



MARQUE: BRANDT

REFERENCE: KBN 624 BB

CODIC: 0931543

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.
- 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.

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.

Imp. Nouvelle - St-Jean-de-Braye

CUISINIÈRES

Brandt
CONSTRUIT POUR DURER

NOTICE D'UTILISATION



Brandt

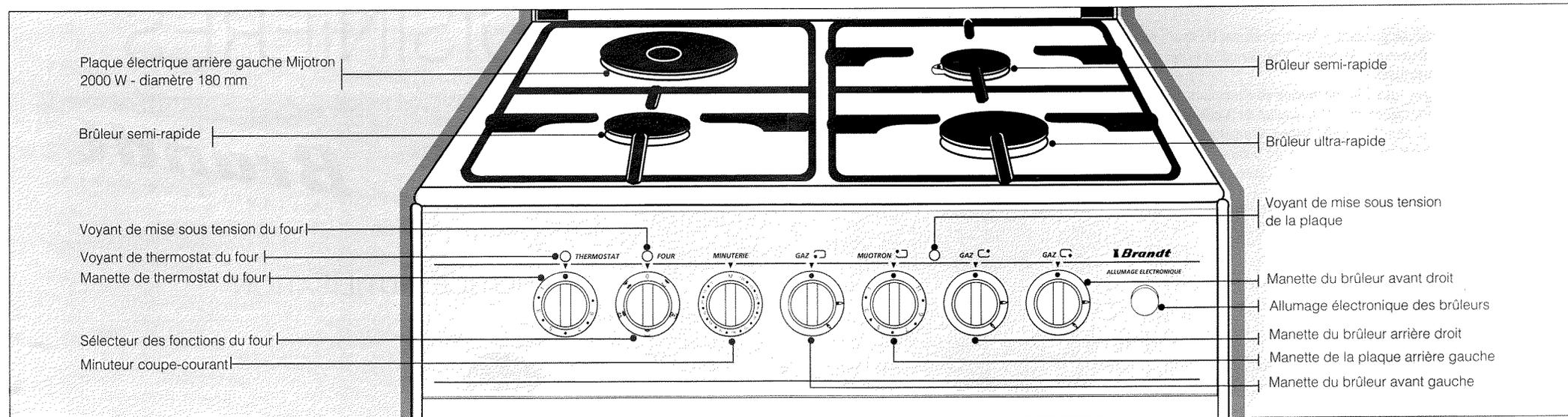
C'EST AUSSI LE MINITEL

...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**

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



BRULEURS DE TABLE

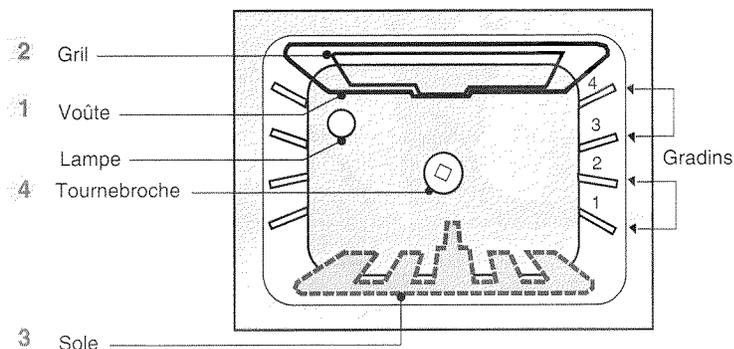
Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant la manette dans le sens . Le réglage vers un débit plus réduit s'effectue entre le symbole et le symbole , le point ● correspondant à la fermeture du robinet. Pour l'allumage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

Éléments sous tension

2+3	1+3	3	2+4	1+2
-----	-----	---	-----	-----

Cuissons conseillées

	VIANDES BLANCHES ET ROUGES LEGUMES GATEAUX	PATISSERIES	GRILLADES TOURNEBROCHE	GRILLADES
--	---	-------------	---------------------------	-----------

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
	PORTE FERMEE				
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL MOYEN	8	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	9	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	
MAQUEREAUX	GRIL MOYEN	8	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	8	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 casseroles et du tournebroche, et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

CARACTERISTIQUES

G A Z

	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 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 ULTRA 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)	94 3,5 255	94 3,5 250	136 3,5 333	136 3,5 388	250 3,5 490
DEBIT MAXIMUM - 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

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 on ne désire pas utiliser la minuterie, mettez la manette en position de fonctionnement manuel en plaçant le symbole **M** en face du repère sur le bandeau.

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).