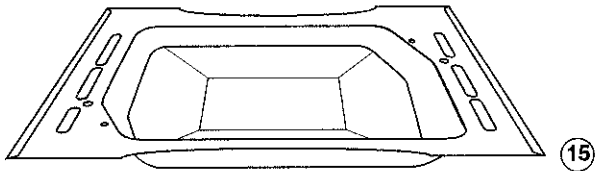
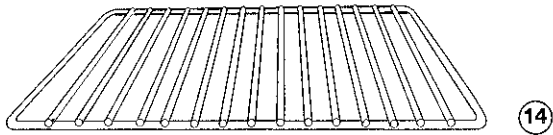
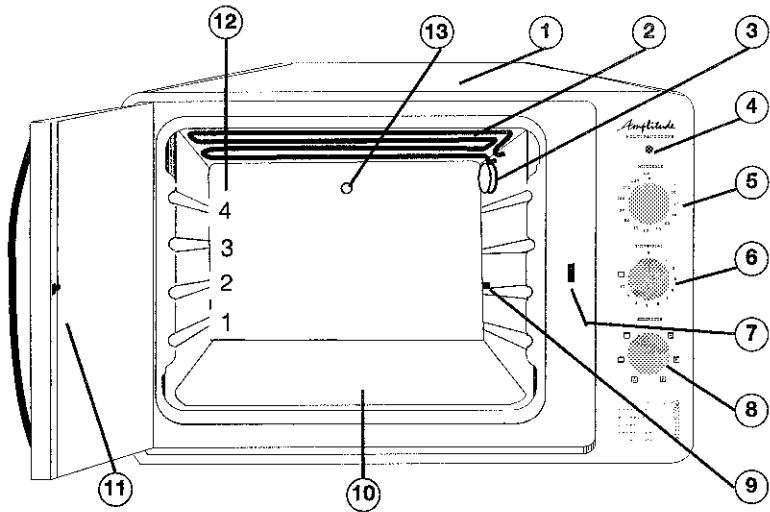


Fours compacts

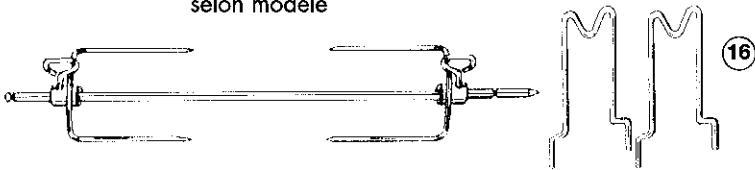


*Notice d'utilisation et
d'installation*

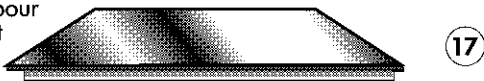
Sauter



selon modèle



Plaque à pâtisserie teflonnée: pour la cuisson des tartes, biscuits et préparations à base de pâte.



Vous venez d'acquérir un de nos fours et nous vous en félicitons.

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.

Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique.

Les appareils sont livrés d'origine pour être posés sur un plan de travail, ou accrochés au mur à une distance minimale de 850mm par rapport au sol.

Si vous désirez encastrer votre appareil dans un meuble, vous pouvez obtenir, chez votre revendeur, un kit d'encastrement sous la référence KIT B (blanc) ou KIT M (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.

SOMMAIRE

Page 3	Descriptif appareil
4	Raccordement électrique
5	Bandeau de commande
6	Utilisation du four
7	Casserolierie
8	Entretien
9	Caractéristiques
10	Service Après-Vente
12	Tableau de cuisson

DESCRIPTIF APPAREIL


Pour votre sécurité:

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1 Corps | 9 Carré d'entraînement tournebroche (selon modèle) |
| 2 Résistance grill+voûte | 10 Résistance sole (non visible) |
| 3 Eclairage | 11 Porte latérale |
| 4 Voyant de thermostat | 12 Positions de gradins |
| 5 Minuterie | 13 Sorties des fumées |
| 6 Thermostat | 14 Grille plate |
| 7 Fermeture de porte | 15 Plat lèchefrite et support tournebroche |
| 8 Sélecteur de fonctions | 16 Ensemble tournebroche |

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.

La porte et les parois extérieures sont chaudes pendant le fonctionnement. Éloignez les jeunes enfants.

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.

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 9) afin d'éliminer l'odeur du «neuf». Bien aérer la cuisine pendant cette opération.

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.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET INSTALLATION

Utilisez le four sur un plan de travail stable (ou dans une niche d'encastrement), à l'abri des projections d'eau.

Cet appareil est conçu pour du courant alternatif uniquement. Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

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.

Avant chaque utilisation, le cordon doit être déroulé complètement; utilisez si besoin un prolongateur en parfait état, équipé d'une prise de terre et de section égale à celle du cordon de l'appareil.

Veillez à ne pas faire passer le cordon sur des zones tranchantes, ni de le coincer.

Ne pas laisser le cordon en contact avec des zones chaudes.

Il est IMPÉRATIF que le câble ne soit pas glissé sous l'appareil lors de son installation.

Ne rien poser sur l'appareil (torchon, ustensiles, etc).

NOTA: Si vous devez remplacer le cordon d'alimentation, utilisez un câble type H05RRF à 3 conducteurs et une fiche de prise de courant 2 pôles + terre normalisé CEE 7.

BANDEAU DE COMMANDE (FOUR CONVECTION NATURELLE)

SELECTEUR DE FONCTION

Placez le sélecteur sur la position correspondant à la fonction choisie (voir Guide de cuisson).

La lampe du four s'allume.

Effectuez un préchauffage avant d'introduire le plat.



Sole:

Cette fonction est préconisée pour brioche, pizza, cake.



Traditionnel:

Les résistances de sole et de voûte fonctionnent.

Cette fonction est conçue pour cuire et rôtir.



Gril moyen + TB:

Le grilloir fonctionne.

Cette fonction est préconisée pour les grillades nécessitant un temps de cuisson court.

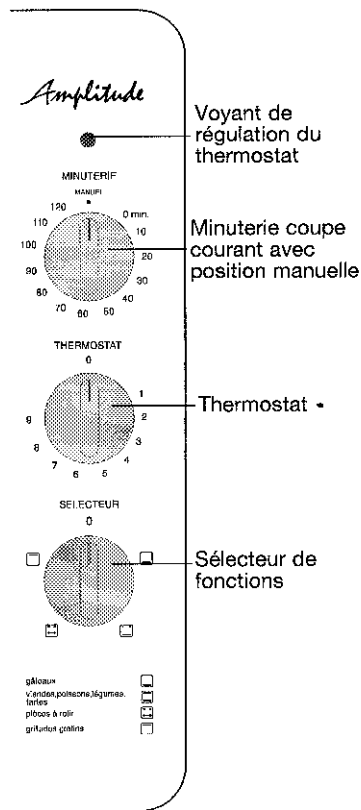
Le tournebroche peut être utilisé pour les volailles, rôtis etc..



Gril fort :

Cette fonction est préconisée pour grillades et gratins de grandes dimensions.

Sauf dans les positions gril, ne jamais poser le plat de cuisson ou le plat lèche-frite sur la sole.



BANDEAU DE COMMANDE (FOUR MULTIFONCTION)

SELECTEUR DE FONCTION

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

La lampe du four s'allume.



Traditionnel pulsé:

La turbine et les résistances sole et voûte fonctionnent assurant une répartition uniforme de la chaleur.

Cette fonction est préconisée pour viandes, tartes, quiche lorraine, poisson.



Gril moyen pulsé:

La turbine et le grilloir fonctionnent.

Cette fonction est préconisée pour la volaille rôtie, la poser directement sur la grille (plat lèchefrite dessous).



Sole pulsée:

L'air est brassé par la turbine, la résistance de sole fonctionne.

Cette fonction est préconisée pour brioche, pizza.



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 comme suit :

Sans chauffage:

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

- mettez le thermostat sur position 0.

Avec chauffage:

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

- mettez le thermostat sur position 1.

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.

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



Gril fort :

Cette fonction est préconisée pour grillades et gratins de grandes dimensions, après un préchauffage de 5 minutes.

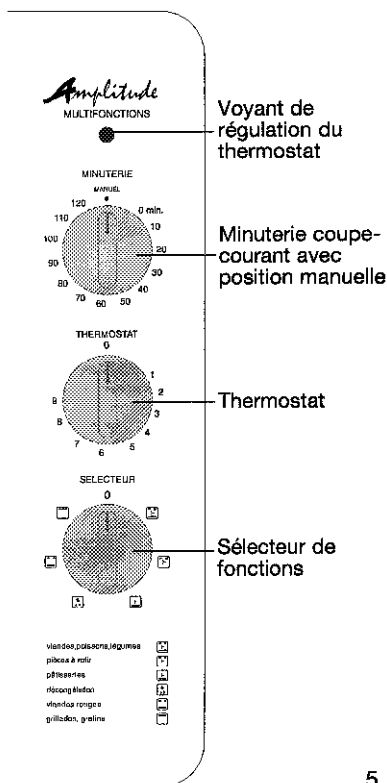
Sauf dans les positions gril, ne jamais poser le plat de cuisson ou le plat lèchefrite sur la sole.



Traditionnel :

Les résistances de sole et de voûte fonctionnent.

Elle est conçue pour cuire et rôtir après avoir effectué un préchauffage.



UTILISATION DU FOUR

MISE EN MARCHÉ:

Minuterie: Vous pouvez utiliser votre four avec ou sans la minuterie, l'utilisation sans minuterie se faisant avec la manette sur la position "MANUEL"

Sélecteur: Placez-le sur la fonction choisie. L'éclairage s'allume et reste allumé aussi longtemps que la manette n'est pas remise à 0.

Thermostat: Tournez la manette du thermostat vers la droite sur la position désirée (voir Guide de cuisson). Le voyant °C (contrôle de 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.

CUISSON IMMEDIATE:

La manette de la minuterie doit être sur la position "MANUEL".

Thermostat:

Tournez le thermostat sur le repère recommandé par votre recette ou par le guide de cuisson: (exemple: Position 5)

Sélecteur de fonctions:

Tournez la manette sur la position de votre choix.

Après ces actions, le four chauffe: le voyant de thermostat s'allume et s'éteint en fonction de la température à l'intérieur du four.

En fin de cuisson, pensez à remettre

- la minuterie en position "MANUEL"
- le sélecteur de fonctions sur la position "0"
- le thermostat sur la position "0".

CUISSON AVEC DURÉE DÉTERMINÉE

Choisir le temps de cuisson à l'aide de la minuterie. Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'affichage du temps désiré de 0 à 120 minutes.

Règlez le thermostat et le sélecteur selon la fonction choisie.

En fin de cuisson, la manette de la minuterie est sur la position "0 min".

Pensez à remettre

- le minuteur sur la position "MANUEL"
- le sélecteur de cuissons sur la position "0"
- le thermostat sur la position "0".

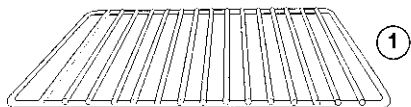
NOTA : Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite au début du paragraphe.

IL N'Y A PAS DE SIGNAL SONORE DE FIN DE CUISSON.

CASSEROLERIE

GRILLE SUPPORT: ①

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

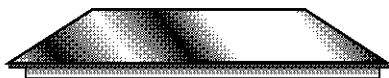
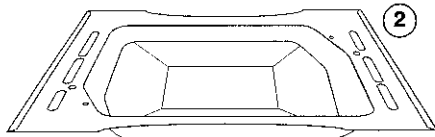


PLAT LÈCHEFRITE MULTI-USAGES : ②

Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Il recueille le jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Il sert également de support pour le tournebroche.

Ne pas mettre directement dans le plat lèche-frite multi-usages des rôtis ou des viandes car il se produirait automatiquement d'importantes projections sur les parois du four et des dégagements de fumées importants.



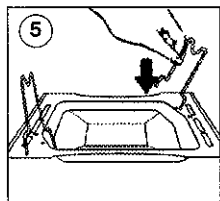
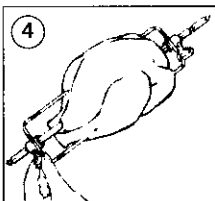
Plaque à pâtisserie teflonnée: pour la cuisson des tartes, biscuits et préparations à base de pâte.

TOURNEBROCHE : (selon modèle) ③

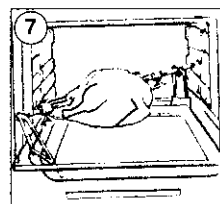
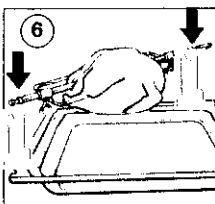
La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et d'une très grande régularité de cuisson.



④ Enfilez un des pics sur la broche; embrochez la pièce à rôtir; enfilez le 2^{ème} pic; centrez et serrez en vissant les 2 pics avec la vis de blocage.



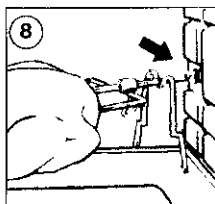
⑤ Mettez en place les 2 supports de la broche dans les trous du plat lèche-frite multiusages .



⑥ Mettez en place la broche sur les 2 supports:

⑦ Glissez l'ensemble dans le 1er gradin.

⑧ Faites basculer l'ensemble broche/soutien de façon à faire pénétrer la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond sur la partie droite du four.



La cuisson terminée, effectuez les opérations inverses pour retirer votre plat.

NOTA : ATTENTION l'ensemble est chaud

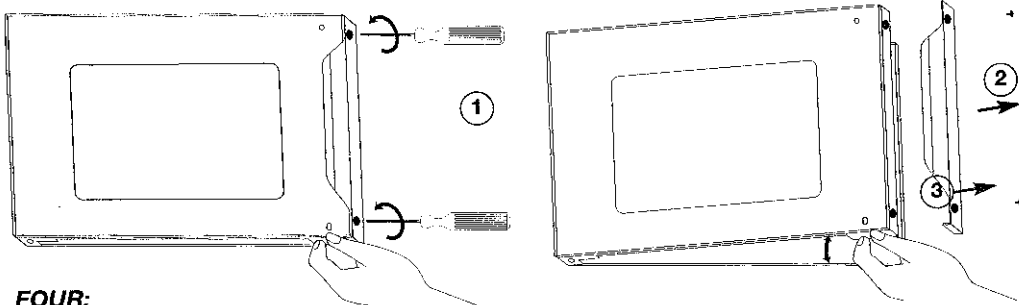
ENTRETIEN DU FOUR

PORTE ET CASSEROLERIE:

Essuyez-les, lorsqu'elles sont froides, avec un chiffon doux légèrement humide. Traitez les salissures avec un nettoyant liquide ou une crème, adaptés à l'entretien ménager.

Si des traces persistent entre les deux vitres vous pouvez démonter votre porte pour la nettoyer :

- 1 Dévissez les deux vis situées sur la tranche de la porte.
 - 2 Déclipez la barrette (2) en prenant soin de retenir la vitre intérieure par la partie basse.
 - 3 Dégagez la vitre intérieure en repérant son orientation.
- Après nettoyage, remontez l'ensemble en effectuant les opérations inverses.



FOUR:

Après refroidissement complet, nettoyez les parois du four à l'aide d'une éponge imprégnée d'eau chaude et d'un produit ménager adapté. Rincez correctement à l'eau claire et essuyez avec un chiffon doux.

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

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

PETITS INCIDENTS À RÉPARER PAR VOUS MÊME:

Par exemple le four ne fonctionne pas: vérifiez que la minuterie n'est pas sur la position "0". Vérifiez ensuite l'état des fusibles du secteur et remplacez-les éventuellement.

REMPACEMENT 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 E14-15W.

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.1 page suivante).

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 400mm avec 4 vis Ø 5 mm et chevilles de Ø 8mm.

Respectez une distance minimale de 2 cm par rapport aux éléments environnants. Les cotes pour la fixation sont données par la figure ci-contre.

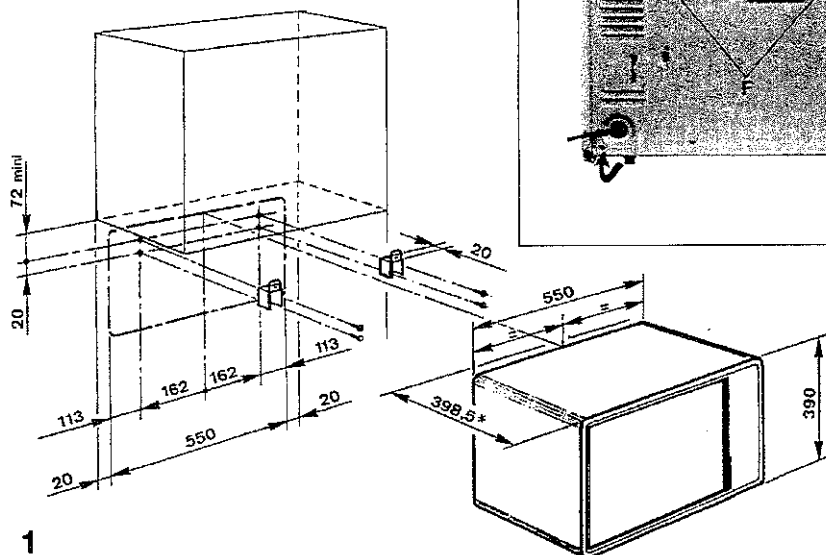
Dévissez 2 des 4 pieds en caoutchouc et montez-les au bas de la face arrière (fig 2).

Suspendez votre four en introduisant les fentes **F** dans les 2 pattes d'accrochage.

CARACTERISTIQUES DU FOUR

Caractéristiques techniques

	Modèle multifonction	Convection naturelle
Tension de fonctionnement.....	230V-50Hz	
Puissance nominale du four (en fonction tournebroche).....	1,12kW	
Puissance électrique totale absorbée.....	1,75kW	1,72kW
Puissance nominale du four.....	1,75kW	1,72kW
Puissance nominale du four (hors fonction tournebroche).....	1,75kW	1,72kW
Masse.....	20kg	19kg
Consommations d'énergie (en application de l'arrêté du 4 décembre 1981 JO du 22 janvier 1982)		
de montée à 200°C.....	0,33kWh	0,28kWh
de maintien pendant une heure à 200°C.....	0,45kWh	0,44kWh
TOTAL.....	0,78kWh	0,72kWh
Consommations d'énergie		
de montée à 175°C.....	0,26kWh	
de maintien pendant une heure à 175°C.....	0,38kWh	
TOTAL.....	0,64kWh	
Dimensions utiles du four		
Largeur.....	34,5cm	
Hauteur.....	27cm	
Profondeur.....	32,5mm	
Volume utile.....	30 litres	
Dimensions hors tout de l'appareil		
Largeur.....	550mm	
Hauteur.....	402mm	
Profondeur.....	443mm	
(en version encastrée voir notice complémentaire du kit d'encastrement)		



2

1

SERVICE APRÈS-VENTE

Important :

- Pour bénéficier de la garantie sur votre appareil, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :
 - CONNAISSANT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,
 - APPLIQUENT INTEGRALEMENT NOS METHODES DE REGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE REPARATION,
 - UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.
- **Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.**
- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série complets). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée sur votre produit.
- Les descriptions et les caractéristiques apportées dans cette notice sont données seulement 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, toutes modifications ou améliorations nécessaires.
- **PIÈCES D'ORIGINE** : demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées.



RELATIONS CONSOMMATEURS

- Nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, à cette fin :

Vous pouvez nous téléphoner au numéro suivant:

0890 02 88 05

(0.34 EUR la minute à partir d'un poste fixe
- Tarif en vigueur à l'impression de ce document)

Heures d'ouverture du Centre d'appels consommateurs: du lundi au vendredi de 8 h 30 à 18 heures.

Vous pouvez aussi nous écrire :

SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

GUIDE DE CUISSON

RECETTES	SELECTEUR DE CUISSON CONV. NAT.	THERMOSTAT MULTI. CONV. NAT.	GRADIN	ACCESSOIRES	TEMPS	OBSERVATIONS
ENTREES						
LEGUMES						
Pizza		6-7 5-6	2	lèche-frite ou plaque grille	12 - 15 min 40 min	moule Ø26cm
Soufflé fromage		6-7	1	-	35 - 40 min	
Gratin lorrain		7	1	-	45 - 50 min	
Gratin dauphinois		6-7	1	-	40 - 45 min	
Tomates farcies		6-7	2	-	20 - 25 min	
Tomates provençales		6-7				
POISSONS						
Dorade		6-7	1	grille	25 - 30 min	taire 5 min préchauff.
Maquereaux*		8-9	3-4	grille+lèche-frite	6-7min / face	
VIANDES						
Côtes d'agneau*		9	4	grille+lèche-frite	5 - 6 min / face	taire 5 min préchauff.
Poulet		7	1	grille ou t.broche	25 - 30 min / 500g	sans préchauffage
Gigot		8	1	grille	15 - 20 min/500g	
Rôti de boeuf		8-7	1	grille	15 - 20 min / 500g	
Rôti de porc/veau		6-7	1	-	40 min / 500g	
Poulet		6-7	1	-	25 - 30 min / 500g	
Pintade/lapin		6-7	1	-	20 - 25 min / 500g	
PATISseries						
Broche		5	1	grille	35 - 40 min	en CN préchauffage
Cake/quatre quarts		4-5	1	grille	55 - 60 min	en " Traditionnel."
Pain grillé		9	3	grille	1 min 30 - 2 min	5 min de préchauffage
Tarte suisses		5-6	1	grille	40 à 45 min	moule Ø26cm
Pâte feuilletée		7	2	grille	15 - 20 min	avec papier sulfurisé sigille
Tarte fruits juteux		6	1	grille	40 - 45 min	moule Ø26cm
Crèmes		5	2	lèche-frite	25 min	ramequins bain-marie
Sablés		6	2	lèche-frite	15 à 18 min	avec papier sulfurisé
Choux		6	2	lèche-frite	25 à 35 min	5 min four éteint

Toutes les cuissons s'effectuent porte fermée
Les cuissons en et doivent être effectuées
APRÈS préchauffage

Equivalence chiffre

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9
°C	70°	90°	120°	145°	170°	205°	230°	265°	280°