

CARACTÉRISTIQUES (Références : G 5011* - G 5025* - G 5025C*)

	Butane 28 mbar	Propane 37 mbar	Gaz naturel G 20 18 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar	Air propane Air butane
BRÛLEUR 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
BRÛLEUR 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)	85 3 218	85 3 214	132 3 286	132 3 333	240 3 420
GRILLOIR Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h)	76 2,30 167	76 2,30 164	115 2,30 219	115 2,30 255	225 2,30 322
FOUR (à l'allumage) Repère marqué sur l'injecteur Débit calorifique/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15 °C sous 760 mm Hg (l/h)	87 3,20 233	87 3,20 228	125 3,20 305	125 3,20 355	255 3,20 448
DÉBIT MAXIMUM — g/h — l/h	951	932	1 247	1 451	1 830

SERVICE APRÈS-VENTE :

Pour tout problème nécessitant une intervention du service après-vente, la communication du type et du numéro de série de votre appareil seront nécessaires. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil. Recopiez-les dès maintenant dans le cadre ci-dessous.

Cet appareil est conforme à l'Arrêté du 19 août 1985 (Journal Officiel du 1^{er} septembre 1985), relatif à la limitation des perturbations radioélectriques (Directive n° 82.499 CEE en date du 7 juin 1982).

Brandt

vous propose également une gamme complète de :

- LAVE-LINGE (notamment BB40 et sa CAPACITÉ VARIABLE)
- SÈCHE-LINGE • LAVE-VAISSELLE
- RÉFRIGÉRATEURS • DUOS et COMBI-FROID
- CONGÉLATEURS • MICRO-ONDES • ENCASTRABLES

consultez nos différents catalogues.

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.

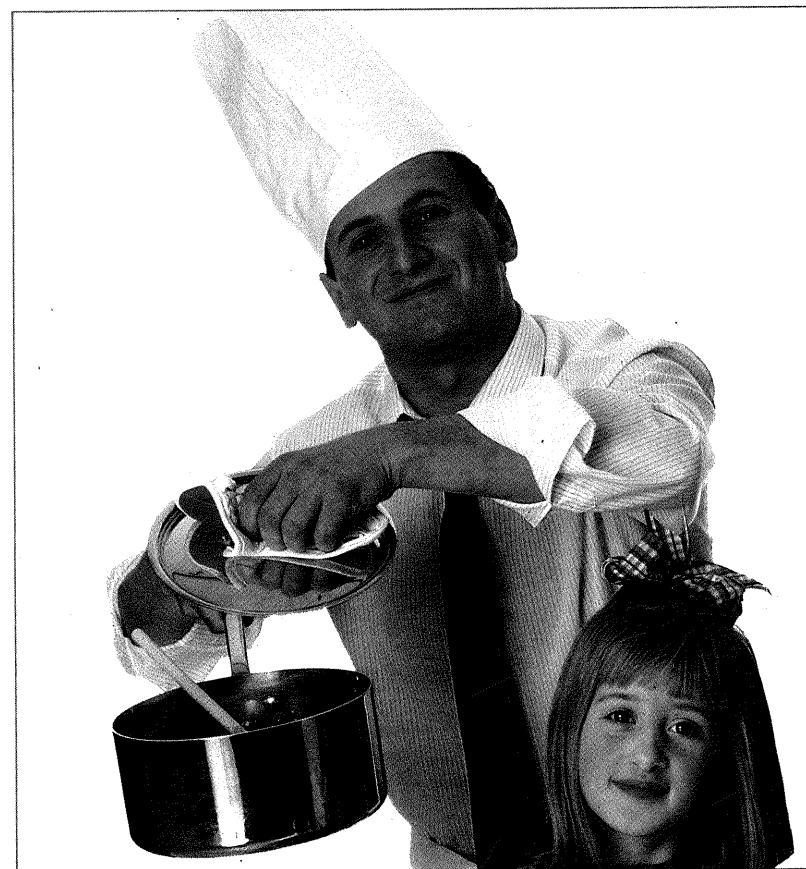
87 X 0402 - 9954-0762 - 03/87

SAVEMA SAE société anonyme au capital de 23 400 000 F

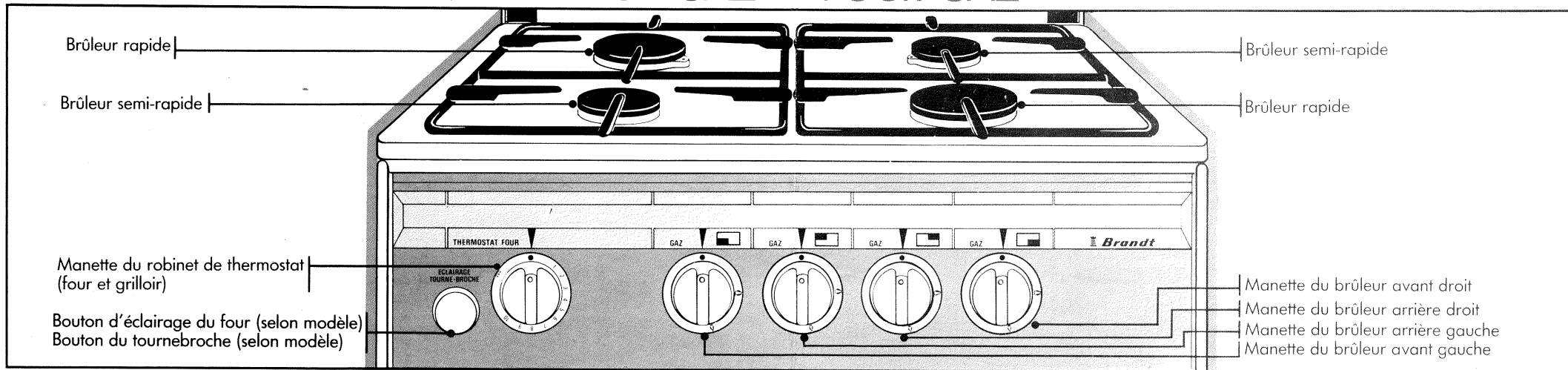
CUISINIÈRES

Brandt

NOTICE D'UTILISATION



CUISINIÈRE 50 CM x 50 CM – 4 FEUX GAZ – FOUR GAZ



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.

A allumage du grilloir

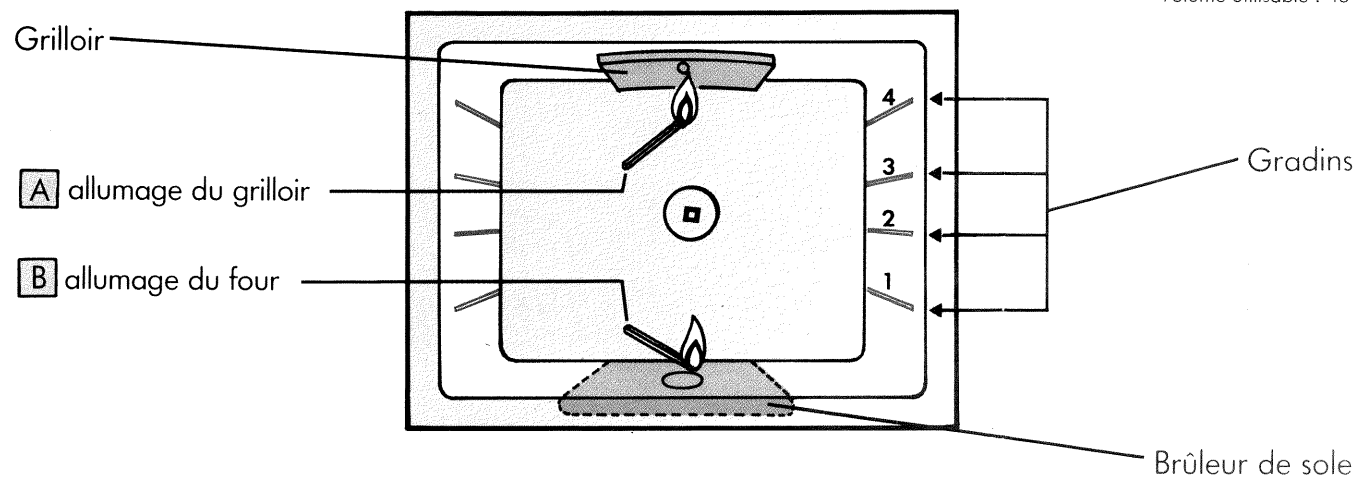
Présentez une allumette sous le brûleur de grilloir. Poussez et tournez la manette du thermostat en déplaçant dans le sens le repère grilloir de façon à l'amener en coïncidence avec celui du bandeau. S'assurer que le brûleur est totalement allumé.

B allumage du four

Présentez une allumette à l'entrée du trou du brûleur de sole. Poussez et réglez la manette du thermostat. Vérifiez par le trou d'allumage que le brûleur est allumé. Fermez doucement la porte et préchauffez (voir le tableau de cuisson).

FOUR

Une seule manette de thermostat contrôle soit la marche du grilloir soit le four à thermostat.



CONSOMMATION DU FOUR :
 Pour un maintien d'1 h à 230 °C :
 6,5 mégajoules (1,8 kWh).
 Volume utilisable : 43 litres.

GRADUATION MANETTE	TEMPÉRATURE APPROXIMATIVE (°C)	CUISSONS CONSEILLÉES
	ARRÊT	
1	150	MERINGUES
2	160	
3	175	
4	190	SABLÉS
5	205	CAKE
6	225	PINTADE
7	240	VIANDES BLANCHES
8	260	
9	275	VIANDES ROUGES
10	285	

TABLEAU DES CUISSONS

RECETTES	POSITION DU THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON* EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
AGNEAU				
Côtelettes	GRIL ☰	8 à 10 (3)	3 (2)	Lèche-frite sur sole
Gigot	7 ou 8	15 (1)	2 (4)	
Selle	7 ou 8	15 (1)	2 (4)	
BŒUF				
Entrecôte	GRIL ☰	6 à 8 (3)	3 (2)	Lèche-frite sur sole
Rôti	8	15 (1)	2 (4)	
CAKE	5	50 à 60	2 (4)	
CHOUX (pâte à)	5	50 à 60	2 (4)	Selon grosseur
DAURADE	5 ou 6	25 à 35	2 (4)	Selon grosseur
DINDE	8 puis 6	25 à 30 (1)	2 (4)	Position thermostat 8 le 1/4 du temps de cuisson prévu
GRATIN DAUPHINOIS	5	50 à 60	2 (4)	
LAPIN RÔTI	6	25 (1)	2 (4)	
MAQUEREAUX GRILLÉS	GRIL ☰	20	3 (2)	Lèche-frite sur sole
MERINGUES BLONDES	1	50 à 55	3 (4)	Plus 30 minutes sans chauffage
PAIN	7 ou 8	20 à 25	2 (2)	Sur plaque posée sur grille
PÂTE BRISÉE	8	15 à 20	1 (2)	Pâte brisée non garnie
PÂTE FEUILLETÉE	8	10 à 15	1 (2)	Pâte non garnie, sur plaque
PÂTE SABLÉE (tarte)	4 ou 5	30 à 35	2 (4)	Selon garnit. crème ou fruits
PINTADE	6 ou 7	25 (1)	2 (4)	
PIZZA	8	20 à 25	1 (2)	Sur la plaque à pâtisserie
PORC RÔTI	6 ou 7	40 (1)	2 (4)	Selon épaisseur
POULET RÔTI	6 ou 7	25 (1)	2 (4)	
POULET A LA BROCHE	GRIL ☰	25 (1)	T-B	Lèche-frite sur sole
QUATRE-QUARTS	5	40 à 50	2 (4)	Selon quantité
QUICHE LORRAINE	8	35 à 40	1 (4)	
SABLÉS	4	15	3 (2)	Plaque à pâtisserie sur grille
SOUFFLÉ AU FROMAGE	4	35 à 45	2 (4)	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS CRUS	8	35 à 40	1 (2)	
TOMATES FARCIES	7	40 à 45	2 (4)	Selon quantité
VEAU (rôti)	6 ou 7	40 (1)	2 (4)	Selon épaisseur

* Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, la durée du PRÉCHAUFFAGE : 10 à 15 min sur la position de thermostat choisie pour la cuisson. Pour les MERINGUES ne préchauffer que 5 min. Pour les SABLÉS, préchauffer 10 min à la position thermostat 4. Pour les RÔTIS, préchauffer à la position thermostat 10.

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Grille dans le sens convexe ☰.

(3) Suivant épaisseur.

(4) Grille dans le sens concave ☷.

T-B Tournebrotche (selon modèle).

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

CONSEILS PRATIQUES

Entretien courant (tous modèles)

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.
BRÛLEURS 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 à 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.
FOUR NORMAL	Nettoyez les parois pour enlever les taches de graisse au moyen d'un chiffon imprégné d'eau savonneuse très chaude ou d'un produit du commerce non abrasif pour l'émail ou l'inox. Lors d'un débordement important, l'essuyez si possible avec une éponge humide ou une brosse douce avant son durcissement.
FOUR AUTODÉGRAISSANT CATALYTIQUE (selon modèle)	Évitez de le salir plus qu'il n'est nécessaire. Dans le cas de projections grasses importantes, après cuisson, pour éviter la production excessive de fumée, prolongez le chauffage du four, porte fermée, pendant 20 à 30 mn thermostat au maximum. Si les traces subsistent, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

important

ATTENTION :

- **La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants. Pour leur sécurité, un dispositif de protection destiné à éviter les risques de brûlures est disponible en option.**
- **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.**