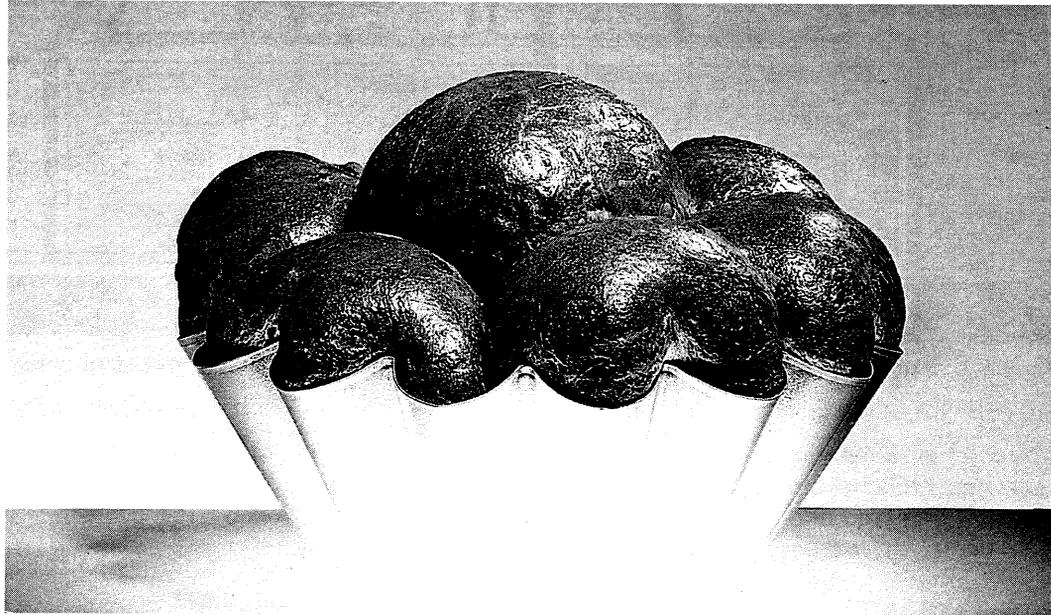
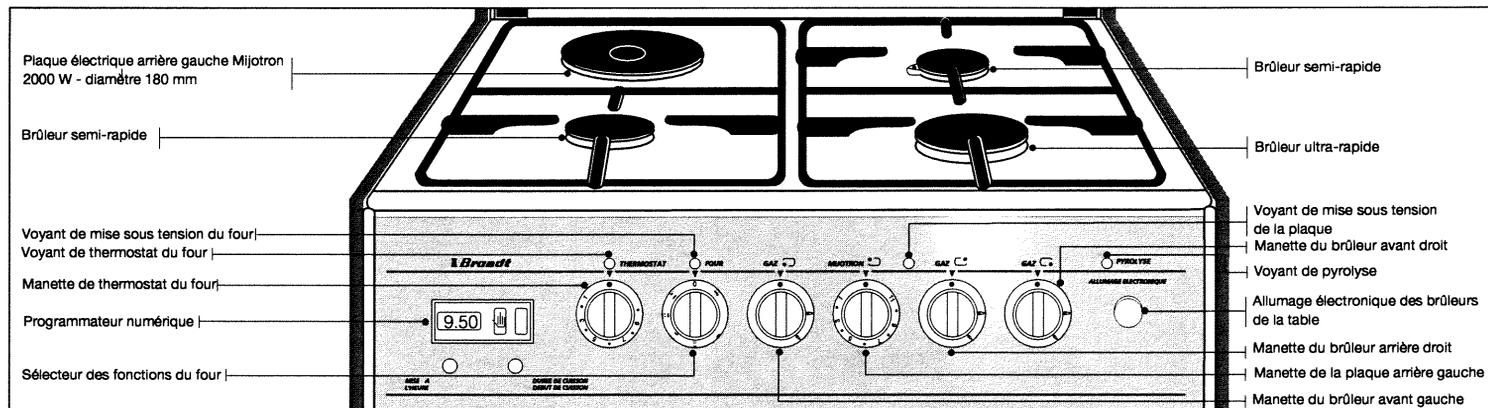


**Cuisinière
référence K 634 C*
Livret d'utilisation**



 Brandt

Comment utiliser les foyers de votre cuisinière ?



Brûleurs de table

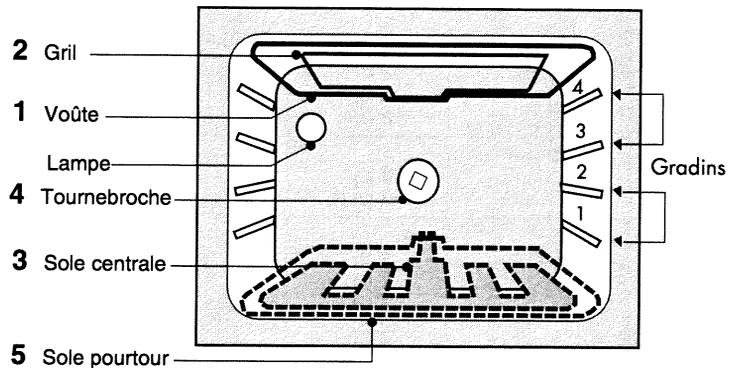
Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis tournant la manette dans le sens ↻. Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole ⚡ et le symbole 🔥, le point ● correspondant à la fermeture du robinet. Pour l'allumage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

Plaque électrique

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

Comment utiliser votre four ?

Fonctions du four



Symboles de fonction

Éléments sous tension

Cuissons conseillées

Préchauffage 3240 W	Traditionnel 2240 W	Sole 1440 W	Gril moyen 1840 W	Gril fort 2640 W	Pyrolyse 2250 W
2 + 3 + 5	1 + 3 + 5	3 + 5	2 + 4	1 + 2	5 + 2
	VIANDES BLANCHES ET ROUGES POISSONS VOLAILLES PATISSERIES	PATISSERIES	GRILLADES TOURNEBROCHE	GRILLADES	

Guide de cuisson

RECETTES	SELECTEUR DE CUISSON	POSITION THERMOSTAT	GRADIN A PARTIR DU BAS	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	OBSERVATIONS
ENTREES - LEGUMES					
<i>Pizza</i>	TRADITIONNEL	7	3	30	Sur plat lèche-frite multi-usages
<i>Quiche lorraine</i>	TRADITIONNEL	7	1 ou 2 (3)	25	Selon épaisseur et moule
<i>Soufflé fromage</i>	SOLE	5	2 (3)	50	Selon quantité
<i>Gratin dauphinois</i>	TRADITIONNEL	5	2 (3)	55	Selon épaisseur
<i>Tomates farcies</i>	TRADITIONNEL	6	2 (3)	55	Selon grosseur
POISSONS					
<i>Dorade</i>	TRADITIONNEL	7	2 (3)	35	Selon grosseur
<i>Maquereaux</i>	GRIL FORT	9	3 (2) (4)	16 à 18	
VIANDES					
<i>Côtes d'agneau</i>	GRIL FORT	9	3 (2) (4)	6 à 8	Selon épaisseur
<i>Dinde</i>	TRADITIONNEL	7	1 (2)	35 (1)	Selon épaisseur
<i>Entrecôte de boeuf</i>	GRIL FORT	9	3 (2) (4)	5 à 8	Selon épaisseur
<i>Gigot</i>	TRADITIONNEL	7	2 (3)	15 à 18 (1)	Selon grosseur
<i>Lapin rôti</i>	TRADITIONNEL	6	2 (3)	30 (1)	
<i>Rôti de boeuf</i>	TRADITIONNEL	8	2 (3)	15 (1)	Selon épaisseur
<i>Rôti de porc</i>	TRADITIONNEL	6	2 (3)	30 à 40 (1)	Selon épaisseur
<i>Rôti de veau</i>	TRADITIONNEL	6	2 (3)	45 (1)	
<i>Poulet broche</i>	GRIL MOYEN	8	BROCHE (4)	25 (1)	
<i>Poulet rôti</i>	TRADITIONNEL	6	2 (3)	25 (1)	Selon grosseur
<i>Pintade</i>	TRADITIONNEL	6	2 (3)	25 à 30 (1)	Selon grosseur
<i>Selle</i>	TRADITIONNEL	7	2 (3)	15 à 18 (1)	Selon épaisseur
PATISSERIES					
<i>Cake</i>	SOLE	5	2 (2)	50	Selon épaisseur et moule
<i>Choux (pâte à)</i>	TRADITIONNEL	6	3	30	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi-usages
<i>Meringues</i>	SOLE	1	3	90	Sur plat lèche-frite multi-usages
<i>Pâte brisée</i>	TRADITIONNEL	8	2 (3)	17 à 18	Non garnie selon moule
<i>Pâte feuilletée</i>	TRADITIONNEL	8	2 (3)	15	Selon moule
<i>Pâte sablée</i>	TRADITIONNEL	6	2 (3)	30 à 50	Selon garniture
<i>Quatre-quarts</i>	SOLE	5	2 (2)	40	Selon épaisseur et moule
<i>Sablés</i>	TRADITIONNEL	5	3	18 à 20	Sur plat lèche-frite multi-usages
<i>Tarte fruits juteux</i>	TRADITIONNEL	8	1 ou 2 (3)	30 à 35	Selon moule

Guide de cuisson

(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 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 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
- 1 tournebroche

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

Températures approximatives selon la position affichée en fonction «**TRADITIONNEL**».

Ces températures peuvent varier de quelques degrés selon la fonction choisie.

Equivalence chiffre		→ °C									
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
°C	80°C	100°C	125°C	150°C	170°C	195°C	215°C	240°C	265°C	290°C	

Quelques conseils pour l'utilisation de votre cuisinière ?

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.

BRÔLEURS 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 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.

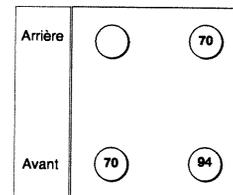
Important :

- La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants.
- 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.

Caractéristiques de votre cuisinière

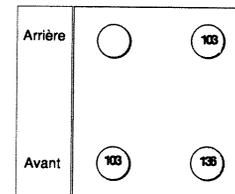
REPÉRAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE

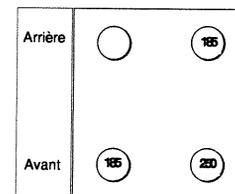


Appareil destiné à être utilisé en : FR. cat III 1c2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane G 130 8 mbar
BRULEURS SEMI-RAPIDES					
Repère marqué sur l'injecteur	70	70	103	103	185
Débit nominal/PCS (kW)	1,94	1,94	1,94	1,94	1,94
Débit réduit/PCS (kW)	0,46		0,37		
Débit horaire (g/h)	141	138			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			185	215	271
BRULEUR ULTRA-RAPIDE					
Repère marqué sur l'injecteur	94	94	136	136	250
Débit nominal/PCS (kW)	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Débit réduit/PCS (kW)	0,78		0,58		
Débit horaire (g/h)	255	250			
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			333	388	490
Débit calorifique/PCS (kW)	7,38	7,38	7,38	7,38	7,38
- g/h	537	526			
- l/h			703	818	1 032

GAZ NATUREL



AIR PROPANÉ



Service Après-Vente

IMPORTANT :

- Pour bénéficier de la garantie sur votre cuisinière, n'oubliez pas de faire dater et signer votre "Certificat de Garantie" par votre vendeur-installateur.
- Tout dépannage doit être effectué par un technicien qualifié. Seuls les distributeurs de notre marque :
 - **CONNAISSENT PARFAITEMENT VOTRE APPAREIL ET SON FONCTIONNEMENT,**
 - **APPLIQUENT INTEGRALEMENT NOS METHODES DE REGLAGE, D'ENTRETIEN ET DE REPARATION,**
 - **UTILISENT EXCLUSIVEMENT LES PIÈCES D'ORIGINE.**
- Toute intervention ayant pour origine une installation ou une utilisation non conforme aux prescriptions de cette notice ne sera pas acceptée au titre de la garantie constructeur et celle-ci sera définitivement suspendue.
- En cas de réclamation ou pour commander des pièces de rechange à votre distributeur, précisez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série complets). Ces renseignements figurent dans la sous-porte de l'appareil, ou sur le certificat de garantie
- Les descriptions et les caractéristiques apportées dans cette notice sont données seulement 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, toutes modifications ou améliorations nécessaires.

- **PIÈCES D'ORIGINE :** demandez à votre vendeur que, lors d'une intervention d'entretien, seules des **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE** soient utilisées.



RELATIONS CONSOMMATEUR

BRANDT c'est aussi le minitel...

... 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.



Vous pouvez aussi nous écrire :

BRANDT CONSOMMATEURS

BP 9526

95069 CERGY PONTOISE CEDEX

Ou nous téléphoner au : (1) 40.45.45.00