

CARACTERISTIQUES

GAZ

	Butane G 30 28 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 18 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propané Air butané G 130
BRULEUR 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
BRULEUR RAPIDE MIJOTOP 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
BRULEUR 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
DEBIT MAXIMUM - g/h - l/h	541	530	709	825	1 041

ELECTRICITE

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 : 1500 W

SERVICE APRES-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.
Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.



Lors d'une intervention, demandez à votre distributeur que seules des pièces détachées d'origine soient utilisées.

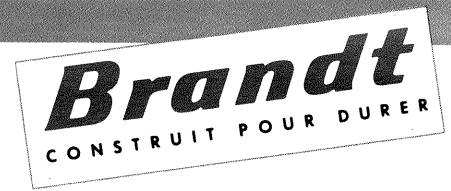
C'EST AUSSI LE MINITEL
...Pour en savoir plus sur ce produit
ou sur n'importe quel autre appareil de nos gammes

- Congélateurs
- Réfrigérateurs
- Micro-ondes
- Cuisinières
- Lave-linge
- Sèche-linge
- Lave-vaisselle
- Encastrables

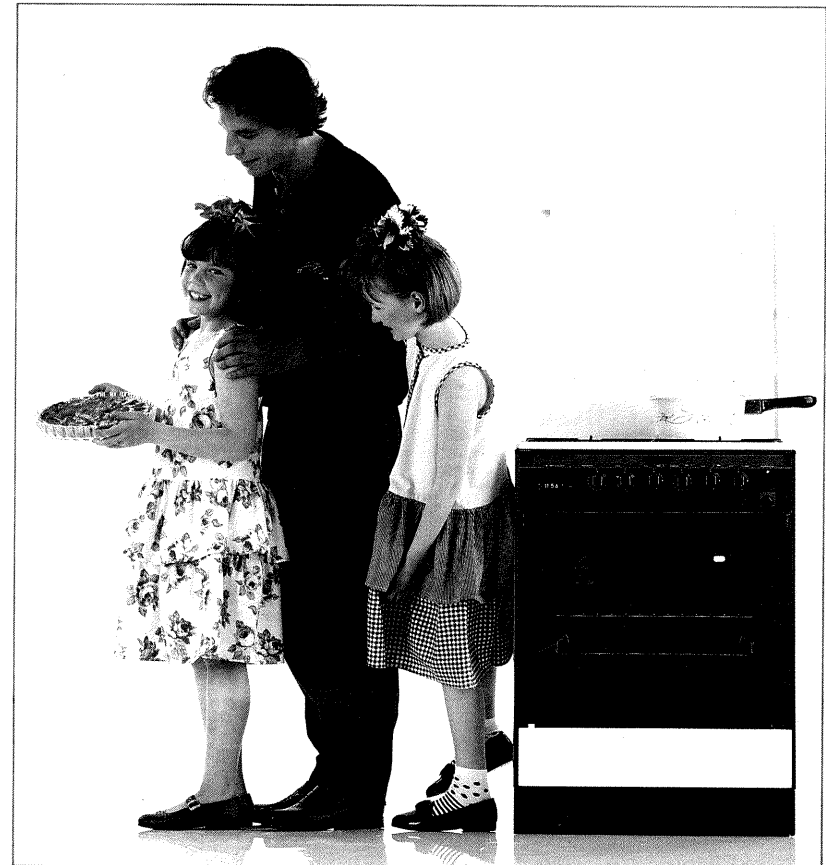
**TAPEZ 3615
CODE Brandt**

Imp. Nouvelle, St-Jean-de-Braye

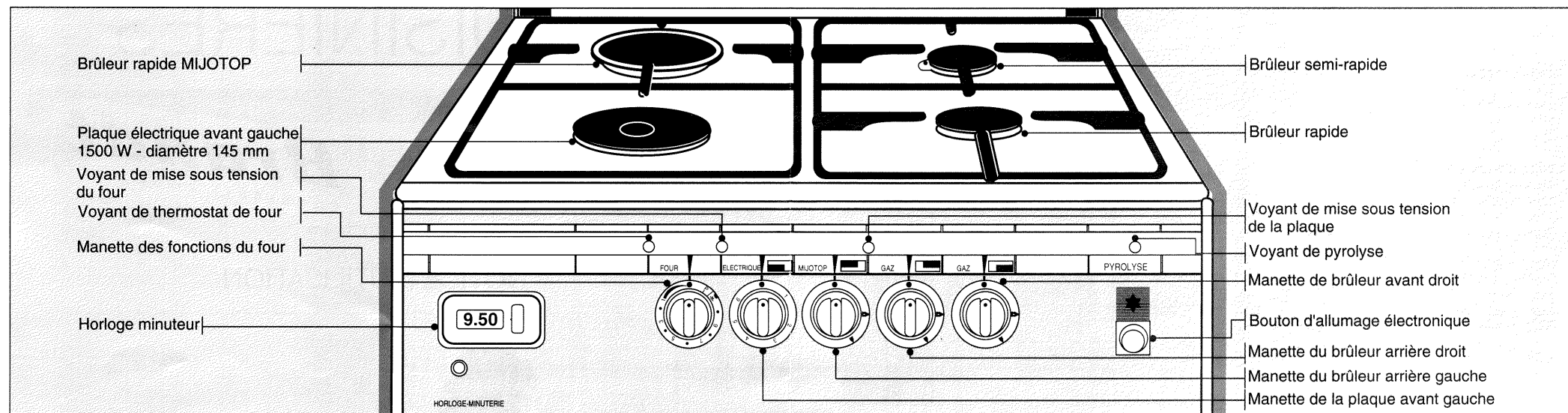
CUISINIÈRES



NOTICE D'UTILISATION



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



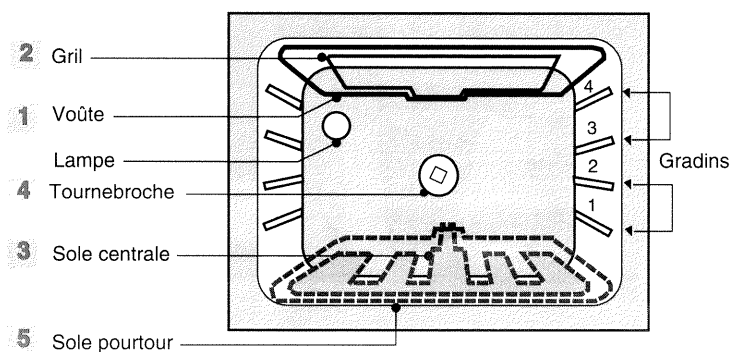
BRULEURS DE TABLE

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.

PLAQUE ELECTRIQUE

A la première utilisation, laissez chauffer la plaque à vide, à l'allure maximale, pendant 3 minutes pour durcir le revêtement.

FOUR



FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction	THERMOSTAT 1 à 10 Traditionnel 2040 W	 Gril fort 2340 W	 Pyrolyse 1721 W
	1+3+5	1+2+4	1+2+3+5
	VIANDES ROUGES ET BLANCHES LEGUMES GATEAUX	GRILLADES TOURNEBROCHE	

Températures approximatives selon la position affichée en fonction "Traditionnel". Ces températures peuvent varier de quelques degrés selon la fonction choisie.

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

ATTENTION :

- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants. Pour leur sécurité, une porte froide est disponible en option. Elle permet d'éviter les risques de brûlures. Pour plus d'informations, contactez votre distributeur.
- 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.
- Tous les ustensiles, autres que ceux spécifiés dans la notice d'instructions comme pouvant rester pendant la pyrolyse, et toutes éclaboussures excessives doivent être enlevés avant de commencer le processus de nettoyage par pyrolyse.

TABLEAU DES CUISSONS

RECETTES	POSITION MANETTE FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	PORTE FERMEE				
AGNEAU			5 à 8	4 (3)	(4)
Côtelettes					
Gigot	FOUR	7	15 (1)	2 (3)	Selon grosseur
Selle	FOUR	7	15 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
BOEUF			4 à 8	4 (3)	(4)
Entrecôte					
Rôti	FOUR	8	15 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
CAKE	FOUR	5	50	1 (2)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	FOUR	6	45	2 (3)	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
DORADE	FOUR	7	35	2 (3)	Selon grosseur
DINDE	FOUR	7	35 (1)	2 (3)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	FOUR	5	55	2 (3)	Selon quantité
LAPIN ROTI	FOUR	7	30 (1)	2 (3)	
MAQUEREUX GRILLES			18 à 20	3 (2)	(4)
MERINGUES	FOUR	1	60	3	Sur plat lèche-frite multi-usages + 30 min. sans chauffage
PAIN	FOUR	7	25	2	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
PATE BRISEE	FOUR	8	17	2 (3)	Non garnie selon moule
PATE FEUILLETEE	FOUR	8	15	2	Sur plat lèche-frite multi-usages
PATE SABLEE	FOUR	6	30	2 (3)	Selon garniture
PINTADE	FOUR	6	25/30 (1)	2 (3)	Selon grosseur
PIZZA	FOUR	7	30	2	Sur plat lèche-frite multi-usages
PORC (rôti)	FOUR	6	30/40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	FOUR	6	25 (1)	2 (3)	Selon grosseur
POULET (T.B.)			25 (1)	BROCHE (4)	
QUATRE-QUARTS	FOUR	5	45	2 (3)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	FOUR	7	25	1/2 (3)	Selon épaisseur et moule
SABLES	FOUR	5	18	3	Sur plat lèche-frite multi-usages
SOUFFLE (fromage)	FOUR	5	35	2 (2)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	FOUR	8	35	1/2 (3)	Selon moule
TOMATES FARCIES	FOUR	6	55 (1)	2 (3)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	FOUR	7	40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille positionnée

(3) Grille positionnée

(4) Plat lèche-frite multi-usages au gradin inférieur

- Avant d'enfourner les plats pour les cuissons, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes à la température choisie sur la position "FOUR".

NOTA : Les positions de réglages 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.

Influence des moules sur les cuissons : Si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhérent et extérieur coloré, en fonte émaillée, ou aluminium anodisé, remontez la préparation d'un gradin. Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante (tarte, quiche...).

Votre cuisinière est équipée des éléments suivants : - 1 grille cambrée, 1 plat lèche-frite multi-usages

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

BRULEUR MIJOTOP

UN BRULEUR POUR MIJOTER : Par sa forme et son débit très réduit, le chapeau MIJOTOP diffuse uniformément la chaleur sous le fond du récipient pour permettre mijotages et réchauffages sans que les aliments n'attachent le fond.

Votre brûleur MIJOTOP permet également de faire bouillir et de saisir en position maxi puis de mijoter en maintenant au chaud en position mini par simple rotation de la manette.

D'autre part, la forme du chapeau ainsi que la disposition des différents trous en font un brûleur très sûr même en débit réduit.

Sa composition en 2 parties amovibles facilite l'entretien.

SUPPORT CASSEROLE : Un support petite casserole livré avec votre appareil vous permettra d'utiliser directement toute taille de récipient sur votre MIJOTOP.

Vous trouverez, ci-dessous, quelques conseils d'utilisation de votre brûleur MIJOTOP.

EXEMPLES D'UTILISATION DU MIJOTOP

ETUVER

- SAUCE A L'OSEILLE :

- . Etuver l'oseille avec le beurre,
- . Ajouter crème, assaisonnement

: Réglage mijotop mini
: Augmenter légèrement pour épaissir la préparation

SANS BAIN-MARIE

- SAUCE BEARNAISE :

- . Réduction vinaigre, herbes et échalottes
- . Introduire jaunes d'oeufs et beurre par petits morceaux

: Réglage moyen
: Réglage mijotop mini

- SAUCE HOLLANDAISE :

- . Jus de citron, jaune d'oeufs, sel

: Réglage mijotop mini jusqu'à ce que ce mélange devienne crémeux
: Maintenir ce réglage sans cesser de remuer la préparation

- COULIS DE TOMATES :

- . Mettre tous les ingrédients dans une casserole à demi-couverte

: Réglage mijotop mini pendant 1 heure (pour 6 grosses tomates)

BIEN MIJOTER

- GOULASH :

- . Rissolage cubes de boeuf (1 kg)
- . Mijotage sauce : 2 h 30

: Réglage mijotop maxi
: Réglage mijotop mini

- BLANQUETTE DE VEAU :

- . Rissolage tendron de veau (1,2 kg)
- . Mijotage sauce 1 h 15.

: Réglage mijotop maxi
: Réglage mijotop mini

GLACER SANS ATTACHER

- PETITS NAVETS GLACES :

- . Navets saupoudrés de sucre
- . 1/2 verre d'eau
- . Couvrir et mijoter pendant 45 mn

: Réglage mijotop mini

EXEMPLES D'UTILISATION DU MIJOTOP

LAISSER FREMIR

- COURT-BOUILLON :

- . 1 bouquet garni
- . 1 gousse d'ail
- . 1 oignon + 1 clou de girofle
- . 1 carotte en rondelles
- . 2 cuillérées à soupe de vinaigre
- . 1/2 litre d'eau
- . sel, poivre grains

: Préparer le court-bouillon avec tous les ingrédients
 : Amener à ébullition réglage maxi
 : Maintenir le frémissement réglage mini, y plonger les poissons 15 mn environ

- COURT-BOUILLON POUR HADDOCK :

- . 1/4 litre de lait
- . 1/2 litre d'eau
- . citron en rondelles
- . poivre

: Préparer le court-bouillon avec tous les ingrédients
 : Amener à ébullition réglage maxi,
 : Maintenir le frémissement réglage mini

CUIRE SANS ATTACHER

- OEUFS BROUILLES :

- . Fouettez les oeufs dans une casserole jusqu'à épaississement.
- . Ajoutez crème, fromage ou jambon finement haché, ou crevettes cuites hachées...

: Réglage mijotop mini
 : Réglage mijotop mini

- RIZ AU LAIT :

- . 1 litre de lait
- . 200 g de riz
- . Précuisson à l'eau du riz

- . Ebullition du lait
- . Cuisson du riz

: Ebullition eau : réglage mijotop maxi
 : Maintenir l'ébullition pendant 5 mn
 : Réglage mijotop maxi
 : Réglage mijotop mini une vingtaine de minutes

CREMES DELICATES

- CREME ANGLAISE :

- . Ebullition du lait
- . Cuisson crème

: Réglage mijotop maxi
 : Réglage mijotop mini sans cesser de remuer la préparation

- SABAYON:

- . Fouettez la préparation dans une casserole

: Réglage mijotop mini

- MOUSSE AU CITRON :

- . Sucre, citron, oeufs
- . Faire épaisir le mélange

: Réglage mijotop mini

- SAUCE CHOCOLAT :

- . Faire fondre le chocolat

: Réglage mijotop mini

RECHAUFFAGE

- CONSERVES :

- . Cassoulet, choucroute, potée, lentilles aux saucisses

: Réglage mijotop mini

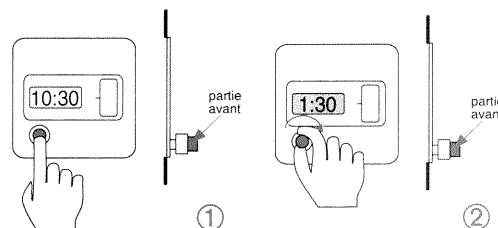
- PLATS PREPARES LA VEILLE :

- . Coq au vin, bourguignon, boeuf mode

: Réglage mijotop mini
 : Réglage mijotop mini

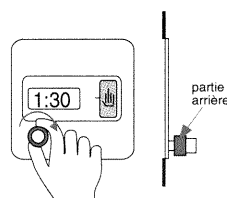
HORLOGE MINUTEUR FIN DE CUISSON

1) Mise à l'heure de l'horloge



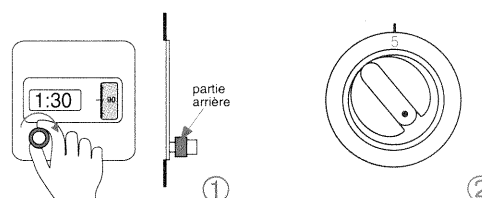
1 Poussez et tournez en même temps la partie avant du bouton pour le choix de la mise à l'heure.

2) Mise en position manuelle pour cuisson immédiate sans programmation



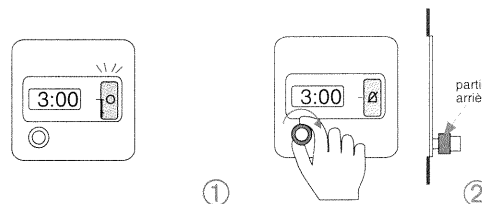
Tournez la partie arrière du bouton jusqu'à ce que le symbole (position manuelle) s'affiche dans le cadran.

3) Cuisson immédiate avec temps de cuisson programmé



1 Tournez la partie arrière du bouton pour afficher le temps choisi sur le cadran (maxi 120 minutes).
 Exemple, ici 90 minutes.
 2 Réglez votre four sur la position de cuisson choisie.
 Exemple : position 5. La cuisson débute immédiatement.

4) Fin de cuisson



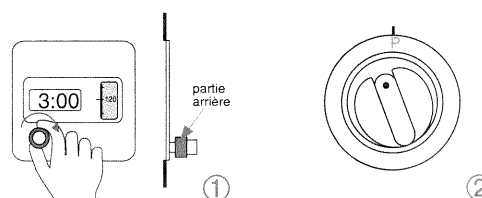
1 La sonnerie est déclenchée en fin de cuisson.

2 Tournez la partie arrière du bouton vers la droite jusqu'à la position pour arrêter la sonnerie.

Remarque : Si vous n'arrêtez pas manuellement la sonnerie, elle s'arrêtera automatiquement au bout de 3 minutes.

IMPORTANT :
 Tournez à nouveau le bouton pour afficher le symbole (position manuelle (voir paragraphe 2)).

5) Pyrolyse



1 Tournez la partie arrière du bouton pour afficher un temps de pyrolyse de 120 minutes.

2 Réglez votre four sur la fonction "pyro" (P), les voyants s'allument. La pyrolyse débute immédiatement pour une durée de 120 minutes.

Fin de pyrolyse

Voir Fin de cuisson paragraphe 4)