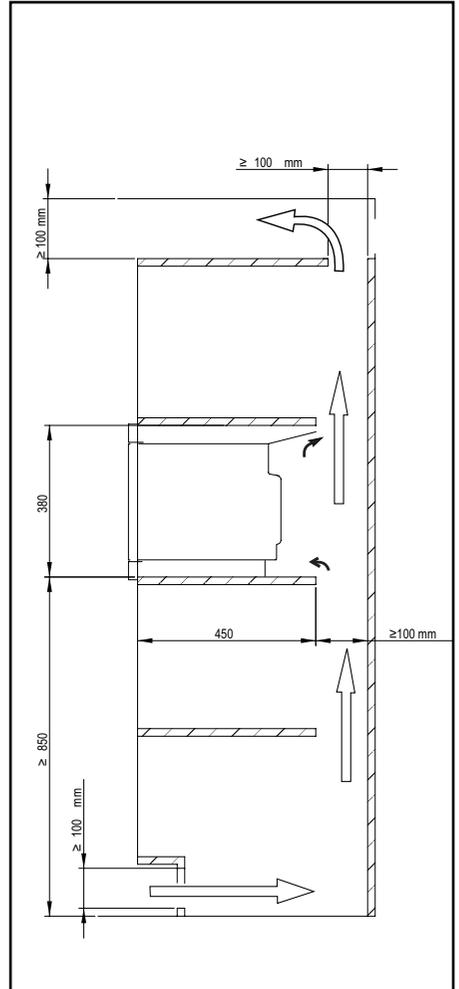
1.1

1.1.1

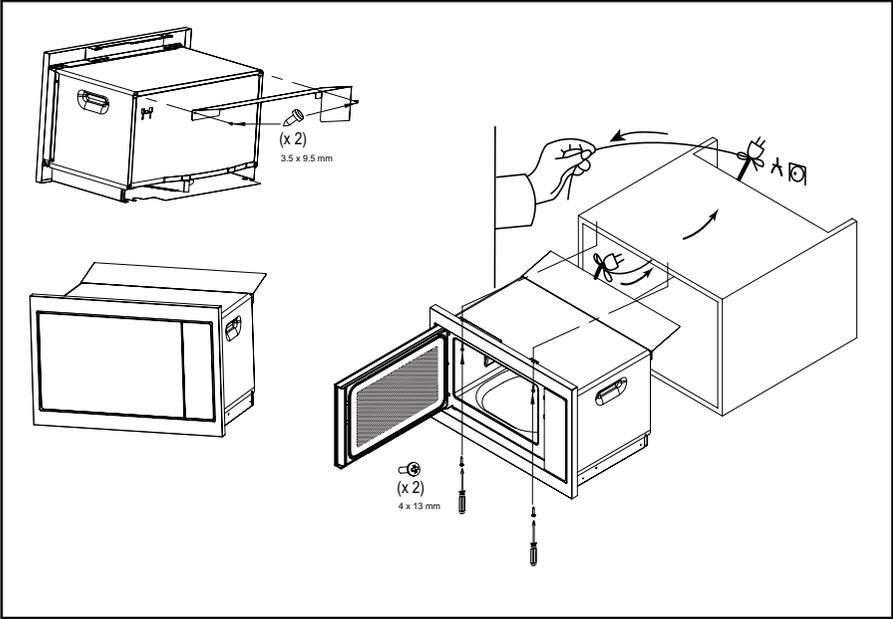


1.2

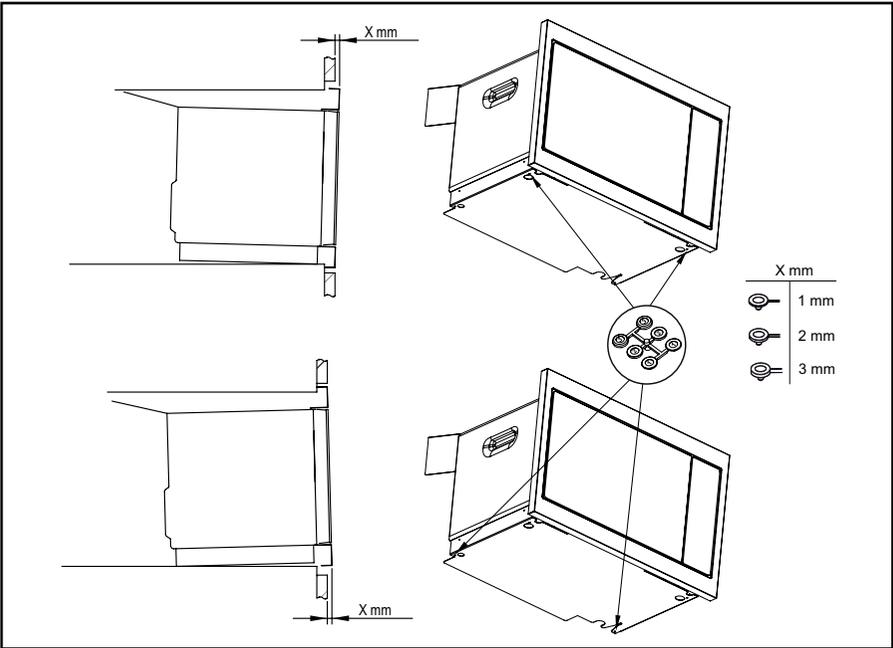
1.2.1



1.2.2

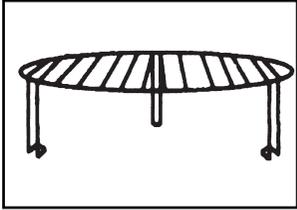


1.2.3



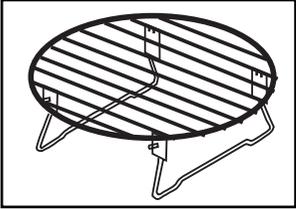
1.2.4

# 2

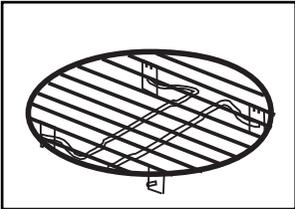


2.1

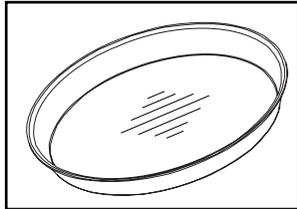
2.1.1



2.1.2



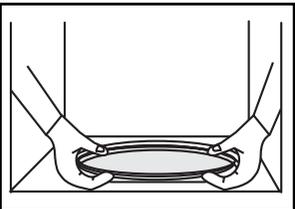
2.1.3



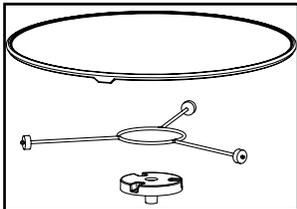
2.1.4



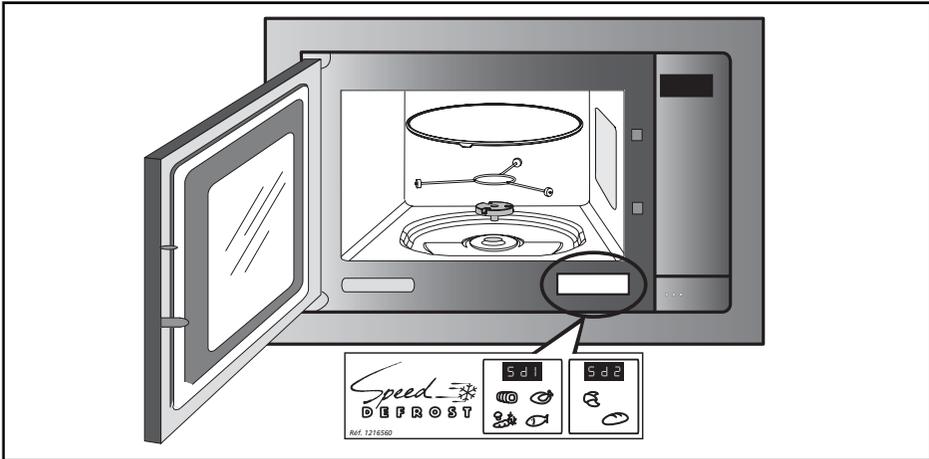
2.1.5



2.1.6

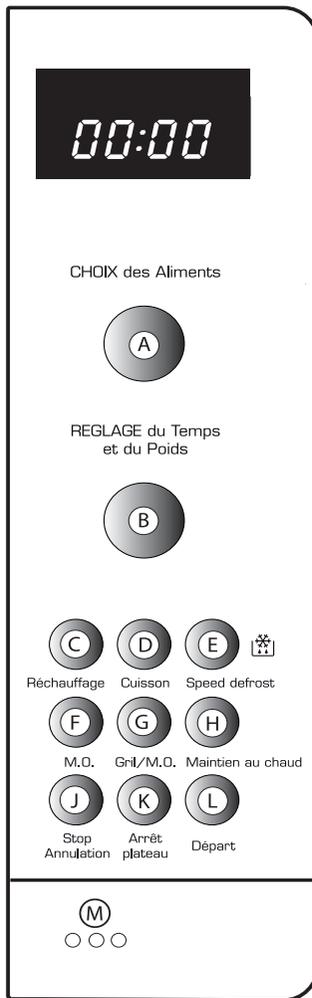


2.1.7

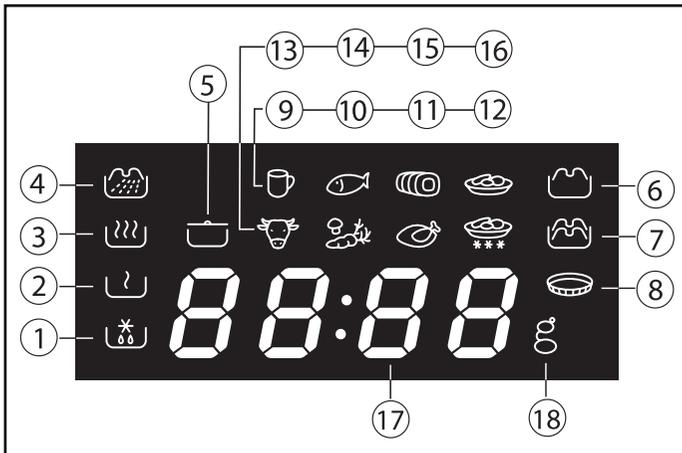


2.3

2.3.1



2.3.2



2.3.3

## 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.

### Instructions de sécurité



#### Important :

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.

— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; les fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; les environnements de type chambre d'hôtes.

— 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. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de

maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

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

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

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

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

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

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

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

— Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille

et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.

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

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

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

#### MISE EN GARDE:

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

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

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

— Ne pas utiliser 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.



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 si l'appareil en est pourvu, 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.

Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10mm 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, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet.

Cet appareil doit être installé à une hauteur supérieure à 850mm du sol. Cet appareil peut être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.

# 1 Installation



## 1.1 DEBALLAGE

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. 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

Cet appareil doit être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation (1.2.1 à 1.2.4).

N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.

Centrer 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 revêtue d'une telle matière).

Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet.

## 1.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

### Attention:

**L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.**

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 (16 Ampères),

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

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.**

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

### Attention :

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

# 2 Utilisation



## 2.1 ACCESSOIRES (selon modèle)

### • La clayette (2.1.1)

En fonction GRIL, permet de dorer les aliments de faible hauteur.

Lors de son utilisation en fonction micro-ondes + gril, elle doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant. L'utilisation de la clayette avec des récipients métalliques est exclusivement réservée à la fonction gril seul. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.

### • La clayette rabattable (2.1.2 - 2.1.3)

Lors de son utilisation, la clayette doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant.

La clayette ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes.

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

La clayette rabattable:

Pour rabattre en position basse : pousser les crochets vers l'intérieur et replier les pieds en fonction Gril ou Gril + Micro-ondes:

Choisir le niveau selon le plat à griller.

- En position haute pour dorer les aliments de faible épaisseur.
- En position basse pour les autres aliments.

#### • Le plat «PIZZA» (2.1.4)

Utilisez le PLAT PIZZA, posé sur le plateau tournant avec les fonctions de cuisson automatique ou gril et micro-ondes afin d'économiser temps et énergie. Vos plats préférés seront croustillants, savoureux et dorés comme dans un four traditionnel.

#### • Le couvre-assiette spécial micro-ondes (2.1.5)

Les avantages du couvre-assiette :

Les aliments conservent toute leur saveur sous l'effet de la vapeur. Les plats sont réchauffés de manière uniforme. L'effet de dessèchement des aliments est réduit.

La durée du programme peut être réduite.

En évitant les éclaboussures, votre four reste propre plus longtemps.

Utilisez le couvre-assiette uniquement en mode micro-ondes.

#### • Le plateau tournant (2.1.6 - 2.1.7)

Le plateau tournant permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

Il tourne indifféremment dans les 2 sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont bien positionnés.

Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues dans la cavité.

L'entraîneur permet au plateau verre de tourner.

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

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

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

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

## 2.2 PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électromagnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radioélectriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.

Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.

Leur comportement :

- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.

La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.

Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

## 2.3 DESCRIPTION DU FOUR

Collez l'étiquette autocollante « Speed DEFROST » en bas du four à l'endroit indiqué (2.3.1).

#### • Le bandeau de commandes (2.3.2)

Le sélecteur (A) :

Permet de choisir la catégorie d'aliment.

Le sélecteur (B) :

Permet de régler le temps, le poids et l'heure.

Les touches (C) - (D) - (E) :

Permettent de réchauffer, cuire ou décongeler automatiquement en fonction du poids réel d'un aliment préprogrammé.

La touche (F) :

Permet de choisir la fonction micro-ondes désirée (décongélation, réchauffage, cuisson ou mijotage).

La touche (G) :

Permet d'accéder aux fonctions gril (doux ou fort), micro-ondes + gril ou pizza.

La touche (H) :

Permet de maintenir votre plat au chaud.

La touche (J) :

Permet d'interrompre ou d'annuler un programme en

cours (un appui pour PAUSE, deux appuis pour ANNULLATION).

Elle permet également de mettre l'horloge à l'heure (voir chapitre «Réglage de l'heure»).

La touche (K) :

Permet l'arrêt et la remise en marche du plateau tournant.

La touche (L) :

Permet de débiter tout programme.

L'emplacement (M) :

Permet l'ouverture de la porte du four.

### • L'afficheur et ses symboles (2.3.3)

#### Les fonctions du four

- ① : Décongélation
- ② : Réchauffage
- ③ : Cuisson forte
- ④ : Cuisson micro-ondes + grill
- ⑤ : Mijotage / Maintien au chaud
- ⑥ et ⑦ : Grill doux et grill fort
- ⑧ : Pizza

#### Les aliments préprogrammés

- ⑨ : Liquides
- ⑩ : Poissons
- ⑪ : Viande blanche (porc, veau)
- ⑫ : Plats préparés frais
- ⑬ : Viande rouge (boeuf, agneau)
- ⑭ : Légumes
- ⑮ : Volaille
- ⑯ : Plats préparés surgelés
- ⑰ : Affiche le temps de cuisson, le poids ou l'horloge
- ⑱ : Affiche l'unité de mesure du poids pour une programmation automatique

### MISE EN MARCHÉ

#### • Réglage de l'heure.

A la mise sous tension ou après une coupure de courant, l'afficheur indique 00:00.

Réglez l'heure en appuyant 5 secondes sur la touche (J). 00:00 clignote et un bip retentit.

Programmez l'horloge en tournant le sélecteur (B).

Validez en appuyant une fois sur (J).

L'horloge est à l'heure.

Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.

Ouvrez la porte, placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte.



*Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionnera pas.*

### PROGRAMMATIONS DES CUISSONS

#### • Cuisson express micro-ondes

Sélectionnez directement un temps de cuisson en tournant le sélecteur (B).

La puissance maximale 900W cuisson forte est programmée directement. Le picto ③ apparaît dans l'afficheur.

Appuyez sur la touche (L) pour lancer la cuisson.

Lorsque l'appareil s'arrête, un triple signal sonore indique la fin du programme. Ce signal est répété toutes les minutes pendant dix minutes jusqu'à ouverture de la porte.

Si vous estimez que le plat ne peut pas tourner correctement à l'intérieur du four, appuyez sur la touche (K) pour désactiver le plateau tournant, avant ou en cours de programme.

En cas d'erreur de programmation, appuyez deux fois sur la touche (J) pour stopper la cuisson.

#### • Cuissons par micro-ondes uniquement

Fonctions disponibles :

##### ① DÉCONGÉLATION à 150W

Pour décongeler tous les aliments, pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.

##### ② RÉCHAUFFAGE à 700W

Pour réchauffer tous les aliments liquides ou solides, ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.

##### ③ CUISSON FORTE à 900W

Pour cuire les légumes et potages.

##### ⑤ MIJOTAGE à 500W

Pour cuire les poissons et volailles.

Pour terminer les préparations commencées en CUISSON FORTE, telles que haricots, lentilles, laitages.

Choisissez votre fonction en appuyant successivement sur la touche (F) jusqu'à obtenir celle désirée.

Programmez ensuite le temps de cuisson en tournant le sélecteur (B).

Appuyez sur la touche (L) pour lancer la cuisson.

#### • Cuisson automatique en fonction du poids des aliments

Le temps de cuisson et la puissance se calculent automatiquement.

Choisissez tout d'abord la catégorie d'aliment avec le sélecteur (A). Les symboles éclairés défilent dans l'afficheur. Restez positionné sur l'aliment désiré puis appuyez sur une des touches : (C) Réchauffage, (D) Cuisson ou (E) Speed defrost selon votre choix.

Un poids est proposé et clignote dans l'afficheur.

Réglez le poids réel de l'aliment en tournant le sélecteur (B).

Appuyez sur la touche (L) pour lancer la cuisson.

#### • Fonction maintien au chaud

Appuyez une fois sur la touche (H) pour obtenir 10 minutes de temps de mijotage préprogrammé ou deux fois pour obtenir 20 minutes.

Le temps apparaît dans l'afficheur ainsi que le symbole (5) clignotant.

Vous pouvez diminuer ce temps de programmation en tournant le sélecteur (B) ou l'augmenter lorsque vous optez pour les 20 minutes de mijotage.

Appuyez sur la touche (L) pour démarrer.

### FUNCTION «SPEED DEFROST»

#### • Décongélation rapide

La touche Speed defrost permet une décongélation rapide des aliments d'un poids maximum de 500 grammes, au-delà de ce poids, utilisez la touche (F) pour les décongeler.

#### **Pour mémoire consultez l'étiquette collée sur votre four (2.3.1)**

Appuyez une fois sur la touche (E) pour la décongélation rapide des **vandres, volailles, poissons, légumes et liquides** (5d / s'affiche)

ou appuyez deux fois sur la touche (E) pour la

décongélation rapide des **pains, brioches et viennoiseries** (5d 2 s'affiche).

Réglez ensuite le poids de l'aliment en tournant le sélecteur (B).

Appuyez sur la touche (L) pour lancer la décongélation.

**NOTA:** Une sonnerie à mi programme vous rappelle qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Ouvrez la porte, retournez l'aliment, refermez la porte et appuyez sur la touche (L) pour terminer la décongélation.

### FUNCTIONS GRIL ET GRIL + MICRO-ONDES

#### • Gril doux et gril fort

Vous avez à votre disposition deux puissances de gril vous permettant de dorer les aliments. En règle générale, utilisez le gril fort pour griller viandes et poissons, et utilisez le gril doux pour dorer les aliments les plus délicats.

**NOTA:** Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d'utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la céramique. Laisser refroidir le gril avant de le toucher.

Appuyez une fois sur la touche (G) pour sélectionner la fonction gril doux, le picto (6) apparaît et appuyez deux fois sur la touche (G) pour sélectionner la fonction gril fort, le picto (7) apparaît dans l'afficheur.

Programmez le temps voulu en tournant le sélecteur (B).

Appuyez sur la touche (L) pour démarrer le gril.

#### • Gril + Micro-ondes

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

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

Sélectionnez la fonction micro-ondes + gril en appuyant 4 fois sur la touche (G). Le picto (4) apparaît dans l'afficheur.

Programmez le temps désiré en tournant le sélecteur (B)

Appuyez sur la touche (L) pour lancer la cuisson.

## FONCTION «PIZZA»

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

La fonction Pizza, associée à son plat, permet le fonctionnement simultané du gril et des micro-ondes.

Le plat Pizza, pourvu d'un revêtement spécial, absorbe les micro-ondes par le dessous. Il diffuse cette chaleur sous l'aliment pour le cuire ou le réchauffer et lui donner ainsi la coloration et le croustillant souhaités, tandis que le gril dore le dessus.

### CONSEILS

Retirer les aliments de leur emballage d'origine (métallique, plastique) avant de les cuire ou de les réchauffer en fonction Pizza.

Il est préférable de programmer un temps minimal et d'en rajouter si nécessaire.

Tous les aliments avec enveloppe ou peau, tels que pommes de terre ou saucisses, doivent être piqués avant cuisson.

Après leur parfaite décongélation, bien essuyer les pièces de viandes avant de les saisir en fonction Pizza.

Comme en cuisson traditionnelle, surveiller la coloration des aliments.

Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci atteint des températures élevées.

Les aliments fourrés ou farcis ne doivent pas être dégustés trop rapidement (ex. : friands), car ils peuvent être tièdes à l'extérieur et très chauds à l'intérieur.

La cuisson ou le réchauffage des œufs en fonction Pizza est à proscrire.

Si vous désirez enchaîner des cuissons en fonction Pizza, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes entre chaque cuisson afin d'obtenir une meilleure coloration.

#### • Cuisson sans préchauffage:

La fonction Pizza permet de cuire et dorer la plupart des préparations surgelées et fraîches à base de pâte, tout en leur apportant le croustillant comme dans un four traditionnel.

#### • Cuisson avec préchauffage:

Le plat Pizza peut être préchauffé à vide à l'aide de la touche Pizza 2 minutes maximum. Cela permettra de saisir et cuire les petites pièces de viandes ou de réchauffer et dorer les plats préparés en portions, surgelés ou traiteurs à base de pâte.

Placez la pizza surgelée directement dans le plat Pizza et posez le plat Pizza au centre du plateau tournant. Appuyez 3 fois sur la touche **G**. Le picto **8** apparaît dans l'afficheur.

Réglez le temps de cuisson en tournant le sélecteur **B**.

Appuyez sur la touche **L** pour démarrer la cuisson.

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

## PROGRAMMATION ENCHAINEE

Vous avez la possibilité d'enchaîner deux programmes parmi les fonctions disponibles :

**Speed Defrost / micro-ondes / gril / micro-ondes + gril / pizza / maintien au chaud.**

*Exemple : Enchaînement d'une décongélation de 10 minutes suivie d'une programmation micro-ondes en cuisson forte de 5 minutes.*

Programmez tout d'abord la décongélation en appuyant une fois sur la touche **F**, le picto **1** apparaît.

Réglez le temps de décongélation à 10 minutes en tournant le sélecteur **B** puis programmez aussitôt la cuisson forte en appuyant plusieurs fois sur la touche **F** jusqu'à l'apparition du picto **3**.

Tournez alors le sélecteur **B** jusqu'à atteindre le temps total de la programmation, soit **15 minutes** (les minutes de cuisson forte s'ajoutent aux premières minutes de décongélation pour afficher le temps total).

Appuyez sur la touche **L** pour démarrer la cuisson enchaînée.

## RECOMMANDATIONS

### En cours de programme:

- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de programme en appuyant sur la touche **K**.
- Pour modifier le choix de la fonction ou de l'aliment, il faut appuyer deux fois sur la touche **J** et recommencer la programmation.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche **L** pour remettre votre appareil en fonctionnement.

- En fonction Décongélation et Speed Defrost, une sonnerie longue à mi-programme vous rappelle qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche  pour redémarrer le four.
- Si vous retirez l'aliment avant la fin de la programmation, annulez les données qui restent affichées en appuyant deux fois sur la touche .

#### REMARQUES :

- Si vous désirez réaliser une décongélation suite à une cuisson avec le gril, respectez un temps de refroidissement d'environ dix minutes.
- A la fin d'un programme, la ventilation du four peut continuer à fonctionner pour assurer une ventilation correcte. Elle s'arrêtera automatiquement.



### NETTOYAGE DE LA SURFACE INTERIEURE-EXTERIEURE

Évitez l'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluants, ces produits sont susceptibles de détériorer l'appareil.

Utilisez une éponge humide et savonneuse.

En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir dans une tasse de l'eau citronnée ou vinaigrée pendant 2 minutes dans votre four et nettoyez ensuite les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.

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

#### ENTRETIEN DU PLAT PIZZA

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

#### Remarques

- Ne jamais cuire avec le plat Pizza posé sur la clayette; cela entraînerait la dégradation irrémédiable de votre plat.
- Ne jamais utiliser le plat Pizza dans un four traditionnel ni sur des surfaces de cuisson (gaz, électrique ou autres), ni sur une quelconque surface dégageant une forte chaleur.
- Ne laisser aucun ustensile dans le plat Pizza chaud; la température atteinte pourrait l'endommager.

## 4

## Anomalies et solutions



Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies:

**L'appareil est bruyant. Le plateau ne tourne pas correctement.** Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.

Vérifiez si les roulettes sont bien positionnées.

**Vous constatez de la buée sur la vitre.** Essayez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.

**L'appareil produit des étincelles.** Bien nettoyer l'appareil: retirez graisses, particules de cuisson, etc... Eloignez tout élément métallique des parois du four.

**La fumée se dégage du grill en début de programme.** Enlevez tous dépôts de résidus de cuisson au niveau de la voûte de la cavité.

## 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** (selon modèle)

Après quelques 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](http://www.sauter-electromenager.com)

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site,

[www.sauter-electromenager.com](http://www.sauter-electromenager.com)

rubrique «CONTACT».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

[relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto: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 :

**0892 02 88 05**  
0,337€TTC/mn depuis un poste fixe

## L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit ; découvrez toute une gamme et accessoires professionnels pour entretenir et améliorer la performance de vos appareils au quotidien.

En vente sur [www.clearit.com](http://www.clearit.com) ou chez votre revendeur habituel.



## 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.

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

**N°Cristal** 09 69 39 25 25  
APPEL NON SURTAXE

## PIÈCES D'ORIGINE

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







**BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.  
SAS au capital social de 1.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.**

**CZ5702272-00**