

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
<b>BRULEURS SEMI-RAPIDES</b> 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
<b>BRULEUR ULTRA RAPIDE AVANT DROIT</b> Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 760 mm Hg (l/h)	94 3,5 255	94 3,5 250	136 3,5 333	136 3,5 388	250 3,5 490
<b>DEBIT MAXIMUM</b> - g/h - l/h	537	526	703	818	1 032

ELECTRICITE

Consommation du four (norme NF) pour un volume utile de 58 l  
 - Montée à 200°C : 0,45 kWh  
 - Maintien 1h à 200°C : 0,65 kWh

PLAQUE - Arrière gauche : 2000 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*

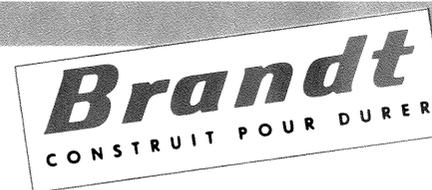
- Congélateurs
- Réfrigérateurs
- Micro-ondes
- Cuisinières
- lave-linge
- Sèche-linge
- lave-vaisselle
- Encastrables

64017171

**TAPEZ 3615**  
**CODE Brandt**

Imp. Nouvelle St-Jean-de-Braye

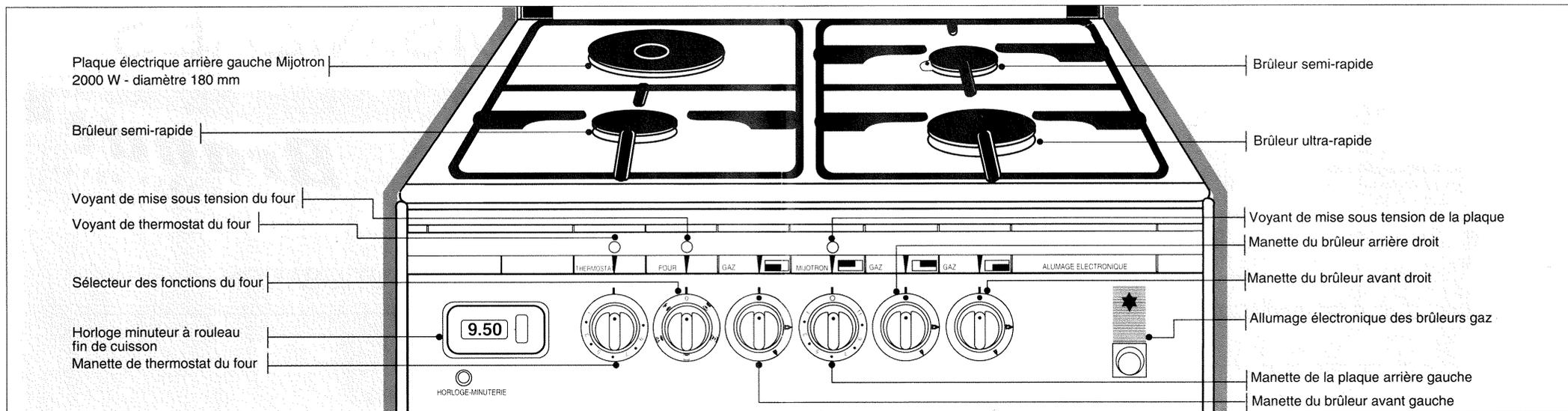
# CUISINIÈRES



## NOTICE D'UTILISATION



# Cuisinière 60 x 60 mixte 3 + 1 - four électrique à émail catalytique



## BRULEURS DE TABLE

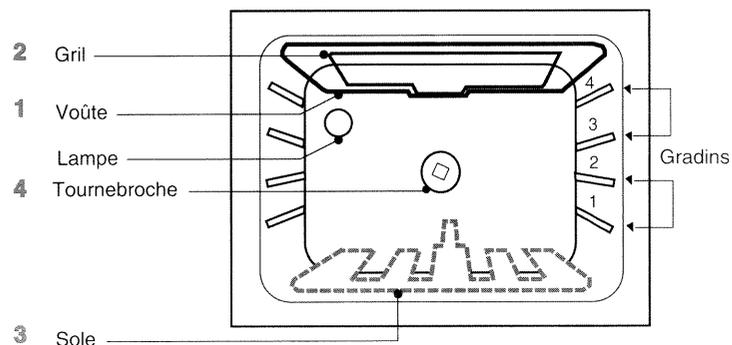
Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant la manette dans le sens . Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole et le symbole , le point correspondant à la fermeture du robinet. Pour l'allumage des 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.

La plaque arrière gauche (Mijotron) est équipée d'un régulateur de chaleur, supprimant les brusques écarts de température, qui permet les cuissons les plus délicates.

## FOUR



## FONCTIONS DU FOUR

Symboles de fonction

Préchauffage 3140 W	Traditionnel 2140 W	Sole 1340 W	Gril moyen 1840 W	Gril fort 2640 W
2+3	1+3	3	2+4	1+2+4
	VIANDES BLANCHES ET ROUGES LEGUMES GATEAUX	PATISSERIES	GRILADES TOURNEBROCHE	GRILADES TOURNEBROCHE

Eléments sous tension

Cuissons conseillées

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

1 75°C	2 100°C	3 120°C	4 145°C	5 170°C	6 190°C	7 215°C	8 235°C	9 260°C	10 285°C
-----------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	-------------

# TABLEAU DES CUISSONS avec plat unique

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES (*)	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	<b>PORTE FERMEE</b>				
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL MOYEN	10	8 à 10	3	Grille convexe et (3)
Gigot	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15 (1)	2	
Selle	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15 (1)	2	
BOEUF					
Entrecôte	GRIL FORT	10	6 à 8	3	Grille convexe et (3)
Rôti	TRADITIONNEL	8-9	15 (1)	2	
CAKE	SOLE	5	50 à 60	1	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6-7	35 à 45	2	Selon grosseur
DORADE	TRADITIONNEL	7-8	35	2	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7-8	25 à 30 (1)	2	
GRATIN DAUPHINOIS	TRADITIONNEL	5	40 à 50	2	Selon quantité
LAPIN ROTI	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
MAQUEREUX GRILLES	GRIL MOYEN	10	20	3	Grille convexe et (3)
MERINGUES BLANCHES	SOLE (2)	1	60	3	Plus 30 min. sans chauffage
MERINGUES BLONDES	SOLE (2)	2	50	3	Plus 30 min. sans chauffage
PAIN	TRADITIONNEL	7-8	20 à 30	2	Selon épaisseur
PAIN DE MIE	TRADITIONNEL	7-8	20 à 30	2	Selon la quantité de pâte
PATE BRISEE	TRADITIONNEL	8-9	15	2	Pâte brisée non garnie
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8-9	10 à 15	2	Pâte feuilletée non garnie
PATE SABLEE (tarte)	TRADITIONNEL	6-7	30 à 35	2	Selon garniture
PINTADE	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
PIZZA	TRADITIONNEL	7-8	30 à 35	2	Selon moule
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6-7	40 (1)	2	
POULET (rôti)	TRADITIONNEL	6-7	25 (1)	2	
POULET (T.B.)	GRIL MOYEN	10	25 (1)	BROCHE	Sans préchauffage
QUATRE-QUARTS	SOLE	5	40 à 50	2	Selon épaisseur et moule
QUICHE LORRAINE	SOLE	7-8	25 à 30	2	Selon épaisseur et moule
SABLES	TRADITIONNEL	5	15	3	Plat lèchefrite multi-usages
SOUFFLE (fromage)	SOLE	5	30 à 35	2	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADITIONNEL	8-9	20 à 25	1	
TOMATES FARCIES	TRADITIONNEL	6-7	40 à 45	2	
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	6-7	40 (1)	2	Selon épaisseur

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Pour les meringues, préchauffer position "SOLE".

(3) Plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur.

(\*) Avant d'enfourner les plats, préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes sur la position "PRECHAUFFAGE".

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

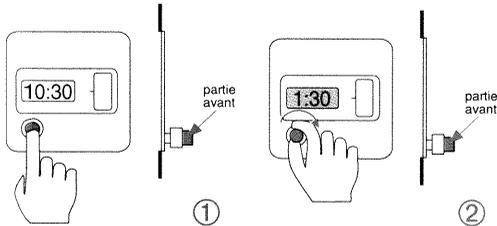
Votre cuisinière est équipée des éléments suivants :

- 1 grille cambrée
- 1 plat lèchefrite multi-usages

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

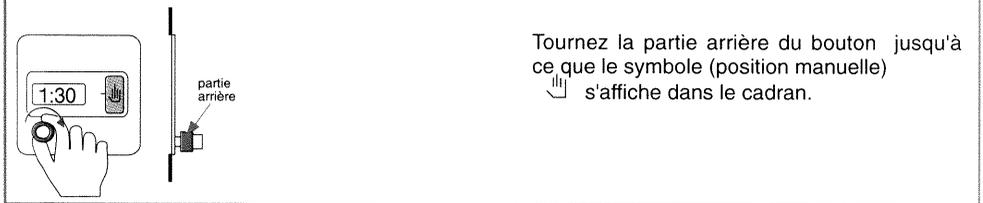
# HORLOGE MINUTEUR FIN DE CUISSON

## 1) Mise à l'heure de l'horloge



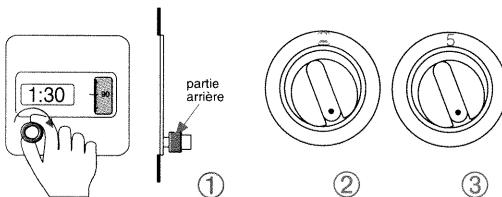
① Poussez et tournez en même temps la partie avant du bouton pour le choix de la mise à l'heure.

## 2) Mise en position manuelle pour cuisson immédiate sans programmation



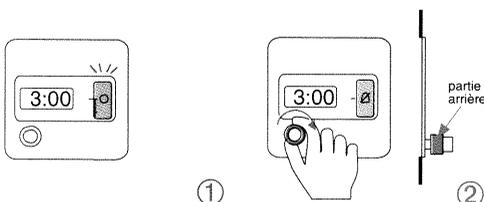
Tournez la partie arrière du bouton jusqu'à ce que le symbole (position manuelle)  s'affiche dans le cadran.

## 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 la manette "**FOUR**" sur la position de cuisson choisie. Ex : position "Traditionnel".  
③ Réglez la manette "**THERMOSTAT**" sur la position de thermostat choisie. Ex. 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)).

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.

Cet appareil est conforme à l'Arrêté du 16 août 1989, relatif à la limitation des perturbations radioélectriques (Directive n° 76.889 modifiée par la Directive CEE n° 76.308).