

FR

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

PL

PT

SK

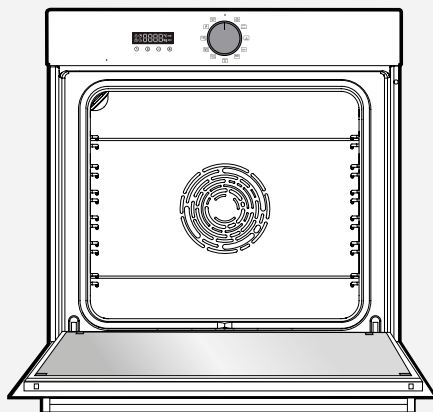
SV

Brandt



INSTRUÇÕES DO USUÁRIO PT

FORNO



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert.6011825

Caro(a) cliente,

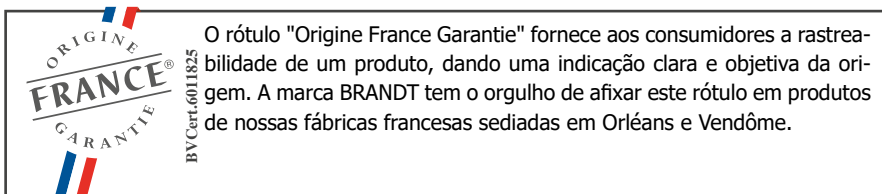
Acaba de adquirir um produto **BRANDT** e agradecemos a confiança que depositou em nós.

Desenhámos e fabricámos este produto pensando em si, no seu modo de vida e nas suas necessidades, para poder responder da melhor forma possível às suas expectativas. Usámos o nosso conhecimento especializado, o nosso espírito inovador e toda a paixão que nos motiva desde há mais de 60 anos.

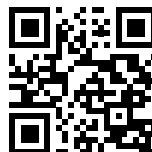
Com a preocupação constante de melhor satisfazer as suas exigências, o nosso serviço ao consumidor está à sua disposição para responder a todas as suas dúvidas ou sugestões.

Visite também o nosso site www.brandt.com onde encontrará as mais recentes inovações, bem como informação útil e complementar.

A BRANDT tem o prazer de acompanhá-lo(a) na sua vida quotidiana e espera que desfrute da sua compra da melhor forma possível.



<https://brandt.fr/>



Importante:

Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este guia de instalação e utilização, para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	4
MEIO AMBIENTE E ECONOMIA DE ENERGIA	6
Meio Ambiente	6
Dica de economia de energia	6
INSTALANDO SEU APARELHO	7
Escolha de localização e instalação	7
Conexão elétrica	8
DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	9
Apresentação do forno	9
Display e teclas de controle	9
Acessórios	10
USANDO SEU DISPOSITIVO	12
Configurações	12
Menu de configurações	13
Modos de cozinha	14
Começando a cozinhar	15
CUIDANDO DO SEU DISPOSITIVO	17
Interior - limpeza exterior	18
ANOMALIAS E SOLUÇÕES	19
SERVIÇO PÓS-VENDA	21
Intervenções	21
AJUDA DE COZINHA	21
Gráficos de culinária	22
Receitas com fermento	24
Testes de aptidão funcional	25
Funções com vapor combinado automático.....	26



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.

Importante:

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— Convém supervisionar as crianças, para se certificar de que estas não brincam com o aparelho.

CUIDADO:

— O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes

durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios e remova os derrames maiores.

— Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que durante a utilização normal.

Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à ruptura do vidro.

ADVERTÊNCIA :

Certifique-se de que o aparelho



está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques eléctricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

A ficha da tomada de corrente deve estar acessível após a instalação. Deve ser possível se desconectar da rede ou utilizar uma folha de fazer atual, ou pela incorporação de um interruptor nas canalizações fixas, de acordo com as regras de instalação.

— Se o cabo da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

— Este aparelho pode ser instalado numa bancada ou em coluna, conforme indicado no esquema de instalação.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através

dos orifícios previstos para o efeito.
— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como: áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; quintas; utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel.

— Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si.

Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.



RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

DICA DE ECONOMIA DE ENERGIA

Enquanto cozinha, mantenha a porta do forno fechada.



ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.

Este aparelho pode ser instalado em bancada (A) ou em coluna (B). Se o móvel for aberto, a sua abertura deverá ser no máximo de 70 mm na parte traseira (C et D). Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de $\varnothing 2$ mm na parede do móvel, para evitar a ruptura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos. Volte a colocar os batentes em borracha.



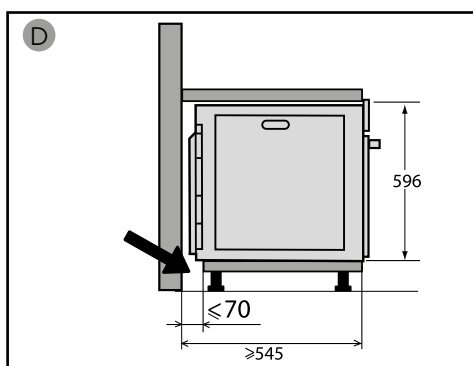
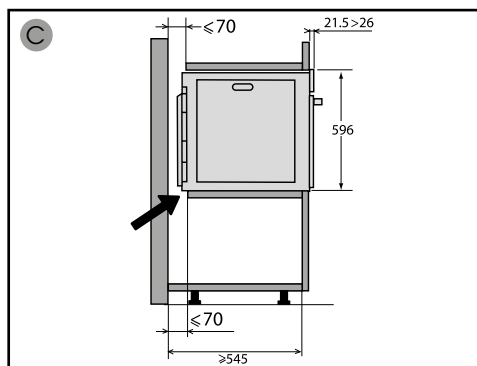
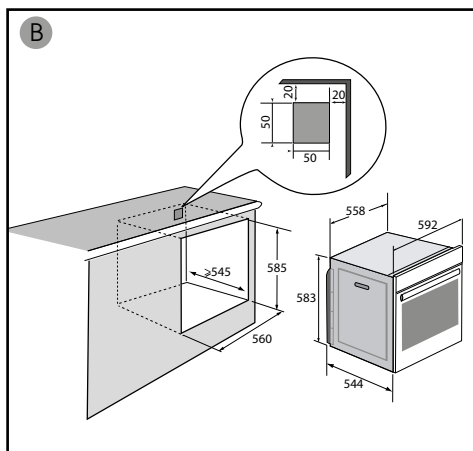
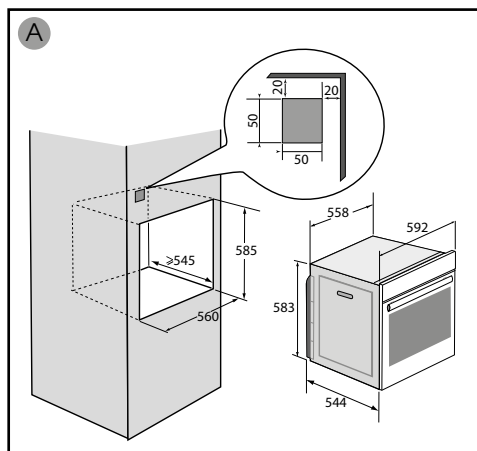
Conselho

De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em electrodomésticos.



Cuidado :

Se a instalação elétrica em sua casa exigir modificações para conectar seu aparelho, chame um electricista qualificado. Se o forno apresentar alguma anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do forno.





LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm² (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar em conformidade com as regras de instalação.

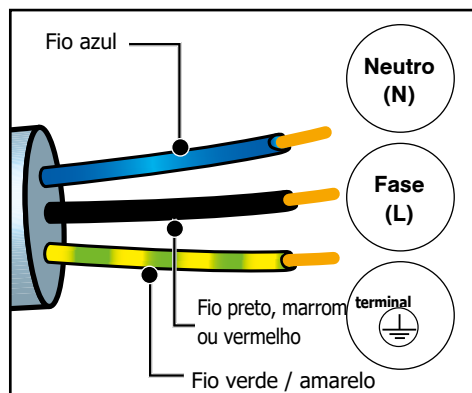
Attention

O fio de proteção (verde-amarelo) está ligado ao terminal \oplus do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra. O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta nem em caso de uma desconexão não conforme.

• Antes do primeiro uso

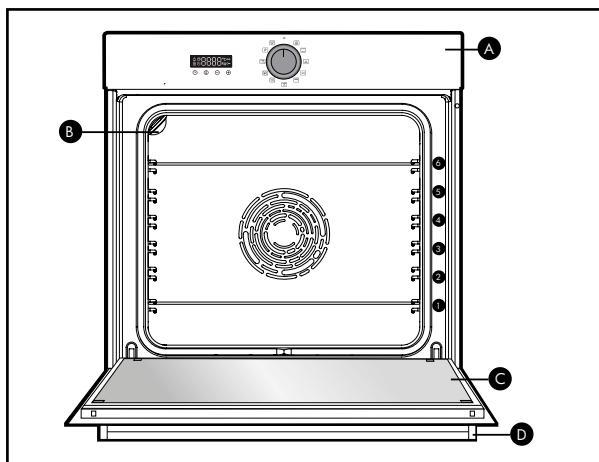
Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio, com a porta fechada, durante cerca de 15 minutos na temperatura máxima. para quebrar o dispositivo. A lã mineral que envolve a cavidade do forno pode inicialmente exalar um odor particular devido à sua composição. Da mesma forma, você pode notar fumaça. Tudo isso é normal.





Apresentação do forno

APRESENTAÇÃO DO FORNO



A Módulo de comandos

B Lâmpada

C Porta

D Pega

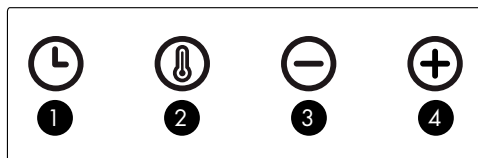
Este forno tem 6 posições de encaixes para os acessórios: encaixes de 1 a 6.

• Indicador



- Duração da cozedura
- Fim da cozedura
- Bloqueio do teclado
- Temporizador
- Indicador de temperatura
- Indicador de preaquecimento
- Bloqueio da porta

• Botões



- 1** Ajuste da hora e duração
- 2** Ajuste da temperatura
- 3** Botão -
- 4** Botão +

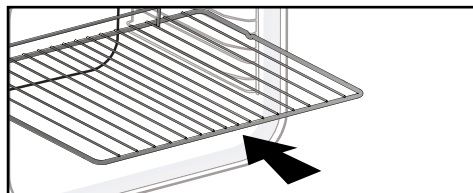


ACESSÓRIOS

• Grelha de segurança anti-inclinação

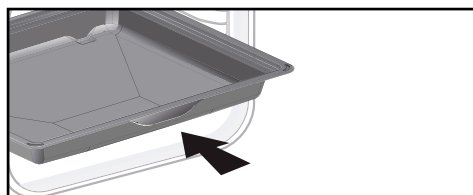
A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha).

Introduzir a grelha, a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



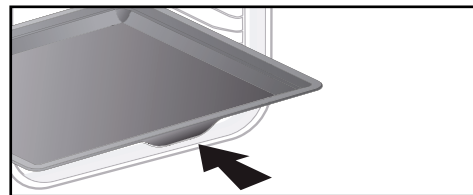
• Prato multiusos com pingadeira de 45 mm

Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direção da porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



• Prato de pastelaria de 20 mm

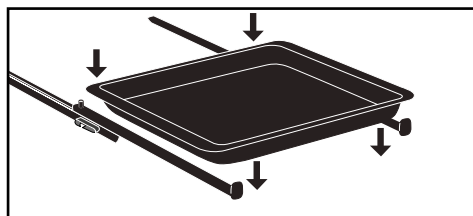
Inserido nos encaixes, pega na direção da porta do forno. Ideal para a cozedura de biscoitos, bolachas areadas, cupcakes. O plano inclinado permite colocar facilmente as preparações num prato. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.



• Sistema de guias deslizantes

Graças ao sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois as placas podem ser retiradas suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. As placas podem ser retiradas por completo, o que permite aceder-lhes totalmente.

Além disso, a sua estabilidade permite trabalhar e manipular os alimentos com toda a segurança, o que reduz o risco de queimaduras. Deste modo, pode retirar os seus alimentos do forno muito mais



Cuidado :

etire os acessórios e os encaixes do forno antes de iniciar uma limpeza por pirólise.

Cuidado :

Sob o efeito do calor, os acessórios podem se deformar sem afetar sua função. Eles voltam à sua forma original quando resfriados.



INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS GUIAS DESLIZANTES

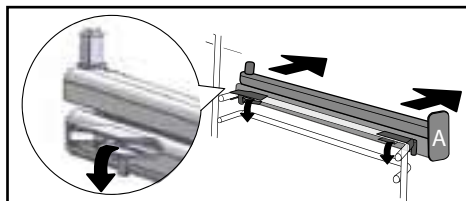
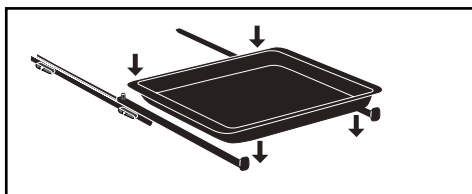
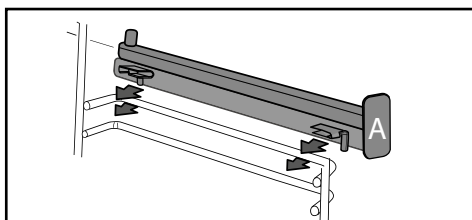
Depois de retirar os dois encaixes de filamento, escolha a altura dos encaixes (de 2 a 5) a que deseja fixar as guias. Acione a guia esquerda contra o encaixe esquerdo efetuando uma pressão suficiente na parte dianteira e traseira da guia para que as 2 pernas laterais da guia entrem no encaixe de filamento. Proceda da mesma forma para a guia direita.

NOTA: a parte deslizante telescópica da guia deve desdobrar-se na direção da parte anterior do forno, e o batente **A** à sua frente.

Coloque os 2 encaixes de filamento e em seguida, coloque o tabuleiro sobre as 2 guias; o sistema está pronto a ser utilizado.

Para desmontar as guias, retire novamente os encaixes de filamento.

Remova ligeiramente os pés fixos sobre cada guia, para baixo, para os libertar do encaixe. Puxe a guia na sua direção.



Conselho

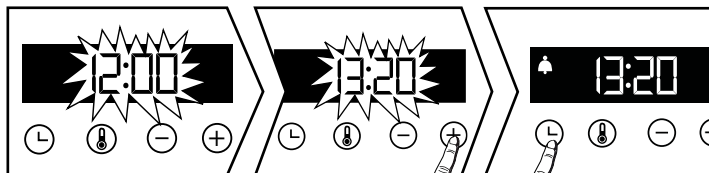
Para evitar a libertação de fumo durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos juntar um pouco de água ou óleo no fundo da pingadeira.



AJUSTES

• Acertar a hora

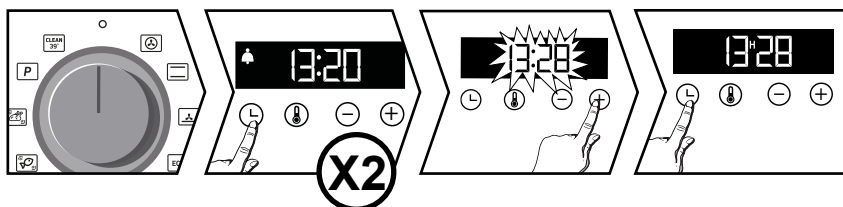
Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00.



Ajustar a hora com os botões + ou -.Valide com o botão . No caso de corte de energia, a hora começa a piscar.

• Mudança da hora

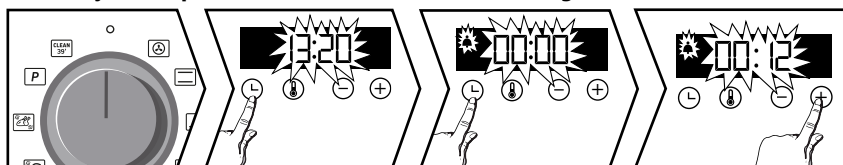
O seletor de função deve obrigatoriamente estar na posição 0.



Prima o botão e aparece o símbolo bastando depois premir novamente . Ajustar a hora com os botões + ou -.Valide com o botão . A gravação da hora é automática, depois de alguns segundos.

• Temporizador

Esta função não pode ser utilizada com o forno desligado.



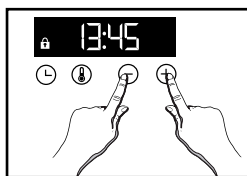
O seletor de função deve obrigatoriamente estar na posição 0.



Prima o botão O temporizador pisca. Ajuste o temporizador com os botões + et -.Prima o botão para validar.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura. Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00:00. Sem validar, a gravação é efetuada automaticamente após alguns segundos.




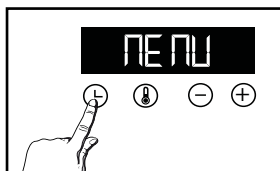
• Bloqueio do teclado



Prima simultaneamente os botões + e - até aparecer o símbolo  no ecrã. Para desbloquear, prima simultaneamente os botões + e - até o símbolo  desaparecer do ecrã.





AJUSTES


Pode intervir em diferentes parâmetros do forno; para tal: Pressione o botão  até aparecer «MENU» para aceder ao modo de acerto.



Prima novamente o botão  para ver os diferentes acertos.

Ative ou desative com os botões + e - os diferentes parâmetros, consultando a tabela abaixo:

	AUTO: No modo de cozedura, a lâmpada da cavidade apaga-se depois de 90 segundos ON: No modo de cozedura, a lâmpada está sempre acesa.
	Ativar/desativar os sinais sonoros dos botões
	Ativar/desativar o modo de pré-aquecimento
	Ativar/desativar o modo de demonstração

Para sair de «MENU», prima novamente .



Usando seu dispositivo

MODOS DE COZEDURA

Funções manuais:



CALOR VENTILADO*

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 250°C

Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozaduras múltiplas até 3 níveis.



TRADICIONAL

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 275°C

Recomendado para cozaduras lentas e delicadas: animais de caça tenros. Para fazer assados de carnes vermelhas. Para engrossar numa panela tapada, para pratos preparados anteriormente sobre a placa (coq au vin, civet).



BASE PULSADA

Temperatura mínima de 75°C e máxima de 250°C

Recomendado para pratos húmidos (quiches, tartes de fruta suculenta, etc.). A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para preparações levedadas (bolo, brioche, folar, etc.) e para soufflés que não sejam tapados com uma côdea.



ECO*

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 275°C

Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozadura.

Todas as cozaduras são feitas sem preaquecimento.



GRELHA FORTE

Temperatura mínima de 180°C e máxima de 275°C

Recomendados para grelhar tosta, gratinar um prato, dourar um leite creme...



GRELHA PULSADA

Temperatura mínima de 100°C e máxima de 250°C

Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.

Funções automáticas :

A Brandt oferece 3 novas funções que combinam de forma automática dois modos de cozadura: a cozadura tradicional e a cozadura a vapor para preservar as qualidades nutricionais dos alimentos e obter uma cozadura mais rápida.



CARNE BRANCA

Recomendado para conservar a parte mais suave e o caldo dos assados de porco e vitela.



PEIXE

Recomendado para a cozadura de peixes inteiros ou em filetes.



AVES

Recomendado para a cozadura de frango, peru, galinha pintada e pato.

Para estas 3 funções, basta introduzir água morna em quantidade suficiente no prato (pingadeira) e posicioná-la no forno na grelha de baixo e o alimento a cozinhar na grelha do nível 3.

Relativamente à quantidade de água a introduzir na pingadeira, consulte a tabela de funções combinadas automáticas com associação de vapor no fim do manual.



"Smart Assist"

O forno está equipado com a função "SMART ASSIST" que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozadura modificável consoante o modo de cozadura selecionado.

**Modo de cozadura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.*

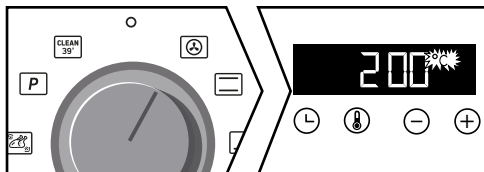


Usando seu dispositivo

COMEÇANDO A COZINHAR

• Cozedura imediata


O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar. Gire o seletor de funções para a posição desejada.






Para as funções manuais :

A subida de temperatura começa imediatamente. O forno tem uma temperatura predefinida, que pode ser alterada. O forno aquece e o indicador de temperatura pisca. Quando o forno atingir a temperatura programada, ouvirá uma série de sons.

Para as funções automáticas :


 aparece no ecrã.

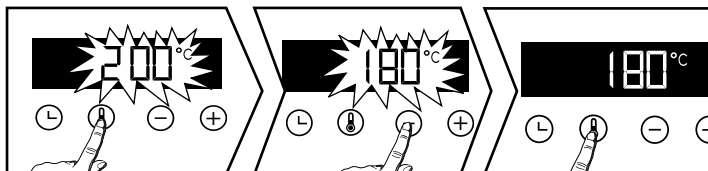
Selecione o alimento a cozinhar com a ajuda da tabela no fim do manual. Pressione os botões + e - até obter o esquema desejado no ecrã e depois, valide com o botão .

O peso pisca; volte a introduzir o peso real do alimento com os botões + e - e depois, valide . Não precisa de configurar mais nada. A temperatura e a duração de cozedura são calculadas automaticamente. A hora de fim de cozedura pisca, valide com o botão . A cozedura arranca imediatamente.



• MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

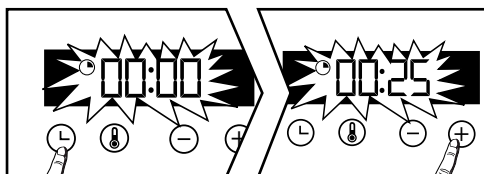
Pressione .

Ajuste a temperatura com + ou -. Valide premindo .



• Programação da duração

Faça uma cozedura imediata e em seguida, pressione , a duração da cozedura  pisca e torna-se possível efetuar o acerto. Pressione + ou - para ajustar a duração da cozedura.





"Smart Assist"

O forno está equipado com a função "SMART ASSIST" que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura selecionado.

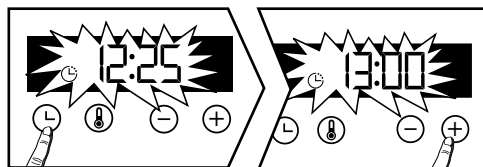
Consulte a tabela abaixo:

A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos. A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.

F U N Ç Ã O DE COZEDURA	PREDEFINIÇÃO DE TEMPO
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

• Cozedura com início diferido

Proceda como para uma duração programada. Após ajustar a duração da cozedura, prima o botão , e a hora de fim de cozedura pisca .



O indicador pisca, ajuste a hora de fim da cozedura com + ou -.

A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.



LIMPEZA DA SUPERFÍCIE EXTERIOR

• Limpeza por pirólise





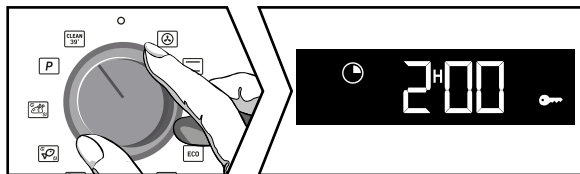
Atenção

Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica. Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao seu forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida.


Por segurança, a operação de limpeza pirolítica apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desparafusar a porta.


• Autolimpeza imediata


O programador deve indicar a hora do dia, sem piscar. Selecione um dos ciclos de autolimpeza com o manípulo de funções  ou  :







= Limpeza em 39 minutos

- Em cada fim de cozedura, aparece no ecrã "Clean 39" para sugerir o início da limpeza. Posicione o manípulo sobre esta função e confirme com o botão . Aparece a duração 0:39 alternando com "Clean 39" e a limpeza começa. Depois de alguns minutos, aparece uma chave, a porta do forno fica bloqueada automaticamente por segurança durante todo o programa.

Se quiser iniciar um programa "Clean 39" com forno frio ou sem estar suficientemente quente, as condições de arranque do programa não permitirão esta limpeza. Aparece 0:00 no ecrã, deverá selecionar a outra posição de autolimpeza  .

 = Limpeza pirolítica de 2 horas ou de 1 hora e 30 minutos, à escolha. Posicione o manípulo sobre esta



Posicione o manípulo sobre esta função.  aparece no ecrã. Pressione + para escolher a limpeza pirolítica em função do grau de sujidade do forno.

Conforme a sua seleção, aparece a duração 2:00 (ou 1:30). Valide com o botão .  (ou ) aparece e a limpeza pirolítica arranca.

No fim da limpeza, o indicador indica 00:00 e a porta desbloqueia-se.

Coloque o seletor de funções em 0.

• Autolimpeza diferida

Tem a possibilidade de ter um arranque diferido da limpeza pirolítica. Quando a duração do programa aparecer no ecrã, prima o botão  e configure a nova hora de fim com os botões + e - e depois, valide com . A autolimpeza arranca posteriormente para terminar à nova hora programada. Reponha o seletor de funções a 0 no final da limpeza.



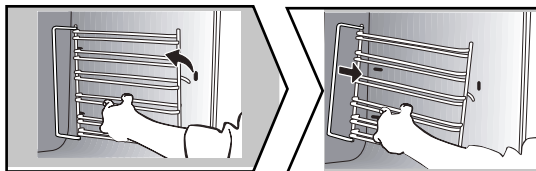
Limpeza

• Limpeza da superfície exterior

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem esfregonas.

• Desmontagem dos encaixes

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.



• Limpeza dos vidros interiores



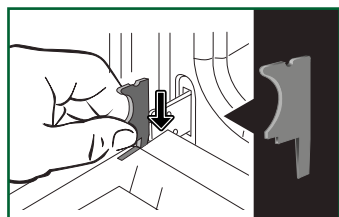
Cuidado

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

Para limpar os vidros interiores, desmonte a porta. Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.

• Limpando o vidro da porta

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.



Pressione com a ajuda de uma ferramenta (aparafusadora) nos encaixes **A** para retirar o vidro. Retire o vidro.



Cuidado

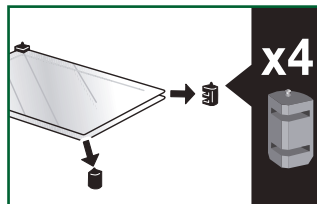
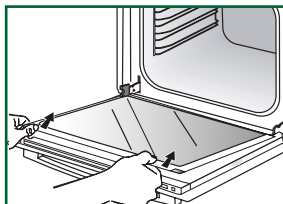
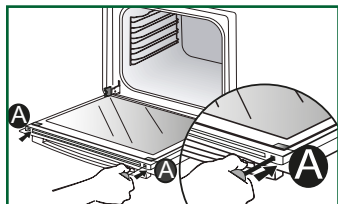
Certifique-se de marcar a direção de montagem desta primeira janela (lado brilhante voltado para você)



Limpeza

Consoante o modelo, a porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto. Se necessário, retire-os para os limpar.

Não imirja o vidro em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

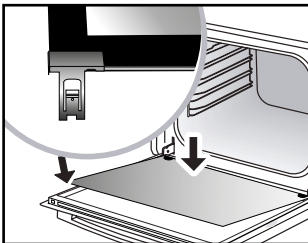
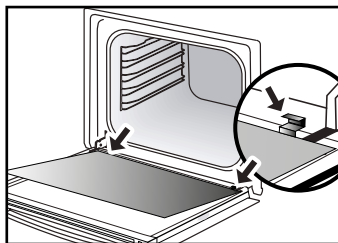
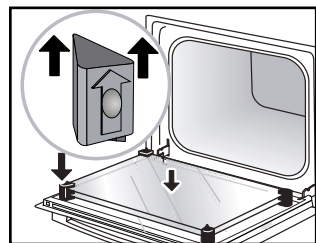


• Nova montagem da porta

Após a limpeza, reposicione os quatro batentes em borracha com a seta para cima e reposicione todos os vidros.

Coloque o vidro nos batentes metálicos e em seguida, fixe-o com a face brilhante virada para o exterior. Retire a calha de plástico.

O seu aparelho está novamente operacional.

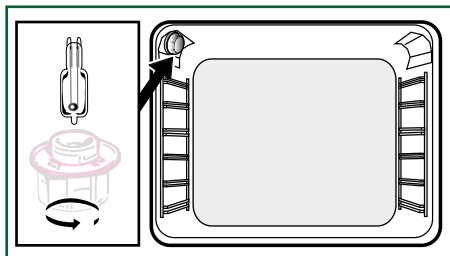


• Substituição da lâmpada



Cuidado:

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.



Características da lâmpada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, culot G9.

Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.



RESOLUÇÃO DE AVARIAS

O forno não aquece. Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Aumente a temperatura seleccionada.

A lâmpada do forno não funciona. Substitua a lâmpada ou o fusível. Verifique se o forno está bem conectado.

O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.

É normal, a ventilação pode funcionar até uma hora no máximo após a cozedura, para fazer baixar a temperatura interior e exterior do forno. Depois de uma hora, deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

A limpeza por pirólise não é feita.

Verifique se a porta está fechada. Trata-se de uma avaria no bloqueio da porta ou do captador de temperatura; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

O símbolopisca  no visor.

Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

Ruído vibratório.

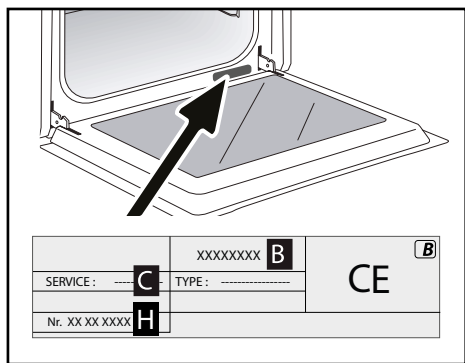
Verifique se o cabo de alimentação não está em contato com a parede traseira.

Isso não tem impacto sobre o funcionamento correto do dispositivo, mas pode gerar um ruído de vibração durante a ventilação. Remova seu dispositivo e mova o cabo. Substitua o seu forno.



INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.



- B: Referência comercial
- C: Referência de serviço
- H: Número de série

PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça para utilizar exclusivamente **peças de substituição certificadas de origem**.





PRATOS	* * * * * * *												min
Carnes													
Assado de porco (1 kg)	200	2					180	2					60
Assado de vitela (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Lombo de vaca assado	240	2											30-40
Borrego (perna, costela, 2,5 kg)	220	1			220					200	2		60
Aves (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	60
Grandes pedaços de aves	180	1											60-90
Coxas de frango					220	3				210	3		20-30
Costeleta de porco/vitela					210	3							20-30
Costeletas de vaca (1 kg)					210	3				210	3		20-30
Costeletas de carneiro					210	3							20-30
Peixes													
Peixe grelhado						4							15-20
Peixe cozinhado	200	3					180	3					30-35
Peixe em papilote	220	3					200	3					15-20
Legumes													
Gratinados (alimentos cozinhados)					275	2							30
Batatas gratinadas	200	2					180	2					45
Lasanha	200	3					180	3					45
Tomates recheados	170	3					160	2					30
Bolos													
Pão-de-ló - Bolo Génoise			180	2							180	2	35
Torta	220	3									180	2	5-10
Brioche	180	1	210								180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Pão de ló	180	1	180	1							180	2	45-50
Clafouti	200	2					180	3					30-35
Cremes	165	2									150	2	30-40

* Consoante o modelo



PRATOS	* * * * * * *												min		
Bolos															
Madalenas	220	3						200	3					5-10	
Massa dos sonhos	200	3						180	3				180	3	30-40
Petiscos de massa folhada	220	3						200	3						5-10
Savarin	180	3											175	3	30-35
Tarte de massa quebrada	200	1						195	1						30-40
Tarte de massa folhada fina	215	1						200	1						20-25
Tarte de massa com fermento	210	1						200	1						10-30
Diversos															
Espetadas	220	3			210	4									10-15
Paté em terrina	200	2						190	2						80-100
Pizza de massa quebrada	200	2													30-40
Pizza de massa de pão															15-18
Quiches															35-40
Soufflé													180	2	50
Tortas	200	2													40-45
Pão	220							200		220					30-40
Pão grelhado	180				275	4-5									2-3
Tachos fechados (ensopado)	180	2											180	2	90-180

* Consoante o modelo



Todas as temperaturas e tempos de cozedura são dados para fornos pré-aquecidos

N.B: Antes de serem colocadas no forno, todas as carnes devem ficar pelo menos uma hora à temperatura ambiente.

EQUIVALÊNCIA: VALORES T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Valores	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max



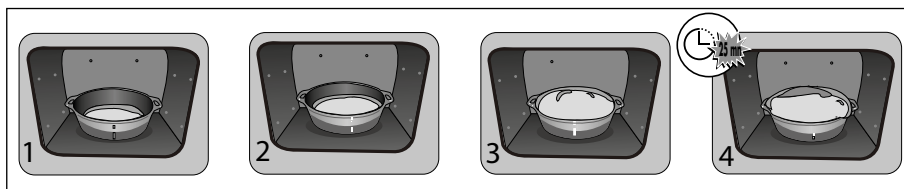
Receita com fermento (consoante o modelo)

Ingredientes:

- Farinha 2 kg
 - Água 1240 ml
 - Sal 40 g
 - 4 pacotes de fermento de padeiro desidratado
- Misturar a massa com a batedeira e deixar levedar no forno.

Procedimento: Para as receitas de massas com fermento. Verter a massa num prato resistente ao calor, retirar os suportes dos encaixes e colocar o prato no fundo.

Pré-aquecer o forno com a função de calor ventilado a 40-50°C durante 5 minutos. Desligar o forno e deixar levedar a massa durante 25-30 minutos graças ao calor residual.





ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO SE- GUNDO A NORMA IEC 60350

ALIMENTO	* Modos de cozedura	ENCAIXE	ACESSORIOS	T°C	TEMPO	Pré-aquecimento
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	30-40	SIM
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	25-45	SIM
Bolos secos (8.4.1)		3	Placa 45 mm	175	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	160	30-40	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	20-40	SIM
Queques (8.4.2)		3	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	25-35	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	90-120	SIM
Pão torrado (9.2.2)		5	Grelha	275	3-6	SIM

* de acordo com o modelo

NOTA: Para cozeduras a dois níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.



TABELA DE FUNÇÕES COMBINADAS AUTOMÁTICAS COM ASSOCIAÇÃO DE VAPOR

Posição do manípulo	Visualização no programador	Alimentos	Quantidade de água a adicionar
		Frango	500 ml de água morna na pingadeira
		Pato	500 ml de água morna na pingadeira
		Peru	500 ml de água morna na pingadeira
		Galinha pintada	800 ml de água morna na pingadeira
		Peixe inteiro (grande)	500 ml de água morna na pingadeira
		Peixe inteiro (plano)	300 ml de água morna na pingadeira
		Peixe pequeno inteiro	300 ml de água morna na pingadeira
		Filete de peixe	300 ml de água morna na pingadeira
		Lombo de porco assado	500 ml de água morna na pingadeira
		Vitela assada	500 ml de água morna na pingadeira

IMPORTANTE

Posicione a pingadeira (com água morna) na grelha de baixo, nível 1 e o seu alimento a cozinhar na grelha no nível 3.



EN	Information for domestic ovens (UE n° 662014)	DE	Informationen für Haushaltsbacköfen (UE n° 662014)
FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 662014)	ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 662014)
CS	Informace týkající se troub domácího (UE n° 662014)	IT	Informazioni relativi a forni per uso domestico (UE n° 662014)
DA	Oplysninger om ovne til husholdningsbrug (UE n° 662014)	NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 662014)
EL	Πληροφορίες για οικιακές φούρνους (UE n° 662014)	FI	Kotitalouksen uunien tiedot (UE n° 662014)

Symbol	Value	Unit	RI
XG029P			EN: Symbol: FR: Simbolo: CS: Značka: DA: Symbol: DE: Simbolo: ES: Símbolo: IT: Simbolo: SK: Symbol: UK: Vyměření: FI: Määrittely: EN: Valeur: FR: Valeur: CS: Hodnota: DA: Værdi: DE: Wert: ES: Valor: NL: Waarde: PT: Valor: SK: Hodnota: UK: Vyměření: SV: Måttal: EN: Type of oven: FR: Type de four: CS: Typ trouby: DA: Ovnetype: DE: Art des Backofens: ES: Tipo horno: FI: Tyyppi: IT: Tipo di forno: SK: Typ trouby: UK: Typ trouby: SV: Typ ugn: EN: Model identification: FR: Identification du modèle: CS: Identifikace modelu: DA: Modelidentifikations: DE: Modellierung: ES: Identificación del modelo: IT: Identificazione del modello: SK: Identifikácia modelu: PT: Identificação do modelo: SV: Modellidentifikation: EN: Type of oven: FR: Type de four: CS: Typ trouby: DA: Ovnetype: DE: Art des Backofens: ES: Tipo horno: FI: Tyyppi: IT: Tipo di forno: SK: Typ trouby: UK: Typ trouby: SV: Typ ugn: EN: Mass of the appliance: M: 34,5 30,7 35,7 36,5 35,6 35,0 33,5 36,6 38,0 35,0 38,0 41,5 kg EN: Number of cavities: 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 EN: Heat source per cavity (electric final energy or gas) EN: Electricidad: ES: Electricidad: FR: Énergie électrique: IT: Energia elettrica: NL: Elektriciteit: UK: Elektricitet: EN: Volume per cavity: V: 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 73,0 l EN: Energy consumption (electric final energy) required to heat a standardised load in fan-forced mode during a cycle in conventional mode per cavity: EC: 0,82 0,89 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 0,70 MWh/cycle EN: Energy consumption (electric final energy) required to heat a standardised load in fan-forced mode during a cycle in fan-forced mode per cavity: EC: 1,23 1,34 1,23 - 1,10 1,10 1,10 - 1,10 1,10 1,10 1,10 MWh/cycle EN: Energy Efficiency Index per cavity: EEI: 86,3 86,3 80,2 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4