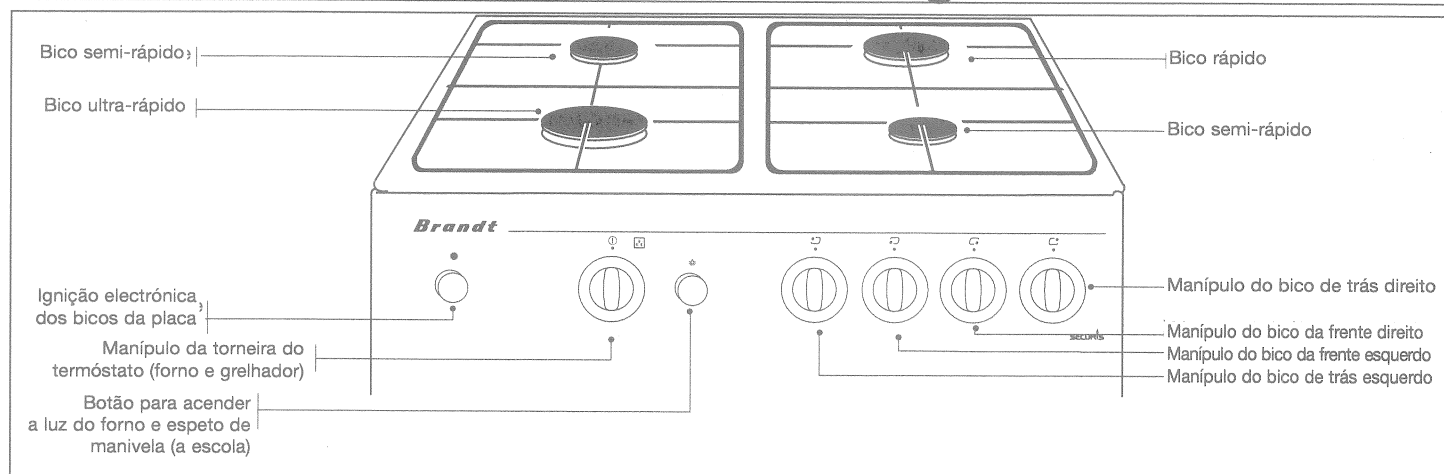


# Guia de utilização

PT

## Fogões referência GB61SBW

### Como se apresenta o seu fogão?



### Características gás

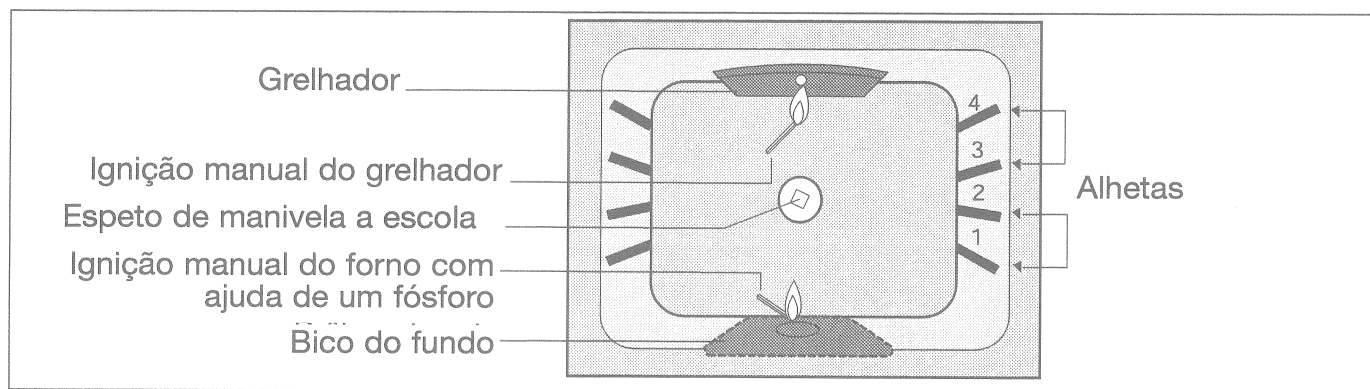
Aparelho destinado a ser utilizado em: CH-IE-ES-GB-GR-IT-PT : cat II2H3+ BE : cat II2E+3+	BE ES-GB-GR-IT-PT-CH-IE			
	Butano G 30 29 mbars	Propano G 31 37 mbars	Gás natural G 20 20 mbars	Gás natural G 25 25 mbars
<b>BICO RÁPIDO</b> Sinal indicado no injector Débito normal/PCS (kW) Débito reduzido/PCS (kW) Débito horário (g/h) Débito horário a 15°C sob 1013 mbars (l/h)	74 2,3 0,990 167	74 2,3 164	121 2,4 0,800 229	121 2,4 266
<b>BICO SEMI-RÁPIDO</b> Sinal indicado no injector Débito normal/PCS (kW) Débito reduzido/PCS (kW) Débito horário (g/h) Débito horário a 15°C sob 1013 mbars (l/h)	62 1,5 0,600 109	62 1,5 107	94 1,5 0,600 143	94 1,5 166
<b>BICO ULTRA-RÁPIDO</b> Sinal indicado no injector Débito normal/PCS (kW) Débito reduzido/PCS (kW) Débito horário (g/h) Débito horário a 15°C sob 1013 mbars (l/h)	93 3,45 0,990 251	93 3,45 246	143 3,5 0,800 333	143 3,5 388
<b>GRELHADOR (na altura de ser acendido)</b> Sinal indicado no injector Débito normal/PCS (kW) Débito horário (g/h) Débito horário a 15°C sob 1013 mbars (l/h)	76 2,3 167	76 2,3 164	113 2,3 219	113 2,3 255
<b>FORNO (na altura de ser acendido)</b> Sinal indicado no injector Débito normal/PCS (kW) Débito horário (g/h) Débito horário a 15°C sob 1013 mbars (l/h)	93 3,6 262	93 3,6 257	135 3,6 343	135 3,6 399
Débito calorífico/PCS (kW) - g/h - l/h	12,35 898	12,35 880	12,5 1190	12,5 1384

#### IDENTIFICAÇÃO DOS INJECTORES

GÁS BUTANO/PROPANO					
Atrás	62	74	Em cima	76	
	<b>PLACA</b>		<b>FORNO</b>		
À frente	93	62	Em baixo	93	

GAS NATURAL					
Atrás	94	121	Em cima	113	
	<b>PLACA</b>		<b>FORNO</b>		
À frente	143	94	Em baixo	135	

# Como se apresenta o seu forno?



O forno do seu fogão encontra-se equipado com um dispositivo de segurança da chama, que permite cortar automaticamente a chegada de gás em caso de extinção accidental da chama. Sempre que acenda o forno manualmente, deverá consultar as instruções relativas a este dispositivo, que se encontram no manual de instrução e de utilização. Um só manípulo de termóstato controla quer o forno, quer o grelhador.

**ACESSÓRIOS :** o seu aparelho encontra-se equipado com uma pingadeira, uma grelha chata, uma placa para bolos e um espeto de manivela a escola.

## Guia de cozedura

**QUALQUER COZEDURA DEVE SER EFECTUADA COM A PORTA FECHADA.**

RECEITAS	POSIÇÃO TERMÓSTATO	TEMPO DE COZEDURA (em minutos)	ALHETA A CONTAR DE BAIXO	OBSERVAÇÕES
<b>ENTRADAS-LEGUMES</b>				
Quiche lorena	225°C	40 até 45	1	
Gratinados	175°C ou 190°C	45 até 60	2	Segundo a quantidade
Pizza	235°C	15 até 25	3	Na placa para bolos
Soufflé de queijo	175°C	35 até 45	2	Segundo a quantidade
Tomates recheados	225°C	40 até 45	2	
<b>PEIXES</b>				
Dourada	200°C	35 até 40	2	Segundo a grossura
Cavalas grelhadas	GRELHADOR	20	3	(2)
<b>CARNES</b>				
Costeletas de borrego	GRELHADOR	6 até 8	3	(2)
Perú	235°C depois 200°C	30 (1)	1 ou 2	Posição termóstato 7 durante -do tempo de cozedura previsto
Entrecosto de vaca	GRELHADOR	6 até 8	3	(2)
Perna de carneiro / cabrito assada	235°C	10 até 15 (1)	1 ou 2	
Coelho assado	225°C	25 (1)	2	
Pintada	225°C	25 até 30 (1)	2	
Frango assado	GRELHADOR	25 (1)	1 ou 2	a escola
Assado de vaca	200°C	10 até 15 (1)	2	
Assado de porco	200°C ou 225°C	40 (1)	2	
Assado de vitela	225°C	40 (1)	2	
<b>BOLOS</b>				
Cake	175°C-190°C	50 até 60	2	Segundo a espessura e a forma
Massa para pastéis	200°C	45 até 50	3	Segundo a grossura
Suspiros	150°C	40 até 50	3	Na placa para bolos
Massa quebrada	225°C ou 235°C	15 até 20	2	Mais 30 min sem aquecimento
Massa folhada	235°C ou 260°C	10 até 15	2	Massa quebrada não guarnecida
Massa seca (tarte)	190°C ou 200°C	35 até 40	2	Massa não guarnecida
Bolo	175°C ou 190°C	40 até 50	2	Segundo a guarnição com creme ou frutas
Bolinhos secos	175°C	15 até 18	3	Segundo a espessura e a forma
Tarte de frutas	235°C	25 até 35	1 ou 2	Na placa para bolos
				Segundo a forma

GRADUAÇÃO MANÍPULO	TEMPERATURA APROXIMADA (°C)
●	PARAGEM
1	155
2	170
3	185
4	200
5	215
6	230
7	245
8	260
9	275
10	285



Volume utilizável: 56 litros

(1) Tempo de cozedura para 500 gramas.

(2) Pingadeira na alheta nº1

**NOTA :** ao tempo de cozedura indicado deverá acrescentar um tempo de aquecimento prévio de 10 a 15 minutos, na posição maxi do TERMÓSTATO.

● No que refere aos suspiros, apenas aqueça previamente o forno durante 5 minutos, na posição 1 do termóstato.

● No que refere aos bolos secos, aqueça previamente durante 10 minutos, na posição 3 do termóstato.

**Influência das formas nas cozeduras :** Se utilizar formas de alumínio cujo interior seja anti-aderente e o exterior colorido, em ferro fundido esmaltado, ou em alumínio anodizado, coloque o preparado na alheta imediatamente superior. Estas formas são preconizadas para uma cozedura estaladiça (tarte, quiche...).