

*Guide d'utilisation  
de votre cuisinière*

*Sauter*

**Cuisinières**  
*références SCM64WF\* - SCM64TF\**

## Edito

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une nouvelle **cuisinière SAUTER** et nous vous en remercions.

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour vous permettre d'exercer pleinement vos talents culinaires et vous régaler chaque jour.

Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouvelle **cuisinière SAUTER** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits **SAUTER**, un vaste choix de fours, tables de cuisson, hottes aspirantes, lave-vaisselle, fours micro-ondes et réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle **cuisinière SAUTER**.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, 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).

Spécialiste de tout l'univers de la cuisson, **SAUTER** contribue ainsi à la réussite culinaire, au plaisir partagé, à la convivialité en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

**La Marque SAUTER.**

## Sommaire

<b>Comment se présente votre cuisinière ?</b>	3
<b>Caractéristiques gaz</b>	4
<b>Utilisation de votre cuisinière</b>	5-12
<b>Nettoyage de votre cuisinière</b>	13-15
<b>Mode de cuisson du four</b>	16-17
<b>Guide de cuisson du four</b>	18-20
<b>Service Après-Vente</b>	20

tout au long de la notice,

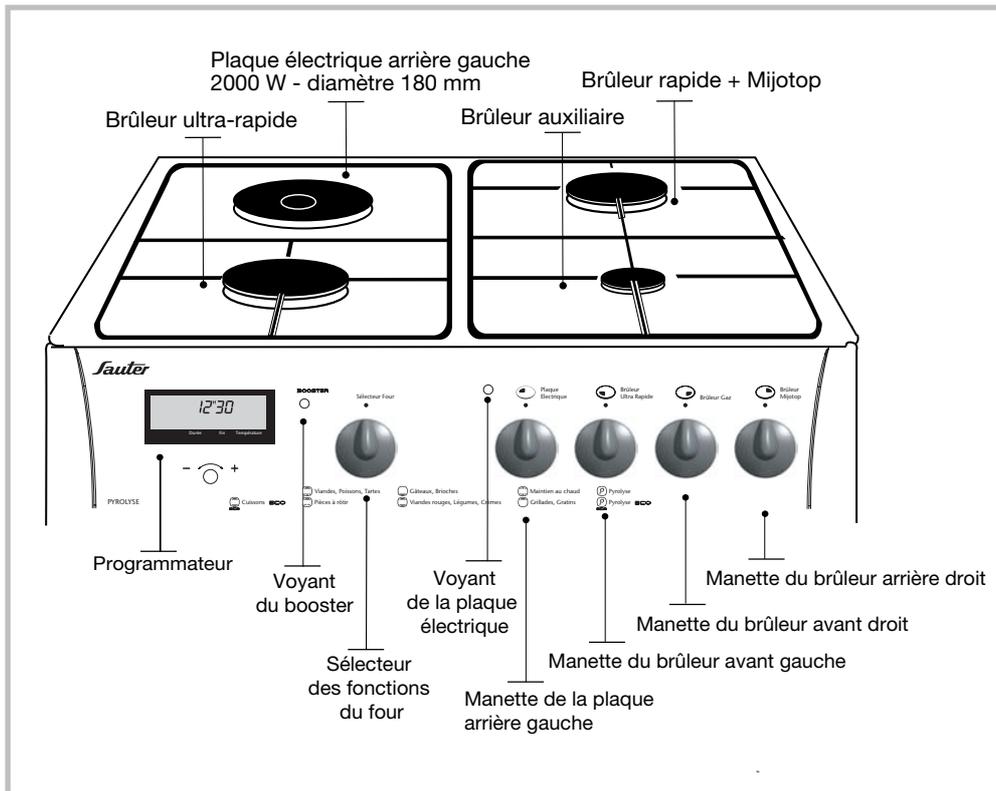


vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

## Comment se présente votre cuisinière ?



### A lire



Ces cuisinières ont été conçues pour être utilisées par des particuliers dans un lieu d'habitation.

**Veillez consulter ce guide et la notice jointe avant d'installer et d'utiliser votre cuisinière.**

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces cuisinières sont destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires.

Ces produits ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

## Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propané Air butané G 130 8 mbar
	<b>BRULEUR RAPIDE</b>	<b>74</b>	<b>74</b>	<b>121</b>	<b>121</b>
Repère marqué sur l'injecteur					
Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,4	2,4	2,3
Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990		0,900
Débit horaire (g/h)	167	164			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			229	266	322
<b>BRULEUR AUXILIAIRE</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>71</b>	<b>71</b>	<b>122</b>
Repère marqué sur l'injecteur					
Débit nominal/PCS (kW)	1,0	1,0	1,0	1,0	0,85
Débit réduit/PCS (kW)	0,430		0,450		0,400
Débit horaire (g/h)	73	71			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			95	111	119
<b>BRULEUR ULTRA-RAPIDE</b>	<b>93</b>	<b>93</b>	<b>143</b>	<b>143</b>	<b>335</b>
Repère marqué sur l'injecteur					
Débit nominal/PCS (kW)	3,45	3,45	3,5	3,5	3,3
Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,990		0,900
Débit horaire (g/h)	251	246			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			333	388	462
Débit calorifique/PCS (kW)	6,75	6,75	6,9	6,9	6,45
- g/h	491	481			
- l/h			657	765	903

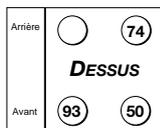
ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

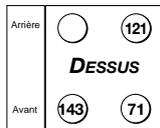
- Arrière gauche : 2000 W

### REPÉRAGE DES INJECTEURS

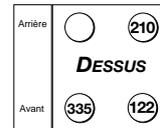
**GAZ BUTANE  
/PROPANE**



**GAZ NATUREL**



**AIR PROPANÉ**



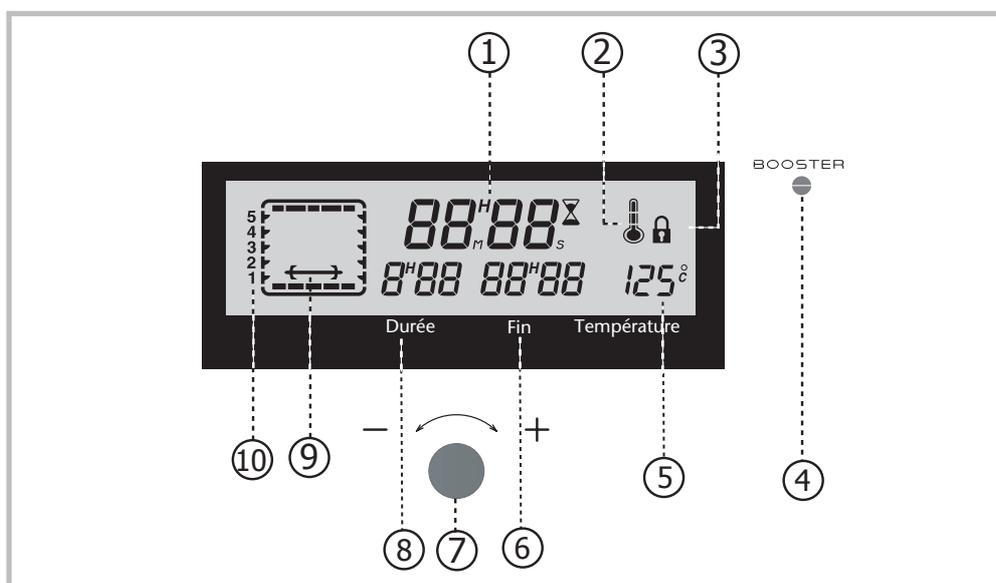
## Allumage des brûleurs de table intégré à la manette

Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme et maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

*Utilisez votre cuisinière en toute simplicité*

## Comment utiliser votre programmateur ?

### ● Présentation du programmateur



① **Affichage de l'heure et minuterie**

② **Indicateur de la montée en température**

③ **Indicateur de porte verrouillée**

④ **Indicateur du booster**

⑤ **Affichage de la température du four**

⑥ **Affichage fin de cuisson**

⑦ **Bouton de réglage**

⑧ **Affichage durée de cuisson**

⑨ **Symbole des modes de cuisson**

⑩ **Indicateur de gradins**

## Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

### Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

#### ● A la mise sous tension

- Réglez l'heure en tournant le bouton de réglage (**fig. A**). (La vitesse de rotation du bouton fait varier la vitesse de réglage de l'heure).

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes -> l'affichage de l'heure ne clignote plus (**fig. B**).

Exemple : 12h30.

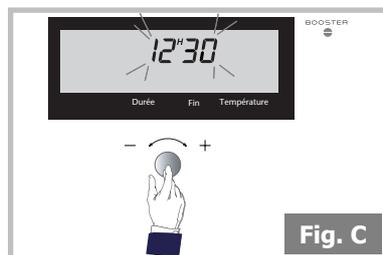
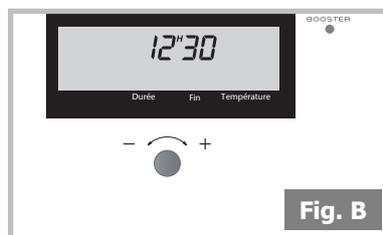
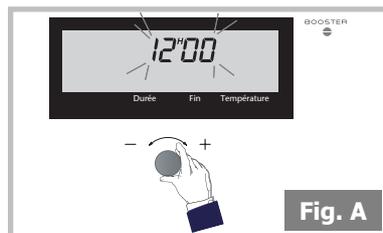
#### ● Remise à l'heure de l'horloge

- Appuyez successivement sur le bouton de réglage jusqu'au clignotement de l'heure (**fig. C**).

- L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.

- Pour le réglage, tournez le bouton de réglage de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée (**fig. D**).

- L'heure se valide automatiquement au bout de quelques secondes.



- Lors d'un réglage d'un paramètre du four, celui-ci clignote. Pour repasser à l'affichage normal de l'heure, attendre quelques secondes.

## Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

### Comment faire une cuisson immédiate ?

Le programmateur ne doit afficher que l'heure ; celle-ci ne doit pas clignoter.

- Choisissez le mode de cuisson en tournant le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix (**fig. A**).

Exemple : position  "Viandes, Poissons, Tartes".



Fig. A

- Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur (**fig. B**).

Exemple : gradin 1 ou 2 conseillé.

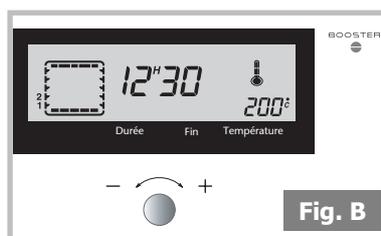


Fig. B

- Votre four vous propose la température optimale pour le mode de cuisson choisi : 200°C.

Il vous est cependant possible d'ajuster celle-ci en utilisant le bouton de réglage (**fig. C**).

Exemple : position  ajustée à 190°C.

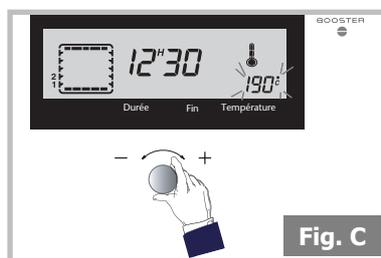


Fig. C

La validation du réglage de température se fait automatiquement après quelques secondes.

Après ces actions le four chauffe : l'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four .

3 bips vous indiqueront que la température de consigne est atteinte.



**- Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.**

## Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

### Comment programmer une cuisson ?

#### ● Avec un départ immédiat

- Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajustez la température **(fig. A)**.

position  "Viandes, Poissons, Tartes".

- Appuyez successivement sur le bouton de réglage jusqu'au clignotement de la durée de cuisson **(fig. B)**.

- Tournez le bouton de réglage pour ajuster le temps de cuisson souhaité **(fig. C)**.

Exemple : 25 min

L'enregistrement du temps ajusté est automatique au bout de quelques secondes -> l'afficheur ne clignote plus. Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le réglage.

L'heure de fin de cuisson (heure de départ + durée de cuisson) s'affiche automatiquement **(fig. D)**.

Exemple : fin de cuisson à 12h55 min

Après ces actions le four chauffe : l'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four .

3 bips vous indiqueront que la température de consigne est atteinte.



Fig. A

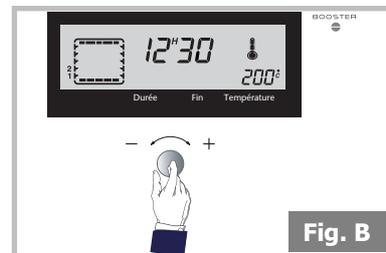


Fig. B

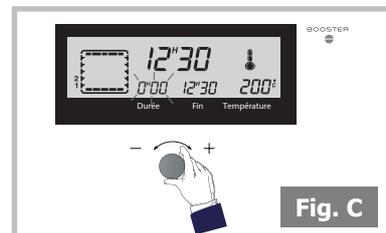


Fig. C

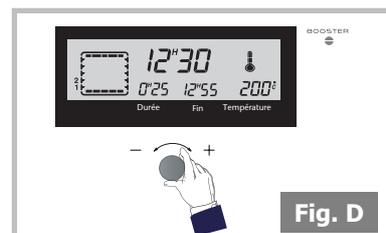


Fig. D



**- En fin de cuisson, une série de bips est émise durant quelques minutes. L'arrêt des bips se fait en ramenant la manette sur "0".**

## Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

### Comment programmer une cuisson ? (suite)

#### ● Avec un départ différé (heure de fin choisie)

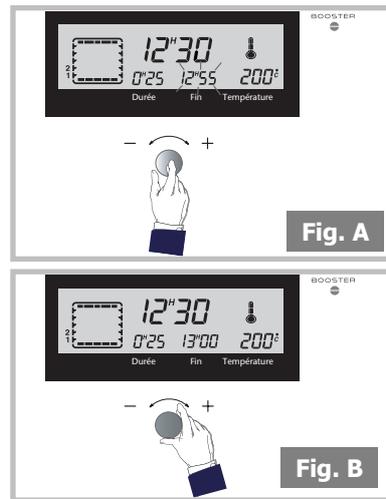
- Procédez comme dans le paragraphe "**Avec un départ immédiat**" puis appuyez successivement sur le bouton de réglage jusqu'au clignotement de l'heure de fin de cuisson (**fig. A**).

- Ajustez l'heure de fin de cuisson souhaitée en tournant le bouton de réglage (**fig. B**).

Exemple : fin de cuisson souhaitée à 13h00.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h00. Quand votre cuisson est terminée, remettez le sélecteur de fonctions sur "0".

3 bips vous indiqueront que la température de consigne est atteinte.



#### **Il est possible :**

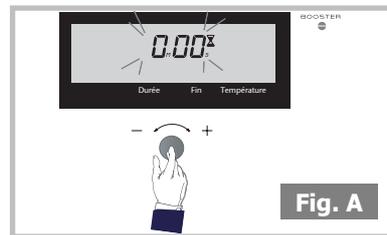
- de modifier à tout moment la durée de cuisson,
- d'annuler à tout moment la programmation en remettant la valeur de la durée à 0.00.

## Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

### Comment utiliser la minuterie ?

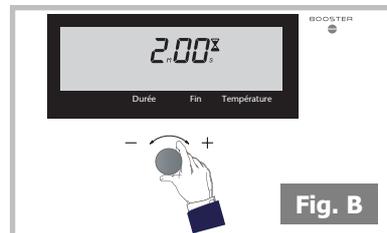
**Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four, permettant de décompter un temps.**

- Appuyez une fois sur le bouton de réglage afin de faire clignoter la minuterie (**fig. A**).



- Tournez le bouton de réglage jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 59 minutes 59 secondes) (**fig. B**).

Exemple : 2 min



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 des bips pour vous avertir.

- Pour arrêter la minuterie, tournez le bouton de réglage et l'horloge réapparaît (**fig. C**).



## Utilisez votre cuisinière en toute simplicité

### Comment faire une cuisson économique\*?

**\* Cette position permet de faire un gain d'énergie jusqu'à 20 % tout en conservant les résultats de cuisson identiques.**

**La position "ECO" est utilisée pour l'étiquetage énergétique.**

Le programmeur ne doit afficher que l'heure ; celle-ci ne doit pas clignoter.

- Tournez le sélecteur de fonctions sur la position "ECO"  (fig. A).



Fig. A

- Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur (fig. B).

Exemple : gradin 2 conseillé.

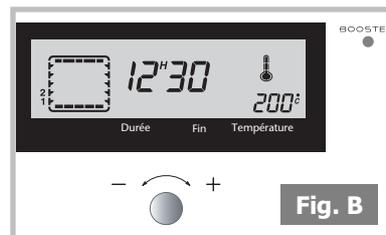


Fig. B

- Votre four vous propose la température optimale pour le mode de cuisson choisi 200°C. Il vous est cependant possible d'ajuster celle-ci en utilisant le bouton de réglage. (fig. C).

Exemple : position ajustée à 190°C.

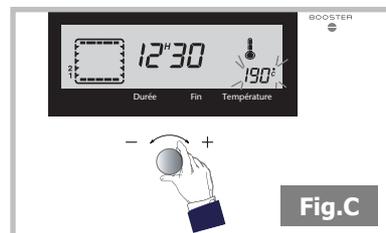


Fig. C

Après ces actions, le four chauffe : l'indicateur de montée en température s'anime et signale la progression de la température à l'intérieur du four. 3 bips vous indiqueront que la température de réglage est atteinte.



**- Après un cycle de cuisson, le ventilateur du four continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir un bon refroidissement des éléments.**

**- Pour optimiser la cuisson ECO, ne pas faire de préchauffage et ne pas ouvrir la porte.**

## *Utilisez votre cuisinière en toute simplicité*

### **L** La fonction "BOOSTER"

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.

Aussi, dès la fermeture de la porte, le four remonte rapidement en température et le voyant "BOOSTER" s'allume jusqu'à réatteindre la température sélectionnée. Vous préservez ainsi la qualité de votre cuisson.

**Nota** : la fonction "BOOSTER" est active pour les fonctions :

-  "Viandes, Poissons, Tartes",
-  "Viandes rouges, Légumes",
-  "Gâteaux, Brioches".

## Comment entretenir votre cuisinière ?

### La fonction pyrolyse

#### ● Qu'est-ce qu'une pyrolyse ?

- Votre four se nettoie par élimination à haute température des 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.

#### ● Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?

- Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson.

- Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

Actionné régulièrement (toutes les 2 ou 3 cuissons de viandes), ce cycle permet de garder un four propre en toutes circonstances.

Afin de s'adapter à chaque situation, ce four dispose de 2 cycles de nettoyage pyrolyse :

- **Un cycle économique** (PYRO ECO) d'une durée d'1h30 (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera indisponible pendant 2h00). Ce cycle consomme près de 25% de moins que le cycle pyro standard.

- **Un cycle standard** ( PYRO ) d'une durée de 2h (compte tenu du temps de refroidissement du four, celui-ci sera indisponible pendant 2h30 ), assurera un nettoyage efficace d'un four très sale.

- Par mesure de sécurité, la porte se bloque dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson. Il est impossible alors d'ouvrir la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur "0".

<b>Cuissons peu salissantes</b>	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés.	Cuissons sans éclaboussures: une pyrolyse n'est pas justifiée.
<b>Cuissons salissantes</b>	Viandes, poissons, légumes farcis (dans un plat).	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
<b>Cuissons très salissantes</b>	Grosses pièces de viande à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type si les projections sont importantes.



**- Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.**

## Comment entretenir votre cuisinière ?

### La fonction pyrolyse (suite)

#### ● Faire une pyrolyse immédiate

- Vérifiez que le programmateur affiche l'heure du jour et que celle-ci ne clignote pas.

- Positionnez la manette "sélecteur de fonctions" sur la position "PYRO" ou "PYRO ECO" (**fig. A**).

La durée de la pyrolyse est de 2 heures en "PYRO ECO" ou 2 heures 30 en "PYRO" (**fig. B**). Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

L'afficheur vous indique l'heure à laquelle votre four sera à nouveau disponible.

Le **P4r** vous indique que vous êtes en cycle de pyrolyse (ou PYRO ECO).

Au cours du cycle de pyrolyse, un cadenas  apparaît dans l'afficheur

et vous indique que la porte est verrouillée (**fig. C**).

En fin de cycle de pyrolyse, l'afficheur indique (**fig. D**).....>

Quand le cadenas n'apparaît plus dans l'afficheur, il est possible d'ouvrir la porte.

- Passez le sélecteur de fonctions sur la position "0" (**fig. E**) pour effacer les instructions de réglage.

Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.



Fig. A

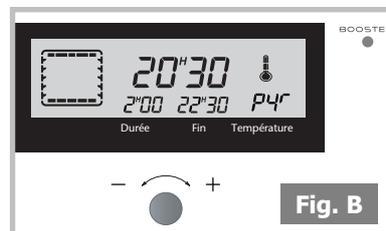


Fig. B

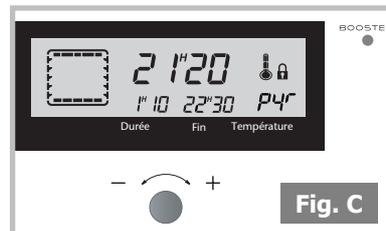


Fig. C

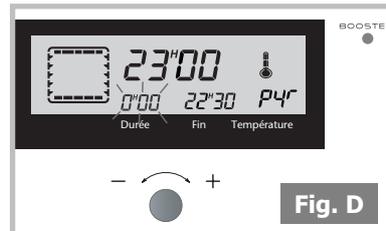


Fig. D



Fig. E



**- Avant d'effectuer la pyrolyse, retirez la casserolierie du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.**

## Comment entretenir votre cuisinière

### La fonction pyrolyse (suite)

#### ● Faire une pyrolyse différée

- Suivez les instructions décrites dans le paragraphe "**Faire une pyrolyse immédiate**".

- Appuyez successivement sur le bouton de réglage jusqu'au clignotement de la fin de cuisson (**fig. A**).

La fin de cuisson clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

- Tournez le bouton de réglage pour ajuster l'heure de fin souhaitée (**fig. B**).

Exemple : fin de pyro à 4 heures.

Après ces actions, le départ de la pyrolyse est différée pour qu'elle se termine à 4 heures.

- Passez le sélecteur de fonctions sur la position "0" pour effacer les instructions de réglage.



Fig. A

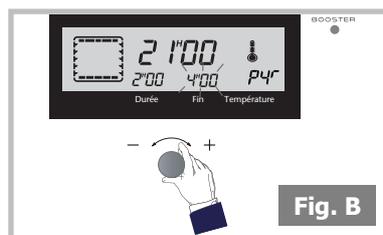


Fig. B

## Modes de cuisson du four

SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS	PRÉCONISATION TEMPÉRATURE °C		
				mini	préco	Maxi
*  <b>Cuisson Eco</b>	<b>TRADITIONNEL ECO</b> La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air	Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.	- Nota : toutes les cuissons se font <b>sans préchauffage.</b>	<b>35</b>	<b>200</b>	<b>275</b>
 <b>Viandes, Poissons, Tartes</b>	<b>TRADITIONNEL</b> La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.	Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.	- Après avoir effectué un préchauffage, réalisez les cuissons comme indiqué dans le guide de cuisson. - Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux... - Pour mijoter en cocotte fermée les plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...).	<b>35</b>	<b>225</b>	<b>275</b>
 <b>Pièces à rôtir</b>	<b>GRIL + TOURNEBROCHE</b> La cuisson s'effectue par l'élément supérieur	Préchauffage inutile. Les volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces. Le tournebroche continue de fonctionner jusqu'à l'ouverture de la porte. Glissez la lèche-frite au gradin du bas.	- Recommandé pour les volailles ou rôtis au tournebroche. - Pour saisir et cuire à coeur les gigots, côtes de boeuf. - Pour garder leur fondant aux pavés de poissons	<b>180</b>	<b>200</b>	<b>230</b>
 <b>Gâteaux, Brioches</b>	<b>SOLE</b> La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril.	Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin du bas.	- Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Les préparations qui lèvent (cake, brioches, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.	<b>35</b>	<b>205</b>	<b>275</b>

## Modes de cuisson du four

SYMBOLE	NOM DE LA FONCTION	DESCRIPTION DE LA FONCTION	RECOMMANDATIONS	PRÉCONISATION TEMPÉRATURE °C		
				mini	préco	Maxi
 <b>Viandes rouges, Légumes, Crèmes</b>	<b>TRADITIONNEL</b> La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.	Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat.	- Recommandé pour saisir les rôtis de viande rouge.	<b>180</b>	<b>240</b>	<b>275</b>
 <b>Maintien au chaud</b>	<b>MAINTIEN AU CHAUD</b> Dosage des éléments supérieur et inférieur.	Maintien au chaud.	- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).	<b>35</b>	<b>80</b>	<b>100</b>
 <b>Grillades, Gratins</b>	<b>GRIL</b> La cuisson s'effectue par l'élément supérieur	Effectuez un préchauffage de 5 minutes. Glissez la lèchefrite sur le gradin du bas.	- Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.	<b>180</b>	<b>275</b>	<b>275</b>

\* 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.

## Guide de cuisson du four

**LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.**

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin		
<b>VIANDES</b>								
Rôti de porc(1kg)	200	2					90	ajoutez un peu d'eau
<b>Rôti de veau (1kg)</b>	<b>200</b>	<b>2</b>					<b>60-70</b>	
Rôti de boeuf	*240	2					30-40	conseils au verso
<b>Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)</b>	<b>*220</b>	<b>1</b>			<b>220</b>	<b>TB</b>	<b>50-55</b>	
Volaille (1 kg)	200	2			220	TB	50-70	
<b>Volaille grosses pièces</b>	<b>180</b>	<b>1</b>					<b>90-120</b>	
Cuisses de poulet					*220	3	15-25	posées sur grille
<b>Côtes de porc, veau</b>					<b>*220-240</b>	<b>3</b>	<b>15-20</b>	
Côtes de boeuf (1 kg)					220-240	3-4	25-30	
<b>Côtes de mouton</b>					<b>*275</b>	<b>4</b>	<b>10-20</b>	
<b>POISSONS</b>								
Poissons grillés					*275	4	15-20	
<b>Poissons cuisinés (dorade)</b>	<b>*200</b>	<b>2</b>					<b>35-45</b>	<b>plat en terre</b>
Poissons papillottes	*220	2-3					10-15	
<b>LÉGUMES</b>								
Gratins (aliments cuits)					*275	3-4	30	
<b>Gratins dauphinois</b>	<b>*200</b>	<b>2</b>					<b>55-60</b>	
Lasagnes	*200	2					40-45	
<b>Tomates farcies</b>	<b>*200</b>	<b>2</b>					<b>40-45</b>	
<b>DIVERS</b>								
Brochettes					*275	4	15-20	
<b>Pâté en terrine</b>	<b>*200</b>	<b>2</b>					<b>80-100</b>	<b>bain marie</b>
Pizza pâte brisée	*210	2					30-40	moule 30 cm
<b>Pizza pâte à pain</b>	<b>*220</b>	<b>3</b>					<b>15-18</b>	<b>plat multiusages</b>
Quiches	*210	2					30-45	moule 30 cm
<b>Soufflé</b>			<b>180</b>	<b>1</b>			<b>50</b>	<b>moule 21 cm</b>
Tourtes	*200	2					40-45	
<b>Pain</b>	<b>*220</b>	<b>1</b>					<b>30-50</b>	* en ☉
Pain grillé					*275	4-5	1-2	sur la grille
<b>Cocottes fermées (daube, baeckaofen)</b>	<b>180</b>	<b>1</b>					<b>90-180</b>	<b>selon la préparation</b>

**Accessoires** : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, d'une grille plate et d'un tournebroche

## Guide de cuisson du four

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE						Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin	Thermostat °C	Gratin		
<b>PÂTISSERIES</b>								
Biscuit de Savoie - Génoise			180	1			35-45	
<b>Biscuit roulé</b>	<b>*220</b>	<b>3</b>					<b>5-10</b>	
Brioche	*180	1	*210	1			25-30	* en ☉
<b>Brownies</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>					<b>25-30</b>	<b>grand plat en verre</b>
Cake - Quatre-quarts	*180	1	*180	1			55-60	* en ☉
<b>Clafoutis</b>	<b>200</b>	<b>2</b>					<b>35-45</b>	
Crèmes	165	2					20-45	bain-marie
<b>Cookies - Sablés</b>	<b>*200</b>	<b>3</b>					<b>15-18</b>	<b>plat multiusages</b>
Kugelhopf			180	1			45-50	
<b>Meringues</b>	<b>100</b>	<b>2</b>					<b>90</b>	
Madeleines	*220	2					5-10	plaques sur la grille
<b>Pâte à choux</b>	<b>*200</b>	<b>3</b>					<b>30-40</b>	<b>selon grosseur</b>
Petits fours feuilletés	*220	3					10-15	
<b>Savarin</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>	<b>180</b>	<b>1</b>			<b>30-40</b>	
Tarte pâte brisée	*210	2					30-40	moule 30 cm
<b>Tarte pâte feuilletée fine</b>	<b>*220</b>	<b>2</b>					<b>15-25</b>	<b>plat multiusages</b>
Tarte pâte à la levure	*210	2					35-45	plat multiusages

### EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C

Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	40	65	100	150	165	180-200	210-220	240	275

#### \*Préchauffez à la température indiquée.

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.
- **TB** = tourne-broche.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

⚠ En Gril utilisant le tourne-broche (☉) ne pas dépasser 210°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.

Volume utile : 55,2 l

## Service Après-Vente

**Attention ! conservez soigneusement cette notice après avoir recopié les informations de la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou retirer le tiroir).**

  BRANDT APPLIANCES SAS 7 RUE HENRI BECQUEREL 92500 RUEIL MALMAISON	<input type="text"/> N° de série
	<input type="text"/> TYPE

### Service après-vente

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

**PIECES D'ORIGINE** : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIECES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE**.



### Relations consommateurs

**SAUTER c'est aussi le minitel...**

**36.15 SAUTER\***

*\*(0,197 € TTC/min) => tarif en vigueur à la date d'impression du document,*

**... pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :**

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

**... pour communiquer :**

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

**SERVICE CONSOMMATEURS SAUTER**  
**BP 9526**

**Vous pouvez aussi nous écrire :**

**95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

**ou nous téléphoner au :**

**N° Indigo 0 825 06 16 05**

Service Consommateurs SAUTER

⇒ *tarif en vigueur à la date d'impression du document.*

9962-9921 -06/03