

CARACTERISTIQUES

ELECTRICITE	PLAQUE	- Arrière gauche	:	2000	W	
	FOUR	- Montée à 200°C	:	0,41 kWh		
GAZ	Consommation du four (norme NF) pour un volume utile de 55 l	- Maintien 1 h à 200°C	:	0,50 kWh		
		- Nettoyage par pyrolyse	:	2,30 kWh		
		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
	BRULEURS SEMI-RAPIDES					
	Repère marqué sur l'injecteur	70	70	103	103	185
	Débit calorifique/PCS (kW)	1,94	1,94	1,94	1,94	1,94
	Débit horaire (g/h)	141	138			
	Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			185	215	271
	BRULEUR ULTRA-RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	94	94	136	136	250	
Débit calorifique/PCS (kW)	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	
Débit horaire (g/h)	255	250				
Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)			333	388	490	
DEBIT MAXIMUM						
- g/h	537	526	703	818	1032	
- l/h						

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.

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



Brandt

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

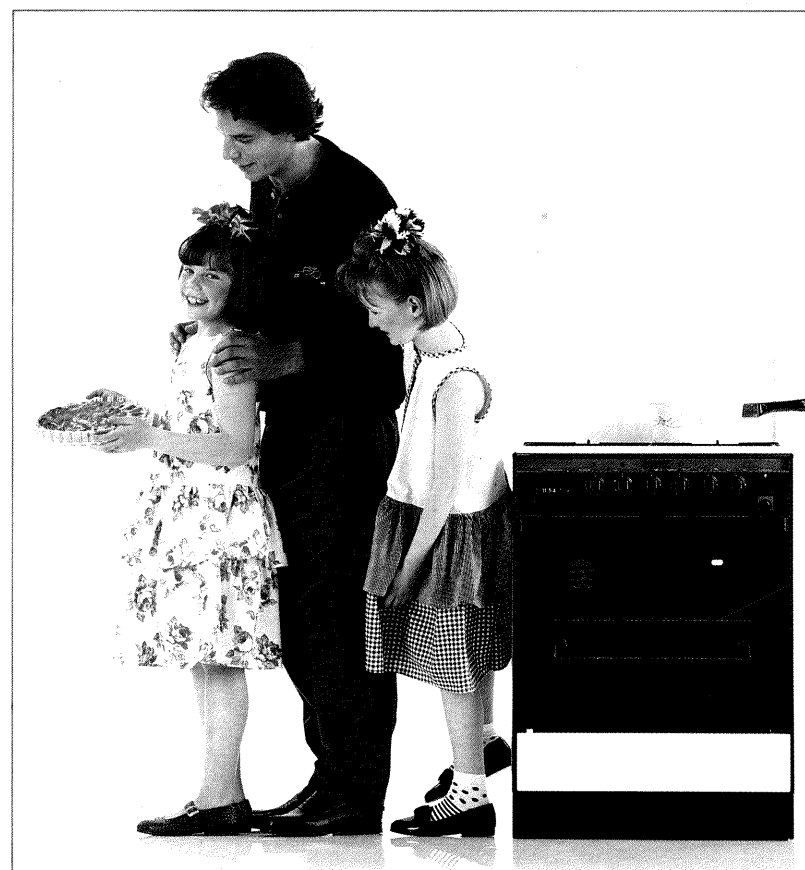
TAPEZ 3615
CODE Brandt

Imp. Nouvelle, St-Jean-de-Braye

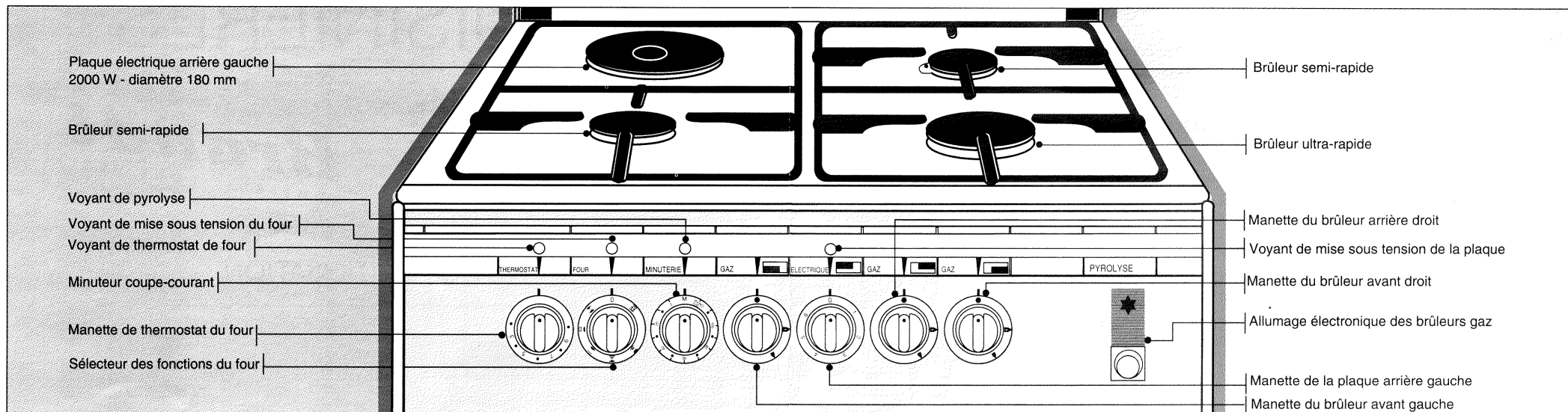
CUISINIÈRES

Brandt
CONSTRUIT POUR DURER

NOTICE D'UTILISATION



Cuisinière 60 X 60 cm mixte 3+1 - four électrique convection naturelle à nettoyage par pyrolyse



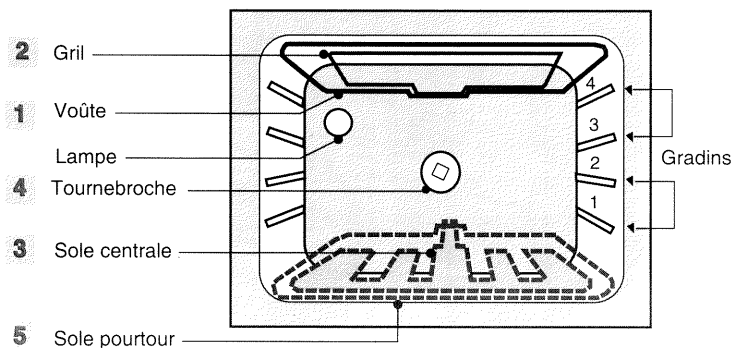
BRULEURS DE TABLE

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						
	Préchauffage 3240 W	Traditionnel 2240 W	Sole 1440 W	Gril moyen 1840 W	Gril fort 2640 W	Pyrolyse 2250 W
Éléments sous tension	2+3+5	1+3+5	3+5	2+4	1+2+4	5+2
Cuissons conseillées		VIANDES BLANCHES ET ROUGES POISSONS VOLAILLES PATISSERIES	PATISSERIES	GRILADES TOURNEBROCHE	GRILADES 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	290°C

TABLEAU DES CUISSONS

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	PORTE FERMEE				
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL FORT	9	6 à 8	3 (2) (4)	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	7	15 à 18 (1)	2 (3)	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	7	15 à 18 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
BOEUF					
Entrecôte	GRIL FORT	10	5 à 8	3 (2) (4)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
CAKE	SOLE	5	50	2 (2)	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6	30	2	Selon grosseur sur plat lèchefrite multi-usages
DORADE	TRADITIONNEL	7	35	2 (3)	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	35 (1)	1 (2)	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	5	55	2 (3)	Selon épaisseur
LAPIN ROTI	TRADITIONNEL	6	30 (1)	2 (3)	
MAQUEREAUX GRILLES	GRIL FORT	9	16 à 18	3 (2) (4)	
MERINGUES	SOLE	1	90	3	Sur plat lèchefrite multi-usages
PAIN	TRADITIONNEL	7	25	2	Selon grosseur sur plat lèchefrite multi-usages
PATE BRISEE	TRADITIONNEL	8	17 à 18	2 (3)	Non garnie selon moule
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8	15	2 (3)	Selon moule
PATE SABLEE	TRADITIONNEL	6	30 à 50	2 (3)	Selon garniture
PINTADE	TRADITIONNEL	6	25 à 30 (1)	2 (3)	Selon grosseur
PIZZA	TRADITIONNEL	7	30	2	Sur plat lèchefrite multi-usages
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	30 à 40 (1)	2 (3)	Selon épaisseur
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	6	25 (1)	2 (3)	Selon grosseur
POULET (T.B.)	GRIL MOYEN	9	25 (1)	BROCHE (4)	
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	40	2 (2)	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	SOLE	7	25	1 ou 2 (3)	Selon épaisseur et moule
SABLES	TRADITIONNEL	5	18 à 20	3	Sur plat lèchefrite multi-usages
SOUFFLE (fromage)	SOLE	5	50	2 (3)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	8	30 à 35	1 ou 2 (3)	Selon moule
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6	55	2 (3)	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	6	45 (1)	2 (3)	

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille convexe 

(3) Grille concave 

(4) Plat lèchefrite 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 "Préchauffage".

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 équipé des éléments suivants : - 1 grille cambrée
- 1 plat lèchefrite multi-usages

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

MINUTERIE

Elle permet 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 en position de fonctionnement manuel en plaçant le symbole **M** en face du repère sur le bandeau.

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.
BRULEURS A 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 SOIGNEUSEMENT AVANT LA MISE EN SERVICE
MANETTES	Les manettes de commande s'enlèvent en les tirant vers 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, une porte froide est disponible en option. Elle permet d'éviter les risques de brûlures. Pour plus d'informations : contactez votre distributeur.

■ 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.

■ 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.