

CARACTÉRISTIQUES

(References: K 532 * - K 532 C* - K 535 * - K 535C*)

ÉLECTRICITÉ	FOUR Puissance en Watts	Préchauffage 2740 W	Traditionnel 2040 W	Sole 1240 W	Gril moyen 1540 W	Gril fort 2340 W	Pyrolyse 1721 W
	Consommation du four (norme NF) pour un volume utile de 42 l		- Montée à 200° C : 0,33 kWh		- Maintien 1h à 200° C : 0,45 kWh		- Nettoyage par pyrolyse : 2,00 kWh
PLAQUE		Avant gauche : 1 500 W					
GAZ		Butane 28 mbar	Propane 37 mbar	Gaz naturel G 20 18 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butane	
	BRÛLEUR SEMI - RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15° C sous 760 mm Hg (l/h)	70 1,94 141	70 1,94 138	103 1,94 185	103 1,94 215	185 1,94 271	
	BRÛLEUR RAPIDE AVANT DROIT Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15° C sous 760 mm Hg (l/h)	85 3 218	85 3 214	132 3 286	132 3 333	240 3 420	
	BRÛLEUR RAPIDE ARRIÈRE GAUCHE Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15° C sous 760 mm Hg (l/h)	78 2,5 182	78 2,5 178	114 2,5 238	114 2,5 277	220 2,5 350	
	DÉBIT MAXIMUM - g/h - l/h	541	530	709	825	1041	

SERVICE APRÈS VENTE:

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 située dans le coffre de l'appareil. Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.

Cet appareil est conforme à l'Arrêté du 19 août 1985 (Journal Officiel du 1er septembre 1985), relatif à la limitation des perturbations radioélectriques (Directive n. 82/499 CEE en date du 7 juin 1982).

Brandt

vous propose également une gamme complète de :

- LAVE-LINGE (notamment BB40 et sa CAPACITÉ VARIABLE)
- SÈCHE-LINGE • LAVE-VAISSELLE
- RÉFRIGÉRATEURS • DUOS et COMBI-FROID
- CONGÉLATEURS • MICRO-ONDES • ENCASTRABLES

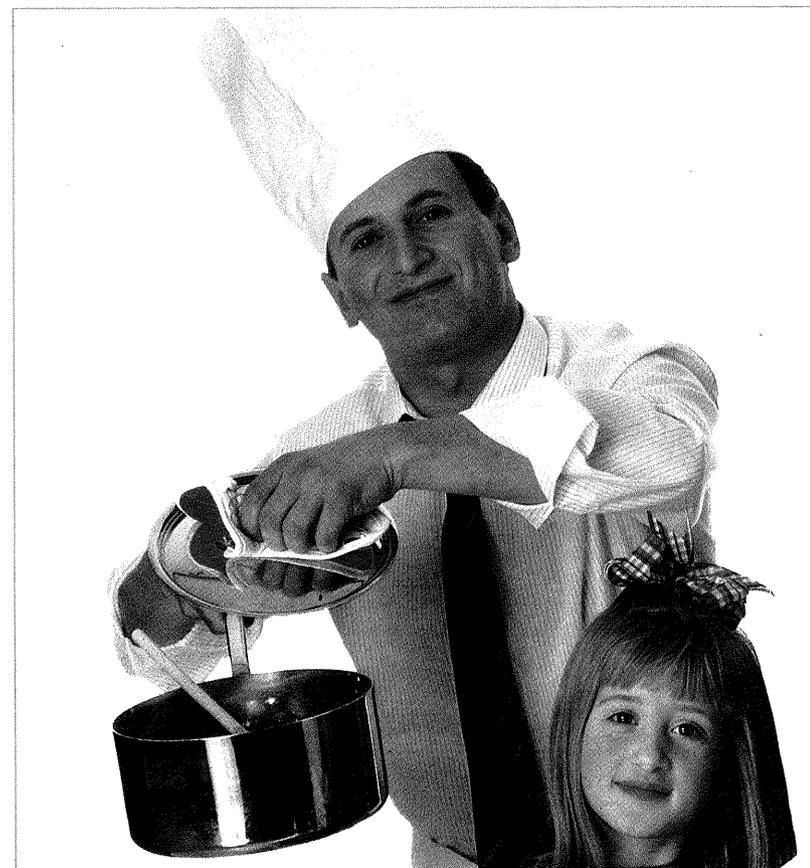
consultez nos différents catalogues.

ACCÈS - S.P.A. - S.R.L. - Imp. Nouvelle - St-Jean-de-Braye

C UISINIÈRES

Brandt

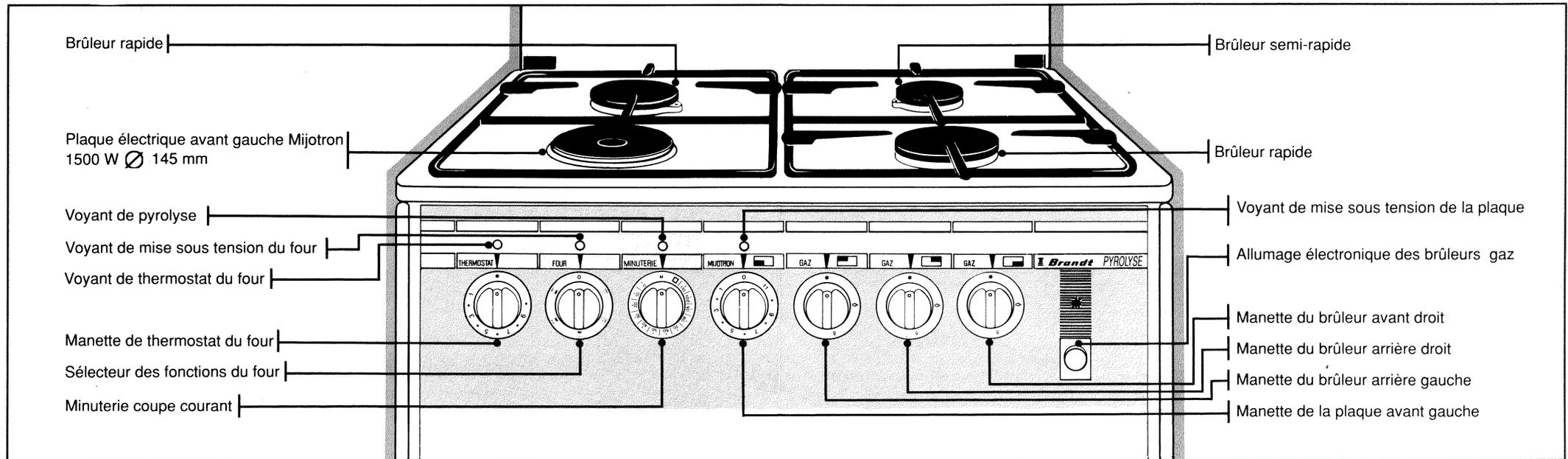
NOTICE D'UTILISATION



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 tous pays.

9954 - 2151 87X0473 02.88

CUISINIÈRE 55 cm x 55 cm mixte 3 +1- four électrique convection naturelle à nettoyage par pyrolyse



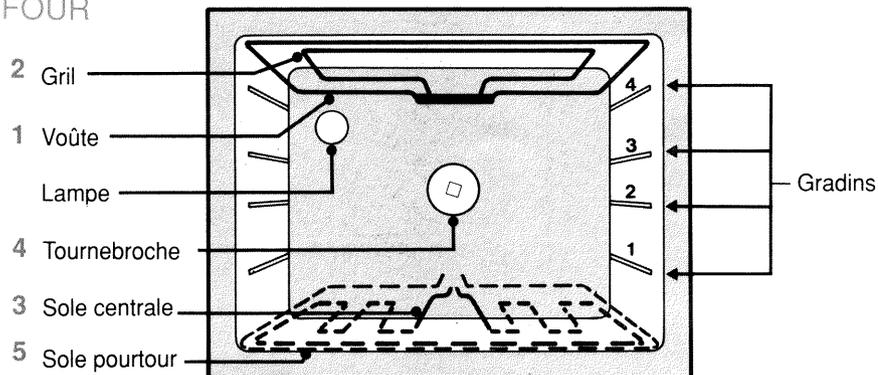
BRÛLEURS DE TABLE

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis tournant la manette dans le sens ↻. Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole ▲ et le symbole ▲, le point ● correspondant à la fermeture du robinet. Pour l'allumage des brûleurs, appuyez sur le bouton d'allumage électronique, avec la manette du brûleur en débit maximum (grande flamme) puis relâchez. Si nécessaire, renouvelez l'opération en débit réduit.

PLAQUE ÉLECTRIQUE

À la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximale, pendant 3 minutes pour durcir le revêtement. La plaque avant gauche (Mijotron) est équipée d'un régulateur de chaleur supprimant les brusques écarts de température, qui permet les cuissons les plus délicates.

FOUR



MINUTERIE

Elle permet d'obtenir l'arrêt automatique du four après le temps de cuisson affiché. Pour l'utiliser, mettez sa manette sur la position correspondant au temps désiré (en minutes). Si le temps de cuisson prévu est inférieur à 30 minutes, armez la minuterie sur 30 et revenez ensuite en arrière jusqu'à la graduation désirée. Si vous ne désirez pas utiliser la minuterie, mettez la manette en position de fonctionnement manuel en plaçant le symbole IIII en face du repère sur le bandeau.

FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction						
	Préchauffage 2740 W	Traditionnel 2040 W	Sole 1240 W	Gril moyen 1540 W	Gril fort 2340 W	Pyrolyse 1721 W
Éléments sous tension	2+3+5	1+3+5	3+5	2+4	1+2+4	1+5+3+2
Cuissons conseillées		VIANDES ROUGES ET BLANCHES LÉGUMES GÂTEAUX	PÂTISSERIES	GRILLADES TOURNEBROCHE	GRILLADES TOURNEBROCHE	

Températures approximatives selon la position affichée en fonction " Traditionnel ". Les températures indiquées ci-dessous peuvent varier de quelques degrés selon la fonction choisie.

1 80°C	2 100°C	3 125°C	4 150°C	5 170°C	6 195°C	7 215°C	8 240°C	9 265°C	10 295°C
-----------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	-------------

TABLEAU DES CUISSONS

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
AGNEAU	PORTE FERMÉE				
Côtelettes	GRIL FORT	9	5 à 8	4 (3) (4)	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	7	15 (1)	2 (3)	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	7	15 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
BŒUF					
Entrecôte	GRIL FORT	9	4 à 8	4 (3) (4)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
CAKE	SOLE	5	50	2 (3)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6	45	2 (3)	Selon grosseur sur plaque à pâtisserie
DORADE	TRADITIONNEL	7	35	2 (3)	Selon-grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	35 (1)	2 (3)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	5	55	2 (3)	Selon quantité
LAPIN RÔTI	TRADITIONNEL	7	30 (1)	2 (3)	
MAQUEREAUX GRILLÉS	GRIL MOYEN	10	18 à 20	3 (3) (4)	
MERINGUES (5)	SOLE	1	60	3 (3)	Sur plaque à pâtisserie + 30 min sans chauffage
PAIN	TRADITIONNEL	7	25	2 (3)	Selon grosseur sur plaque à pâtisserie
PÂTE BRISÉE	TRADITIONNEL	8	17	2 (3)	Non garnie selon moule
PÂTE FEUILLETÉE	TRADITIONNEL	8	15	2 (3)	Sur plaque à pâtisserie
PÂTE SABLÉE	TRADITIONNEL	6	30	2 (3)	Selon garniture
PINTADE	TRADITIONNEL	6	30 (1)	2 (3)	Selon grosseur
PIZZA	TRADITIONNEL	7	30	2 (3)	Sur plaque à pâtisserie
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	50 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 (1)	2 (3)	Selon grosseur
POULET À LA BROCHE	GRIL MOYEN	8	35 (1)	BROCHE (4)	
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	45	2 (2)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	SOLE	7	25	1 (3)	Selon épaisseur et moule
SABLÉS	TRADITIONNEL	5	18	2 (3)	Sur plaque à pâtisserie
SOUFFLÉ (fromage)	SOLE	5	50	2 (3)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	8	35	2 (3)	Selon moule
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6	55	2 (3)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	7	40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille convexe 

(5) Meringues: Sole avec préchauffage

(3) Grille concave 

(4) Lèchefrite sur sole

- Avant d'enfourner les plats pour les cuissons en " Traditionnel", préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes à la température de cuisson choisie sur la position "Préchauffage pulsé".

NOTA

Les positions de réglage du thermostat sont données à titre indicatif. Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il y a lieu d'ajuster cette dernière en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casserolierie et du tournebroche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

CONSEILS PRATIQUES

Entretien courant

CARROSSERIE	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive. Faire briller avec un linge sec ou une peau de chamois.
HUBLOT	Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.
BRÛLEURS À GAZ	Pour nettoyer les chapeaux de brûleurs, utilisez de l'eau chaude savonneuse, à l'exclusion de tout autre produit. Pour déboucher les orifices des chapeaux de brûleurs, utilisez une petite brosse à poils durs. ESSUYEZ LES SOIGNEUSEMENT AVANT LA MISE EN SERVICE.
MANETTES	Les manettes de commande s'enlèvent en les tirant à soi. En cas de difficultés, utilisez une pince en prenant soin de protéger la manette avec un chiffon.
GRILLES	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse exclusivement; jamais d'abrasifs ou d'objets tranchants.
NETTOYAGE DU FOUR PAR PYROLYSE	Mettez le sélecteur des fonctions du four sur la position pyrolyse. Amenez la minuterie jusqu'à la position (pyro 120 minutes). La pyrolyse démarrera immédiatement pour une durée de 2 heures, et s'arrêtera automatiquement. Ramenez alors le sélecteur sur zéro.

important

- **ATTENTION:** La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants. Pour leur sécurité, un dispositif de protection destiné à éviter les risques de brûlures est disponible en option.
- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.
- Par mesure de sécurité, après usage, n'omettez pas de fermer le robinet de commande général du gaz distribué ou le robinet de la bouteille de gaz butane.