



MARQUE: SAUTER
REFERENCE: SOP5762W
CODiC: 4339185



NOTICE



FR GUIDE D'UTILISATION

Four



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.

| | |
|---|----|
| INSTRUCTIONS DE SECURITE _____ | 4 |
| 1 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL _____ | |
| • Encastrement et raccordement _____ | 6 |
| • Raccordement électrique _____ | 7 |
| 2 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL _____ | |
| • Présentation de votre four _____ | 8 |
| • Présentation des commandes _____ | 9 |
| • Accessoires _____ | 10 |
| 3 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL _____ | |
| • Menu “REGLAGES” _____ | 12 |
| • Démarrage d’une cuisson _____ | 13 |
| ◦ la température _____ | |
| ◦ Durée de cuisson et l’heure de fin de cuisson _____ | 14 |
| ◦ L’option “Gril Saveur” _____ | 15 |
| ◦ L’option “Booster” _____ | 15 |
| • Verrouillage des commandes (sécurité enfants) _____ | 16 |
| • Mode DEMO _____ | 16 |
| • Fonction AUTO-STOP _____ | 16 |
| • Modes de Cuisson _____ | 17 |
| • Fonction “Guide Saveur” _____ | 19 |
| ◦ Guide des fonctions “Guide Saveur” _____ | 21 |
| ◦ Conseils et astuces _____ | 22 |
| • Fonction “Easy Cook” _____ | 23 |
| ◦ Conseils et astuces _____ | 25 |
| 4/ ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL _____ | |
| • Nettoyage extérieur _____ | 26 |
| • Démontage des gradins _____ | 26 |
| • Installation et démontage des rails coulissants _____ | 27 |
| • Nettoyage par pyrolyse _____ | 25 |
| • Nettoyage des vitres intérieures _____ | 29 |
| • Remplacement de la lampe du four _____ | 30 |
| • Anomalies et Solutions _____ | 31 |
| 5 / ENVIRONNEMENT _____ | 31 |
| 6 / SERVICE CONSOMMATEURS _____ | 32 |

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

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

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites d'éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.



Important :

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus.

— Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

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



MISE EN GARDE :

L'appareil et ses parties

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

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

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

— Dans la fonction de nettoyage, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal.

Il est recommandé d'éloigner les enfants.

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


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



MISE EN GARDE :

S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant

de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi. Pour devisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

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

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

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

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

cet effet sur les montants latéraux.

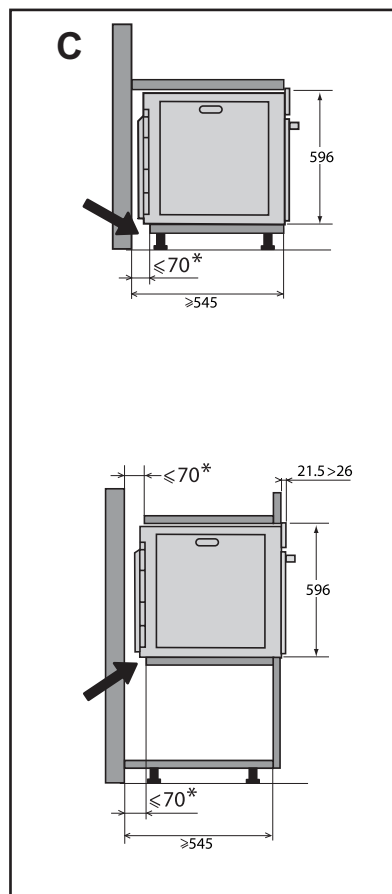
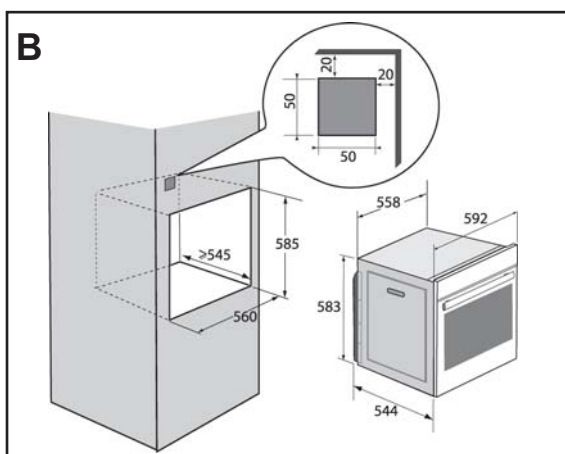
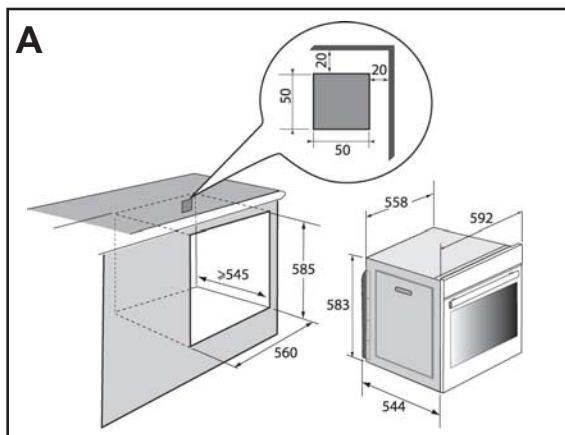
— L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

— 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.

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

— Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil, cela représenterait un danger pour vous.

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

• **INSTALLATION****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 sous plan **A** ou en colonne **B**. Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum à l'arrière.


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 les 2 vis. Remplacez les butées caoutchouc.

**Conseil**

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

• **RACCORDEMENT ELECTRIQUE**

Le four doit être branché 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.



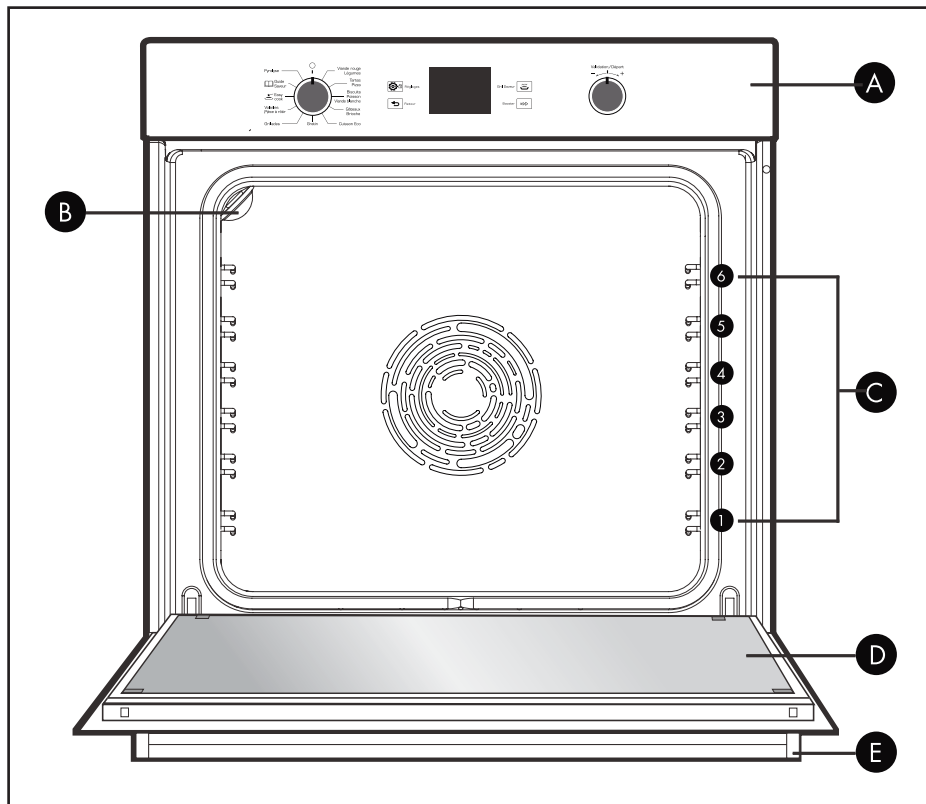
Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié. Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.



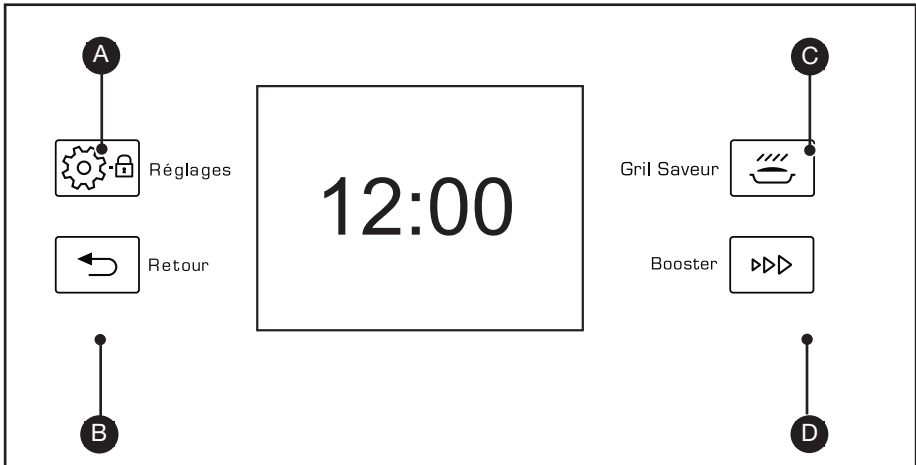
Attention

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à 200°C à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR



- A** Bandeau de commande
- B** Lampe
- C** Gradins fils (6 positions)
- D** Porte
- E** Poignée

• PRESENTATION DES TOUCHES DE COMMANDES

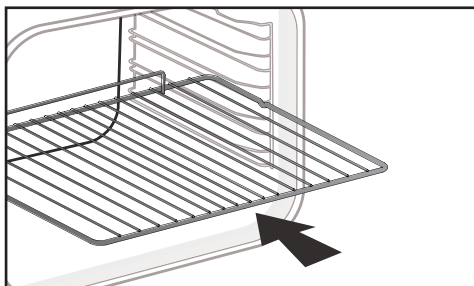
- A** Touche de réglages et de verrouillage clavier
- B** Touche de retour au niveau d'affichage précédent
- C** Touche Gril Saveur
- D** Touche «Booster»

• ACCESSOIRES (selon modèle)

• Grille sécurité anti-basculement

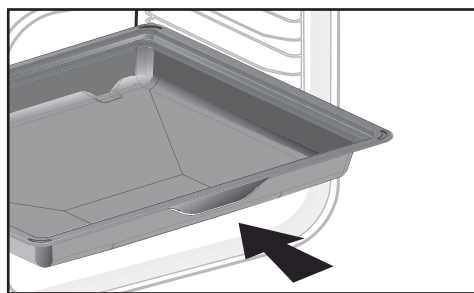
La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

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



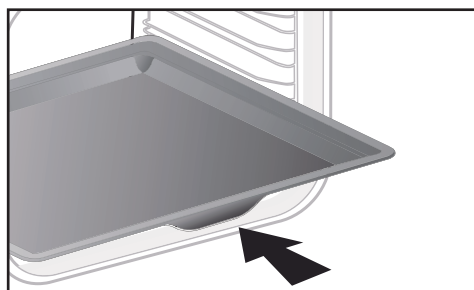
• Plat multi usages lèchefrite 45mm

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



• Plat Pâtisserie 20mm

Inséré dans les gradins poignée vers la porte du four. Idéal pour la cuisson de cookies, sablés, cupcake. 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 les graisses des grillades.



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



Conseil

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



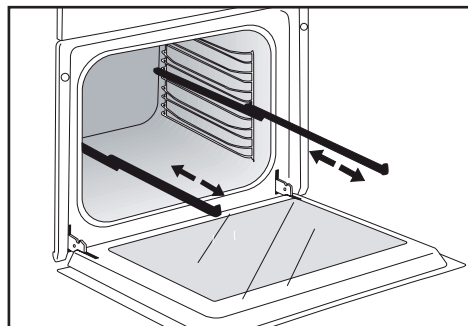
Sous l'effet de la chaleur les accessoires peuvent se déformer sans que cela n'altère leur fonction. Ils reprennent leur forme d'origine une fois refroidis.

- **ACCESSOIRES** (selon modèle)

- **Système de rails coulissants**

Grâce au nouveau système de rails coulissants, la manipulation des aliments devient plus pratique et facile puisque les plaques peuvent être sorties en douceur, ce qui simplifie au maximum leur manipulation. Les plaques peuvent être extraites entièrement, ce qui permet d'y accéder totalement.

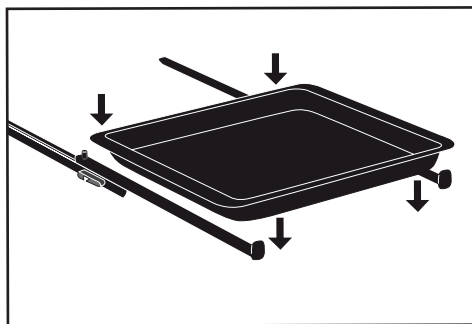
De plus, leur stabilité permet de travailler et de manipuler les aliments en toute sécurité, ce qui réduit le risque de brûlures. Ainsi, vous pouvez sortir vos aliments du four beaucoup plus aisément.



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

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

🔍 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.



• MENU REGLAGES

Pour régler les 6 fonctions ci-dessous, procédez de la façon suivante:


- Appuyez sur la touche «Réglages» (fig.1).
- Naviguez en tournant la manette + / - (fig.2) et positionnez-vous sur le symbole correspondant à la fonction que vous souhaitez régler (ex: l'heure, fig.3).
- Appuyez sur la manette + / - pour entrer dans la fonction choisie (fig.4).
- Réglez-la en tournant la manette +/- (fig.2).
- Validez en appuyant sur la manette + / - (fig.4).

1. L'heure

2. La minuterie

Cette option permet d'utiliser la fonction minuterie.

Elle est **accessible en dehors de l'utilisation du four en cuisson ou en pyrolyse.**

La minuterie décompte le temps dès la validation. Un symbole  s'affiche et sonne à la fin du décompte.

Appuyez sur n'importe quelle touche pour mettre fin à la sonnerie.

3. Chaleur résiduelle

Economisez de l'énergie: en activant cette séquence sur«ON» les éléments chauffants se coupent avant la fin de la durée programmée. Vous bénéficierez ainsi de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson. Pour désactiver cette fonction, sélectionnez «OFF».

4. Son et touches

Vous pouvez supprimer les bips émis lors de chaque validation.

Pour ce faire, allez dans cette option et choisissez : son «ON» (actif) ou son «OFF» (silencieux).

5. Eclairage

Vous pouvez économiser de l'énergie en choisissant la séquence «AUTO» : la lumière de la cavité du four s'éteint

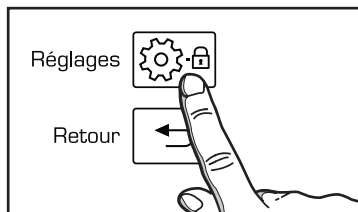


fig.1

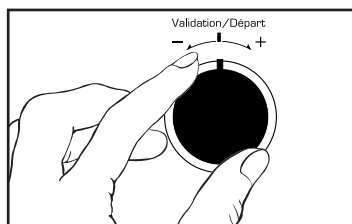


fig.2



fig.3

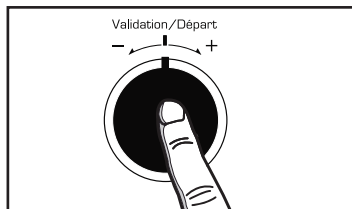


fig.4

automatiquement pendant la cuisson au bout de 90 secondes. Un simple appui sur une touche de l'écran rallume la lampe dans la cavité.

En activant le «ON», la lumière reste allumée pendant toute la durée de la cuisson (sauf en fonctionn ECO).

6. La langue

Sélectionnez votre langue avec la manette + / -. Choix : Anglais ou Français.

Une fois votre choix effectué, validez en appuyant sur la manette + / -.

• DEMARRAGE D'UNE CUISSON

Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : Viande rouge, Légumes

Le four vous demande de rentrer les autres paramètres de cuisson: la température, la durée et la fin de cuisson.

• La température

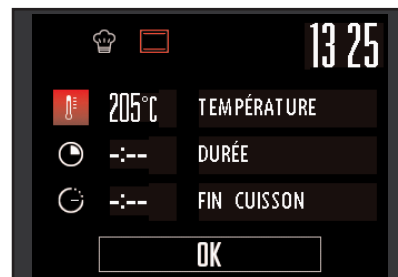
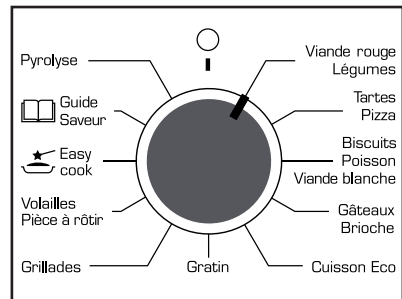
En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :

Sélectionnez la case "Température" à l'aide de la manette + / - puis validez par appui sur la manette.

Le réglage est alors possible, choisissez la température désirée avec la manette + / -, puis validez.


NB : Vous pouvez ne pas sélectionner de durée de cuisson. Dans ce cas, laissez les cases de durée et de fin de cuisson vides et allez directement sur " OK ". Validez pour lancer la cuisson. L'arrêt du four se fera en ramenant la manette des fonctions de cuisson sur 0.


Si vous ne validez pas le four démarrera automatiquement au bout de 20 secondes.




• DEMARRAGE D'UNE CUISSON

• La durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case . Entrez la durée de cuisson avec la manette + / - puis validez par appui sur la manette.

Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson (case ) s'incrémente automatiquement.

Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée.

Dans ce cas, sélectionnez la case  et procédez de la même façon que pour le réglage de la durée de cuisson.

Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, validez.

Votre four affichera l'heure et le symbole de l'heure de fin de cuisson jusqu'au démarrage de la cuisson.

• Fin de cuisson

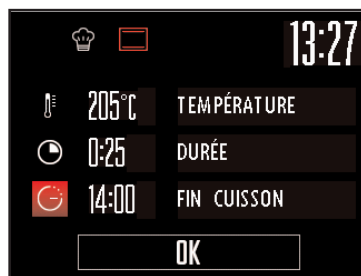
Si vous avez programmé un temps de cuisson, le four s'arrêtera automatiquement, ensuite ramenez la manette à 0.

- si aucun temps n'a été programmé, ramenez la manette à 0.

Attention

Après la fermeture de la porte en cas de départ de cuisson la lampe de la cavité du four s'éteint au bout de 90 secondes.

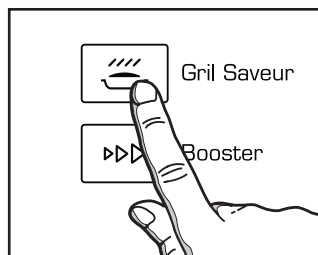
Un simple appui sur une touche rallume la lampe.



• DEMARRAGE D'UNE CUISSON

• L'option "Gril SAVEUR"

Sélectionnez la fonction "Gril SAVEUR". Cette fonction vous permet de terminer la cuisson par un gratinage du plat pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson. Cette fonction est symbolisée par un clignotement du gril sur l'écran lors de sa mise en route 5 minutes avant la fin de la cuisson.



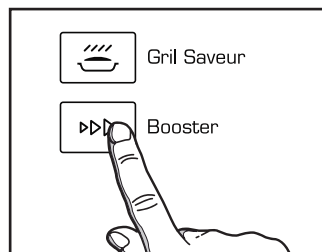
NB : "Gril SAVEUR" est utilisable sur tous les modes de cuisson sauf les cuissons ECO.

• L'option "Booster"

Sélectionnez la fonction "Booster". Au démarrage de votre four la fonction booster s'active afin de permettre une montée rapide en température.

Si vous ouvrez la porte du four au cours d'une cuisson (pour arroser un gigot par exemple) il se produit une perte de chaleur dans la cavité.


Votre four a été conçu pour pouvoir compenser la perte de chaleur due à cette ouverture de porte et pour retrouver au plus vite la température que vous avez sélectionnée pour votre cuisson.



NOTA : La fonction «BOOSTER» est active pour les fonctions : Viande rouge, Légumes, Tartes, Pizza, Biscuits, Poisson, Viande blanche, Gâteaux, Brioche, Volailles, Pièce à rôtir.

En fin de cuisson:

- si aucun temps n'a été programmé, ramenez la manette à 0.
- si vous avez programmé un temps, le four émet des bips et s'éteint automatiquement à la fin du temps demandé. Pour arrêter ces bips, ramenez la manette à 0.

L'indicateur de sécurité «four chaud»  s'affiche à l'écran.

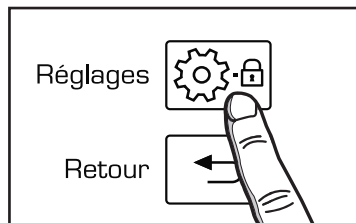
• VERROUILLAGE DES COMMANDES (Sécurité enfants)

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

le four étant à l'arrêt, appuyez sur la touche «Réglages» pendant quelques secondes, un cadenas vient s'afficher dans le bas de l'écran, l'accès aux commandes de votre four est alors bloqué.

Pour le débloquer, appuyez à nouveau sur la touche «Réglages» pendant quelques secondes.

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



Attention

Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.

• MODE DEMO

Si votre four est en mode DEMO, il n'est pas opérationnel. Activez/désactivez le mode "DEMO" (mode démonstration utilisé en exposition, désactivez le pour rendre votre four opérationnel).

Pour sortir du mode DEMO réglez l'heure sur 0h00 puis appuyez 10 secondes sur la touche "Réglages".

Votre four est à nouveau opérationnel.

• FONCTION AUTO-STOP

Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRET.

«AUTOSTOP» s'affiche alors à l'écran.

• **MODES DE CUISSON**

Préchauffer votre four avant d'enfourner votre plat.



VIANDE ROUGE-LEGUMES

(température mini 35°C maxi 275°C)

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



GATEAUX-BRIOCHE

(température mini 75°C maxi 250°C)

• Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.



TARTES-PIZZA

(température mini 35°C maxi 275°C)

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



CUISSON ECO

(température mini 35°C maxi 275°C)

• Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.

Toutes les cuissons se font sans préchauffage.



BISCUITS-POISSON-VIANDE BLANCHE

(température préconisée 180°C mini 35°C maxi 250°C)

• La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.

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

• Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes. Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.



GRATIN

(température mini 180°C maxi 275°C)



GRILLADES

(température mini 180°C maxi 275°C)

• Recommandé pour griller des toasts, gratiner un plat, dorer une crème brûlée...

** Mode de cuisson réalisé selon les prescriptions de la norme EN 60350-1 : 2016 pour démontrer la conformité aux exigences d'étiquetage énergétique du règlement européen UE/65/2014.*

• **MODES DE CUISSON**



VOLAILLES-PIECE A ROTIR

(température mini 100°C maxi 250°C)

- Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Glissez la lèche-frite 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.



Conseil économie d'énergie:

Evitez d'ouvrir la porte pendant la cuisson afin d'éviter les déperditions de chaleur.

• LA FONCTION "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.

1. Sélectionnez "Guide Saveur".

2. Le four propose alors différentes familles d'aliments.

A l'aide de la manette + / - sélectionnez votre aliment parmi les familles proposées :

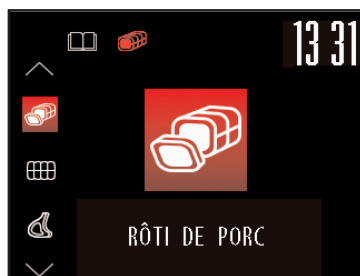
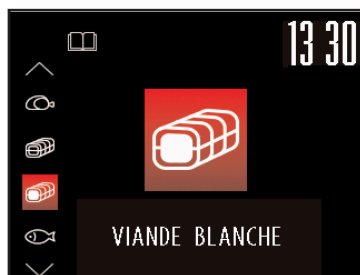
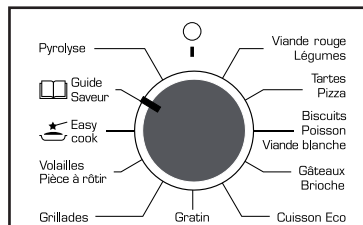
- Volaille
- Viande rouge
- Viande blanche
- Poissons et fruits de mer
- Légumes
- Tartes et quiches
- Gâteaux
- Pain et pâtisserie

Votre choix effectué, validez en appuyant sur la manette + ou -.


3. Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et validez .

4. Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case **kg**) .

Entrez le poids et validez. Le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale.

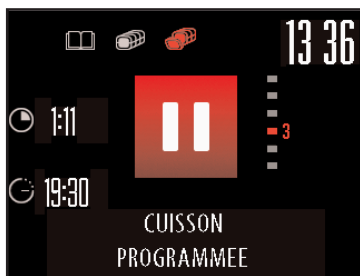


• LA FONCTION “GUIDE SAVEUR”





Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l’heure de fin de cuisson en sélectionnant la case  et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson.

5. Lancez la cuisson en validant par appui sur la manette + / - et sur «OK» de l’écran.

6. Le four sonne et s’éteint lorsque la durée de cuisson est terminée.



• *Liste des plats*

| Familles du menu recettes | RECETTES |
|---|--|
| VOLAILLE  | Poulet Canard Magrets de canard Dinde |
| VIANDES ROUGES  | Epaule d'agneau rosé Boeuf saignant Boeuf à point Boeuf bien cuit |
| VIANDE BLANCHE  | Rôti de porc Rôti de veau Côtes de veau |
| POISSONS & FRUITS DE MER  | Saumon Truites Terrine de poisson |
| LEGUMES  | Lasagnes Gratin de pomme de terre Tomates farcies Pommes de terre entières |
| TARTES, QUICHES  | Pâte feuilletée Pizza Quiche Pâte brisée Pâte levée Tarte aux fruits Crumble de fruits |
| GATEAUX  | Génoise Cupcakes Crème caramel Biscuits Cake Gâteau yaourt Meringues |

| Familles du menu recettes | RECETTES |
|--|-----------------------------|
| PAIN & PATISSERIE  | Brioche Pain Baguette |

● CONSEILS ET ASTUCES

● *Boeuf, porc, agneau*

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

● *Poissons*

- A l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.
- Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'oeil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

● *Tartes, quiches*

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

● *Pizza*

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

• LA FONCTION “EASY COOK”

 La cuisson doit **IMPERATIVEMENT** débuter four froid.

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

FONCTIONNEMENT DE LA FONCTION EASY COOK:

- Sélectionnez la fonction Easy cook.

Le four propose un choix de 9 plats:

- Pizza
- Rôti de bœuf (3 Cuissons)
 - . Rôti de bœuf saignant
 - . Rôti de bœuf à point
 - . Rôti de bœuf bien cuit
- Rôti de porc
- Poulet
- Poisson
- Tarte salée
- Gâteau

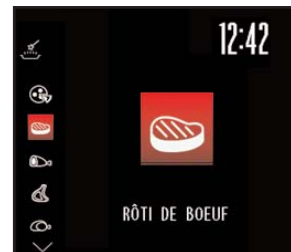
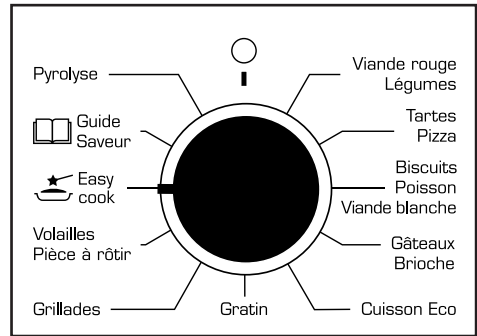
- Sélectionnez votre plat avec la manette + ou -.

Exemple: Rôti de boeuf saignant.

Une fois le plat sélectionné, validez en appuyant sur la manette + / -.


Vous pouvez modifier l'heure de fin de cuisson avant d'enfourner votre plat au niveau de gradin demandé (ex: niveau 3).

Validez en appuyant sur la manette + / -




• LA FONCTION "EASY COOK"

Ce mode de cuisson s'effectue en 2 phases:

1. Une phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 10 minutes selon le plat. Cette phase de recherche est représentée par le symbole de la durée de cuisson  qui clignote.


IMPORTANT: ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données.


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

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

FONCTION DEPART DIFFERE :

Pour procéder à un départ différé,

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

 **REMARQUE** : si vous souhaitez enchaîner une deuxième cuisson avec "Easy cook", attendre le refroidissement total du four.



• CONSEILS ET ASTUCES

Pizza:

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

- Posez sur la plaque à pâtisserie pour obtenir une pâte moëlleuse.

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

favorise les projections de gras.

Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

Poissons:

A l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée. Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'œil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

Tartes / Quiches:

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

Bœuf:

Sortez **impérativement** toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de bœuf doré autour, rouge dedans et chaud à cœur. Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair. Retournez la viande à l'aide de spatules: si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud: ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre

- **NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE**

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

- **NETTOYAGE PAR PYROLYSE**

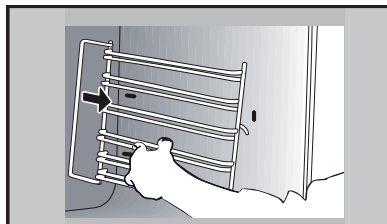
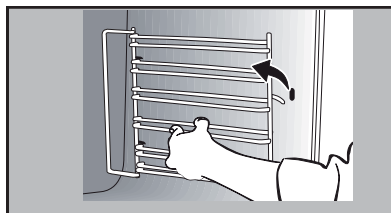
**Attention**

Les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

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

- **DEMONTAGE DES GRADINS**

Soulevez la partie avant du gradin fils vers le haut, poussez l'ensemble du gradin et faites sortir le crochet avant de son logement. Puis tirez légèrement l'ensemble du gradin vers vous afin de faire sortir les crochets arrière de leur logement. Retirez ainsi les 2 gradins.



• INSTALLATION ET DEMONTAGE DES RAILS COULISSANTS

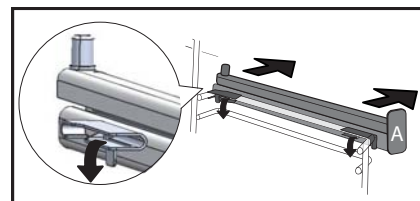
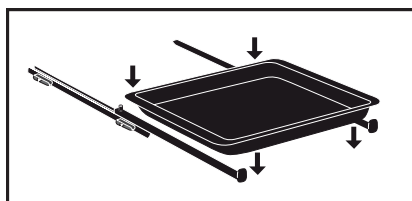
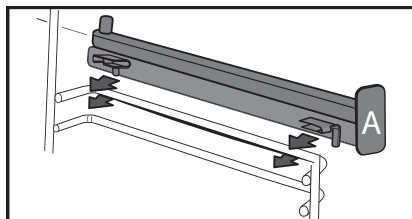
Après avoir retiré les 2 gradins-fils, choisissez la hauteur de gradins (de 2 à 5) à laquelle vous souhaitez fixer vos rails. Enclenchez le rail gauche contre le gradin gauche en effectuant une pression suffisante à l'avant et à l'arrière du rail afin que les 2 pattes sur le côté du rail rentrent dans le gradin-fil. Procédez de la même façon pour le rail droit.

NOTA : la partie coulissante télescopique du rail doit se déplier vers l'avant du four, la butée **A** se trouve face à vous.

Mettez en place vos 2 gradins-fils et posez ensuite votre plaque sur les 2 rails, le système est prêt à l'utilisation.

Pour démonter les rails, retirez à nouveau les gradins-fils.

Ecarter légèrement vers le bas les pattes fixées sur chaque rail pour les libérer du gradin. Tirez le rail vers vous.



• PYROLYSE IMMEDIATE

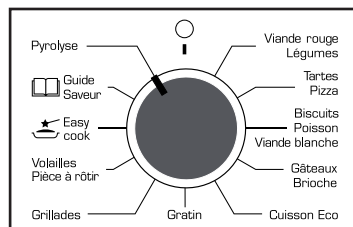
Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire. Enlevez le surplus de graisse sur la porte à l'aide d'une éponge humide.

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

Sélectionnez "Nettoyage" dans le menu général. Votre four vous propose deux modes de nettoyage :

Pyro Express et Pyro Turbo.

Les durées sont non modifiables.



• PYROLYSE IMMEDIATE



Pyro Turbo:

Pyro Turbo est un système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée: elle dure 2 heures et permet un nettoyage intense et parfait de la cavité du four.

Pour différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez-la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.



PyroExpress en 59 minutes:

La fonction spécifique «PyroExpress» 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.

Un écran vous invite à enlever les accessoires de votre four, une fois cette opération effectuée, validez par OK. Le nettoyage se met en route.

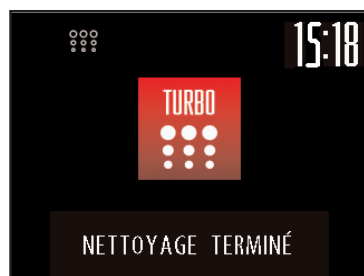
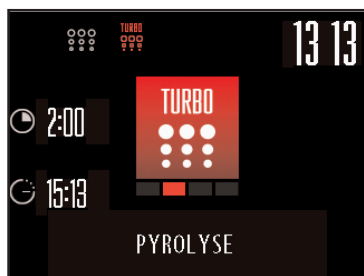
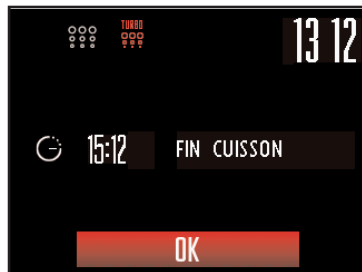
L'écran indique:

- la durée restante
- l'heure de fin de pyrolyse prévue
- l'heure
- le verrouillage de la porte

Votre four vous indique lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé.

Une fois le déverrouillage effectif, votre four vous signale que le four est propre lorsqu'apparaît sur l'écran «NETTOYAGE TERMINE».

Retirez simplement les résidus de cendres dans la cavité avec une éponge humide.



• PYROLYSE DIFFEREE

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe «pyrolyse immédiate» puis réglez l'heure de fin de pyrolyse que vous souhaitez.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour qu'elle se termine à l'heure de fin programmée. Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonctions sur 0.

• NETTOYAGE DES VITRES INTERIEURES

Pour nettoyer les vitres intérieures, démontez la porte. Avant le démontage des glaces enlevez avec un chiffon doux et du liquide vaisselle le surplus de graisse sur la glace intérieure.

Mise en garde

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.

DÉMONTAGE

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

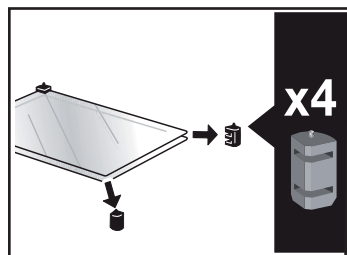
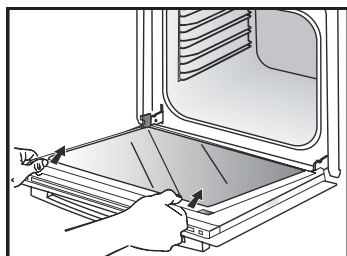
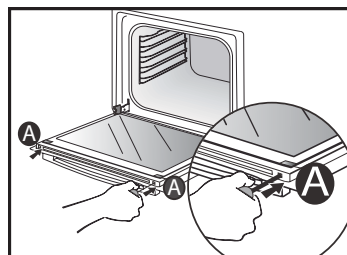
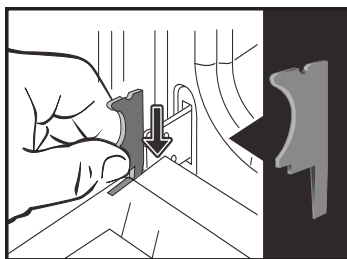
Retirez la première glace clipée :

Appuyez à l'aide d'un outil (tournevis) dans les emplacements **A** afin de décliper la glace.

Retirez la glace.

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

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



• NETTOYAGE DES VITRES INTERIEURES

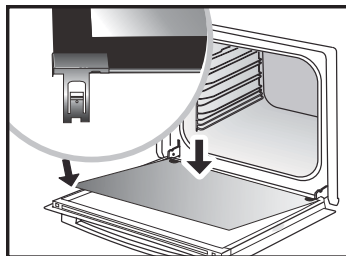
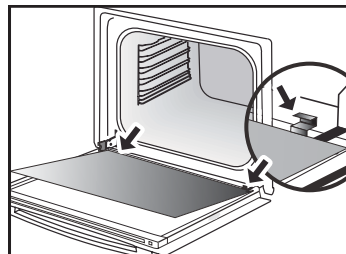
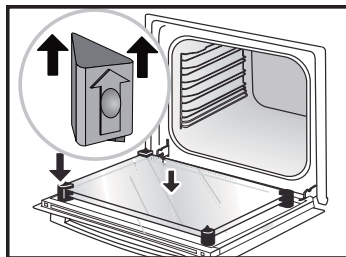
REMONTAGE

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

Engagez la dernière glace dans les butées métalliques, ensuite clippez-la, la face indiquant **PYROLYTIQUE** vers vous.

Retirez la cale plastique.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.



• REMPLACEMENT DE LA LAMPE



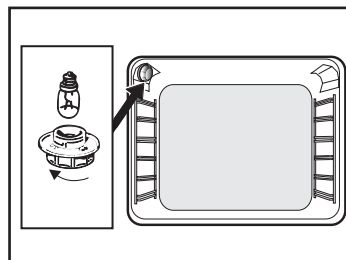
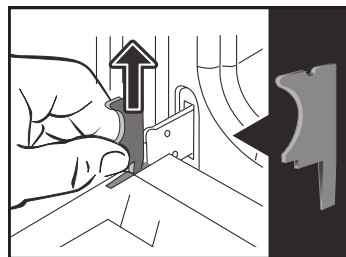
Mise en garde

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:

15 W, 220-240 V~, 300°C, culot E14.

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.



• ANOMALIES ET SOLUTIONS

«AUTO STOP» s'affiche (système Auto Stop).

Cette fonction coupe la chauffe du four en cas d'oubli. Mettez votre four sur ARRÊT.

Code défaut commençant par un «F». Votre four a détecté une perturbation.

Mettez le four à l'arrêt pendant 30 minutes. Si le défaut est toujours présent, effectuez une coupure de l'alimentation pendant une minute minimum. Si le défaut persiste, contactez le Service après-vente.

Le four ne chauffe pas. Vérifiez 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 P.15).

La lampe du four ne fonctionne pas. Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.

Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four. 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.

Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.

Vérifiez la fermeture de la porte. S'il s'agit d'un défaut de verrouillage de la porte ou du capteur de température, faites appel au Service Après Vente.

Le symbole clignote dans l'afficheur.

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

• 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.

• RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

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

www.sauter-electromenager.com

vous pouvez nous contacter :

> Via notre site,

www.sauter-electromenager.com

rubrique «CONTACT».

> Par e-mail à l'adresse suivante :

relations.consommateurs@groupebrandt.com

> Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs SAUTER

5, avenue des Béthunes

CS 69 526

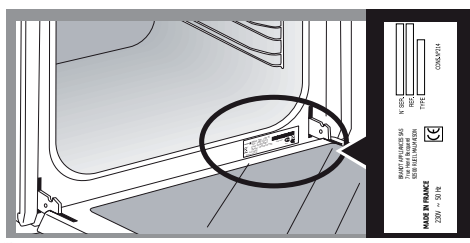
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

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

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

• INTERVENTIONS FRANCE

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.



| | | | | | |
|-----------|---|--------|---|---|---|
| SERVICE : | | TYPE : | | C | |
| A | B | D | E | F | G |
| N° : | | H | | I | |

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

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention, 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 100.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.**

| Fonctions de cuisson <small>Viande rouge Légumes Tartes Biscuits</small> | Plats | Température | Gradins | Préchauffage | Durée |
|---|-------------------------------|-------------|---------|--------------|-----------|
| | | | | | |
| Viande rouge | Rôti de boeuf | 240°C | 2 | Oui | 30-40 min |
| Viande blanche | Rôti de porc (1kg) | 180°C | 3 | Oui | 60 min |
| | Rôti de veau (1kg) | 180°C | 3 | Oui | 60-70 min |
| | Agneau (gigot, épaule 2,5 kg) | 180°C | 3 | Oui | 60 min |
| | Volailles (1 kg) | 180°C | 3 | Oui | 60 min |
| Volailles | Agneau (gigot, épaule 2,5 kg) | 200°C | 2 | Oui | 60 min |
| | Volailles (1 kg) | 210°C | 3 | Oui | 60 min |
| Pièce à rôtir | Cuisses de poulet | 210°C | 3 | Oui | 20-30 min |
| | Côtes de boeuf (1kg) | 210°C | 3 | Oui | 20-30 min |
| Grillades | Cuisses de poulet | 220°C | 3 | Oui | 20-30 min |
| | Côtes de porc / veau | 210°C | 3 | Oui | 20-30 min |
| | Côtes de boeuf (1kg) | 210°C | 3 | Oui | 20-30 min |
| | Côtes de mouton | 210°C | 3 | Oui | 20-30 min |
| | Pain grillé | 275°C | 4-5 | Oui | 2-3 min |
| | Poissons grillés | 275°C | 4 | Oui | 15-20 min |
| Poisson | Poissons cuisinés (dorade) | 180°C | 3 | Oui | 30-35 min |
| | Poissons papillottes | 200°C | 3 | Oui | 15-20 min |
| Légumes | Gratins dauphinois | 200°C | 3 | Oui | 45 min |
| | Lasagnes | 200°C | 3 | Oui | 45 min |
| | Tomates farcies | 170°C | 3 | Oui | 30 min |
| | Pâté en terrine | 200°C | 2 | Oui | 35 min |
| Pizza | Pizza | 240°C | 1 | Oui | 15-18 min |
| Gratin | Gratins (aliments cuits) | 275°C | 2 | Oui | 30 min |
| Gâteaux | Brownies | 180°C | 2 | Oui | 20-25 min |
| | Cake - Quatre-quarts | 180°C | 4 | Oui | 45-50 min |
| | Soufflé | 180°C | 2 | Oui | 50 min |
| | Pain | 220°C | 2 | Oui | 30-40 min |
| Biscuits | Biscuit de Savoie - Génoise | 150°C | 3 | Oui | 35 min |
| | Brioche | 165°C | 3 | Oui | 35-45 min |
| | Cookies - Sablés | 165°C | 3 | Oui | 15-20 min |
| | Kougelhopf | 180°C | 3 | Oui | 40-45 min |
| | Savarin | 165°C | 2 | Oui | 30-35 min |
| Tartes | Biscuit roulé | 190°C | 3 | Oui | 5-10 min |
| | Clafoutis | 190°C | 3 | Oui | 30-35 min |
| | Meringues | 100°C | 4 | Oui | 60-70 min |
| | Madeleines | 210°C | 3 | Oui | 5-10 min |
| | Pâtes à choux | 200°C | 3 | Oui | 30-40 min |
| | Petits fours feuilletés | 200°C | 3 | Oui | 5-10 min |
| | Tarte pâte brisée | 200°C | 1 | Oui | 30-40 min |
| | Tarte pâte feuilletée fine | 200°C | 1 | Oui | 20-25 min |
| | Quiche | 190°C | 1 | Oui | 35-40 min |
| | Tourte | 190°C | 2 | Oui | 40-45 min |
| Brioche | Brioche | 200°C | 3 | Oui | 35-45 min |
| | Kougelhopf | 180°C | 2 | Oui | 40-45 min |

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

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

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

* Selon modèle

Recette avec levure (selon modèle)

Ingrédients:

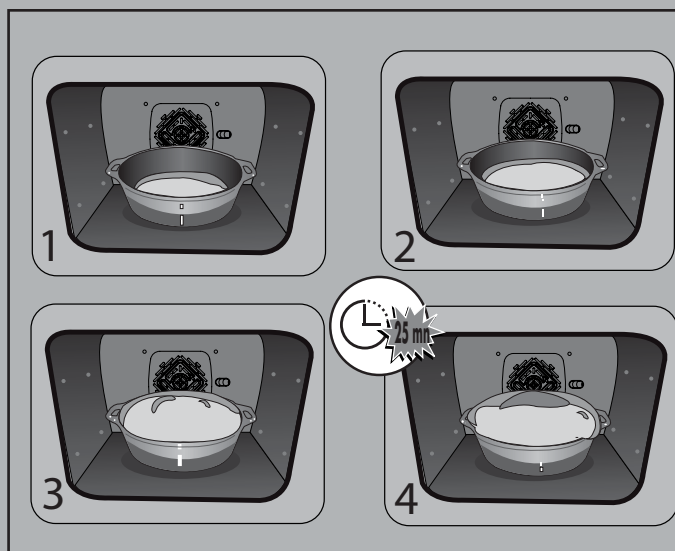
- Farine 2 kg
- Eau 1240 ml
- Sel 40 g
- 4 paquets de levure de boulanger déshydratée

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

Procédure: Pour les recettes de pâtes à base de levure.

Verser la pâte dans un plat résistant à la chaleur, retirer les supports de gradins fils et placer le plat sur la sole.

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



Toute reproduction, même partielle de ce document est interdite.