

# INSTRUCTIONS UTILISATEUR



BVCert.6011825

Micro-ondes



CZ2100061\_02

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.

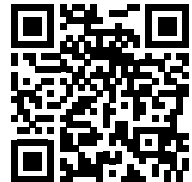


Le label « Origine France Garantie » assure au consommateur la traçabilité d'un produit en donnant une indication de provenance claire et objective. La marque SAUTER est fière d'apposer ce label sur les produits issus de nos usines françaises basées à Orléans et Vendôme.

Retrouvez-nous sur



[www.sauter-electromenager.com](http://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 ET ECONOMIE D'ENERGIE .....	7
	Conseil d'économie d'énergie.....	7
<b>1</b>	INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL .....	8
	Choix de l'emplacement et encastrement.....	8
	Raccordement électrique .....	9
<b>2</b>	DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL.....	10
	Présentation du four .....	10
	Afficheur et touches de commandes.....	11
	Accessoires.....	12
<b>3</b>	UTILISATION DE VOTRE APPAREIL .....	14
	Réglages.....	14
	Menu réglages.....	15
	Les modes de cuisson .....	18
<b>4</b>	ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL .....	21
	Nettoyage de la surface extérieure et intérieure.....	21
	Anomalies et solutions.....	21
<b>5</b>	ESSAIS D'APTITUDE À LA FONCTIONS .....	22
	SERVICE APRÈS-VENTE .....	23
	Interventions .....	23
	Relations consommateurs FRANCE .....	23



## 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.



### 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'utili-

sation 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 situés à l'intérieur du



## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

four. 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'utilisez 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.

- Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas admis lors de la cuisson par micro-ondes.

- 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.



## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

### **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, soit en incorporant un interrupteur dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) doit être relié à la borne de terre de la fiche de

prise de courant ou à la borne de terre de l'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, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux.
- Cet appareil doit être installé à une hauteur supérieure à 850 mm du sol.
- 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.

chets.

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.

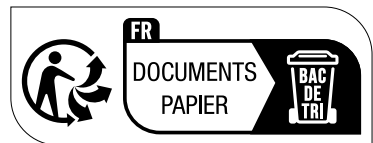
Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

## Conseil d'économie d'énergie

Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.

Si vous imprimez ce document, pensez à le trier.



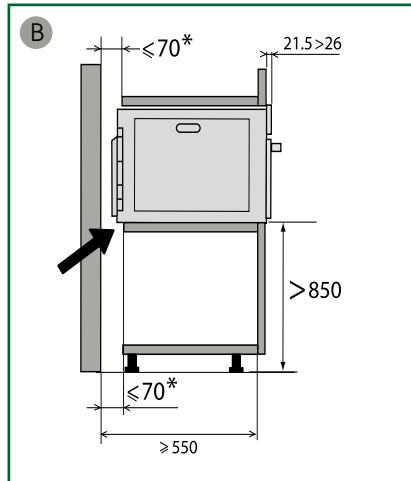
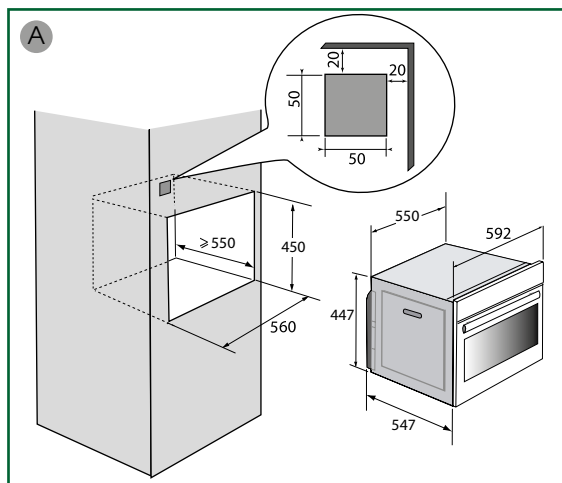


# 1

## 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 en colonne (fig. A et B).



#### IMPORTANT :

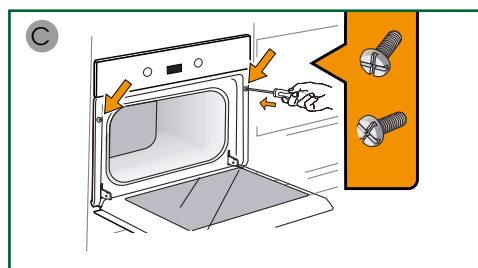
Cet appareil doit être installé à plus de 850 mm du sol. Il peut être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation (fig. A).



#### IMPORTANT :

si le fond du meuble est ouvert, l'espace entre le mur et la planche sur laquelle repose le four doit être de 70 mm maximum\* (fig. B).

Fixez le four dans le meuble. pour cela pré-percez un trou de  $\varnothing$  2 mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois. Fixez le four avec les 2 vis.



#### CONSEIL :

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




# 1

## INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

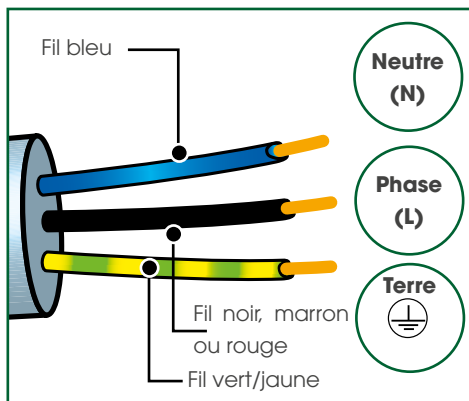
### Raccordement électrique

Le four doit être branché avec un câble d'alimentation normalisé à 3 conducteurs de 1,5 mm<sup>2</sup> ( 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

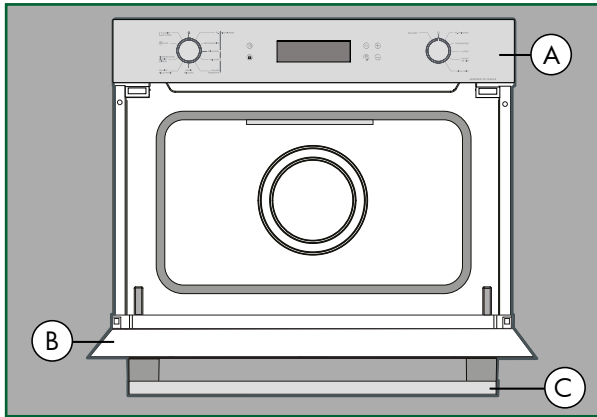
#### CONSEIL :

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.

# 2

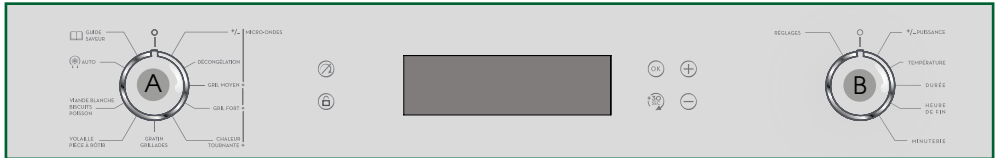
## DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

### Présentation du four



- A** Bandeau de commande
- B** Porte
- C** Poignée

#### • Bandeau de commande



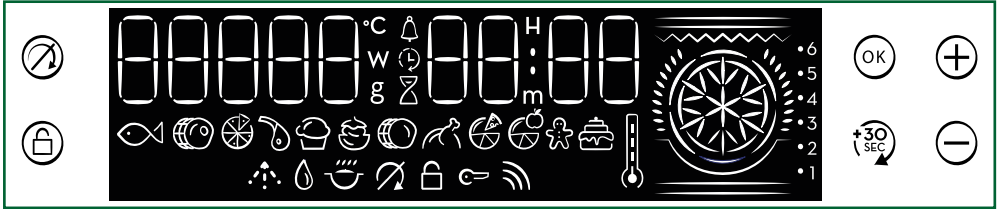
- A** Manette de selection des modes de cuisson

- B** Manette de réglages





# 2

## DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL







### Afficheur et touches de commandes



#### • Afficheur

-  Minuterie
-  Fin de cuisson
-  Durée de cuisson
-  Verrouillage clavier
- °C** Indicateur de température
- W** Indicateur de puissance
- g** Indicateur de poids

#### • Touches

-  Arrêt plateau tournant
-  Verrouillage clavier
-  Validation
-  Touche +
-  Touche -
-  Ajout +30 secondes à la cuisson

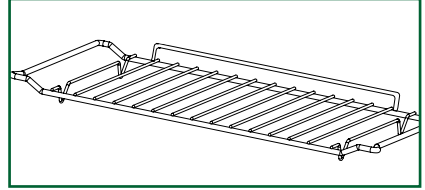
## Accessoires

### • Grille sécurité anti-basculement

Elle permet de toaster, dorer ou griller.

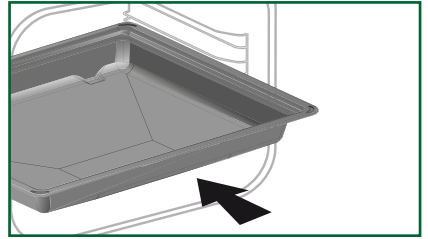
La grille ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, grill + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.

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



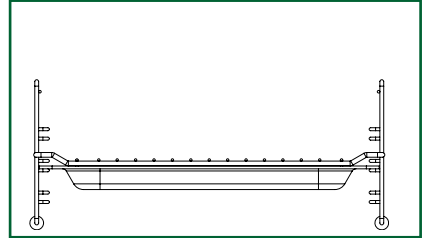
### • Plat émaillé multi usages, lèchefrite 45 mm

Elle peut être utilisée à demi remplie d'eau pour des cuissons au bain marie en fonction chaleur tournante. Elle peut servir de plat de cuisson.



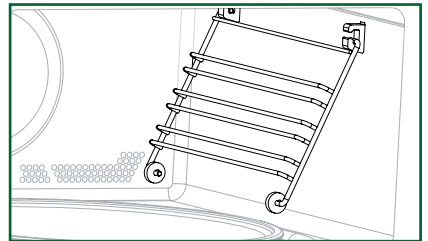
### • La grille + plat émaillé

Pour rôtir et pour récupérer les jus de cuisson, placez la grille sur le plat émaillé.



### • Les gradins

2 gradins à accrocher vous permettent d'utiliser la grille sur 3 niveaux.



#### CONSEIL

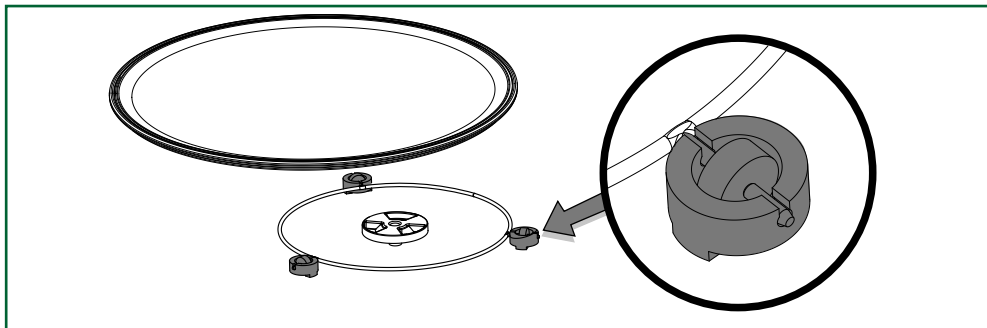
Afin d'éviter le dégagement de fumées durant la cuisson de viandes grasses, nous vous recommandons d'ajouter une faible quantité d'eau ou d'huile au fond de la lèche-frites.

## Accessoires

### Le plateau tournant

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 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 en verre.

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.



#### MISE EN GARDE :

**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.**

### • GESTION DU PLATEAU TOURNANT

Si vous estimez que l'espace est insuffisant pour tourner librement dans le four, vous pouvez arrêter le plateau tournant avant ou pendant l'exécution d'un programme.

Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes.

Le symbole  apparaît dans l'afficheur.

• Réactivation du plateau tournant

Appuyez de nouveau la touche  pendant quelques secondes, jusqu'à la disparition du symbole  dans l'afficheur.

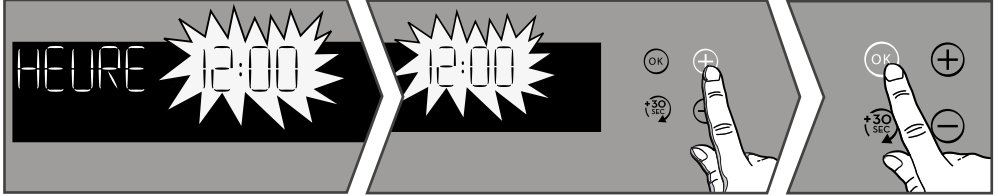
# 3

## UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### Réglages

#### • Mise à l'heure

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

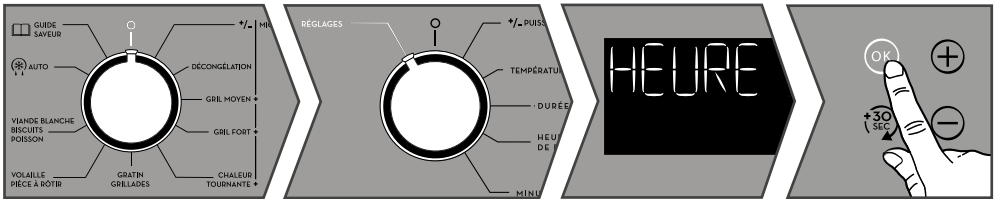


Réglez l'heure à l'aide des touches + et -. Validez avec la touche **OK**.

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

#### • Modification de l'heure

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



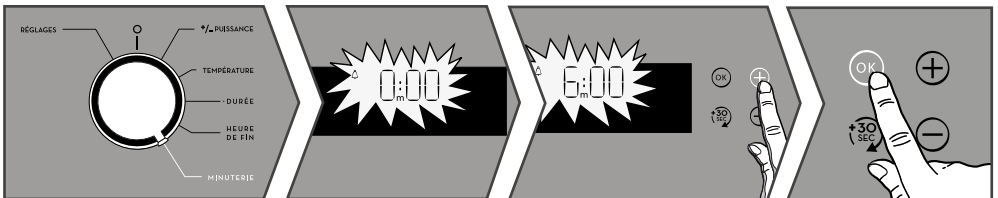
Tournez la manette de réglages sur la position "RÉGLAGES".

A l'aide des touches + et - naviguez dans les différents paramètres, sélectionnez "HEURE" et validez à l'aide de la touche **OK**. Modifiez l'heure et validez avec la touche **OK**.

**NB : Sans validation, l'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes.**

#### • Minuterie

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





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. L'heure réapparaît dans l'afficheur.

### • Verrouillage clavier (sécurité enfants)

Appuyez sur la touche  et 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 paramètres 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.

	<b>HEURE :</b> Permet le réglage ou la modification de l'heure.
	<b>SONS - BIPS DES TOUCHES :</b> Position <b>ON</b> , sons actifs. Position <b>OFF</b> , pas de sons.
	<b>MODE DEMO :</b> Position <b>ON</b> , fonction activée, mode démonstration utilisé en exposition. Position <b>OFF</b> , fonction désactivée, votre four est opérationnel.



## Menu réglages

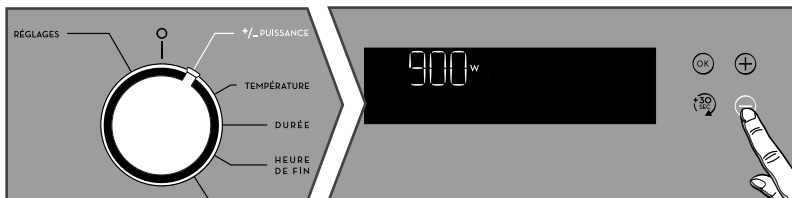
	<b>LUMINOSITÉ :</b> Permet de régler la luminosité de l'afficheur.
	<b>VEILLE :</b> Position <b>ON</b> , extinction de l'afficheur après 90s. Position <b>OFF</b> , réduction de la luminosité de l'afficheur après 90s.
	<b>LANGUE :</b> <b>FR</b> : Français <b>EN</b> : Anglais

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

### • Réglage de la puissance d'une cuisson Micro-ondes

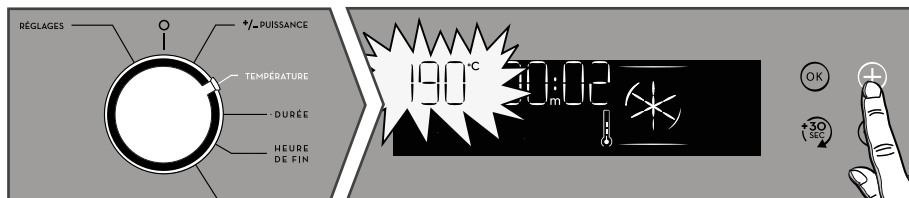
Le programmeur ne doit afficher que l'heure. Celle-ci ne doit pas clignoter.

Tournez la manette de fonctions sur le mode Micro-Ondes ensuite tournez la manette de réglage sur la position +/- puissance. Ajustez la puissance avec les touches + ou -. Validez en appuyant sur **OK**.



### • Réglage 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**.



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

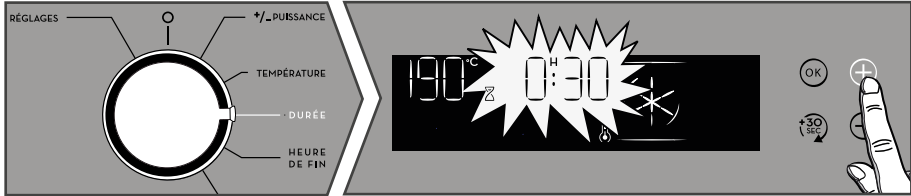
# 3

## UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

### • Réglage de la durée d'une cuisson

Effectuez une cuisson immédiate ensuite tournez la manette sur durée.

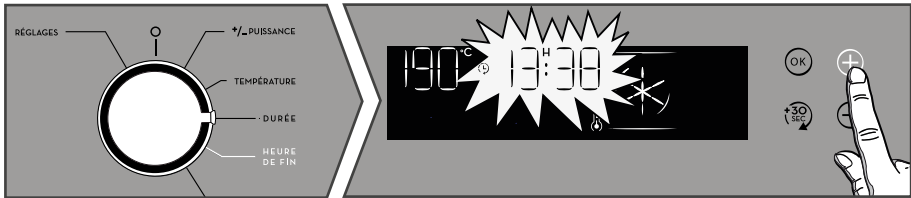
L'affichage de la durée clignote, le réglage est alors possible. Ajustez avec les touches + ou - pour régler la durée de cuisson, validez avec la touche **OK**.



### • Modification de l'heure de fin de cuisson

Effectuez une cuisson immédiate en programmant une durée ensuite tournez la manette sur heure de fin.

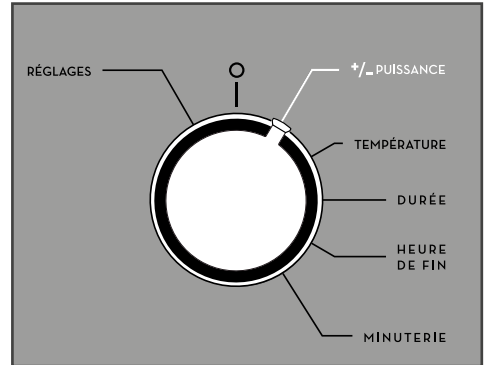
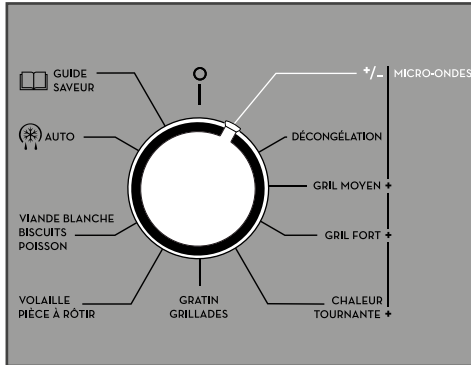
L'affichage de l'heure de fin clignote, le réglage est alors possible. Ajustez avec les touches + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson, validez avec la touche **OK**.



## Les modes de cuisson

Ce four vous permet d'accéder à 4 types de modes de cuissons différentes :

- La fonction micro-ondes.
- Les fonctions micro-ondes combinées (micro-ondes + cuisson traditionnelle).
- Les fonctions de cuissons traditionnelles.
- Les fonctions de cuissons automatiques.



### • Fonctions Micro-Ondes

Tournez la manette de fonctions sur la position +/- Micro-Ondes, ensuite tournez la manette de réglage sur la position +/- Puissance. Ajustez la puissance avec les touches + ou -. Validez en appuyant sur **OK**.

#### 1000W

Réchauffage rapide de boissons, d'eau et de plats contenant une grande quantité de liquide.

Cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau (soupes, sauces, tomates, etc.).

#### 900W/800W

Cuisson de légumes frais ou surgelés.

#### 700W

Faire fondre du chocolat

#### 600W

Cuisson de poissons et de crustacés.

#### 500W

Réchauffage sur 2 niveaux.

Cuisson de légumes secs à feu doux. Réchauffage ou cuisson d'aliments fragiles à base d'œuf.

#### 400W/300W

Cuisson à feu doux de produits laitiers, de confitures.

#### 200W

Décongélation manuelle. Ramollir du beurre, de la glace.

#### 100W

Décongélation de pâtisseries contenant de la crème.



**MISE EN GARDE** : ne pas utiliser le plat émaillé.

## Les modes de cuisson

### • Fonctions micro-ondes combinées

**DECONGELATION+MICRO-ONDES**  
(température mini 30°C maxi 50°C)  
(puissance 200W)

#### GRIL MOYEN + MICRO-ONDES

(Niveau Gril mini 1 maxi 4)  
(puissance mini 100W maxi 700W)

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

Cette fonction vous permet de cuire et dorer les aliments tels que gratins et viandes.

Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon la recette.

#### GRIL FORT+ MICRO-ONDES

(Niveau Gril mini 1 maxi 4)  
(puissance mini 100W maxi 700W)

Cuisson en fonction Gril fort + micro-ondes, pour griller les viandes et les poissons.

#### CHALEUR TOUNANTE + MICRO-ONDES

(température mini 50°C maxi 200°C)  
(puissance mini 100W maxi 300W)

Cette fonction combinée associe la cuisson en micro-ondes avec la cuisson en chaleur tournante, vous permettant de gagner un temps considérable. Recommandé pour les viandes, poulet et rôtis posés dans un plat.



### CONSEIL

En fonction combinée avec micro onde vous pouvez utiliser le plat lèchefrite émaillé avec la grille.

### • Fonctions de cuissons traditionnelles



GRATIN



GRILADES

(position 1 à 4)



VOLAILLE-PIECE A ROTIR

(température mini 50°C maxi 200°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.



VIANDE BLANCHE-POISSON-BISCUITS

(température mini 50°C maxi 220°C)

Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.

Recommandé pour garder leur fondant aux pavés de poisson.

Montée rapide en température : certains plats peuvent être enfournés four froid.

## Les modes de cuisson

### • Fonctions automatiques de décongélation

Ce four vous permet d'accéder à 3 types de programmations différentes en mode décongélation

- Une décongélation automatique **P1**, **P2** ou **P3**.

Vous choisissez simplement le type de programme et vous entrez le poids.

**P1** : Mode de décongélation automatique pour la viande, volaille et les plats cuisinés.

**P2** : Mode de décongélation automatique pour le poisson

**P3** : Mode de décongélation automatique pour le pain et les viennoiseries.

**NB : Aucun départ différé n'est programmable lors des fonctions de décongélation.**

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

- Sélectionnez avec la manette le mode  , Auto.

- Sélectionnez une décongélation automatique à l'aide des touches + et - validez en appuyant sur **OK**.

- Un poids proposé clignote à l'écran.

Exemple : **P3** --> poids, 100G.

-Ajustez le poids à l'aide des touches + et -.

Exemple: 350g.

- Validez en appuyant sur **OK**.

- Le pictogramme de la cuisson utilisée et le temps calculé automatiquement s'affichent.

Le four démarre.

### • Guide saveur

La fonction «**Guide saveur**» sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

Tournez la manette de fonctions sur Guide saveur. Vous devez choisir un aliment préprogrammé parmi la liste suivante à l'aide des touches + et - :

**P01: Légumes frais fibreux**

**P02: Légumes frais**

**P03: Légumes congelés**

**P04: Volaille (fonction combinée)**

**P05: Rôti de Boeuf (fonction combinée)**

**P06: Poisson**

**P07: Pizza fraîche (fonction combinée)**

**P08: Pizza surgelée (fonction combinée)**

**P09: Pizza surgelée (fonction traditionnelle)**

**P10: Plats préparé (Micro-Ondes)**

**P11: Plats préparé surgelé**

**P12: Plats préparé frais (fonction combinée)**

**P13: Tarte salée**

**P14: Quiche-gratin de pommes de terre**

Validez en appuyant sur la touche **OK**. Un poids proposé clignote à l'écran. Rentrez le poids réel de l'aliment avec les touches + et - puis validez en appuyant sur **OK**.

La durée de cuisson idéale s'affiche, elle est calculée automatiquement.

Le four démarre.

### • Nettoyage de la surface extérieure

Nous vous recommandons de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utilisez une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse.

L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.

### • Nettoyage de la surface intérieure

Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.

En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez 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.



#### **MISE EN GARDE :**

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

### • Remplacement de la lampe

Pour toute intervention sur la lampe, contactez le Service Après-Vente ou un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

### • Anomalies et solutions

#### **L'appareil ne démarre pas.**

Vérifiez le bon branchement de votre appareil.  
Vérifiez que la porte de votre four est bien fermée.

#### **L'appareil est bruyant.**

Le plateau ne tourne pas correctement.  
Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.  
Vérifier si les roulettes sont bien positionnées.

#### **Vous constatez de la buée sur la vitre.**

Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.

#### **L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes.**

Vérifiez que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes et que le niveau de puissance est bien adapté.

#### **L'appareil produit des étincelles.**

Bien nettoyer l'appareil : retirez graisses, particules de cuisson ...  
Éloignez tout élément métallique des parois du four.

#### **Le four ne chauffe pas.**

Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Vérifiez si le four n'est pas réglé en mode «DEMO» (voir menu réglages).

## Essais d'aptitude à la fonction selon les normes CEI/EN/NF EN 60705

La commission Electrotechnique Internationale, SC.59K, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents four à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour cet appareil :

Essai	Charge	Temps approx.	Sélecteur de puissance	Récipients / Conseils
Crème aux œufs (12.3.1)	1000 g	16-18 min	500 W	Pyrex 227 Sur le plateau tournant
Gâteau de Savoie (12.3.2)	475 g	6-7 min	700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Pain de viande (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Couvrir avec un film plastique. Sur le plateau tournant
Décongélation de la viande (13.3)	500 g	11-12 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Décongélation des framboises (B.2.1)	250 g	6-7 min	200 W	Sur une assiette plate Sur le plateau tournant
Gratin de pommes de terre (12.3.4)	1100 g	23-25 min	Gril Doux + 700 W	Pyrex 827 Sur le plateau tournant
Poulet (12.3.6)	1200 g	24-26 min	Gril Fort + 500 W	Posez sur l'ensemble grille + lèchefrite émaillé 45mm. Insérer au niveau 1 à partir du bas Tourner à mi-temps
		35-40 min	Chaleur tournante 200°C + 200 W	Dans un plat en terre émaillé Posez sur la grille insérée au niveau 1 à partir du bas
Gâteau (12.3.5)	700 g	20 min	Chaleur tournante 220°C + 200 W	Pyrex 828 Posez sur la grille niveau 1

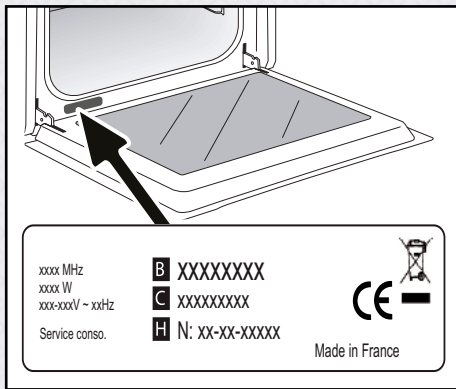
\* Selon modèle





## 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

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](http://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.



# Sauter