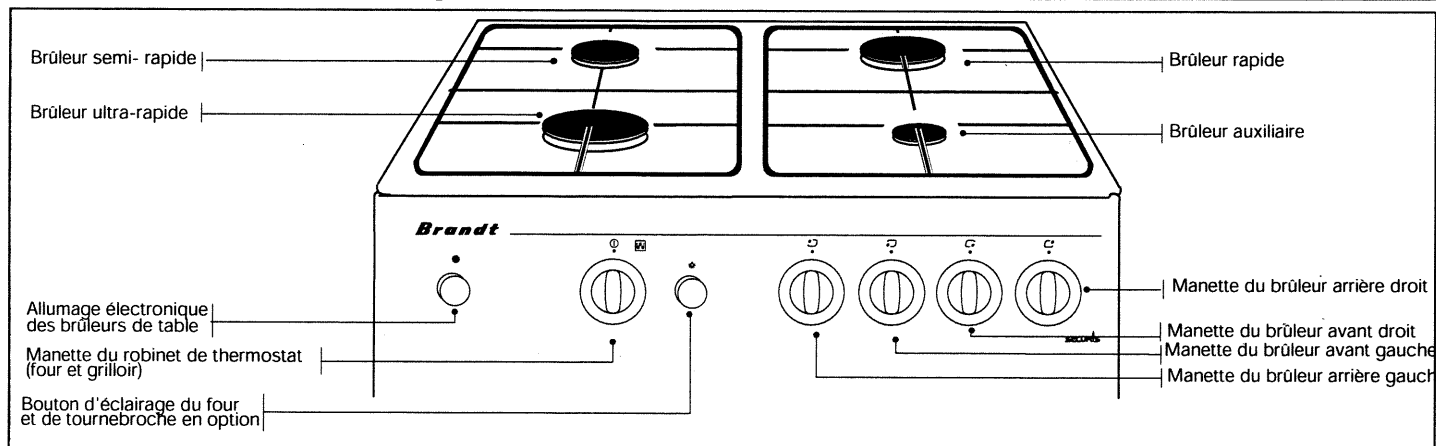


# Guide d'utilisation

FR

## Cuisinières référence GB61SBW

### Comment se présente votre cuisinière ?



### Caractéristiques gaz

	BE ES-GB-GR-IT-PT-CH-IE			
	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar	Gaz naturel G 25 25 mbar
<b>Appareil destiné à être utilisé en :</b> CH-IE-ES-GB-GR-IT-PT : cat II2H3+ BE : cat II2E+3+				
<b>BRÛLEUR 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		0,990	
Débit horaire (g/h)	167	164		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			229	266
<b>BRÛLEUR 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)	0,630		0,600	
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			143	166
<b>BRÛLEUR 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		0,990	
Débit horaire (g/h)	251	246		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			333	388
<b>BRÛLEUR AUXILIAIRE</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	50	50	71	71
Débit nominal/PCS (kW)	1	1	1	1
Débit réduit/PCS (kW)	0,430		0,450	
Débit horaire (g/h)	73	71		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			95	111
<b>GRILLOIR (à l'allumage)</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	67	67	101	101
Débit nominal/PCS (kW)	2	2	2	2
Débit horaire (g/h)	145	143		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			190	221
<b>FOUR (à l'allumage)</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	85	85	131	131
Débit nominal/PCS (kW)	3,4	3,4	3,4	3,4
Débit horaire (g/h)	247	243		
Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)			324	376
Débit calorifique/PCS (kW)	11,65	11,65	11,8	11,8
- g/h	847	831		
- l/h			1124	1307

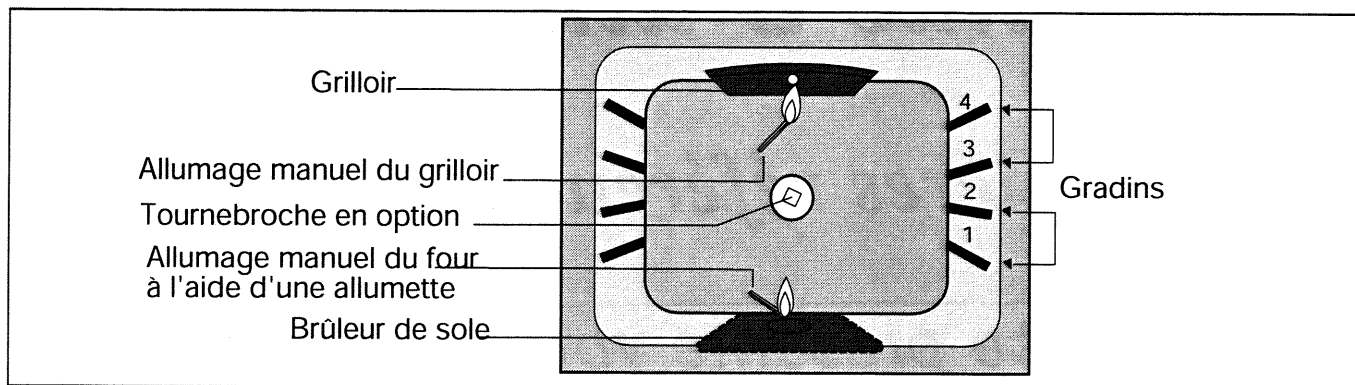
#### REPÉRAGE DES INJECTEURS

GAZ BUTANE /PROPANE				
Arrière	62	74	Haut	67
	DESSUS			FOUR
Avant	93	50	Bas	85

GAZ NATUREL				
Arrière	94	121	Haut	101
	DESSUS			FOUR
Avant	143	71	Bas	131

# Comment se présente votre four ?



Le four de votre cuisinière est équipé **d'un dispositif de sécurité de flamme** permettant de couper automatiquement l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme. Lors de l'allumage manuel de votre four, ce dispositif nécessite de suivre les instructions de la notice d'installation et d'utilisation.

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, d'une plaque à pâtisserie et, en option, 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	225°C	40 à 45	1	
Gratin dauphinois	175°C ou 190°C	45 à 60	2	Selon quantité
Pizza	235°C	15 à 25	3	Sur plaque à pâtisserie
Soufflé au fromage	175°C	35 à 45	2	Selon quantité
Tomates farcies	225°C	40 à 45	2	
<b>POISSONS</b>				
Dorade	200°C	35 à 40	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRILLOIR	20	3	(2)
<b>VIANDES</b>				
Côtelette d'agneau	GRILLOIR	6 à 8	3	(2)
Dinde	235°C puis 200°C	30 (1)	1 ou 2	Position thermostat 7 pendant 1/4 du temps de cuisson prévu
Entrecôte de boeuf	GRILLOIR	6 à 8	3	(2)
Gigot	235°C	10 à 15 (1)	1 ou 2	
Lapin rôti	225°C	25 (1)	2	
Pinade	225°C	25 à 30 (1)	2	
Poulet rôti	200°C	25 (1)	1 ou 2	Selon grosseur
Poulet tournebroche	GRILLOIR	25 (1)	BROCHE	(2)
Rôti de boeuf	270°C	10 à 15 (1)	2	
Rôti de porc	200°C ou 225°C	40 (1)	2	
Rôti de veau	225°C	40 (1)	2	
<b>PÂTISSERIES</b>				
Cake	175°C - 190°C	50 à 60	2	Selon épaisseur et moule
Pâte à choux	200°C	45 à 50	3	Selon grosseur
Meringues	150°C	40 à 50	3	Sur plaque à pâtisserie plus 30 min. sans chauffage
Pâte brisée	225°C ou 235°C	15 à 20	2	Pâte brisée non garnie
Pâte feuilletée	235°C ou 260°C	10 à 15	2	Pâte non garnie
Pâte sablée (tarte)	190°C ou 200°C	35 à 40	2	Selon garniture crème ou fruits
Quatre-quarts	175°C ou 190°C	40 à 50	2	Selon épaisseur et moule
Sablés	175°C	15 à 18	3	Sur plaque à pâtisserie
Tarte aux fruits	235°C	25 à 35	1 ou 2	Selon moule

GRADUATION MANETTE	TEMPÉRATURE 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 : 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 maximum.

● Pour les meringues, ne préchauffez que 5 minutes à thermostat 1.

● Pour les sablés, préchauffez 10 minutes à thermostat 3.

**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...).