

INSTRUCTIONS UTILISATEUR



BYCert.6011825

Fours



CZ2100258_02 07/25

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.



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





TABLES DES MATIÈRES

	INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ.....	4
	ENVIRONNEMENT	7
	Environnement.....	7
	INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	8
	Choix de l'emplacement et encastrement	8
	Raccordement électrique.....	10
	DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	11
	Présentation du four.....	11
	Afficheur de commandes.....	12
	Accessoires (selon modèle)	13
	Accessoires (selon modèle)	14
	UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	15
	Réglages	15
	Les modes de cuisson.....	17
	Démarrage d'une cuisson.....	18
	ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL.....	20
	Nettoyage intérieur - extérieur	20
	*PyroExpress en 59 minutes	20
	Anomalies et solutions	24
	TABLEAU DE CUISSON.....	25
	ESSAIS D'APTITUDE À LA FONCTION	27
	RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE	28
	STAND BY	29
	SERVICE APRES VENTE	30



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

Déballer-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 quelques 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



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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 d'entretien 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.

- Pendant 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.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- 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

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 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.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



Choix de l'emplacement et encastrement

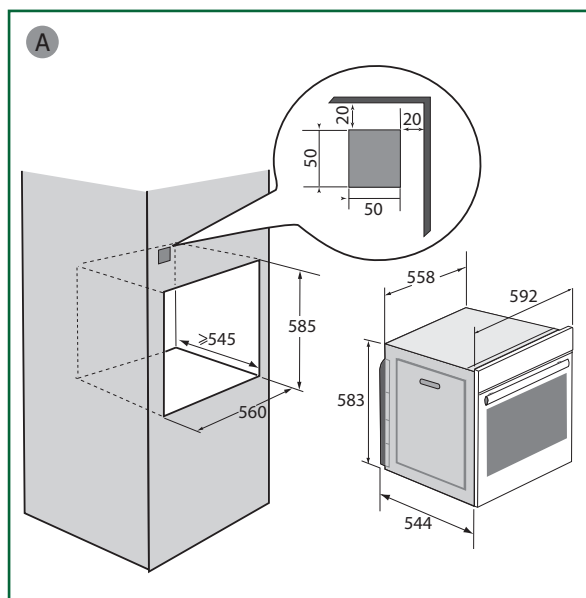
Les schémas déterminent les côtes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four. Cet appareil peut être installé indifféremment en colonne (A) ou sous plan (B). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière (C et D). Fixez le four dans le meuble. Pour cela retirez les butées en caoutchouc et pré-percez un trou de \varnothing 2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec 2 vis à bois non fournies (tête ronde diamètre : 3 mm et longueur : 30 mm). Veillez à ne pas utiliser de vis-seuse, cela pourrait endommager l'émail de votre four. Remplacez les butées caoutchouc.



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

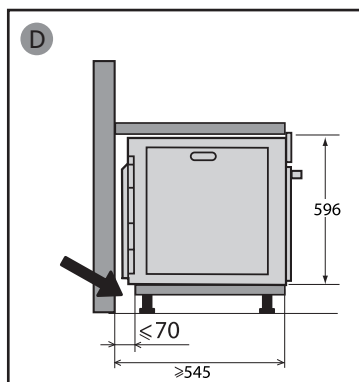
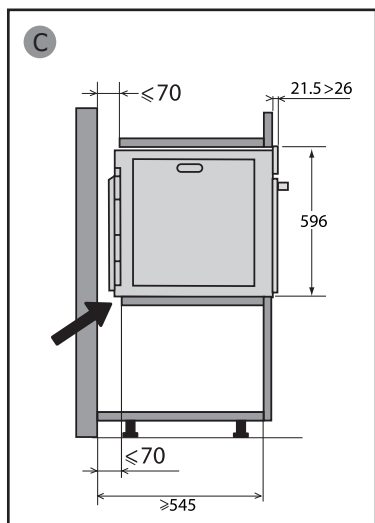
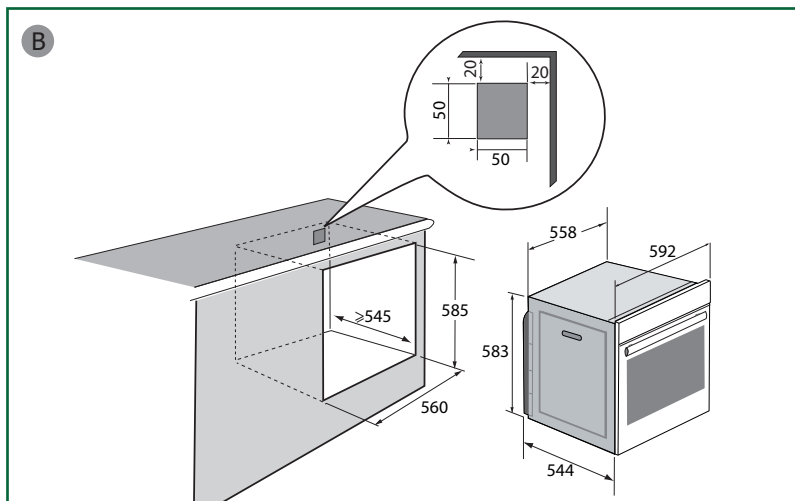


Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié. Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.



1

INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

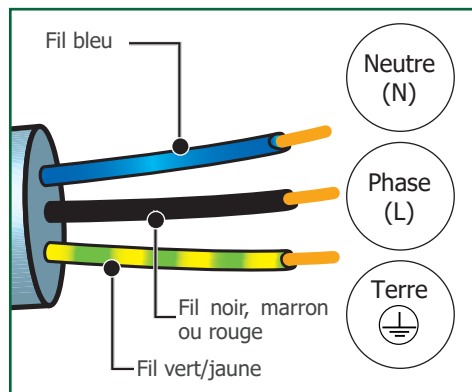


Raccordement électrique

Le four est fourni avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm² (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.



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.

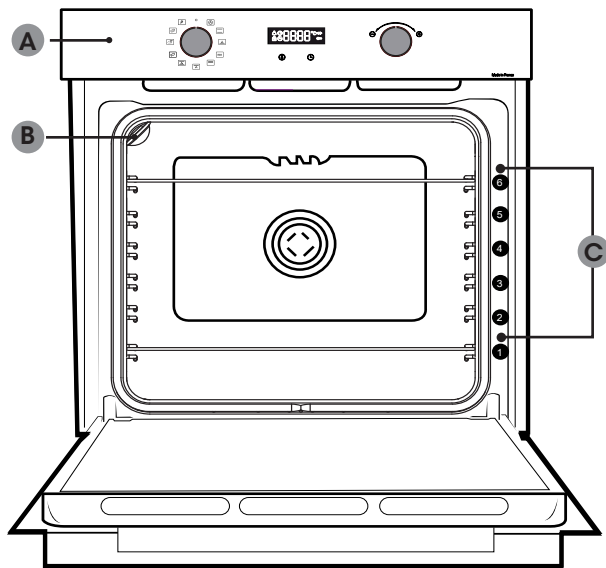


Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte ni en cas de branchement non conforme.

• Avant la première utilisation

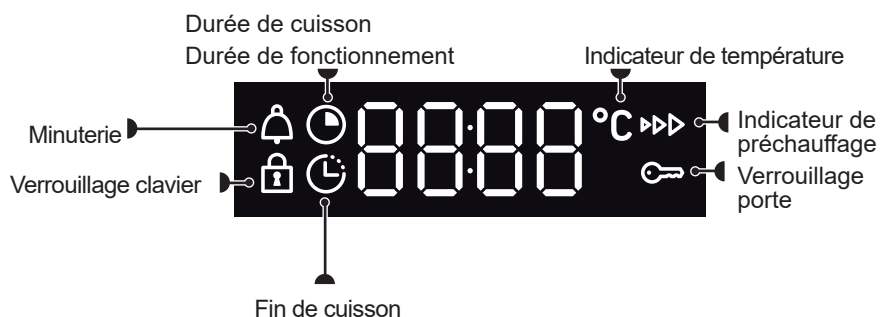
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la température la plus élevée. afin de roder l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager au début une odeur particulière due à sa composition. De même, vous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

Présentation du four



- A** Bandeau de commande
- B** Lampe
- C** Gradins (6 positions)

Afficheur de commandes



Touches de commandes



Réglage température



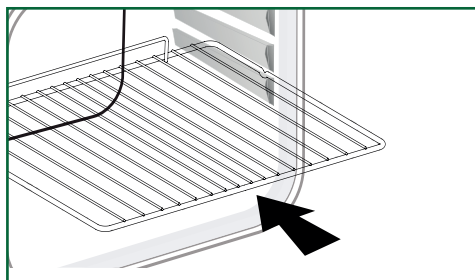
Réglage heure et durée

Accessoires (selon modèle)

Grille sécurité anti-basculement

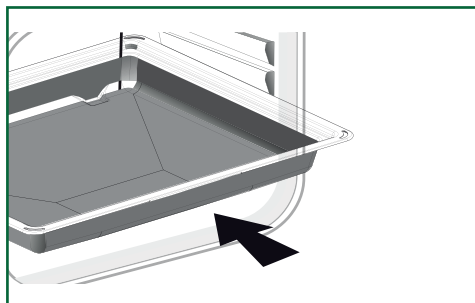
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

Insérer la grille, sécurité anti-basculement vers le fond du four.



Plat multi usages 45 mm

À insérer 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.



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



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 du plat multi usages 45 mm.

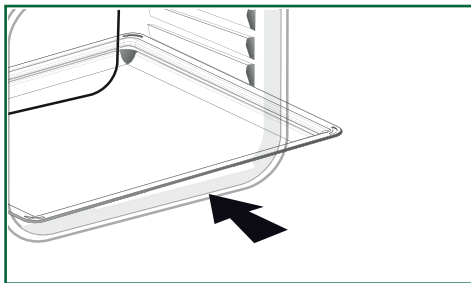


Retirez les accessoires du four avant de démarrer un nettoyage par pyrolyse. Sous l'effet de la chaleur, les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.

Accessoires (selon modèle)

Plat multi usages 20 mm

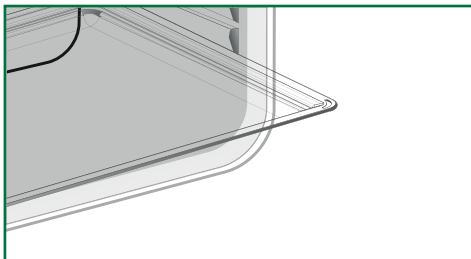
Inséré dans les gradins. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcakes. Son pan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat. Peut aussi être inséré dans les gradins sous la grille, pour recueillir les jus et graisses des grillades.



Plaque pâtisserie 8 mm

Inséré dans les gradins. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcakes.

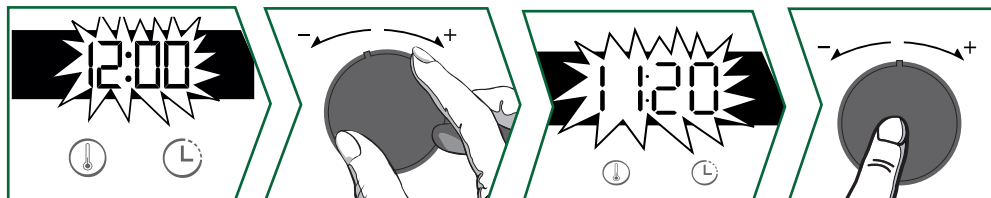
Son pan incliné vous permet de déposer facilement vos préparations dans un plat.



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 du plat multi usages 45 mm.

Réglages

• Mise à l'heure



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

Réglez l'heure avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.

En cas de coupure de courant, l'heure clignote également. Procédez au même réglage.

• Modification de l'heure

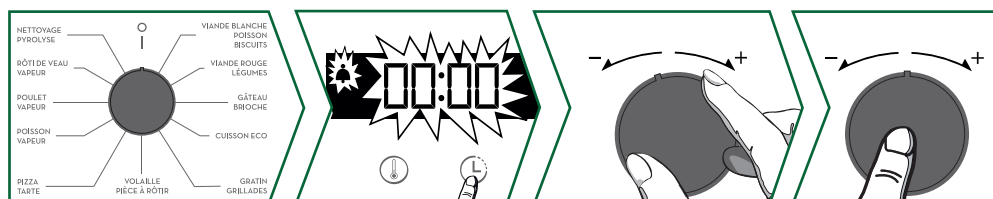


La manette de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'affichage de l'heure clignote.

Ajustez le réglage avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.

• Minuterie



Cette fonction ne peut être utilisée que four à l'arrêt.

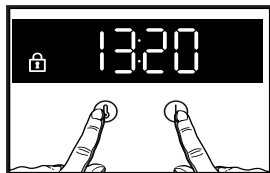
La manette de fonction doit obligatoirement être sur la position 0.

Appuyez sur la touche le symbole apparaît. Réglez la minuterie avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette, le compte à rebours se lance, l'heure réapparaît. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Pour le stopper, appuyez sur n'importe quelle touche.

Nota : Vous avez la possibilité de modifier ou d'annuler la programmation de la minuterie à n'importe quel moment. Pour annuler, retournez au menu de la minuterie et réglez sur 00:00.

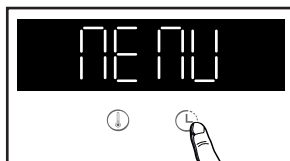
• Verrouillage clavier (sécurité enfants)

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



Appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à l'affichage du symbole à l'écran. Pour le déverrouiller, appuyez simultanément sur les touches et jusqu'à ce que le symbole disparaisse de l'écran.

• Menu réglages



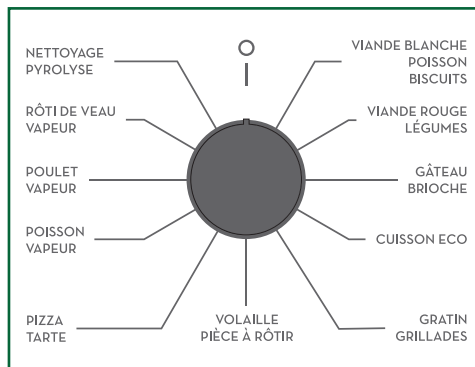
Vous pouvez intervenir sur différents paramètres de votre four, pour cela : appuyez sur la touche jusqu'à l'affichage de « MENU » pour accéder au mode de réglage.

Sélectionnez avec la manette les différents réglages. Validez votre choix en appuyant sur la manette, activez ou désactivez avec la manette + et - les différents paramètres, valider avec la manette voir tableau :

	AUTO : En mode cuisson, la lampe de la cavité s'éteint au bout de 90 s ON : En mode cuisson, la lampe est constamment allumée, sauf en mode ECO
	Activez/désactivez les bips des touches
	Activez/désactivez le mode préchauffage
	Activez/désactivez le mode démonstration
	Information SAV

Pour sortir du menu appuyez sur n'importe la touche .

Les modes de cuisson



VIANDE BLANCHE POISSON BISCUITS

Température mini 35°C maxi 250°C

Préconisation : 180°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-LÉGUMES

Température mini 35°C maxi 275°C

Préconisation : 200°C

Ce mode de cuisson n'est pas compatible avec des cuissons au bain-marie.

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

GATEAUX-BRIOCHE

Température mini 75°C maxi 250°C

Préconisation : 180°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.

CUISSON ECO*

Température mini 35°C, maxi 275°C

Préconisation : 200°C

Ce mode de cuisson n'est pas compatible avec des cuissons au bain-marie.

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)

Préconisation : Position 4

Recommandée pour griller des toasts, gratiner un plat, dorer une crème brûlée, etc.

VOLAILLE PIÈCE A ROTIR

(température mini 100°C, maxi 250°C)

Préconisation : 200°C

Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Glissez le plat multi-usage 45 mm au gradin du bas. Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis, pour saisir et cuire à coeur gigot, côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

PIZZA - TARTE

Température mini 35°C maxi 220°C

Préconisation : 200°C

Recommandé aussi pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.

FONCTIONS AUTOMATIQUES:

Sauter vous propose 3 nouvelles fonctions qui combinent, de façon automatique, deux modes de cuisson : la cuisson traditionnelle et la cuisson vapeur afin de préserver les qualités nutritionnelles des aliments et d'obtenir une cuisson plus rapide.

POISSON VAPEUR

Recommandé pour la cuisson des poissons entiers (saumon, bar, cabillaud, etc.).

POULET VAPEUR

Recommandé pour la cuisson des poulets.

RÔTI DE VEAU VAPEUR

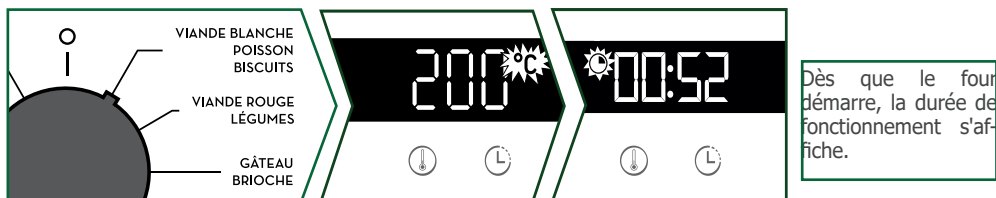
Recommandé pour conserver le moelleux et le fondant des rôtis de veau.

Pour ces 3 fonctions il vous suffit d'introduire 500ml d'eau tiède en quantité suffisante dans votre plat multi usages 45mm et de le positionner dans votre four au gradin du bas et votre aliment à cuire au gradin niveau 3. Ajuster le poids sur votre afficheur à l'aide de la manette +/- et de valider la valeur en appuyant sur la manette +/-.

* Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 60350-1 et selon la directive Européenne UE/65/2014.

Démarrage d'une cuisson

• Démarrage d'une cuisson immédiate



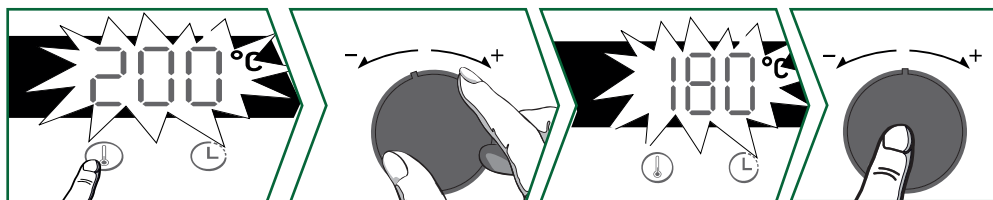
Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.


Tournez la manette de fonctions sur la position de votre choix. La cuisson démarre.

Pour les fonctions manuelles :

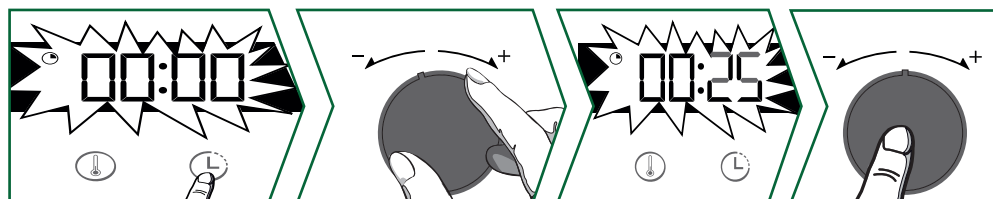
La montée en température démarre immédiatement. Votre four vous préconise une température modifiable. Le four chauffe et l'indicateur de température clignote. Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température programmée.


• Modification de la température



Appuyez sur la touche  la température clignote. Ajustez la température avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.

• Modification de la durée



Appuyez sur . Votre four vous préconise une durée qui est modifiable. Ajustez la durée de cuisson avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette.

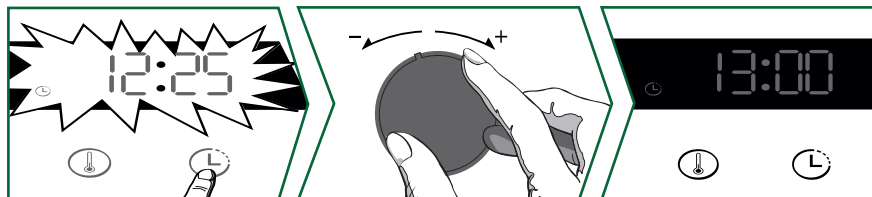



Votre four est équipé de la fonction « Smart Assist » qui, lors d'une programmation de durée, vous préconisera une durée de cuisson modifiable selon le mode de cuisson choisi (voir tableau).

Si vous changez la durée, validez en appuyant sur la manette. Le décompte de la durée se fait immédiatement une fois la température de cuisson atteinte.

FONCTION DE CUISSON (selon modèle)	PRÉCONISATION DE TEMPS
VIANDE BLANCHE - POISSONS BISCUITS	30 min
VIANDE ROUGE - LÉGUMES	30 min
GATEAUX - BRIOCHE	30 min
CUISSON ECO	30 min
GRATIN GRILLADES	7 min
VOLAILLE - PIÈCE À RÔTIR	15 min
PIZZA - TARTE	40 min

• Modification de l'heure de fin de cuisson



Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche , l'heure de fin de cuisson clignote. Réglez la nouvelle heure de fin de cuisson avec la manette + ou -. Validez en appuyant sur la manette. L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.


Votre four démarrera ultérieurement pour terminer la cuisson à l'heure choisie.

NB : Cette fonction n'est pas disponible avec la fonction Gril.

NB : Cette fonction n'est pas disponible avec la fonction Gril.

Nettoyage intérieur - extérieur

• Autonettoyage de la cavité par Pyrolyse

 Retirez les accessoires et les gradins du four avant de démarrer un nettoyage par Pyrolyse ou Hydro. Avant de procéder à un nettoyage 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.

• Autonettoyage immédiat

Le programmeur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter.

Sélectionnez le cycle d'autonettoyage avec la manette avec la manette de fonctions.



Choisir votre pyrolyse ou nettoyage vapeur à l'aide de la manette + et - en fonction du degré de salissure de votre four :

pyr : Pyrolyse de 2 heures,

P **P-E** : PyroExpress* ou Pyrolyse ECO (1h30)*,

Hyd : Nettoyage vapeur de la cavité (selon modèle).

Validez votre choix en appuyant sur la manette.

À la fin du nettoyage l'afficheur indique 0:00. Ramenez la manette de fonctions sur 0. La porte se déverrouille à la fin du cycle de pyrolyse.

* PyroExpress en 59 minutes

Cette fonction spécifique profite de la chaleur accumulée lors d'une cuisson précédente pour offrir un nettoyage automatique rapide de la cavité : elle nettoie une cavité peu sale en moins d'une heure.

La surveillance électronique de la température de la cavité détermine si la chaleur résiduelle dans la cavité est suffisante pour obtenir un bon résultat de nettoyage. Dans le cas contraire, une pyrolyse ECO d'1h30 se mettra automatiquement en place.



Pyro « Express 59 minutes »


Lorsque cette indication s'affiche à l'écran, vous avez la possibilité de démarrer une « PyroExpress en 59 minutes ».





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.

• Nettoyage vapeur de la cavité (selon modèle)

Grâce à cette fonction, vous passerez moins de temps à nettoyer votre four, avec une action éco-responsable. Pour cela, pulvérisez votre cavité avec 300 ml d'eau et lancez la fonction nettoyage vapeur en positionnant la manette sur la position  pour une durée de 35 min.

• Pyrolyse différée

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe « Autonettoyage immédiat » et reportez-vous au chapitre « Heure de fin cuisson » pour régler l'heure de fin du nettoyage pyrolyse ou hydro.

Après ces actions, le départ du nettoyage est différé pour se terminer à l'heure programmée. Quand votre cycle est terminé, repositionnez le sélecteur de fonction sur 0.

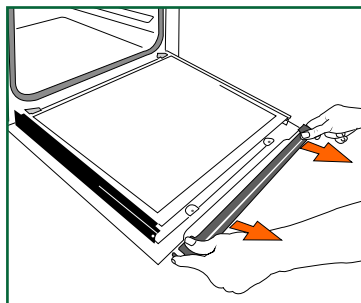
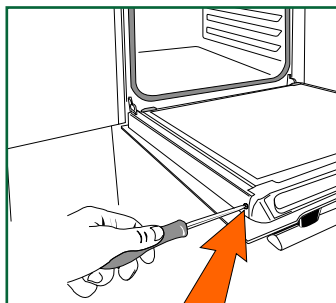
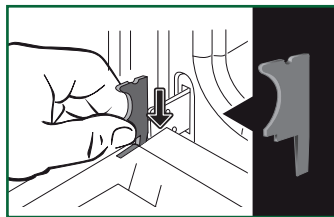
• Nettoyage des vitres de la porte

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.

Ouvrez complètement la porte et bloquez-la à l'aide de la cale plastique fournie avec votre appareil.


Dévissez les deux vis situées de chaque côté des montants de la porte à l'aide d'un tournevis Torx (T20), ensuite retirez la traverse en tirant vers vous.

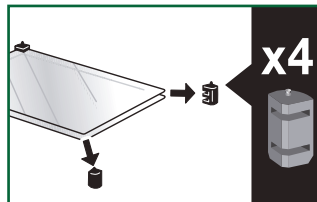
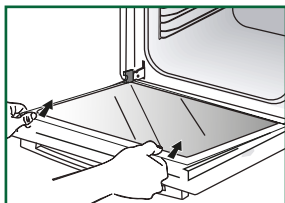


4

ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL

• Nettoyage des vitres de la porte

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



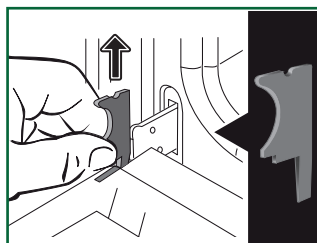
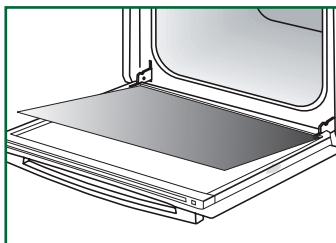
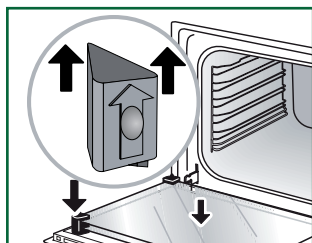
Retirez la première vitre : la porte est composée de deux vitres intérieures avec à chaque coin une entretoise noire en caoutchouc. Si nécessaire, extraire les vitres intérieures pour les nettoyer.

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.

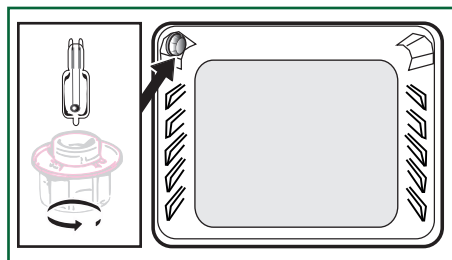
Engagez la dernière vitre dans les butées, ensuite repositionnez la traverse et revissez la. Retirez la câle plastique avant la fermeture de la porte. Votre appareil est de nouveau opérationnel.



• Remplacement de la lampe



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 remplacez le hublot. Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique **G**.

Anomalies et solutions

Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Augmentez la température sélectionnée.

Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à une heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four. Au-delà d'une heure, contactez le Service Après-Vente.















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.

Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après-Vente.

Veuillez privilégier les modes de cuissons ventilés pour vos cuissons au bain-marie .

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. Remplacez votre four. Déplacez le cordon. Remplacez votre four.

PLATS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU	min
Viandes															
Rôti de porc (1kg)	200	2					180	2							60
Rôti de veau (1kg)	200	2					180	2							60-70
Rôti de boeuf saignant (1kg)	240	2													30-40
Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Volailles (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Volailles grosses pièces	180	1													60-90
Cuisses de poulet					220	3					210	3			20-30
Côtes de porc					210	3									30-40
Côtes de veau					210	3									20-30
Côtes de boeuf saignante (1kg)					210	3					210	3			20-30
Côtes de mouton					210	3									20-30
Poissons															
Petits poissons					275	4									15-20
Poisson moyen (1kg à 1.5kg)	200	3					180	3							30-35
Filets de Poisson	220	3					200	3							15-20
Légumes															
Gratins (aliments cuits)					275	2									15
Gratins dauphinois	200	2					180	2							45
Lasagnes	200	3					180	3							45
Tomates farcies	170	3					160	2							30
Pâtisseries															
Biscuit de Savoie - Génoise			150	3									180	2	35
Biscuit roulé	220	3											180	2	25-35
Brioche	170	1	210										180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Cake - Quatre-quarts	180	1	180	1									180	2	45-50
Clafoutis	200	2					180	3							30-35
Crêmes	165	2											150	2	30-40

* Selon modèle

PLATS	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	min		
		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU		NIVEAU			NIVEAU	
Pâtisseries														
Cookies - Sablés	175	3										15-20		
Kugelhopf			180	2							180	2	40-45	
Meringues petit modèle	100	2									100	3	60-90	
Meringues grand modèle	100	2									100	3	70-90	
Madeleines	220	3					200	3					5-10	
Pâtes à choux	200	3					180	3				180	3	30-40
Petits fours feuilletés individuels	220	3					200	3						5-10
Savarin	180	3										175	3	30-35
Tarte pâte brisée	215	1					200	1				180		30-40
Tarte pâte feuilletée fine	215	1					200	1						20-25
Tarte pâte à levure	210	1					200	1						10-30
Divers														
Brochettes	220	3			210	4								10-15
Pâté en terrine au bain marie	200	2					190	2						80-100
Pizza pâte brisée	200	2												30-40
Pizza pâte à pain														15-18
Quiches	220	2												35-40
Soufflé												180	2	50
Tourtes	200	2												40-45
Pain	220						200		220					30-40
Pain grillé	180				275	4-5								2-3
Cocottes fermées (daube)	180	2										180	2	90-180



Toutes les T°C et temps de cuisson sont donnés pour des fours préchauffés

N.B: Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins 1 heure à température ambiante.




















EQUIVALENCE : CHIFFRES °C

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

* Selon modèle

* Selon modèle

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

ALIMENT	*Mode de cuisson	NIVEAU	Accessoires	°C	DURÉE min.	PRÉCHAUFFAGE
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	30-40	oui
Sablés (8.4.1)		5	plat 45 mm	150	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	25-45	oui
Sablés (8.4.1)		3	plat 45 mm	175	25-35	oui
Sablés (8.4.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	160	30-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		5	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	20-40	oui
Petits cakes (8.4.2)		3	plat 45 mm	170	25-35	oui
Petits cakes (8.4.2)		2 + 5	plat 45 mm + grille	170	25-35	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		4	grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		3		150	30-40	oui
Gâteau moelleux sans matière grasse (8.5.1)		2 + 5	plat 45 mm + grille	150	30-40	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		1	grille	170	90-120	oui
Tourte aux pommes (8.5.2)		3	grille	180	90-120	oui
Surface gratinée (9.2.2)		5	grille	275	3-6	oui

* Selon modèle

NOTA : Pour les cuissons à 2 niveaux, les plats peuvent être sortis à des temps différents.



RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

	Symbole	Valeur	Unité							
Type norme		<div>OPT25EWT</div>								
Identification du modèle		<table><tr><td></td><td>XXXXXXX</td><td rowspan="3">CE ^B</td></tr><tr><td>SERVICE :</td><td>TYPE :</td></tr><tr><td>Nr. XX XX XXXX</td><td></td></tr></table>		XXXXXXX	CE ^B	SERVICE :	TYPE :	Nr. XX XX XXXX		
	XXXXXXX	CE ^B								
SERVICE :	TYPE :									
Nr. XX XX XXXX										
Type de four	Simple									
Masse de l'appareil	M	34,5	Kg							
Nombre de cavités		1								
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Électricité									
Volume par cavité	V	73	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	0,76	KWh/cycle							
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEI cavity	81,4								

FR : Information réglementation UE 2023/826

EN : Information on EU regulation 2023/826 - CS : Informace o nařízení EU 2023/826 - DA : Information om EU-fordringning 2023/826 - DE : Informationen zur EU-Verordnung 2023/826 - EL : Πληροφορίες, οργάνω με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 - ES : Información sobre el reglamento UE 2023/826 - IT : Informazioni sul regolamento UE 2023/826 - NL : Informatie over EU-verordening 2023/826 - FI : Tietoa EU-asetuksesta 2023/826 - PL : Informacja o rozporządzeniu UE 2023/826 - PT : Informações sobre o regulamento da UE 2023/826 - SK : Informácie o EÚ 2023/826 - SV : information om EU-fordringning 2023/826

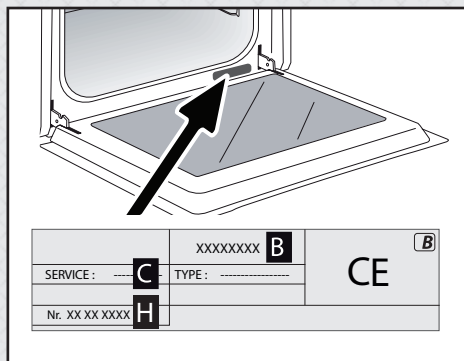
	FR : Consommation électricité EN : Electricity consumption - CS : Spotřeba elektrické energie - DA : Elforbrug - DE : Stromverbrauch - EL : Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας - ES : Consumo de electricidad - IT : Consumo di energia elettrica - NL : Elektriciteitsverbruik - FI : Sähkökulutus - PL : Zużycie energii elektrycznej - PT : Consumo de electricidade - SK : Spotřeba elektrickej energie - SV : Elförbrukning	FR : Laps de temps pour passer dans le mode EN : Time Frame to Switch to Mode - CS : Časový rámec pro přepnutí do režimu - DA : Tidsramme for at skifte til tilstand - DE : Zeitrahmen für den Wechsel in den Modus - EL : Χρονικό πλαίσιο για τη μετάβαση από λειτουργία σε κατάσταση - ES : Período de tiempo para cambiar al modo - IT : Intervallo di tempo per passare alla modalità - NL : Tijdsduur om over te schakelen naar modus - FI : Aikaaväli tilaan siirtymiselle - PL : Ramy czasowe do przełączenia w tryb - PT : Período de tempo para mudar para o modo - SK : Časový rámec na prepnutie do režimu - SV : Tidsram för att växla till läge
FR : Mode arrêté EN : Off Mode - CS : Režim vypnutí - DA : Slukket tilstand - DE : Aus-Modus - EL : Λειτουργία απενέργειας - ES : Modo apagado - IT : Modalità spenta - NL : Uit-modus - FI : Pois päältä -la - PL : Tryb wyłączenia - PT : Modo Desligado - SK : Režim vypnutia - SV : Av-läge	Max 0,5W *	2 min
FR : Mode veille EN : Standby mode - CS : Pohotovostní režim - DA : Standbytilstand - DE : Bereitschaftsmodus - EL : Κινητόμοιο ενεργειών - ES : Modo de espera - IT : Modalità standby - NL : Standby-modus - FI : Valmiuslässä - PL : Tryb czuwania - PT : Modo de espera - SK : Pohotovostný režim - SV : Passivsläp	Max 0,8W	2 min
FR : Mode veille avec maintien de la connexion au réseau EN : Standby mode with network connection - CS : Pohotovostní režim s připojením k síti - DA : Standbytilstand med netværksforbindelse - DE : Standby-Modus mit Netzwerkverbindung - EL : Κινητόμοιο ενεργειών με δικτύου - ES : Modo de espera con conexión de red - IT : Modalità standby con connessione di rete - NL : Standby-modus met netwerkverbinding - FI : Valmiuslässä verkko-yhteydellä - PL : Tryb czuwania z połączeniem sieciowym - PT : Modo de espera com ligação de rede - SK : Pohotovostný režim s pripojením k sieti - SV : Standby-läge med nätverksanslutning	2W *	2 min

FR : * N/A selon modèle
EN : depending on model - CS : v závislosti na modelu - DA : afhængigt af model - DE : je nach Modell - EL : ανάλογα με το πρότυπο - ES : Dependiendo del modelo - IT : a seconda del modello - NL : afhankelijk van het model - FI : mallista riippuen - PL : w zależności od modelu - PT : dependendo do modelo - SK : V závislosti od modelu - SV : beroende på modell



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 :

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

> 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.



Sauter