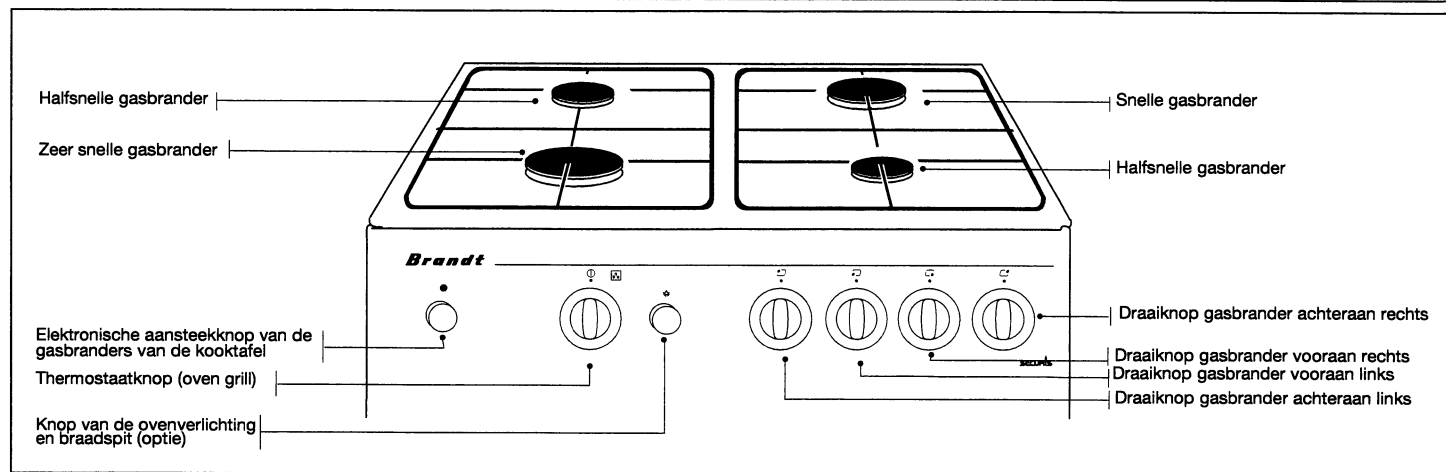


Gebruiksgids

NL

Fornuizen referentie GB61SBW

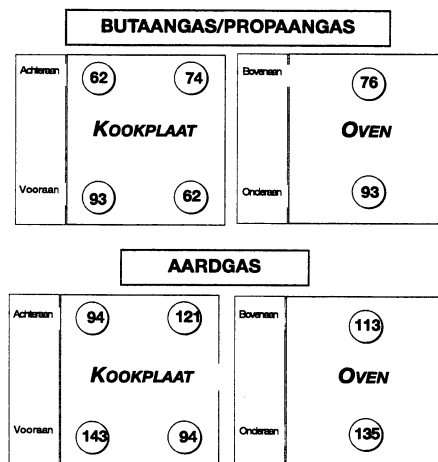
Samenstelling van uw fornuis



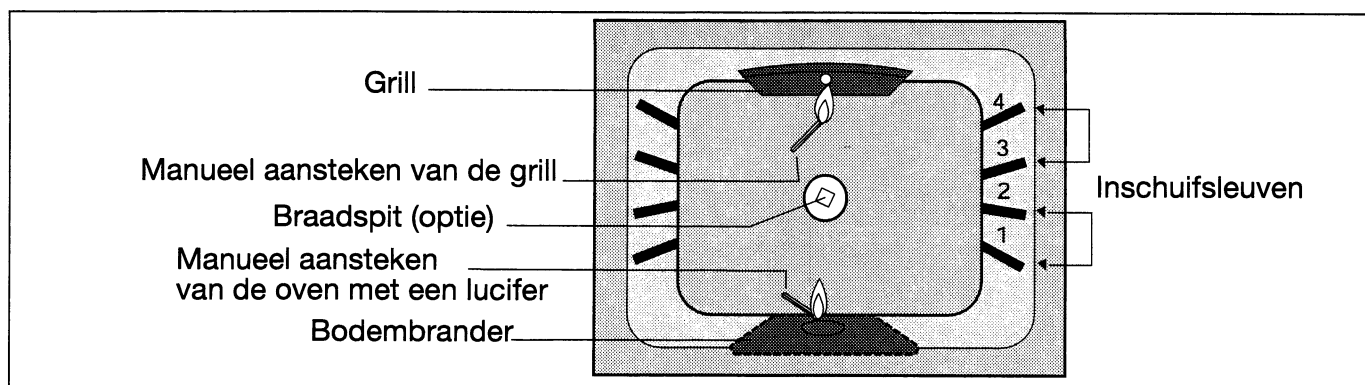
Gasgegevens

Apparaat voor gebruik in :	BE			
	ES-GB-GR-IT-PT-CH-IE			
	Butaan	Propan	Aardgas	Aardgas
	G 30	G 31	G 20	G 25
	29 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
CH-IE-ES-GB-GR-IT-PT : cat II2H3+ BE : cat II2E+3+				
SNELLE GASBRANDER				
Merktken op spuitstuk	74	74	121	121
Nominaal warmtevermogen (kW)	2,3	2,3	2,4	2,4
Beperkt warmtevermogen (kW)	0,990		0,800	
Uurdebiet (g/uur)	167	164		
Uurdebiet bij 15°C en 1013 mbar (l/uur)			229	266
HALFSNELLE GASBRANDER				
Merktken op spuitstuk	62	62	94	94
Nominaal warmtevermogen (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5
Beperkt warmtevermogen (kW)	0,600		0,600	
Uurdebiet (g/uur)	109	107		
Uurdebiet bij 15°C en 1013 mbar (l/uur)			143	166
ZEER SNELLE GASBRANDER				
Merktken op spuitstuk	93	93	143	143
Nominaal warmtevermogen (kW)	3,45	3,45	3,5	3,5
Beperkt warmtevermogen (kW)	0,990		0,800	
Uurdebiet (g/uur)	251	246		
Uurdebiet bij 15°C en 1013 mbar (l/uur)			333	388
GRILL (TIJDENS HET AANSTEKEN)				
Merktken op spuitstuk	76	76	113	113
Nominaal warmtevermogen (kW)	2,3	2,3	2,3	2,3
Uurdebiet (g/uur)	167	164		
Uurdebiet bij 15°C en 1013 mbar (l/uur)			219	255
OVEN (TIJDENS HET AANSTEKEN)				
Merktken op spuitstuk	93	93	135	135
Nominaal warmtevermogen (kW)	3,6	3,6	3,6	3,6
Uurdebiet (g/uur)	262	257		
Uurdebiet bij 15°C en 1013 mbar (l/uur)			343	399
Warmtevermogen (kW)	12,35	12,35	12,5	12,5
- g/uur	898	880		
- l/uur			1190	1384

PLAATS VAN DE GASBRANDERS



Samenstelling van uw oven



De oven van uw fornuis is voorzien van een **vlambeveiligingssysteem** dat bij een toevallig uitgaan van de vlam de gastoevoer automatisch onderbreekt. Bij het manueel aansteken van de gasoven dient u de punten na te leven die in het betreffende hoofdstuk in uw gebruiks- en installatiehandleiding staan vermeld.

Met één enkele thermostaatknop bedient u zowel de oven als de grill.

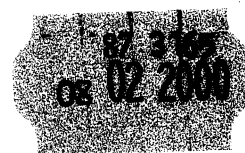
TOEBEHOREN : Uw fornuis wordt geleverd met een braadslee, een ovenrooster, een patisserieplaat en een braadspit (optie).

Bakgids

ALLE GERECHTEN DIENEN MET GESLOTEN OVENDEUR TE WORDEN BEREID.

RECEPTEN	THERMOSTAATSTAND	BAKTIJD (IN MINUTEN)	INSCHUIFSLEUF VANAF OVENBODEM	OPMERKINGEN
VOORGER - GROENTEN				
Quiche lorraine	225°C	40 tot 45	1	
Gratin dauphinois	175°C of 190°C	45 tot 60	2	Volgens hoeveelheid
Pizza	235°C	15 tot 25	3	Op patisserieplaat
Kaassoufflé	175°C	35 tot 45	2	Volgens hoeveelheid
Gevulde tomaten	225°C	40 tot 45	2	
VIS				
Zeebrasem	200°C	35 tot 40	2	Volgens dikte
Gegrilde makreel	GRILL	20	3	(2)
VLEES				
Lamskoteletten	GRILL	6 tot 8	3	(2)
Kalkoen	235°C en dan 200°C	30 (1)	1 of 2	Stand thermostaat 7 gedurende 1/4 van de baktijd.
Rundsentrecôte	GRILL	6 tot 8	3	(2)
Lamsbout	235°C	10 tot 15 (1)	1 of 2	
Gebakken konijn	225°C	25 (1)	2	
Parelhoen	225°C	25 tot 30 (1)	2	
Gebakken kipi	200°C	25 (1)	1 of 2	Volgens dikte
Kip aan het spit	GRILL	25 (1)	BRAADSPIT	(2)
Rundsgebraad	270°C	10 tot 15 (1)	2	
Varkensgebraad	200°C of 225°C	40 (1)	2	
Kalfsgebraad	225°C	40 (1)	2	
GEBAK				
Cake	175°C - 190°C	50 tot 60	2	Volgens dikte en bakvorm
Soezendeeg	200°C	45 tot 50	3	Volgens dikte
Schuimgebak	150°C	40 tot 50	3	Op patisserieplaat + 30 min zonder ovenverwarming
Korstdeeg	225°C of 235°C	15 tot 20	2	Korstdeeg zonder garnering
Bladerdeeg	235°C of 260°C	10 tot 15	2	Deeg zonder garnering
Zanddeeg (taart)	190°C of 200°C	35 tot 40	2	Volgens garnering crème of fruit
Cake - evenveeltje	175°C of 190°C	40 tot 50	2	Volgens dikte en bakvorm
Zandkoekjes	175°C	15 tot 18	3	Op patisserieplaat
Fruittaart	235°C	25 tot 35	1 of 2	Volgens bakvorm

STAND THERMOSTAAATKNOP	BENADERENDE TEMPERATUUR (°C)
●	UIT
1	155
2	170
3	185
4	200
5	215
6	230
7	245
8	260
9	275
10	285



bruikbaar volume : 56 liter

(1) Baktijd voor 500 gram.

(2) Braadslee in de 1ste inschuifsleuf.

OPMERKING : Bij de ingestelde baktijd dient u met de THERMOSTAATKNOP in de maximumstand 10 tot 15 minuten voorverwarming bij te tellen.

● Voor schuimgebak dient u de oven slechts 5 minuten met de thermostaat in stand 1 voor te verwarmen.

● Voor zandkoekjes dient u de oven 10 minuten met de thermostaat in stand 3 voor te verwarmen.

Invloed van de bakvorm op de bakprestatie : indien u een aluminiumbakvorm (geëmailleerd gietijzer of geanodiseerd aluminium) met een antikleeflaag aan de binnenzijde en een gekleurde buitenzijde gebruikt, dient u het ovenrooster (waarop u de bakvorm plaatst) 1 inschuifsleuf hoger te plaatsen. Deze bakvormen zijn aanbevolen voor bereidingen met een knapperige korst (taart, quiche...)