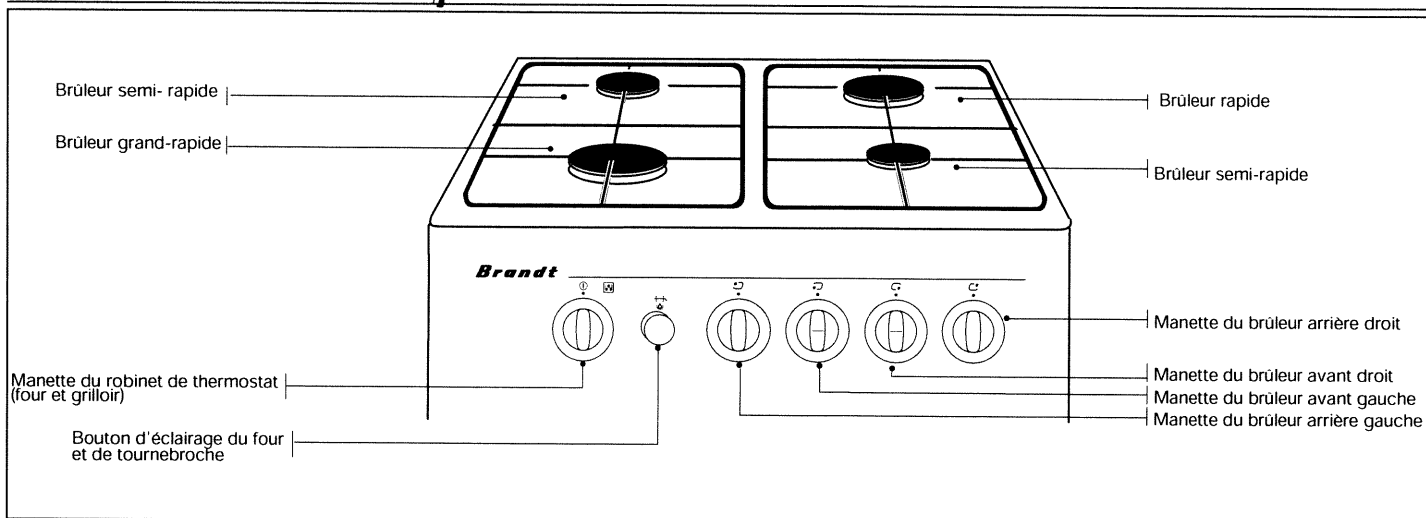


Guide d'utilisation

FR

Cuisinières référence GB51EB

Comment se présente votre cuisinière ?

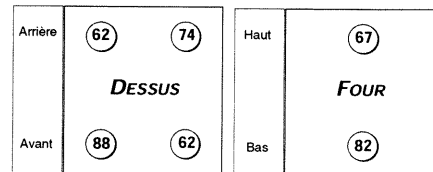


Caractéristiques gaz

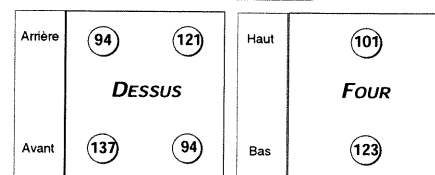
Appareil destiné à être utilisé en : Cat II2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar
BRÛLEUR RAPIDE				
Repère marqué sur l'injecteur	74	74	121	121
Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,4	2,4
Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,800	
Débit horaire (g/h)	168	164		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			229	266
BRÛLEURS SEMI-RAPIDES				
Repère marqué sur l'injecteur	62	62	94	94
Débit nominal/PCS (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5
Débit réduit/PCS (kW)	0,600		0,600	
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			143	166
BRÛLEUR GRAND RAPIDE				
Repère marqué sur l'injecteur	88	88	137	137
Débit nominal/PCS (kW)	3,15	3,15	3,2	3,2
Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,800	
Débit horaire (g/h)	230	225		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			305	354
GRILLOIR (à l'allumage)				
Repère marqué sur l'injecteur	67	67	101	101
Débit nominal/PCS (kW)	2	2	2	2
Débit horaire (g/h)	146	143		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			190	222
FOUR (à l'allumage)				
Repère marqué sur l'injecteur	82	82	123	123
Débit nominal/PCS (kW)	3	3	3	3
Débit horaire (g/h)	218	214		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			286	332
Débit calorifique/PCS (kW)	11,45	11,45	11,6	11,6
- g/h	834	817		
- l/h			1106	1284

REPÉRAGE DES INJECTEURS

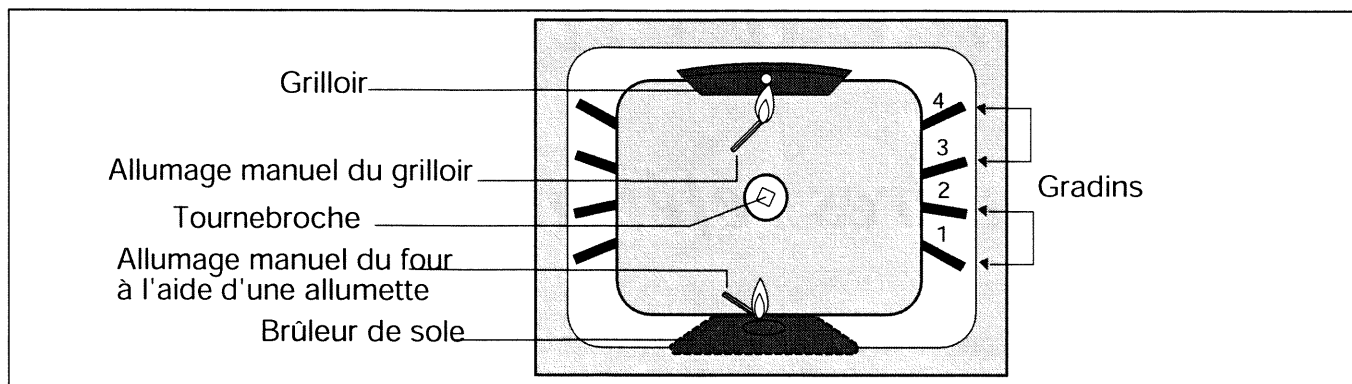
GAZ BUTANE /PROPANE



GAZ NATUREL



Comment se présente votre four ?



Une seule manette de thermostat contrôle le fonctionnement soit du four, soit du grilloir.

ACCESSOIRES : votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite, d'une grille plate et d'un tournebroche.

Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

RECETTES	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (EN MINUTES)	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
ENTRÉES - LÉGUMES				
Quiche lorraine	7	35 à 40	1	
Gratin dauphinois	5	50 à 60	2	
Soufflé au fromage	4	35 à 45	2	Selon quantité
Tomates farcies	6	40 à 45	2	Selon quantité
POISSONS				
Dorade	5 ou 6	25 à 35	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRIL <input type="checkbox"/>	20	3	(2)
VIANDES				
Côtelette d'agneau	GRIL <input type="checkbox"/>	8 à 10	3	(2)
Dinde	7 puis 6	25 à 30 (1)	2	Position thermostat 8 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu
Entrecôte de boeuf	GRIL <input type="checkbox"/>	6 à 8	3	(2)
Gigot	7 ou 8	15 (1)	2	
Lapin rôti	6	25 (1)	2	
Pintade	6	25 (1)	2	
Poulet rôti	6	25 (1)	2	
Poulet tournebroche	GRIL <input type="checkbox"/>	25 (1)	BROCHE	(2)
Rôti de boeuf	8	15 (1)	2	
Rôti de veau	6	40 (1)	2	Selon épaisseur
PÂTISSERIES				
Cake	3-4	50 à 60	2	Selon grosseur
Pâte à chou	5	45 à 50	3	Selon grosseur
Pâte brisée	8	15 à 20	1	Pâte brisée non garnie
Pâte feuilletée	8	10 à 15	2	Pâte non garnie
Pâte sablée (tarte)	4 ou 5	35 à 40	2	Selon garniture crème ou fruits
Quatre-quarts	3-4	40 à 50	2	Selon quantité
Sablés	3-4	12 à 15	3	Plat lèchefrite
Tarte aux fruits	7	35 à 40	1	

GRADUATION MANETTE	TEMPERATURE APPROXIMATIVE (°C)
●	ARRÊT
1	150
2	160
3	175
4	190
5	205
6	225
7	240
8	260
9	275
10	285

Volume utilisable : 43 litres.

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Plat lèchefrite au gradin inférieur.

NOTA : Il faut ajouter au temps de cuisson indiqué, une durée de préchauffage de 10 à 15 minutes sur la position de THERMOSTAT 10.

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.

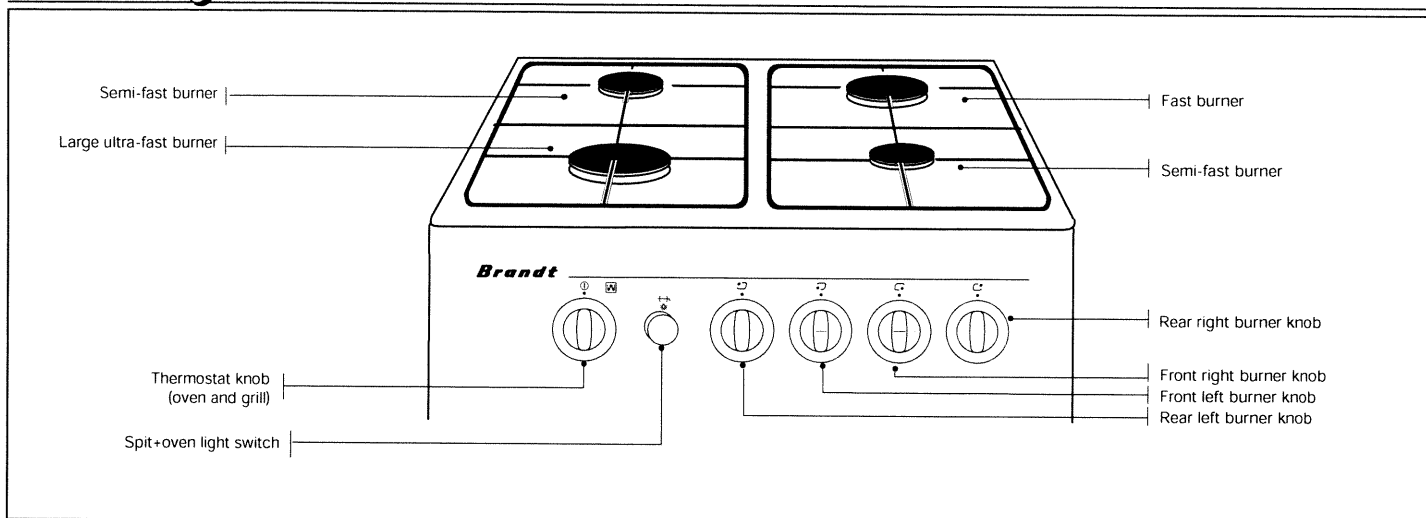
Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante (tarte, quiche...).

User's guide

GB

Cookers reference GB51EB

What your hob looks like :



Gas characteristics

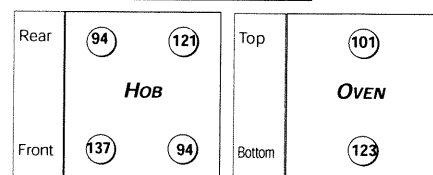
Appliance to be used in : Cat II2E+3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Natural Gas G 20 20 mbar	Natural Gas G 25 25 mbar
FAST BURNER				
Mark on the injector	74	74	121	121
Nominal flow/HCC (kW) *	2,4	2,3	2,4	2,4
Reduced flow/HCC (kW)	0,990		0,800	
Hourly flow (g/h)	168	164		
Hourly flow at 15°C under 1013 mbar (l/h)			229	266
SEMI-FAST BURNER				
Mark on the injector	62	62	94	94
Nominal flow/HCC (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5
Reduced flow/HCC (kW)	0,600		0,600	
Hourly flow (g/h)	109	107		
Hourly flow at 15°C under 1013 mbar (l/h)			143	166
LARGE ULTRA-FAST BURNER				
Mark on the injector	88	88	137	137
Nominal flow/HCC (kW)	3,15	3,15	3,2	3,2
Reduced flow/HCC (kW)	0,990		0,800	
Hourly flow (g/h)	230	225		
Hourly flow at 15°C under 1013 mbar (l/h)			305	354
GRILL (on lighting)				
Mark on the injector	67	67	101	101
Nominal flow/HCC (kW)	2	2	2	2
Hourly flow (g/h)	146	143		
Hourly flow at 15°C under 1013 mbar (l/h)			190	222
OVEN (on lighting)				
Mark on the injector	82	82	123	123
Nominal flow/HCC (kW)	3	3	3	3
Hourly flow (g/h)	218	214		
Hourly flow at 15°C under 1013 mbar (l/h)			286	332
Caloric flow/HCC (kW)	11,45	11,45	11,6	11,6
- g/h	834	817		
- l/h			1106	1284

LOCATION OF INJECTORS

BUTANE /PROPANE GAS

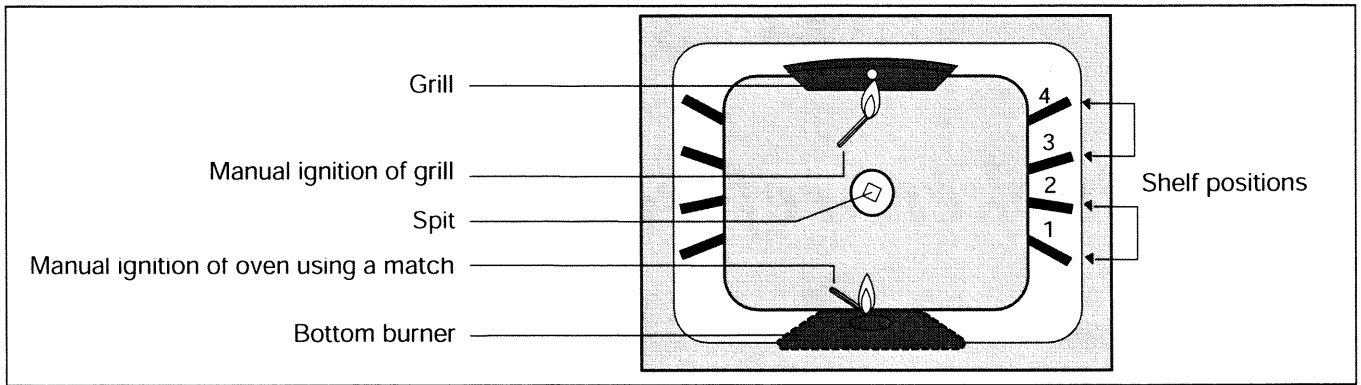


NATURAL GAS



*Highest Caloric Capacity

What your oven looks like :



A single thermostat knob controls either the oven or the grill.

ACCESSORIES : your appliance is equipped with a dripping pan, a flat rack and a spit.

Table of cooking times

ALL COOKING IS CARRIED OUT WITH THE DOOR SHUT.

RECIPES	THERMOSTAT SETTING	COOKING TIMES (in minutes)	RUNNER FROM THE BOTTOM	REMARKS
STARTERS - VEGETABLES				
Quiche	7	35 to 40	1	
Potatoes au gratin	5	50 to 60	2	
Cheese soufflé	4	35 to 45	2	According to the size
Stuffed baked tomatoes	6	40 to 45	2	According to the size
FISH				
Sea -Bream	5 or 6	25 to 35	2	According to the size
Grilled Mackerel	GRILL <input type="checkbox"/>	20	3	(2)
MEAT				
Lamb chops	GRILL <input type="checkbox"/>	8 to 10	3	(2)
Turkey	7 then 6	25 to 30 (1)	2	Set on 8 for a quarter of the time chosen.
Ribsteak	GRILL <input type="checkbox"/>	6 to 8	3	(2)
Leg of lamb	7 or 8	15 (1)	2	
Roast rabbit	6	25 (1)	2	
Guinea fowl	6	25 (1)	2	
Roast chicken	6	25 (1)	2	
Spit roast chicken	GRILL <input type="checkbox"/>	25 (1)	On the spit	(2)
Roast beef	8	15 (1)	2	
Roast veal	6	40 (1)	2	According to the size
PASTRY				
Cake	3-4	50 to 60	2	According to the size
Choux pastry	5	45 to 50	3	According to the size
Rough pastry	8	15 to 20	1	Flan case baked blind
Puff pastry	8	10 to 15	2	Flan case baked blind
Shortcrust pastry(tarts)	4 or 5	35 to 40	2	According to cream or fruit filling
Pound cake	3-4	40 to 50	2	According to the size
Biscuits	3-4	12 to 15	3	In the dripping pan
Fruit tarts	7	35 to 40	1	

SCALE ON KNOB	APPROXIMATE TEMPERATURE (°C)
●	OFF
1	150
2	160
3	175
4	190
5	205
6	225
7	240
8	260
9	275
10	285

Capacity available : 43 litres

(1) Cooking times for 500 grammes

(2) Dripping pan on the following runner below.

NOTE : 10 to 15 minutes preheating must be added to the cooking times when on THERMOSTAT POSITION 10.

The influence of moulds on the cooking : if you use aluminium moulds coated with non-stick material on the inside and coloured enamelled cast iron on the outside, or anodized aluminium place the dish one runner higher up. These moulds are recommended for cooking crusty pastry (quiche, tarts ...).