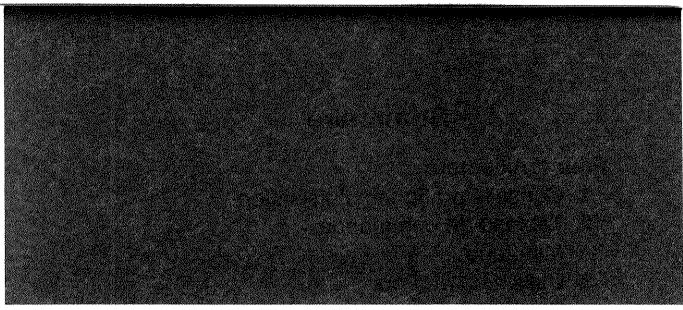


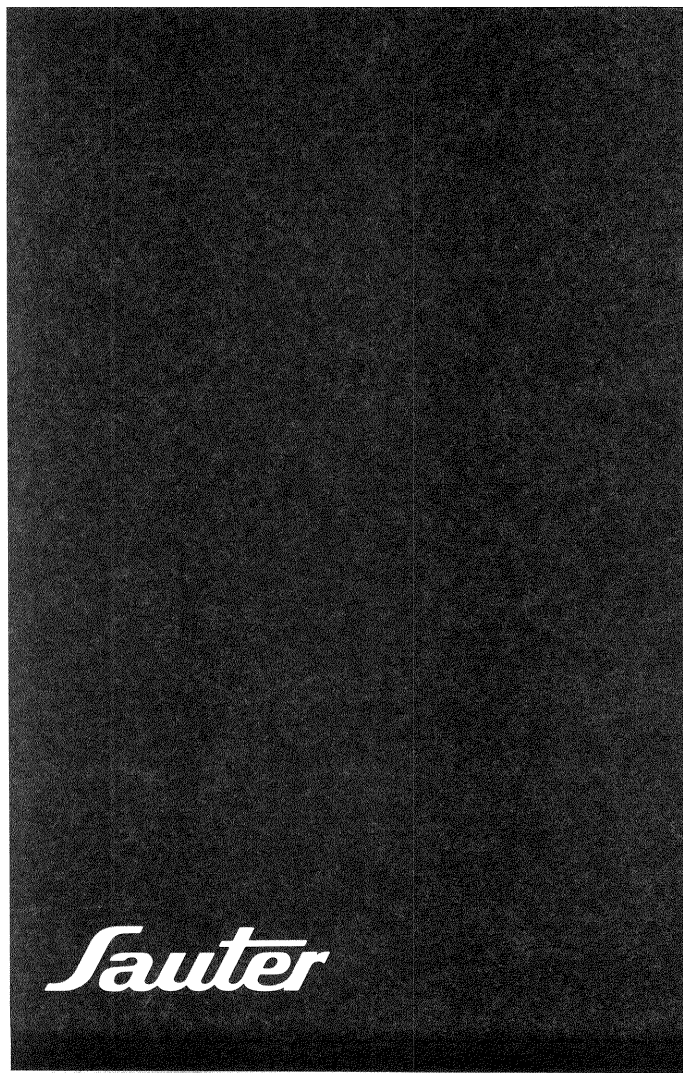
Sauter Sauter Sauter Sauter  
Sauter Sauter Sauter Sauter  
Sauter Sauter Sauter Sauter



# fours compacts

NOTICE D'UTILISATION

Sauter Sauter Sauter Sauter  
Sauter Sauter Sauter Sauter  
Sauter Sauter Sauter Sauter  
Sauter Sauter Sauter Sauter  
Sauter Sauter Sauter Sauter  
Sauter Sauter Sauter Sauter  
Sauter Sauter Sauter Sauter  
Sauter Sauter Sauter Sauter  
Sauter Sauter Sauter Sauter  
Sauter Sauter Sauter Sauter  
Sauter Sauter Sauter Sauter



*Sauter*

# Sommaire

## **Pour l'utilisateur**

- 1 Conseils pratiques d'utilisation
- 2 Tableau de commande  
Minuterie
- 3 Utilisation du Four  
Décongélation
- 5 Utilisation du Gril
- 6 Entretien  
Caractéristiques techniques

## **Pour l'installateur**

- 7 Raccordement et encastrement  
Branchement électrique

# POUR L'UTILISATEUR

---

**Vous venez d'acquérir un de nos fours et nous vous en félicitons. Celui-ci a été soigneusement conçu, fabriqué et testé pour votre plus grande satisfaction. Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette notice d'utilisation. Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.**

Les appareils sont livrés d'origine pour être posés sur un plan de travail ou accrochés au mur.

## **Option**

Si vous désirez encastrer votre appareil dans un meuble, vous pouvez obtenir, chez votre revendeur, un kit d'encastrement sous la référence **KIT FCB** (blanc) ou **KIT FCM** (marron). Dans ce cas, la fiche de prise de courant doit rester accessible après le montage de l'appareil; à défaut, prévoir dans l'installation un dispositif de séparation omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

## **Remarques importantes :**

Lorsque l'appareil est encastré dans un meuble, **quel que soit le mode de cuisson**, il est conseillé de mettre en place le déflecteur fourni avec le kit d'encastrement, afin d'éviter le risque de formation de condensations de buée sur le meuble situé au-dessus du four.

Un volet **V** (fig. 2) vous permet en l'ouvrant de choisir l'évacuation des vapeurs de cuisson par l'arrière.

Cette position est recommandée en cas d'encastrement.

Elle est **déconseillée** si vous posez ou accrochez le four contre un mur tapissé.

# Fours compacts 401 MT et 402 MT

---

**Attention ! Un four chauffe.**

Les parois extérieures sont chaudes, particulièrement au niveau de la porte. Il est impératif de respecter une distance minimale de 2 cm entre les parois extérieures du four et les éléments ou objets situés à proximité.

## Tableau de commande

(fig. 1)

- 1 Minuterie coupe courant sonore
- 2 Thermostat
- 3 Sélecteur de fonctions
- 4 Voyant de contrôle de la turbine
- 5 Interrupteur d'éclairage intérieur
- 6 Voyant de contrôle du thermostat
- 7 Poignée

**Minuterie** (fig. 1, rep. 1)

## Fonctionnement

La minuterie est l'élément de mise en marche du chauffage de l'appareil. Elle comporte un système d'horlogerie qui coupe le courant électrique après écoulement du temps de cuisson affiché (max. 120 minutes).


## Utilisation

Tournez la manette de la minuterie vers la droite sur la durée de cuisson désirée (voir guide de cuisson). Si ce temps est inférieur à 30 minutes, tournez la manette plus loin pour armer la minuterie, puis revenez sur le temps choisi.

### **Important !**

**L'utilisation de la minuterie est obligatoire pour l'utilisation du four ou du grilloir.**

# Four

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, retirez tous les accessoires et faites chauffer votre four à vide pendant une heure (sélecteur sur position , thermostat sur position **10**) afin d'éliminer l'odeur du «neuf».

**Bien aérer la cuisine pendant cette opération.**

**Attention : la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.**

Le four compact multifonctions est doté de 3 techniques de cuisson à part entière :

- la convection naturelle,
- les infrarouges (grill),
- la multicuisson.

Vous allez donc pouvoir choisir, pour chaque type de mets, la technique de cuisson la plus appropriée pour des résultats optima.

Un tableau de cuisson simple mais précis et complet, adapté au four compact multifonctions, est joint à cette notice.

## **Attention !**

**Ne pas garnir l'intérieur ou la sole du four de feuille d'aluminium !**

**Il en résulte une concentration de chaleur, qui fausse les résultats de cuisson et peut endommager l'émail, le plan de travail ou le meuble d'encastrement.**

## **Mise en marche**

### **Minuterie** (fig. 1, rep. 1)

Réglez-la sur le temps de cuisson désiré (voir guide de cuisson).

### **Sélecteur de fonctions** (fig.1, rep. 3)

Placez-le sur la position correspondant à la fonction choisie (voir le guide de cuisson).

L'éclairage du four s'allume.

**En tournant la manette vers la droite, vous sélectionnez les fonctions avec turbine.**

### **Traditionnel pulsé :**

La turbine tourne et les résistances sole et voûte fonctionnent. Cette technique assure une répartition uniforme de la chaleur. Fonction préconisée pour pâtisserie, quiche lorraine, poisson.

### **Gril pulsé :**

La turbine tourne, le grilloir fonctionne. Fonction préconisée pour poulet.

### **Cuisson sole pulsée :**

L'air est brassé par la turbine, la résistance de sole fonctionne. Fonction préconisée pour brioche, pizza.

### **Décongélation :**

La turbine tourne sans chauffage.

**En tournant la manette vers la gauche, vous sélectionnez les fonctions sans turbine :**

**Grilloir :**

Le grilloir fonctionne.

**Convection naturelle**

(cuisson traditionnelle) :

Les résistances de sole et de voûte fonctionnent.

Elle est conçue pour cuire et rôtir.

La chaleur est diffusée uniformément par le dessus (voûte) et par le dessous (sole).

## Thermostat

Tournez la manette du thermostat vers la droite sur la position choisie (voir le guide de cuisson).

Le voyant °C s'allume chaque fois que l'élément de chauffage est mis en marche sous l'action du thermostat pour atteindre ou maintenir la température correspondant à la position affichée.

### Important

Les positions **7,5 - 8 - 9** et **10** sont des positions super-cuisson ne devant pas être utilisées pour la cuisson des viandes sur les positions utilisant la turbine.

## Arrêt

**Après écoulement du temps de cuisson**

**affiché :** Le four s'arrête, le voyant °C (contrôle du thermostat) s'éteint et une sonnerie retentit.

Remettez la manette du thermostat sur **O**. Tournez le sélecteur sur **O** : l'éclairage s'éteint.

## Préchauffage

**Voir le tableau de cuisson joint à la notice.**

## Limitation des odeurs et salissures

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four et les fortes odeurs de fumées pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas cuire à température trop élevée. Pour cela, ramenez toujours, après le préchauffage, le thermostat à la position indiquée sur le tableau de cuisson (chiffre le plus faible de préférence).

Pour la cuisson des viandes, ne jamais les poser directement dans la lèchefrite, mais dans un plat ou sur la grille.


Lorsque la viande est posée sur la grille, il convient de placer la lèchefrite **dans le bas du four** (voir fig. 3).

## Décongélation

La décongélation des produits congelés est une opération aussi importante pour leur qualité que la congélation. En règle générale, il est préférable de décongeler lentement la plupart d'entre eux.


### Sans chauffage

En particulier pour les tartes, les fruits et les pâtés de viande.

Mettez le sélecteur sur position  .

### Avec chauffage

Pour les poulets, viandes, les mets préparés, le pain.

Mettez le sélecteur sur position  et le thermostat sur position **2 - 3**.

### Important

Nous conseillons, lors de la décongélation, de laisser les produits dans leur emballage étanche pour éviter la condensation de l'humidité de l'air sur les produits.

Posez toujours votre mets sur la grille support de plat au milieu du four.

# Grilloir

**Attention ! Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le gril est utilisé ! Eloigner les jeunes enfants !** (EN 60 335-2-6/1990)

## Mise en marche

### Minuterie (Fig.1, rep.1)

Réglez-la sur le temps de cuisson désiré (voir guide de cuisson).

### Sélecteur de fonctions (Fig.1, rep.3)

Placez-le sur la position correspondant au mode de cuisson choisi (voir le guide de cuisson).  
L'éclairage du four s'allume.

Grilloir

**La cuisson s'effectue porte du four entrouverte.**

Le grilloir est utilisé pour les grillades telles que :

- les côtes de porc, de veau, de boeuf,
- les saucisses,
- le poisson, etc.

Gril pulsé

**La cuisson s'effectue porte du four fermée.**

Cette fonction Gril pulsé est spécialement indiquée pour réussir les viandes rouges, petites volailles, merguez, saucisses (voir guide de cuisson).

## Thermostat

● En grilloir :  
Tournez la manette du thermostat vers la droite sur la position   
(voir le guide de cuisson).

● En Gril pulsé :  
Tournez la manette du thermostat vers la droite sur la position choisie  
(voir le guide de cuisson).

Le voyant de contrôle du thermostat °C s'allume chaque fois que l'élément de chauffage est mis en marche sous l'action du thermostat pour atteindre ou maintenir la température correspondant à la position affichée.

## Arrêt

**Après écoulement du temps de cuisson affiché :** Le four s'arrête, le voyant °C (contrôle du thermostat) s'éteint et une sonnerie retentit.  
Remettez la manette du thermostat sur **O**.  
Tournez le sélecteur sur **O** : l'éclairage s'éteint.

En branchant des appareils électriques sur des prises de courant situées à proximité du four, veillez à ne pas coincer le câble d'alimentation dans la porte du four.

# Entretien

## Attention :

Ne posez jamais d'objets sur le dessus du four.

## Surfaces vitrées et carrosserie

Essuyez-les, lorsqu'elles sont froides, avec un chiffon doux légèrement humide.

Traitez les salissures avec de l'eau savonneuse.

**N'utilisez jamais d'abrasifs, de décapants ou d'objets tranchants pour ne pas endommager votre appareil.**

## Four

Après refroidissement complet, nettoyez les parois du four avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge.

Essayez avec un chiffon sec.

**N'utilisez jamais d'abrasifs ou d'objets tranchants pour ne pas rayer l'émail.**

La grille, la lèchefrite et la broche peuvent être mises dans le lave-vaisselle.

## Petits incidents à réparer par vous-même

En cas d'incident de fonctionnement, la cause de celui-ci est bien souvent de peu d'importance. Avant de faire appel à votre Service Après-Vente, voyez donc si vous ne pouvez pas éliminer vous-même la cause de la panne.

Par exemple le four ne fonctionne pas : vérifiez que la minuterie a été programmée. Vérifiez ensuite l'état des fusibles du secteur et remplacez-les éventuellement.

## Remplacement de la lampe d'éclairage du four

### Attention !

**Déconnectez l'appareil de la source d'alimentation avant de remplacer la lampe** (EN 60 335-2-6/1990)

Dévissez à l'intérieur du four le verre de protection de la lampe puis l'ampoule. Remplacez-la par une nouvelle ampoule de mêmes dimensions résistant à la chaleur (300°C) culot E 14 - 15 W.

## Caractéristiques techniques

Tension de fonctionnement .....	230 V ~ 50 Hz
Puissance électrique totale absorbée .....	1,72 kW
Puissance nominale du four .....	1,72 kW

### Consommation d'énergie (En application de l'arrêté du 4 décembre 1981 - J.O. du 22 janvier 1982)

-de montée à 200°C .....	0,33 kWh
-de maintien pendant une heure à 200°C .....	0,52 kWh
<b>TOTAL</b> .....	<b>0,85 kWh</b>

### Dimensions hors tout de l'appareil

Largeur .....	550 mm
Hauteur .....	400 mm
Profondeur .....	399 mm
(en version encastrée voir notice complémentaire du kit d'encastrement)	

**Masse** ..... 24 kg

### Dimensions utiles du four

Largeur .....	33 cm
Hauteur .....	27,4 cm
Profondeur .....	33 cm
<b>Volume utile</b> .....	<b>30 litres</b>

Cet appareil est conforme aux directives 76-889 CEE relatives aux perturbations radio-électriques (arrêté du 18.8.85 paru au J.O. du 1.9.85).



# INSTALLATION

Les appareils sont livrés d'origine pour être posés sur un plan de travail ou accrochés à un mur.

## Fixation au mur

La fixation au mur s'effectue à l'aide des 2 butées arrière de l'appareil qui servent de pattes d'accrochage (voir fig. 4)

Les cotes pour la fixation sont données par le schéma ci-dessous.

- Dévissez les 2 butées à l'arrière de l'appareil.
- Fixez-les bien horizontalement au mur à l'endroit de votre choix ou sous un meuble de profondeur obligatoirement inférieure à 400 mm avec 4 vis Ø 5 mm et chevilles de Ø 8 mm.

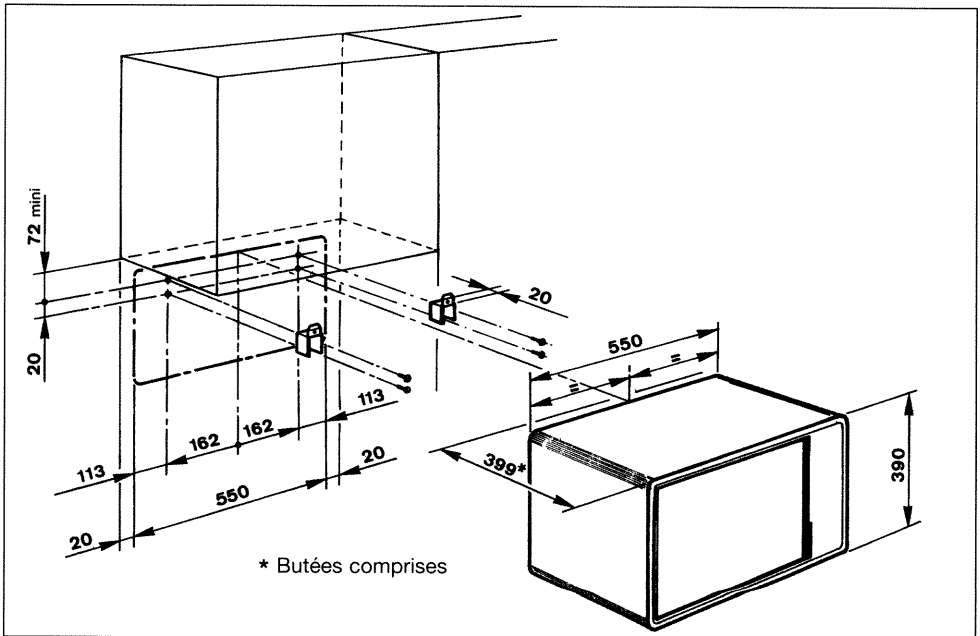
Respectez une distance minimale de 2 cm par rapport aux éléments environnants.

- Dévissez 2 des 4 pieds en caoutchouc et montez-les au bas de la face arrière (voir fig. 4)
- Suspendez votre four en introduisant les fentes **F** dans les 2 pattes d'accrochage.

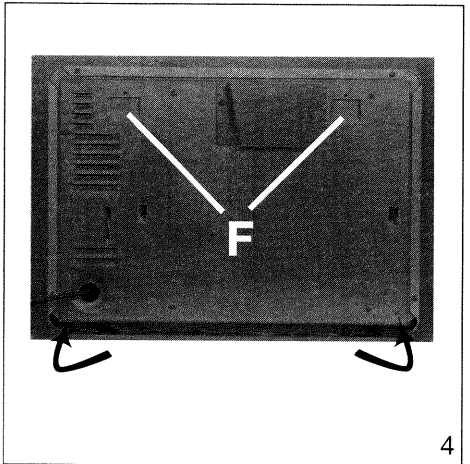
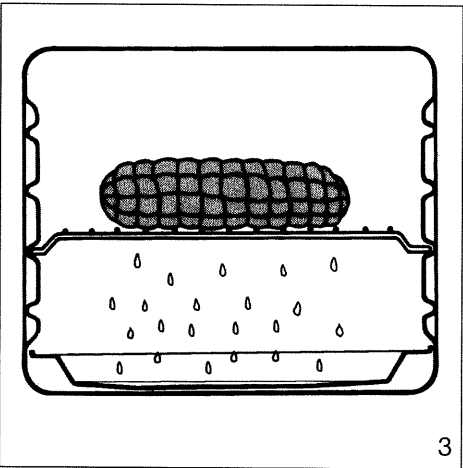
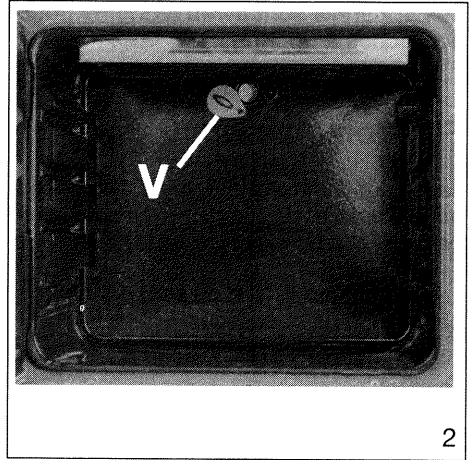
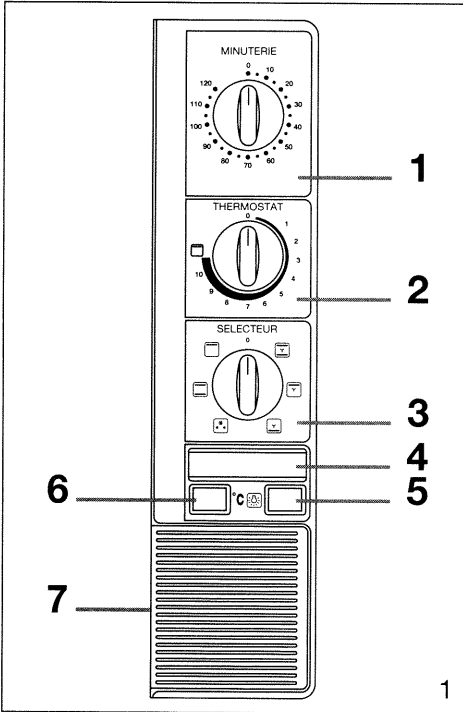
## Raccordement électrique

Branchez le câble d'alimentation avec la fiche sur une prise de courant comportant une mise à la terre et un dispositif de protection d'un calibre de 16 A.

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



Sous réserve de modifications



Cet appareil est conforme à l'Arrêté du 16 Août 1989, relatif à la limitation des perturbations radioélectriques (Directive n° 76.889 modifiée par la Directive CEE n° 87.308).

**Sauter**  
SERVICE

Pour tout problème nécessitant une intervention du service après-vente, la communication du type et du numéro de série de votre appareil sera nécessaire.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique qui est accessible sur le côté droit de la porte.

Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.

**Sauter** vous propose également

• DES CUISINIÈRES • UNE GAMME COMPLÈTE D'ENCASTRABLES  
ET D'INTÉGRABLES : FOURS, TABLES DE CUISSON,  
HOTTES, MICRO-ONDES.  
LAVE-VAISSELLE, RÉFRIGÉRATEURS, ÉVIERS

Renseignez-vous par MINITEL

TAPEZ 3615  
CODE SAUTER


























Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits, nous nous réservons le droit d'effectuer sans préavis toute modification ou amélioration. Tous droits de reproduction, d'adaptation et d'exécution réservés pour tout pays.

TEM SNC société en nom collectif au capital de 227.442.400 francs.

87 X 1444

## GUIDE DE CUISSON

Fours réf. : 401 MT  
402 MT

RECETTES	SÉLECTEUR DE CUISSON	REPÈRE DE THERMOSTAT	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
<b>ENTREES LEGUMES</b>						
Pizza		6 - 7	1 <sup>er</sup>	Plaque pâtisserie	18 - 20 mn	Selon garniture
Soufflé fromage *		5 - 6	1 <sup>er</sup> - 2 <sup>e</sup>	Moule sur grille	35 - 40mn	
Quiche lorraine *		7	1 <sup>er</sup>	Moule sur grille	30- 35 mn	
Gratin dauphinois		7	2 <sup>e</sup>	Plat sur grille	45- 50 mn	Selon quantité - Réduire après 30 mn
Tomates farcies		7	2 <sup>e</sup>	Plat sur grille	40- 45 mn	
Tomates provençales		7	2 <sup>e</sup>	Plat sur grille	20 mn	
<b>POISSONS</b>						
Dorade		6 - 7	1 <sup>er</sup>	Plat sur grille	25- 30 mn	Selon grosueur
Maquereaux *		-	3 <sup>e</sup>	Posés sur grille	6- 7 mn par face	Lèche-frite 1 <sup>er</sup> gradin
<b>VIANDES</b>						
Cotes d'agneau *		-	3 <sup>e</sup>	Viande sur grille	5- 6 mn par face	Lèche-frite 1 <sup>er</sup> gradin
Poulet		5 - 6	1 <sup>er</sup> - 2 <sup>e</sup>	Tournebroche	20- 25mn/500g	Lèche-frite dessous
Gigot		8 - 9	1 <sup>er</sup>	Plat sur grille	15- 20 mn/500g	
Rôti de boeuf		5 - 6	1 <sup>er</sup> - 2 <sup>e</sup>	Plat sur grille	15 mn/500g	
Rôti de porc / Veau		5 - 6	2 <sup>e</sup>	Plat sur grille	35- 40 mn/500g	Salier et retourner à mi-cuisson
Poulet		7	1 <sup>er</sup>	Plat sur grille	25 mn/500g	
Pintade / Lapin		7	1 <sup>er</sup>	Plat sur grille	20- 25 mn/500g	
<b>PATISseries</b>						
Brioche		6 - 7	1 <sup>er</sup>	Moule sur grille	30- 40 mn	Selon diamètre du moule
Cake		4 - 5	1 <sup>er</sup>	Moule sur grille	50- 55 mn	
Quatre-quarts		4 - 5	1 <sup>er</sup>	Plaque pâtisserie	45- 50 mn	
Choux *		7	1 <sup>er</sup>	Plat à gâteaux	20 mn	A 15 mn réduire à repère 5
Pâte feuilletée *		7	3 <sup>e</sup>	Plat à gâteaux	15- 20 mn	
Tarte fruits juteux		6	2 <sup>e</sup>	Plaque pâtisserie	40- 45 mn	Selon garniture
Oeufs au lait		5 - 6	2 <sup>e</sup>	Plat lèche-frite	20 mn	6 ramequins au bain-marie
Sablés		7	1 <sup>er</sup>	Plaque pâtisserie	15 mn	
Tarte pommes		4 - 5	2 <sup>e</sup>	Moule sur grille	40 mn	Selon garniture

\* Dans ce cas, il est favorable d'enfourner four chaud.

9954 - 9741  
ED.2-9404

87 X 1444