

Brandt

Manual de utilização

Fogão KV940



Caro cliente,

Acaba de adquirir um fogão BRANDT, facto que desde já agradecemos.

Colocamos neste nosso aparelho toda a nossa paixão, o nosso saber fazer para que ele responda melhor às vossas necessidades. Inovador, com bons desempenhos, concebemo-lo para que seja fácil de utilizar.

Encontrarão igualmente na gama dos produtos BRANDT, uma vasta escolha de fornos, microondas, placas, exaustores, máquinas de lavar louça e lavar roupa, e aparelhos de frio que poderão coordenar com o vosso fogão BRANDT.

Com a preocupação de uma melhoria constante dos nossos produtos, reservamo-nos no direito de proceder a quaisquer modificações técnicas, funcionais ou estéticas, ligadas à sua evolução.

E podem visitar o nosso site www.ajpinto.pt onde encontrarão todos os nossos produtos, assim como informações úteis e complementares.



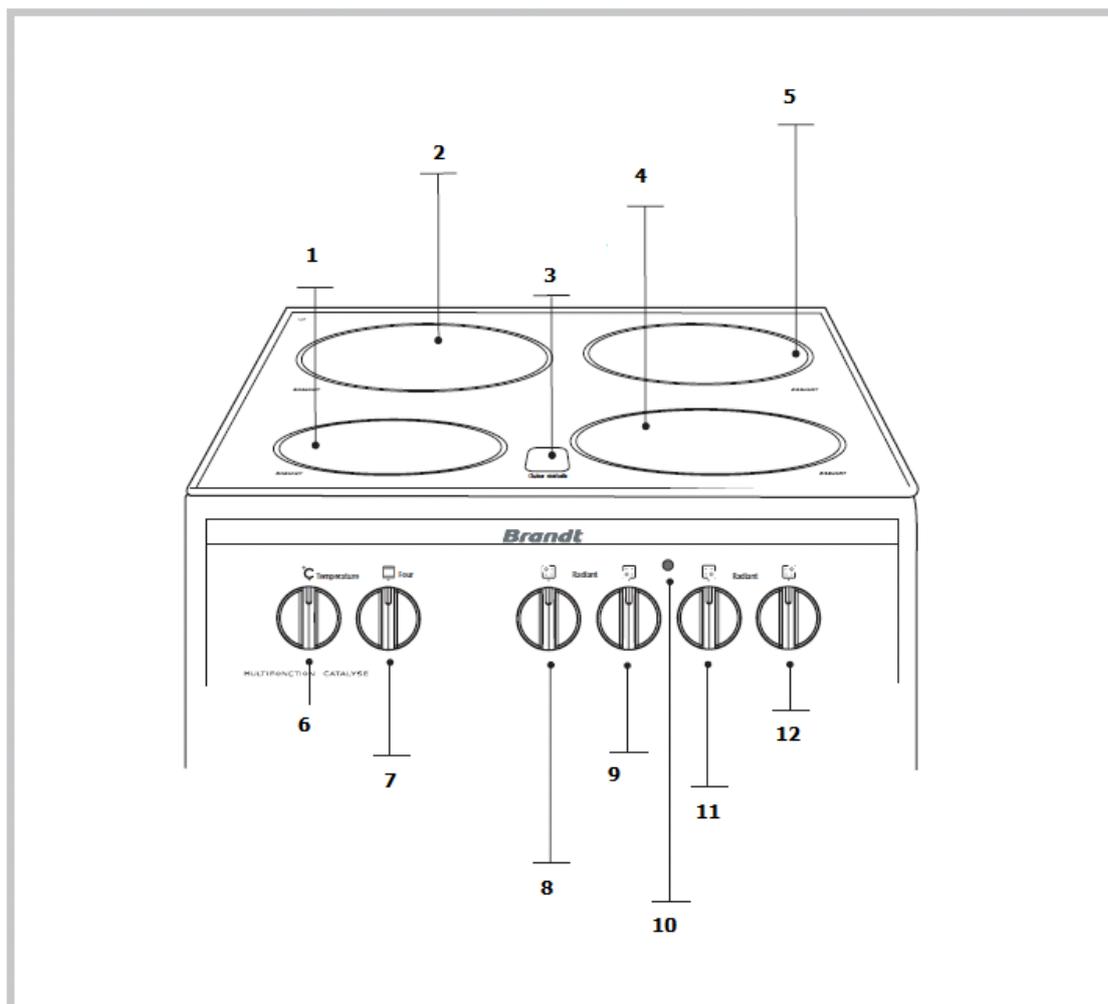
Importante:

Antes de colocar o aparelho a funcionar, ler atentamente este guia de instalação e de utilização, a fim de se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.

Índice

Descrição do aparelho	4
Modos de cozedura do forno	5
Guia de cozedura	7
Como utilizar as zonas de cozedura	8
Serviço após venda	9

Descrição do aparelho



- 1 – Zona radiante frontal esquerda 1200W, ϕ 145mm
- 2 – Zona radiante posterior esquerda 1800W, ϕ 180mm
- 3 – Indicador de calor residual de cada zona de cozedura
- 4 – Zona radiante frontal direita 1800W, ϕ 180mm
- 5 – Zona radiante posterior direita 1500W, ϕ 160mm
- 6 – Botão termóstato do forno
- 7- Seletor de funções do forno
- 8 – Botão da zona posterior esquerda
- 9 – Botão da zona anterior esquerda
- 10 – Aviso de funcionamento das zonas radiantes
- 11 – Botão da zona anterior direita
- 12 – Botão da zona posterior direita

Modos de cozedura do forno



PRÉ AQUECIMENTO

- A função de pré aquecimento deve usar-se antes da cozedura.
- Antes de colocar os pratos, pré aqueça à temperatura de cozedura escolhida.



TRADICIONAL

- A cozedura efetua-se por baixo e por cima.
- Após um pré aquecimento é ideal para assados de carne vermelha, legumes gratinados, tomates recheados, peixe e tartes.



RESISTÊNCIA INFERIOR

- A cozedura efetua-se por baixo.
- Seleção de cozedura recomendada para pizzas, quiches, brioques, bolos.



GRILL MÉDIO

- A cozedura efetua-se pelo elemento superior.
- É possível assar uma grande peça de carne (frango, pato...) colocada sobre a grelha. Virar no decurso da cozedura. Colocar o tabuleiro fundo por baixo para recolher o molho/suco proveniente da cozedura.

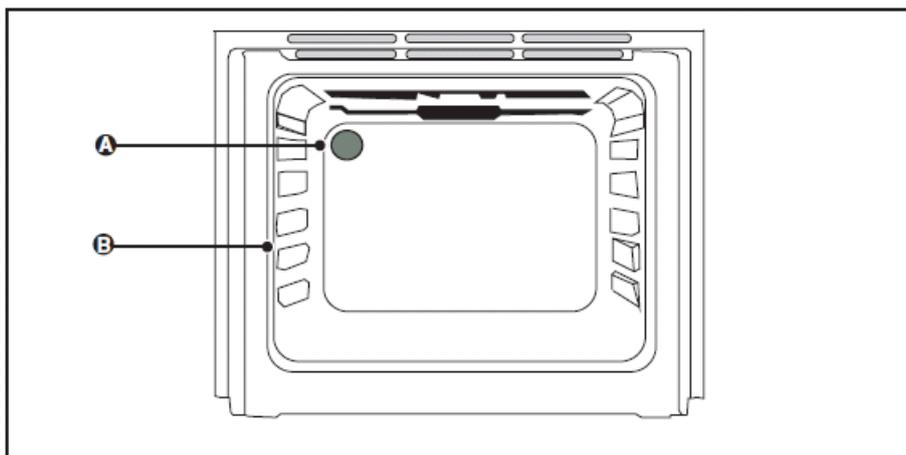


GRILL

- Seleção para grelhar.
- Efetue um pré aquecimento de 5 minutos com a grelha no forno à altura adequada (consoante a espessura do alimento).
- Posicione o tabuleiro fundo no nível 1; pode colocar até um copo de água para reduzir os fumos e odores, em especial nalguns alimentos como salsichas.
- Ideal para tostas e pão.

* Sequência(s) utilizada(s) para a etiquetagem energética consoante a norma europeia EN 50304 e a diretiva 2002/40/CE.

DESCRIÇÃO DO FORNO



A – Lâmpada

B – Indicador de nível

Acessórios

O vosso aparelho vem equipado com um tabuleiro fundo e uma grelha plana.

Guia de cozedura

Todas as cozeduras se efetuam com a porta fechada e pré aquecimento.

Receitas	Seletor de cozedura termóstato	Posição	Altura 	Acessórios	Tempo em minutos	Observações
Entradas						
Legumes						
Soufflé queijo	Inferior	5		Forma na grelha	35	2º quantidade
Pizza	Tradicional	6	3	Tabuleiro fundo	20-25	-
Quiche	Tradicional	7	2	Forma na grelha	35-40	2º quantidade
Cogumelos gratinados	Tradicional	7/6	2	Prato na grelha	45-50	Reduzir após 30 min
Tomates recheados	Tradicional	6	2	Prato na grelha	40-45	-
Tomates provençais	Grill médio	6/7	2	Prato na grelha	20	-
Peixe						
Dourada	Tradicional	6	2	Prato na grelha	35-40	2º quantidade
Cavala	Grill forte	9	3	Na grelha	20	Tabuleiro nível 1
Carne						
Costeletas anho/frango	Grill médio	8	3	Na grelha	6-8/ lado	Tabuleiro nível 1
Entrecosto boi	Grill forte	9	3	Na grelha	8	2º espessura
Pernil	Tradicional	7	1	Prato na grelha	15/800g	-
Assado boi	Tradicional	8	2	Prato na grelha	15/800g	-
Assado porco	Tradicional	6	2	Prato na grelha	40/500g	-
Assado vitela	Tradicional	5	2	Prato na grelha	40-45/500g	-
Frango	Tradicional	6/7	2	Prato na grelha	25/500g	-
Pintada/coelho	Tradicional	6	2	Prato na grelha	25/500g	-
Peru	Tradicional	6/7	1	Prato na grelha	25-30/500g	-
Pastelaria						
Bolo	Inferior	5	1	Forma na grelha	50-60	2º espessura
Merengue	Inferior	1	3	Tabuleiro fundo	50-60	30 min s/ aquecimento
Quatro quartos	Inferior	5	2	Forma na grelha	45-50	2º espessura e forma
Choux	Tradicional	5	3	Tabuleiro fundo	35-40	-
Areados	Tradicional	5	3	Tabuleiro fundo	15-18	-
Pasta quebrada	Tradicional	8	2	Forma na grelha	15	S/ recheio e 2º forma
Massa folhada	Tradicional	7	3	Forma na grelha	15-20	2º recheio
Massa areada	Tradicional	5	1	Forma na grelha	30-35	2º recheio
Tartes de fruta	Tradicional	7	1/2	Forma na grelha	30-35	2º forma

Equivalência: posição termóstato °C

N.º	1	2	3	4	5	6	7	8	9
°C	55	75	100	120	150	180	210	240	255

Como utilizar as zonas de cozedura

Detalhe das posições de cozedura:

Posição 1,2,3

- Para continuar uma cozedura, reaquecer ou manter quentes certos cozinhados.

Posição 4,5,6

- Para cozer lentamente e para cozer grandes quantidades.

Posição 7,8,9

- Para assar, fritar e ferver.

Para aquecer rapidamente ou assar

- Colocar o botão da placa elétrica ou zona de cozedura na posição 9. Assim que começar a aquecer colocar o botão na posição apropriada.

Uma regulação superior é necessária:

- para quantidades importantes,
- para cozeduras com recipientes não cobertos,
- para a utilização de tachos com vidro ou em cerâmica

Posição	Modo	Cozinhados
0	PARADA	
1	MANTER QUENTE	Cozinhados prontos a servir, aquecer.
2-3	COZER LENTAMENTE	Bechamel, legumes secos, arroz doce, cozeduras médias.
4	LENTO	Pastas, batatas cozidas, compotas.
5-6	MÉDIO	Escalopes, croquetes, legumes frescos, frituras de congelados, batatas salteadas.
7	FORTE	Omeletas, ferver leite.
8-9	MUITO FORTE	Costeletas, grelhados, bifos, fritos.

Serviço após venda

Intervenções

Eventuais intervenções sobre o seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado depositário da marca.

Quando contactar os serviços, mencione a referência completa do aparelho (modelo, tipo, n.º série).

Estes dados figuram na placa sinalética situada na parte inferior conforme mostra a figura.

Assegure-se de que são sempre usadas peças de origem.

