

INSTRUCTION UTILISATEUR 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.

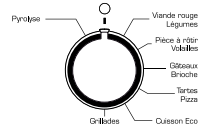
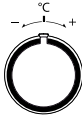
Pour répondre à vos attentes, notre gamme de produits s'étend aujourd'hui des fours, tables de cuisson, cuisinières et hottes aux micro-ondes, lave-vaisselle et aux réfrigérateurs intégrables. Tous sont conçus et fabriqués avec une attention extrême au service de votre plaisir et de votre confort.

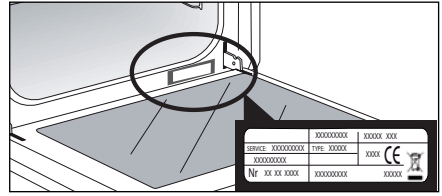
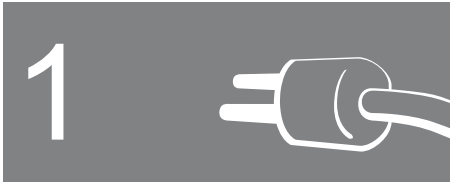
Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

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.

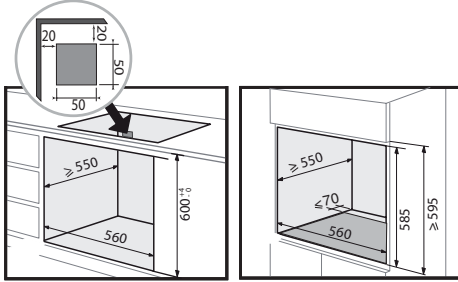
0





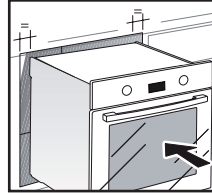
1.1

1.1.1

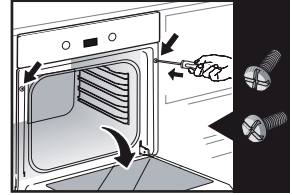


1.2

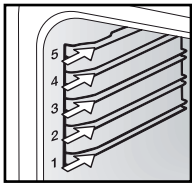
1.2.1



1.2.2

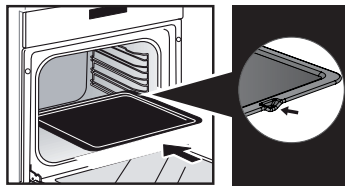


1.2.3



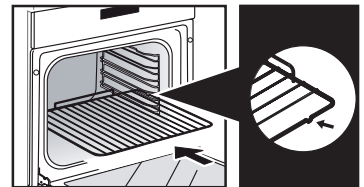
2.1

2.1.1



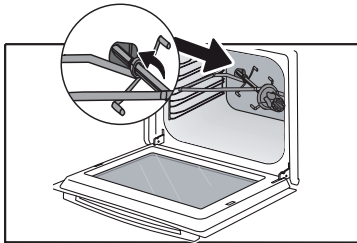
2.2

2.2.1

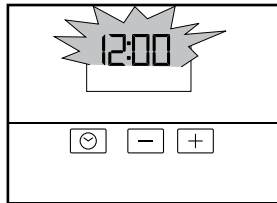


2.2.2

2.2.3

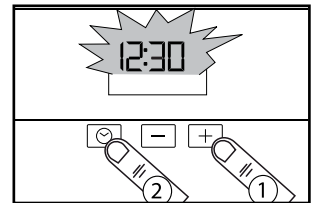


2.2.4

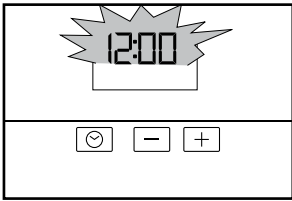


2.3

2.3.1

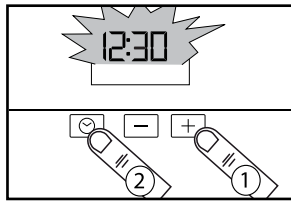


2.3.2

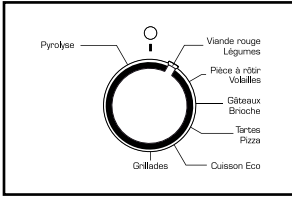


2.4

2.4.1

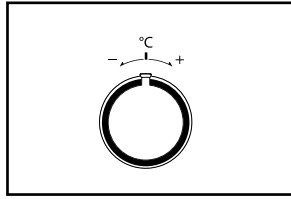


2.4.2

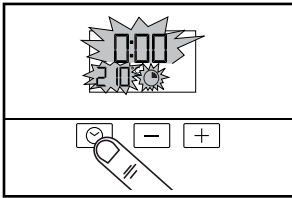


2.5

2.5.1

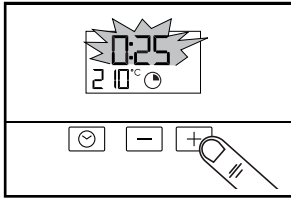


2.5.2

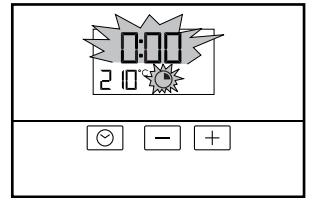


2.6

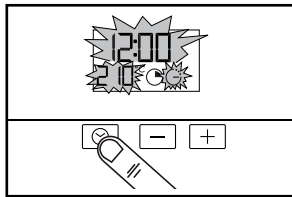
2.6.1



2.6.2

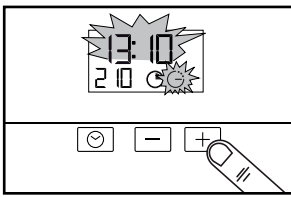


2.6.3

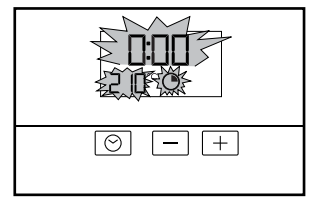


2.7

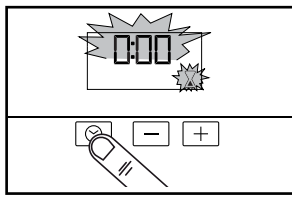
2.7.1



2.7.2

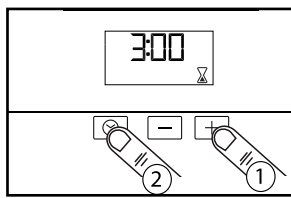


2.7.3

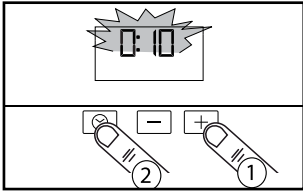


2.8

2.8.1

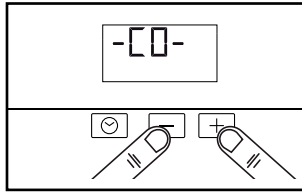


2.8.2

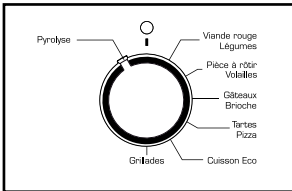


2.9

2.9.1

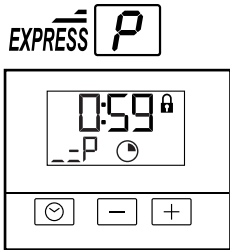


2.9.2

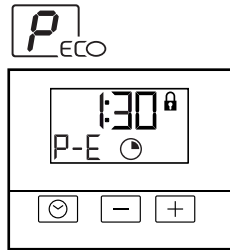


3.2

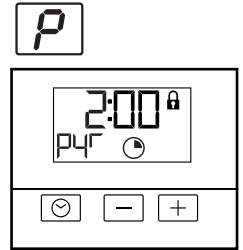
3.2.1



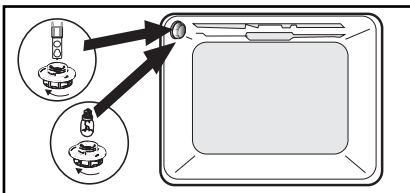
3.2.2



3.2.2



3.2.2



3.4

3.4.1

Instructions de sécurité



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

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

Important :

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballez immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire. Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

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

— Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

— Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts

que celui pour lequel il a été conçu.

— Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

— Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.

— Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

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

— Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.

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



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.

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.



MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc

0 Identification



Identifier le modèle de four en comparant le bandeau de commande de votre appareil avec celui des illustrations.

1 Installation




1.1 Déballage.

Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.1.1)

1.2 Encastrement.

Utilisez un meuble aux dimensions appropriées (1.2.1). Si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm maximum. Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 10 mm avec le meuble voisin (1.2.2). 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 (1.2.3).

Raccordement électrique. 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.

2 Utilisation





2.1 Mise en place des accessoires.

Ce four dispose de 5 positions pour les accessoires (gradin 1 à 5):

 (2.1.1).


2.2 Accessoires (selon modèle).

Selon modèle, votre four est livré avec un plat standard  (2.2.1), une grille sécurité  (2.2.2).



Veillez à mettre correctement en place la grille qui est munie de butées latérales antibasculement (2.2.3).


Le four peut être équipé d'un tournebroche (2.2.4). Pour l'utiliser, disposez le plat standard au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson (ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse), embrochez la pièce à rôtir; enfoncez la fourchette; serrez en vissant la fourchette. Placez la broche sur son berceau, poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four, retirez la poignée en la dévissant afin de pouvoir fermer la porte. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour retirer la pièce à rôtir sans se brûler.

2.3 Réglage de l'heure.

A la mise sous tension, l'afficheur clignote à 12:00 (2.3.1) Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) puis sur la touche  pour valider (2.3.2).

2.4 Remise à l'heure.

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0. Appuyez sur la touche  pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (2.4.1), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible. Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - puis sur la touche  pour valider (2.4.2).

NOTA: S'il n'y a pas de validation par la touche , l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

2.5 Cuisson immédiate.

L'heure doit être affichée sans clignoter. Sélectionnez la fonction de cuisson de votre choix en fonction du modèle (2.5.1), pour cela consultez le tableau des Modes de Cuisson. Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de sélection de température vers + ou - (2.5.2)

Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le Guide de Cuisson.

Après ces actions, le four chauffe, et l'indicateur de température clignote. Une série de bips

sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie. Celle-ci cesse de clignoter. Ramenez le sélecteur de fonction sur 0 pour arrêter le four.

Cuissons programmées.

2.6 Départ immédiat et durée programmée.

Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température. Appuyez sur la touche

☺ jusqu'à faire clignoter l'indicateur de

durée de cuisson ☺ (2.6.1). L'affichage du temps clignote à 0:00 pour indiquer que le réglage est alors possible. Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps souhaité (2.6.2).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes. L'affichage de la durée ne clignote plus.

Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Après ces actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé), le four s'arrête, l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (2.6.3),

une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche. L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.

2.7 Départ différé et heure de fin choisie.

Procédez comme une cuisson programmée.

Après le réglage de la durée de cuisson,

appuyez sur la touche ☺ jusqu'à faire

clignoter l'indicateur de fin de cuisson ☺

(2.7.1). L'affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée (2.7.2).

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes (ou validez en appuyant deux fois la touche

☺). L'affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à l'heure programmée.

En fin de cuisson (fin du temps programmé): le four s'arrête, l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (2.7.3), une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0.

2.8 Minuterie.

Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour. Appuyez sur la touche ☺ jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie. 0.00 et un petit sablier clignotent (2.8.1).

Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches + ou - puis appuyez sur la touche ☺ pour valider ou attendre quelques secondes (2.8.2). L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes, la minuterie se met en marche et décompte le temps de seconde en seconde. Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir. L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie en appuyant sur la touche ☺.

Appuyez sur les touches +/- pour modifier. Pour annuler, ramenez le temps à 0.

2.9 Contraste de l'afficheur.

Vous pouvez faire varier la luminosité de votre afficheur, pour cela :

Réglez et validez l'heure de votre programmeur à 0:10 (2.9.1).

Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant une dizaine de secondes jusqu'à l'affichage de "CO" afin de rentrer dans le mode de réglage (2.9.2). Appuyez sur les touches + ou - afin d'obtenir la luminosité souhaitée. Après avoir réglé la luminosité de votre choix, attendez quelques secondes et remettez votre programmeur à l'heure du jour.

3

Entretien et nettoyage



3.1 Entretien des accessoires. Lavables au lave-vaisselle ou à la main, avec un peu de détergent. Les faire tremper s'ils sont très sales.

Nettoyage de l'intérieur du four:



Évitez les nettoyants à pulvériser, ceux-ci risquent d'endommager la cavité de votre four.

Fours pyrolytiques:

3.2 Nettoyage par pyrolyse.



Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, **retirez les gradins fils chromés** ainsi que tous les éléments de casserole 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 jeunes enfants.

La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur. La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie. Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte.

Pyrolyse immédiate:

Selon le modèle, jusqu'à trois cycles de nettoyage sont proposés:

Pyrolyse = Pyro en 2 heures

Pyrolyse ECO = Pyro en 1h30

Pyrolyse Express = Pyro en 59 minutes.

Les durées sont non modifiables.

La fonction spécifique «Pyrolyse Express» 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.

Pour démarrer un nettoyage, le programmeur doit afficher l'heure du jour, sans clignoter.

Pour activer la pyrolyse, tournez le sélecteur de fonctions sur la pyrolyse souhaitée (3.2.1). La porte se verrouille pendant la pyrolyse et un cadenas apparaît dans l'afficheur (3.2.2). A la fin du nettoyage, l'afficheur indique 0:00 et la porte se déverrouille environ 30 minutes plus tard. Ramenez le sélecteur de fonctions sur 0.

Pyrolyse différée:

Disponible pour la Pyrolyse et la Pyrolyse ECO uniquement.

Suivre les instructions décrites dans le paragraphe "pyrolyse immédiate" puis appuyez sur la touche ☺ jusqu'à faire clignoter l'indicateur de fin de cuisson ☺; le réglage est alors possible. Appuyez sur les touches + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différé pour quelle se termine à l'heure programmée.

Quand votre pyrolyse est terminée, remettez le sélecteur de fonction sur 0.

3.3 Nettoyage de la surface extérieure.

Pour nettoyer la fenêtre du programmeur électronique, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre. N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.

3.4 Remplacement de la lampe.



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.

Caractéristiques de l'ampoule (selon modèle):

15 W, 220-240 V~, 300°C, culot E14.

25W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.

Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage (3.4.1).

4

Anomalies et solutions



Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies:

- 4.1 **Le four ne chauffe pas.** Vérifiez si le four est bien branché ou si le fusible de votre installation n'est pas hors service. Coupez l'alimentation quelques secondes et réactivez-la.
- 4.2 **La lampe du four ne fonctionne pas.** Remplacez l'ampoule ou le fusible. Vérifiez si le four est bien branché.
- 4.3 **Le four émet un bip.** Il indique que la température de votre choix est atteinte ou que la cuisson programmée est terminée.
- 4.4 **Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.** C'est normal, la ventilation peut fonctionner jusqu'à 1 heure maxi après la cuisson pour faire baisser la température intérieure et extérieure du four (possibilité d'ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement). Au-delà d'une heure, contactez le Service Après Vente.
- 4.5 **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.
- 4.6 **Le cadenas clignote dans l'afficheur.** Défaut de verrouillage de la porte, faites appel au Service Après Vente.

5

Environnement



Le four a été conçu en pensant au respect de l'environnement.

De nombreux matériaux de cet appareil dont ceux de l'emballage 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. 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.

Le mode veille.

Après 30 secondes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroît afin de limiter la consommation d'énergie.

Suivant le modèle de four lors d'un départ différé une animation remplacera en alternance l'affichage de l'heure qui vous indiquera la mise en "Mode veille" du four. Une simple action sur le sélecteur de cuissons ou un appui sur une touche suffit à rétablir la luminosité de l'afficheur.

6

Service Après-
Vente

RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

> consulter notre site :

www.sauter-electromenager.com

> nous écrire à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00
au :

0 892 02 88 01

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.

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25

Service gratuit
+ prix appel

*Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de
100.000.000 euros. RCS Nanterre 801 250 531.*

PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.



Modes de cuisson (selon modèle)



VIANDE ROUGE-LEGUMES

(température préconisée 200°C mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux... Pour saisir rôtis de viandes rouge. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).



VOLAILLES-PIECE A ROTIR

(température préconisée 200°C mini 180°C maxi 230°C)

- La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Glissez la lèchefrite 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.



GATEAUX-BRIOCHE

(température préconisée 205°C mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- 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 préconisée 240°C mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour les viandes, poissons, légumes, posés dans un plat en terre de préférence.

*



CUISSON ECO

(température préconisée 200°C mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.
- Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux... Pour saisir rôtis de viandes rouge. Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet).



GRILLADES

(température préconisée 275°C mini 180°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
 - Effectuez un préchauffage de 5 min.
- Glissez la lèchefrite sur le gradin du bas pour recueillir les graisses.
- Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.

* Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.



Conseil économie d'énergie

Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four.
Pendant la cuisson, gardez la porte du four fermée.

**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.**

CZ5702927-00