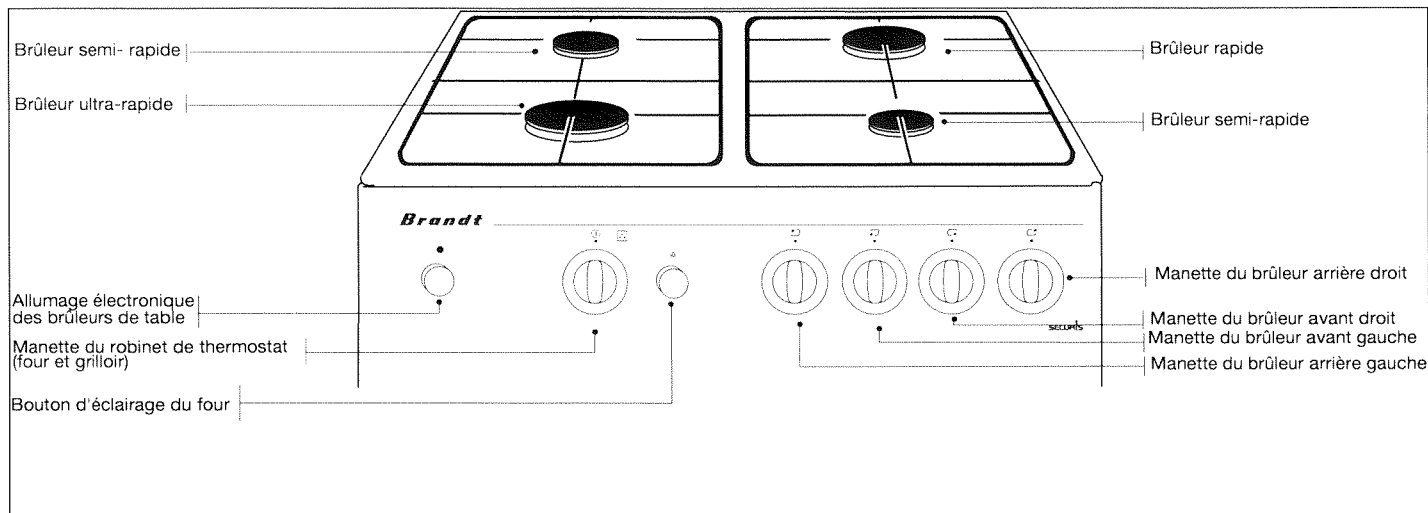


Guide d'utilisation

Cuisinières référence GB64SBW

Comment se présente votre cuisinière ?



Caractéristiques gaz

Appareil destiné à être utilisé en : CH. cat II 2H3+	Butane G 30 29 mbar	Propane G 31 37 mbar	Gaz naturel G 20 20 mbar
BRULEUR RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	74 2,3 0,990 168	74 2,3 164	121 2,4 0,990 229
BRULEUR SEMI-RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	62 1,5 0,630 109	62 1,5 107	94 1,5 0,600 143
BRULEUR ULTRA-RAPIDE Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit réduit/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	93 3,45 0,990 252	93 3,45 247	143 3,5 0,990 333
GRILLOIR (à l'allumage) Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	76 2,3 167	76 2,3 164	113 2,3 219
FOUR (à l'allumage) Repère marqué sur l'injecteur Débit nominal/PCS (kW) Débit horaire (g/h) Débit horaire à 15°C sous 1013 mbar (l/h)	93 3,6 262	93 3,6 257	135 3,6 343
Débit calorifique/PCS (kW) - g/h - l/h	12,35 900	12,35 882	12,5 1190

REPÉRAGE DES INJECTEURS

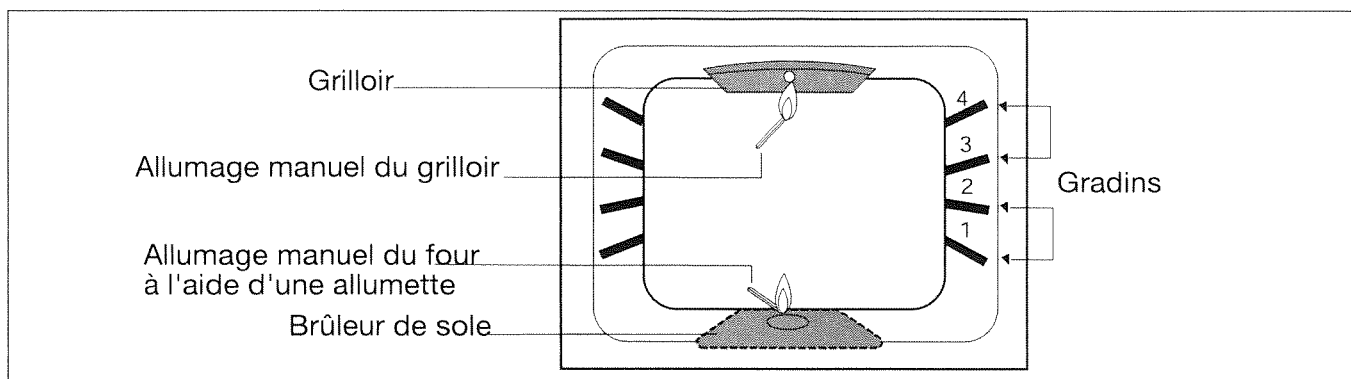
GAZ BUTANE /PROPANE

Arrière	62	74	Haut	76
	DESSUS			FOUR
Avant	93	62	Bas	93

GAZ NATUREL

Arrière	94	121	Haut	113
	DESSUS			FOUR
Avant	143	94	Bas	135

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 et d'une plaque à pâtisserie.

Guide de cuisson

TOUTES LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE.

RECETTES	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON (EN MINUTES)	GRADIN À PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
ENTRÉES - LÉGUMES				
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	
POISSONS				
Dorade	200°C	35 à 40	2	Selon grosseur
Maquereaux grillés	GRILLOIR	20	3	(2)
VIANDES				
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	
Pintade	225°C	25 à 30 (1)	2	
Poulet rôti	200°C	25 (1)	1 ou 2	Selon grosseur
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	
PÂTISSERIES				
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	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.

● 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...).