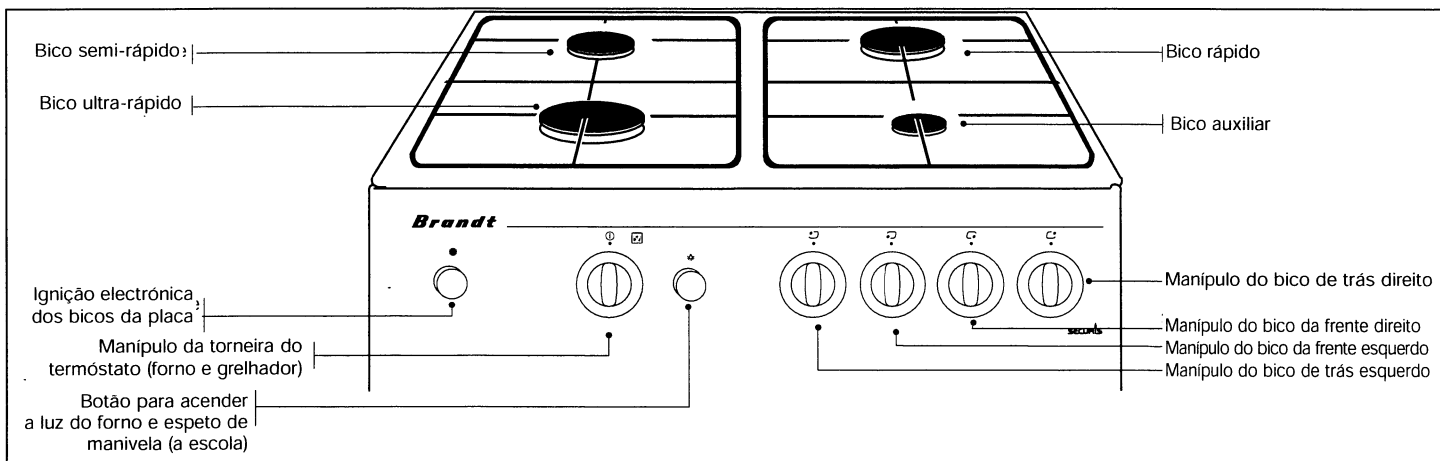


Guia de utilização

PT

Fogões referência GB61SBW

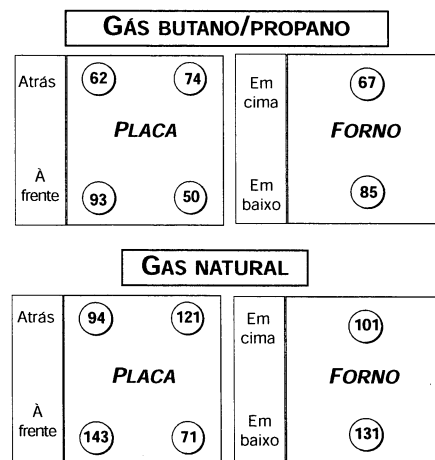
Como se apresenta o seu fogão?



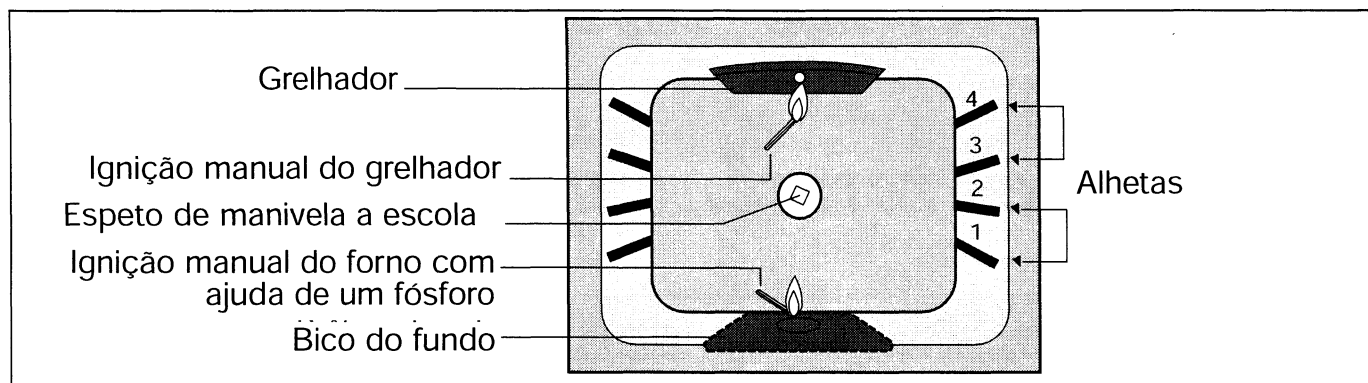
Características gás

	BE			
	ES-GB-GR-IT-PT-CH-IE			
Aparelho destinado a ser utilizado em:	Butano	Propano	Gás natural	Gás natural
CH-IE-ES-GB-GR-IT-PT : cat II2H3+	G 30	G 31	G 20	G 25
BE : cat II2E+3+	29 mbars	37 mbars	20 mbars	25 mbars
BICO RÁPIDO				
Sinal indicado no injector	74	74	121	121
Débito normal/PCS (kW)	2,3	2,3	2,4	2,4
Débito reduzido/PCS (kW)	0,990		0,990	
Débito horário (g/h)	167	164		
Débito horário a 15°C sob 1013 mbars (l/h)			229	266
BICO SEMI-RÁPIDO				
Sinal indicado no injector	62	62	94	94
Débito normal/PCS (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5
Débito reduzido/PCS (kW)	0,630		0,600	
Débito horário (g/h)	109	107		
Débito horário a 15°C sob 1013 mbars (l/h)			143	166
BICO ULTRA-RÁPIDO				
Sinal indicado no injector	93	93	143	143
Débito normal/PCS (kW)	3,45	3,45	3,5	3,5
Débito reduzido/PCS (kW)	0,990		0,990	
Débito horário (g/h)	251	246		
Débito horário a 15°C sob 1013 mbars (l/h)			333	388
BICO AUXILIAR				
Sinal indicado no injector	50	50	71	71
Débito normal/PCS (kW)	1	1	1	0,85
Débito reduzido/PCS (kW)	0,430		0,450	
Débito horário (g/h)	73	71		
Débito horário a 15°C sob 1013 mbars (l/h)			95	111
GRELHADOR (na altura de ser acendido)				
Sinal indicado no injector	67	67	101	101
Débito normal/PCS (kW)	2	2	2	2
Débito horário (g/h)	145	143		
Débito horário a 15°C sob 1013 mbars (l/h)			190	221
FORNO (na altura de ser acendido)				
Sinal indicado no injector	85	85	131	131
Débito normal/PCS (kW)	3,4	3,4	3,4	3,4
Débito horário (g/h)	247	243		
Débito horário a 15°C sob 1013 mbars (l/h)			324	376
Débito calorífico/PCS (kW)	11,65	11,65	11,8	11,8
- g/h	847	831		
- l/h			1124	1307

IDENTIFICAÇÃO DOS INJECTORES



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 manipulo 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
ENTRADAS-LEGUMES				
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	
PEIXES				
Dourada	200°C	35 até 40	2	Segundo a grossura
Cavalas grelhadas	GRELHADOR	20	3	(2)
CARNES				
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	
BOLOS				
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 MANIPULO	TEMPERATURA APROXIMADA (°C)
●	PARAGEM
1	150
2	160
3	175
4	190
5	205
6	225
7	240
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...).