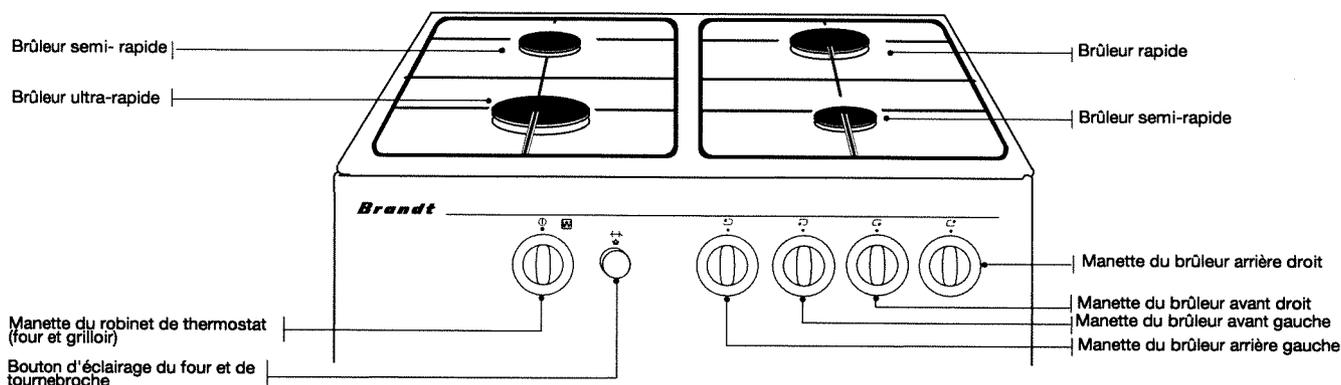


# Guide d'utilisation

## Cuisinières référence

### GB61EBBCK / GB61EMRCK

## 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
<b>BRULEUR RAPIDE</b>				
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
<b>BRULEUR SEMI-RAPIDE</b>				
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
<b>BRULEUR ULTRA-RAPIDE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	93	93	143	143
Débit nominal/PCS (kW)	3,45	3,45	3,5	3,5
Débit réduit/PCS (kW)	0,990		0,800	
Débit horaire (g/h)	252	247		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			333	388
<b>GRILLOIR (à l'allumage)</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	76	76	113	113
Débit nominal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,3	2,3
Débit horaire (g/h)	167	164		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			219	255
<b>FOUR (à l'allumage)</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	87	87	125	125
Débit nominal/PCS (kW)	3,2	3,2	3,3	3,3
Débit horaire (g/h)	233	229		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			343	399
Débit calorifique/PCS (kW)	12,35	12,35	12,5	12,5
- g/h	900	882		
- l/h			1190	1384

### REPÉRAGE DES INJECTEURS

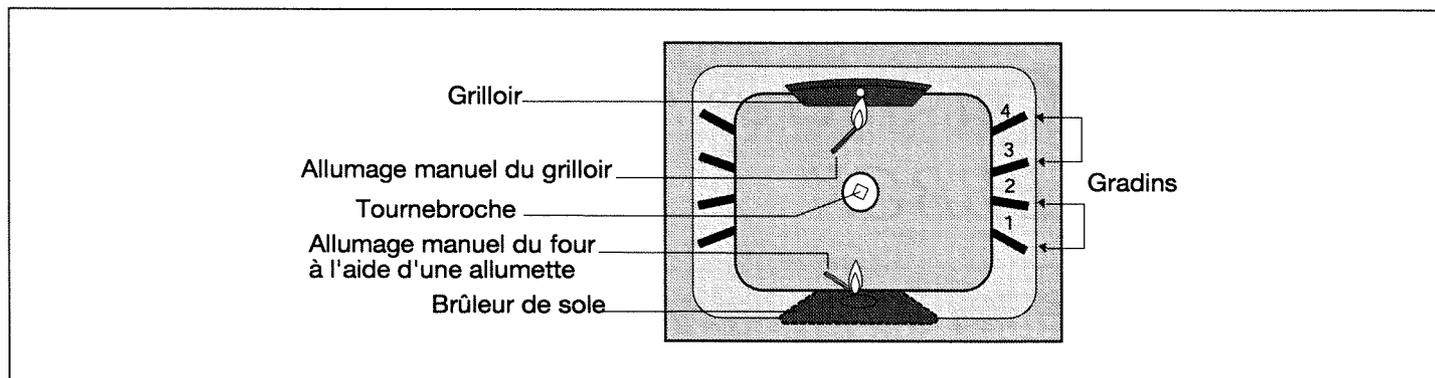
#### GAZ BUTANE /PROPANE

Arrière	62	74	Haut	76
	<b>DESSUS</b>			<b>FOUR</b>
Avant	93	62	Bas	87

#### GAZ NATUREL

Arrière	94	121	Haut	113
	<b>DESSUS</b>			<b>FOUR</b>
Avant	143	94	Bas	125

# 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 À PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
<b>ENTRÉES - LÉGUMES</b>				
Quiche lorraine	6	40 à 45	1	
Gratin dauphinois	3 ou 4	45 à 60	2	Selon quantité
Soufflé au fromage	3	35 à 45	2	Selon quantité
Tomates farcies	6	40 à 45	2	
<b>POISSONS</b>				
Dorade	5	35 à 40	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRILLOIR <input type="checkbox"/>	20	3	(2)
<b>VIANDES</b>				
Côtelette d'agneau	GRILLOIR <input type="checkbox"/>	6 à 8	3	(2)
Dinde	7 puis 5	30 (1)	1 ou 2	Position thermostat 7 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu
Entrecôte de boeuf	GRILLOIR <input type="checkbox"/>	6 à 8	3	(2)
Gigot	7	10 à 15 (1)	1 ou 2	
Lapin rôti	6	25 (1)	2	
Pintade	6	25 à 30 (1)	2	
Poulet rôti	5	25 (1)	1 ou 2	Selon grosseur
Poulet tournebroche	GRILLOIR <input type="checkbox"/>	25 (1)	BROCHE	
Rôti de boeuf	9	10 à 15 (1)	2	
Rôti de veau	6	40 (1)	2	
<b>PÂTISSERIES</b>				
Cake	3-4	50 à 60	2	Selon épaisseur et moule
Pâte à choux	5	45 à 50	3	Selon grosseur
Pâte brisée	6 ou 7	15 à 20	2	Pâte brisée non garnie
Pâte feuilletée	7 ou 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 ou 4	40 à 50	2	Selon épaisseur et moule
Tarte aux fruits	7	25 à 35	1 ou 2	Selon moule

GRADUATION MANETTE	TEMPÉRATURE APPROXIMATIVE (°C)
●	ARRÊT
1	155
2	170
3	185
4	200
5	215
6	230
7	245
8	260
9	275
10	285

Volume utilisable : 56 litres.

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(2) Plat lèchefrite au gradin n°1.

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 émaillé, ou aluminium anodisé, remontez la préparation d'un gradin. Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante (tarte, quiche...).

87x3425 - 899614661 - 1100