

fours compacts

NOTICE D'UTILISATION

Sauter

Sommaire

Pour l'utilisateur

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

Pour l'installateur

- 6 Raccordement et encastrament
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. 3) 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 101 CT et 102 CT

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 : éclairage, four, grilloir
- 4 Curseur de mise en place de la broche
- 5 Interrupteur basculant du moteur tournebroche
- 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** et tournebroche à l'arrêt) 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.

Mise en marche


Minuterie (fig.1, rep.1)

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

Sélecteur (fig.1, rep.3)

Placez-le sur la position  (four).

L'éclairage s'allume et reste allumé aussi longtemps que la manette n'est pas remise à **0**.

Nota : La fonction  sert spécialement à éclairer l'intérieur de votre four lorsque celui-ci n'est pas en marche (par exemple pour le nettoyage).

Thermostat (fig.1, rep.2)

Tournez la manette du thermostat vers la droite sur la position désirée (voir guide de cuisson) :

Le voyant °C (contrôle du thermostat) s'allume.

Il s'allume chaque fois que le 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 **0**.
Tournez le sélecteur sur **0** : l'éclairage s'éteint.

Préchauffage du four

Il est indispensable pour les rôtis de viande rouge, rosbif et diverses pâtisseries (voir guide de cuisson).

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).

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.



Grilloir - Tournebroche

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

La mise en marche et l'arrêt sont identiques au fonctionnement en four ; placez la manette du sélecteur ainsi que celle du thermostat sur la position grilloir (voir fig. 1, rep. 2).

Utilisation du grilloir

En utilisant le grilloir seul (sans tournebroche), les meilleurs résultats seront obtenus porte entrouverte.

En utilisation «grilloir» (sans tournebroche), les résistances de voûte et de grilloir fonctionnent simultanément.

Viandes et poissons, après avoir été légèrement huilés sur les deux faces, doivent être placés directement sur la grille support de plat.

Enfournez en respectant le guide de cuisson :

- les mets de faible épaisseur sont à placer près de la résistance,
- les pièces de forte épaisseur doivent être éloignées pour éviter une surface extérieure trop grillée et un intérieur non cuit.

Glissez la lèchefrite sur le gradin situé sous la grille.

Utilisation du tournebroche

L'utilisation du grilloir avec le tournebroche se fera porte fermée.

En utilisation «tournebroche», seule la résistance de grilloir fonctionne. Engagez les 2 supports **S** dans les fentes **F** situées sur les bords latéraux de la lèchefrite (voir fig. 4).

Préparez la broche comme suit :

- Enfilez une des 2 fourches **a** sur la broche (fig. 4). Embrochez la pièce à rôtir, parée et assaisonnée, en la centrant bien sur la broche. Enfilez la 2^e fourche **a** et maintenez la pièce à rôtir au centre de la broche à l'aide des deux fourches qui doivent pénétrer à fond dans la chair. Bloquez les vis de serrage des fourches.
- Posez la broche garnie sur les 2 supports **S** de façon à ce que les gorges **G** reposent dans les encoches **E** des supports **S**.
- Introduisez à moitié la lèchefrite avec la broche garnie dans le four sur le premier gradin en partant du bas.
- Mettez en marche le moteur du tournebroche en basculant l'interrupteur **5** sur position **I**.
- Poussez le curseur **4** vers la droite et maintenez le dans cette position.
- Poussez l'ensemble broche-lèchefrite à fond dans le four et relâchez le curseur **4** ; le carré d'entraînement du moteur s'enclenchera automatiquement dans la tige de broche (fig. 3).

Après cuisson, remettez la manette du thermostat sur **0** et le commutateur sur **0**. Arrêtez le moteur tournebroche, poussez le curseur vers la droite pour dégager la tige de broche et retirez l'ensemble broche-lèchefrite.

Attention : Si vous arrêtez le moteur tournebroche, l'appareil sera en «utilisation grilloir» : les résistances de grilloir et de voûte fonctionnent.

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.

Essuyez 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 |
| Puissance nominale du four (hors fonction tournebroche) | 1,72 kW |
| Puissance nominale du four (en fonction tournebroche) | 1,12 kW |

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

| | |
|--|-----------------|
| -de montée à 200°C | 0,26 kWh |
| -de maintien pendant une heure à 200°C | 0,48 kWh |
| TOTAL | 0,74 kWh |

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

| | |
|--|-------|
| | 20 kg |
|--|-------|

Dimensions utiles du four

| | |
|---------------------------|------------------|
| Largeur | 33 cm |
| Hauteur | 27,4 cm |
| Profondeur | 33 cm |
| Volume utile | 30 litres |

Ce 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. 5).

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.

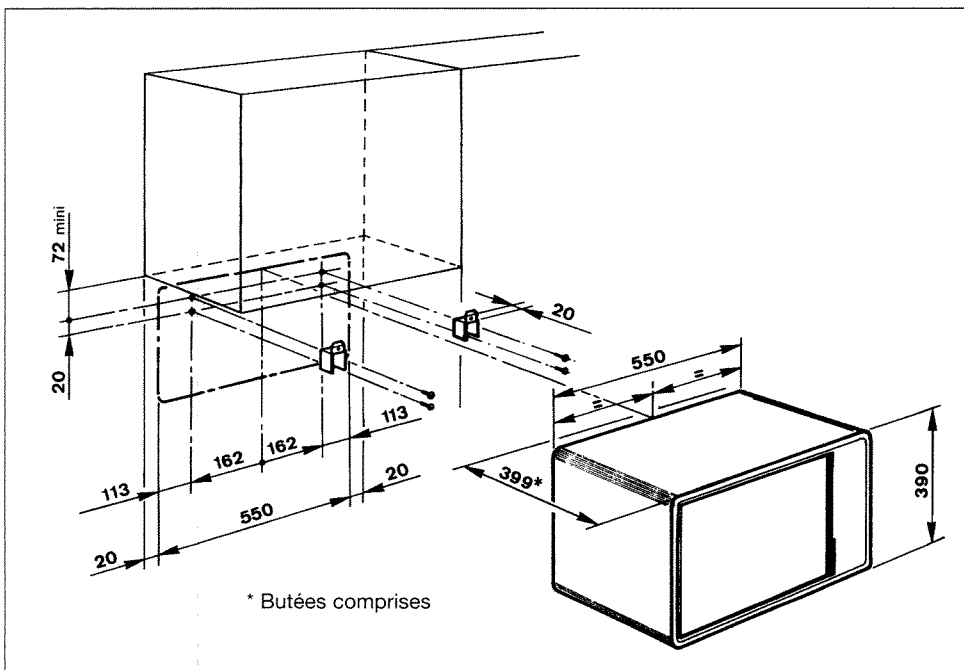
Respectez une distance minimale de 2 cm par rapport aux éléments environnants.

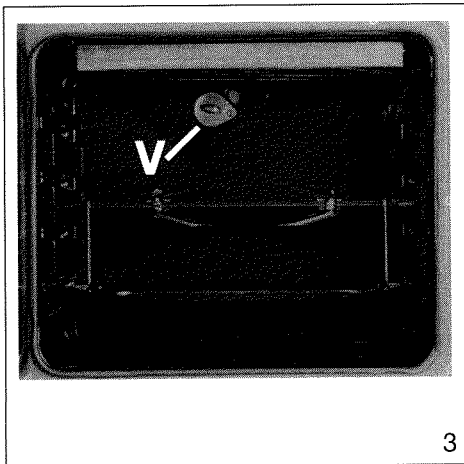
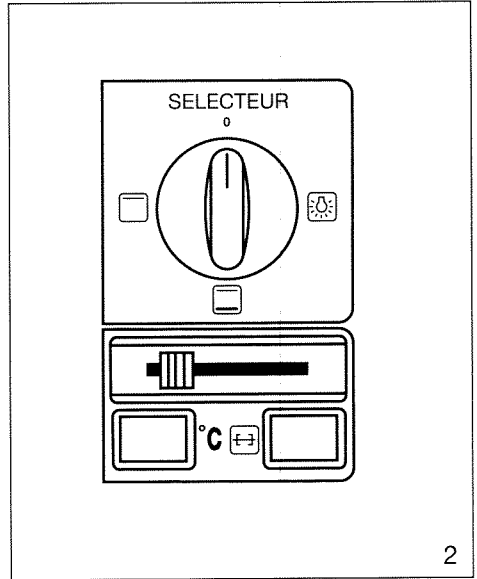
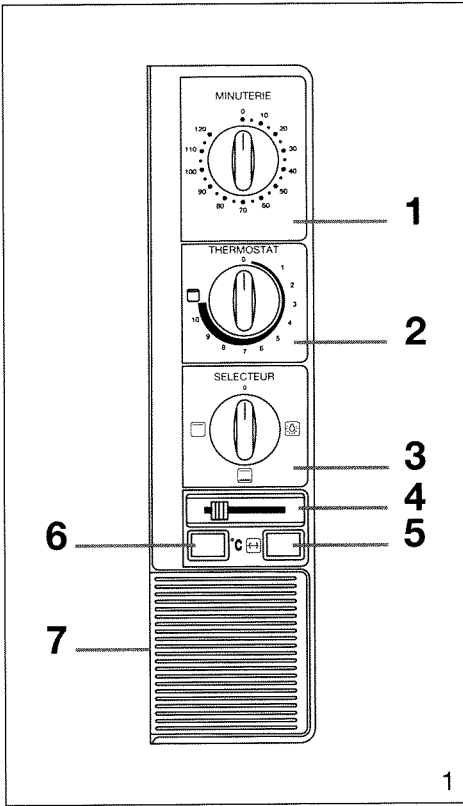
- Dévissez 2 des 4 pieds en caoutchouc et montez-les au bas de la face arrière (voir fig. 5).
- Suspendez votre four en introduisant les fentes **F** dans les 2 pattes d'accrochage.

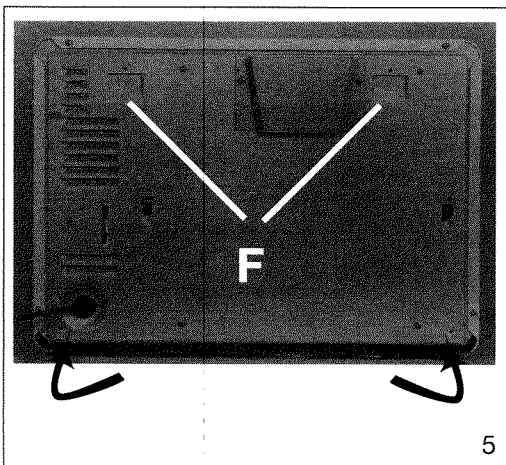
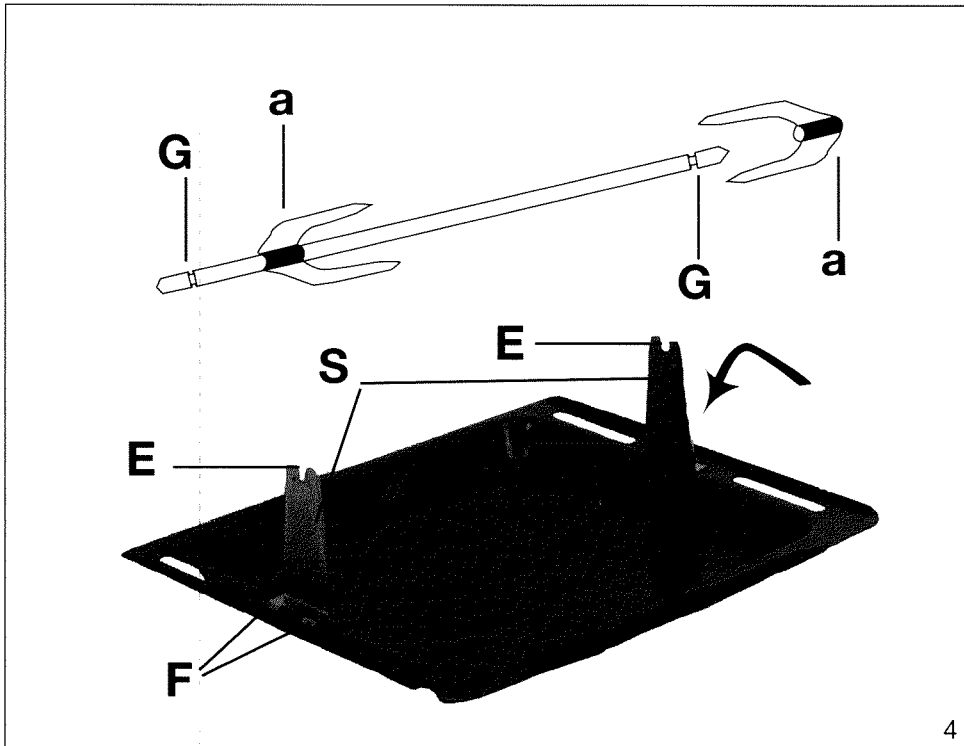
Raccordement électrique

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.







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 à l'intérieur du groupe filtrant, après avoir basculé la grille support de filtre.

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.

S.D.R.M. société anonyme au capital de 53.250.000 F

GUIDE DE CUISSON

Fours réf. : 101 CT
102 CT

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

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

9954 - 9731
ED.1-9403

87X14,47