

FR

CS

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

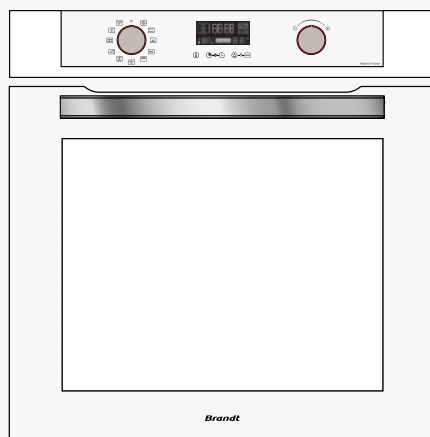
PT

# Brandt



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PT

FORNO



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.

	<p>BV/Cert:6011825</p> <p>O rótulo "Origine France Garantie" garante ao consumidor a rastreabilidade de um produto com uma indicação clara da proveniência e do objetivo. A marca BRANDT tem orgulho em ter este rótulo nos seus produtos provenientes das nossas fábricas em França situadas em Orléans e Vendôme.</p>
---	---

<http://brandt.com/>



**IMPORTANTE:**

**Antes de colocar o aparelho em funcionamento, leia com atenção este manual de instalação para se familiarizar mais rapidamente com o funcionamento.**



Instruções de segurança .....	4
instalando o seu aparelho .....	6
Escolher um local e instalar o aparelho .....	6
Ligação eléctrica .....	7
<b>MEIO AMBIENTE .....</b>	<b>8</b>
Ambiente .....	8
Descrição do seu aparelho .....	9
Vista geral do forno .....	9
Botões de visualização e controlo .....	9
Acessórios .....	10
Utilização do seu aparelho .....	11
Definições .....	11
Menu de definições .....	12
Modos de cozedura .....	13
Funções de vapor combinado automático .....	14
Início de um processo de cozedura .....	15
Manutenção do seu aparelho .....	16
Limpeza do interior e do exterior .....	17
Falhas e soluções .....	19
Serviço pós-venda .....	23
Manutenção de .....	23
<b>AUXILIARES DE COZINHA .....</b>	<b>24</b>
Gráficos de cozedura .....	25
Testes de funcionalidade .....	26



### **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES A LER COM ATENÇÃO ANTES DA UTILIZAÇÃO E A CONSERVAR PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES.**

Este manual está igualmente disponível para carregamento no site 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.



## 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 (fig. A) ou em coluna (fig. B).

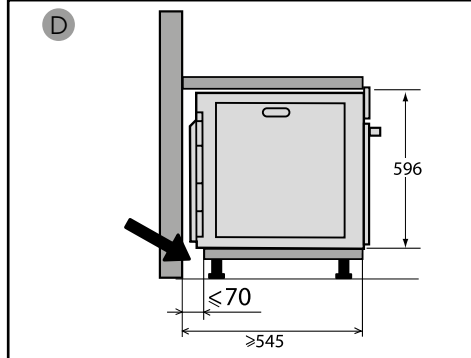
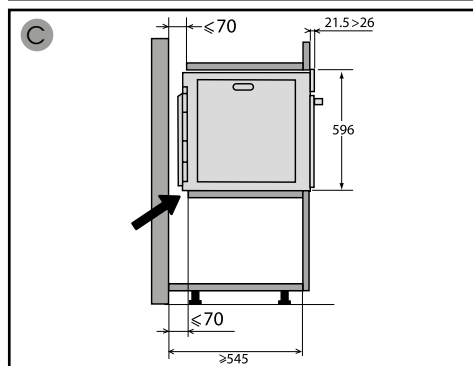
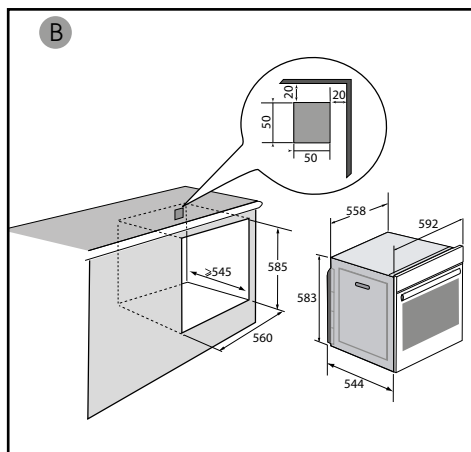
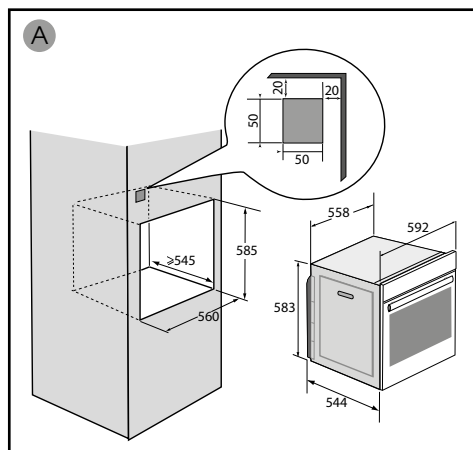
Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna), o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo\* (fig. C/D).

Quando o móvel for fechado na parte de trás, deixe uma abertura de 50 x 50 mm para a passagem do cabo elétrico.

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.

### ATENÇÃO:

**Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um electricista qualificado. Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.**

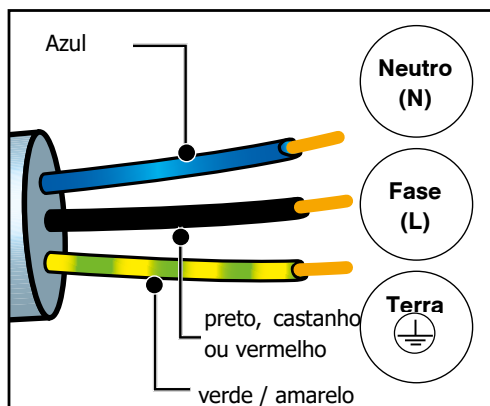




### LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm<sup>2</sup> (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 omnipolar em conformidade com as regras de instalação.

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.



#### Conselho

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



#### **ATENÇÃO:**

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

#### • Antes da primeira utilização

Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio com a porta fechada durante cerca de 15 minutos à temperatura mais alta. para se partir no aparelho. A lã mineral que envolve a cavidade do forno pode inicialmente emitir um odor particular devido à sua composição. Também se pode notar fumo proveniente da lã mineral. Isto é normal.



#### Conselho

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



### 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.

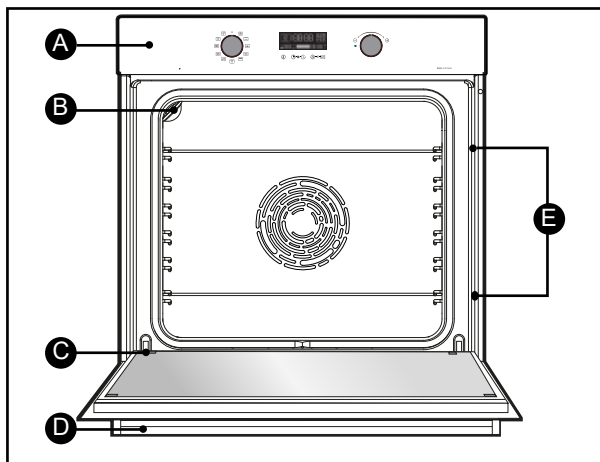
Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

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.





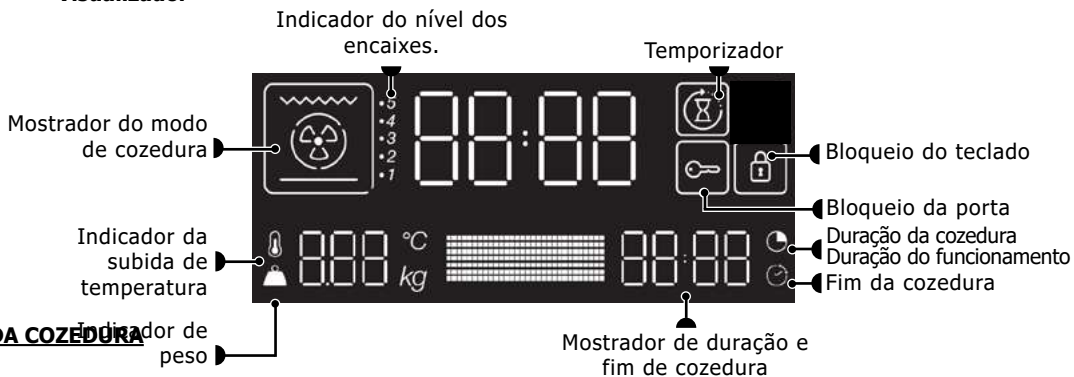
## APRESENTAÇÃO DO FORNO



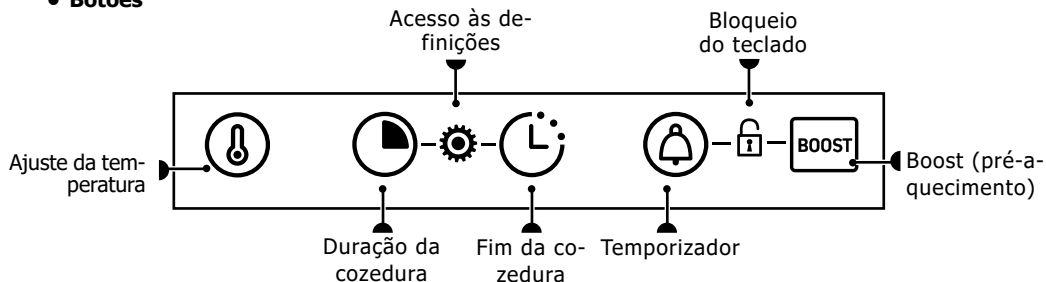
- A** Módulo de comandos
- B** Lâmpada
- C** Porta
- D** Pega
- E** Níveis Este forno dispõe de 6 posições de encaixes para os acessórios.

## VISUALIZADOR E BOTÕES DE COMANDO

### • Visualizador



### • Botões



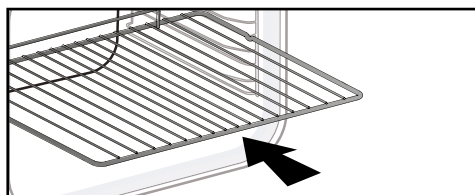


### ACESSÓRIOS (conforme o modelo)

#### • Grelha de segurança anti-inclinação

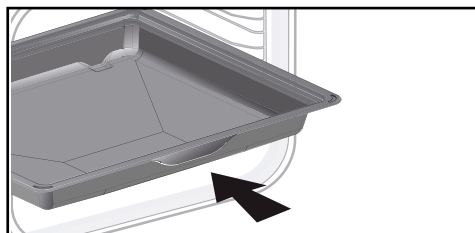
A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha).

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



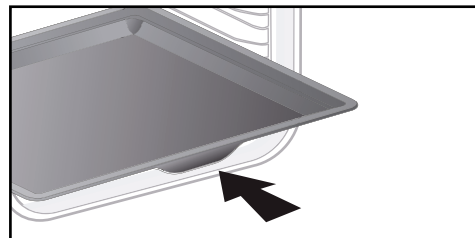
#### • Prato multiusos de 45 mm

A inserir nos níveis por baixo da grelha. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



#### • Prato multiusos de 20 mm

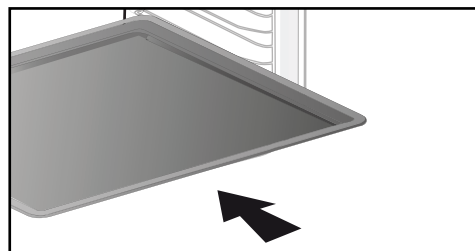
Inserido nos níveis, a sua inclinação permite colocar facilmente as suas preparações num prato. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.



#### • Placa de pastelaria de 8 mm

Inserido nos níveis Ideal para fazer biscoitos, areias, cupcakes.

O seu plano inclinado permite colocar facilmente as suas preparações num prato. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.

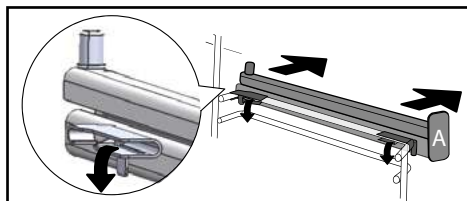
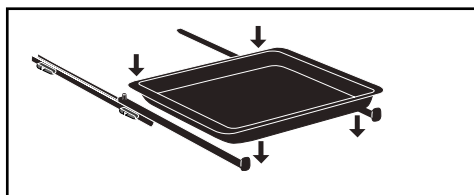
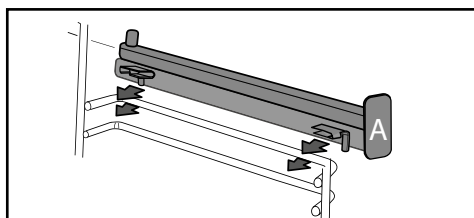
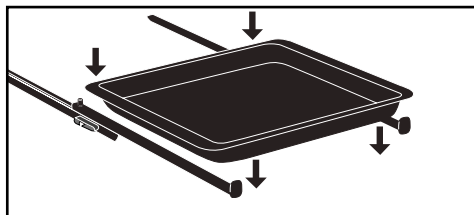


#### CONSELHO:

**Para evitar a libertação de fumos durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos acrescentar uma quantidade ligeira de água ou óleo no fundo do prato multiusos de 45 mm.**



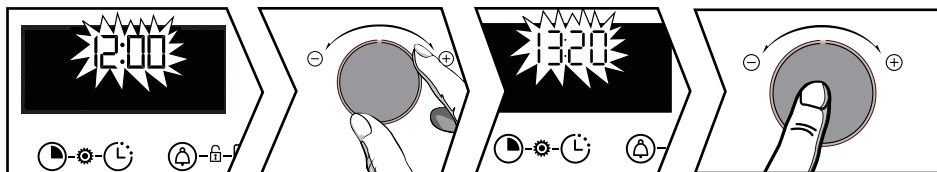
## Descrição do aparelho





### AJUSTES

#### • Acertar a hora

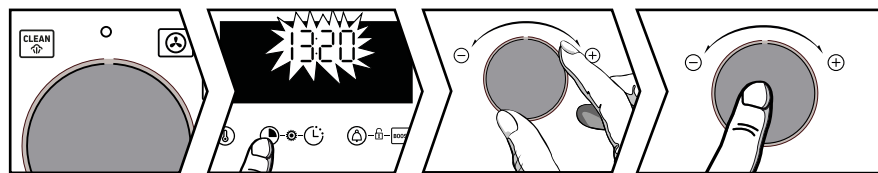


Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00.


Ajuste a hora com a manete de + ou -. Confirme, premindo a manete.

No caso de corte de energia, a hora começa a piscar. Proceda ao mesmo ajuste

#### • Mudança de hora

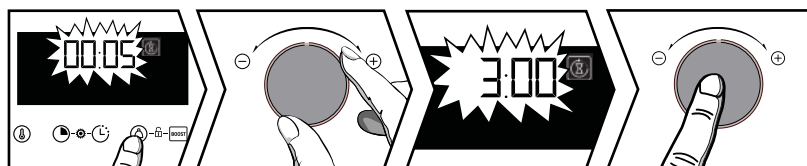


O seletor de funções deve obrigatoriamente estar na posição 0.


Pressione o botão  até ver a hora a piscar.


Ajuste a configuração com a manete + ou -. Confirme, premindo a manete.

#### • Temporizador



Prima o botão e  o símbolo  aparece. O temporizador pisca.

Ajuste o temporizador com a manete + ou -. Confirme, premindo a manete. Vê-se novamente a hora, e inicia-se a contagem regressiva. Pressione o botão  para ver a contagem regressiva. Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, pressione a manete.

**NB:** Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura. Para anular ou modificar o temporizador, pressione duas vezes o botão  e volte ao menu do temporizador, para ajustar novamente o temporizador, e para o anular, configure para 00:00.

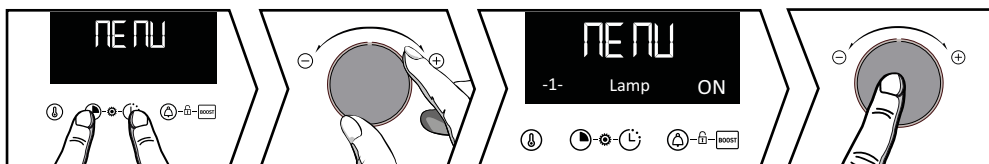


## • Bloqueio de teclado (segurança para as crianças)



Prima simultaneamente os botões e até aparecer o símbolo no ecrã. Para desbloquear, pressione simultaneamente os botões e até que o símbolo desapareça do ecrã.

## MENU DE CONFIGURAÇÕES



Pressione simultaneamente os botões e até aparecer "MENU". Veja os diferentes menus com a ajuda da manete + ou - (ver quadro). Valide a seleção pressionando com a manete + ou -, com a ajuda da manete + ou - seleccione OFF ou ON e depois, valide a sua escolha pressionando a manete + ou -.

Para sair de "MENU", pressione qualquer botão.

1- Lampe	<b>AUTO:</b> No modo de cozedura, a lâmpada da cavidade apaga-se depois de 90 segundos. <b>ON:</b> No modo de cozedura, a lâmpada está sempre acesa, salvo em modo ECO.
2- Son	<b>ON:</b> Ativar <b>OFF:</b> Desativar os sinais sonoros dos botões
3- Démo	Ativar/desativar o modo de demonstração
4- Langue	Seleção dos idiomas: FR, EN, ES, PL, CZ Línguas internacionais
5- Code	Informação pós-venda



### MODOS DE COZEDURA

#### Funções manuais :



#### CALOR ROTATIVO

Temperatura mín. 35°C máx. 250°C Recomendado: 180°C Recomendado para manter blandas las carnes blancas y el pescado y para cocciones múltiples de hasta 3 niveles. Aumento rápido de la temperatura: algunos platos pueden introducirse en el horno en frío.



#### TRAD VENTILADO\*

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 275°C Recomendação: 200°C Recomendado para carne, peixe e legumes, colocados num prato de vidro, de preferência.



#### TRADICIONAL

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 275°C Recomendação: 200°C Este método de cozedura não é compatível com a cozedura em banho-maria. Recomendado para cozeduras 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 Recomendação: 180°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 côlea.



#### ECO\*

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 275°C Recomendação: 200°C Este método de cozedura não é compatível com a cozedura em banho-maria. Esta posição permi-

te ganhar energia conservando as qualidades da cozedura.

Todas as cozeduras são feitas sem pré-aquecimento.



#### GRELHA FORTE

Posições 1 a 4

Recomendação: Posição 4

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



#### GRELHA PULSADA

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 250°C Recomendação: 200°C

Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.

Deslize o prato multiusos de 45 mm para o nível em baixo.

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



#### MODO DE GUIA CULINÁRIO

A função de "Guia Culinário" seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso, bem como do tipo de prato.



#### MODO DE GUIA VAPOR

Selecione a função "Guia de Vapor" . 

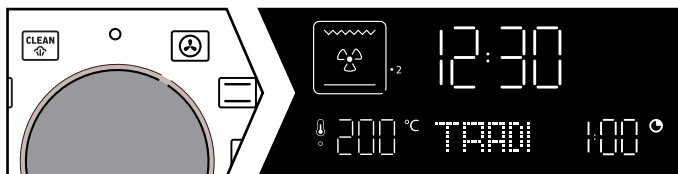
O forno propõe-lhe então diferentes famílias de alimentos. Frango, peixes grandes e assados (carne de vaca, porco).

*\*Modo de cozedura realizado conforme as recomendações da norma EN 60350-1: para desmontar a conformidade com as exigências de rotulagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.*



## INÍCIO DA COZEDURA


### • Início da cozedura imediata



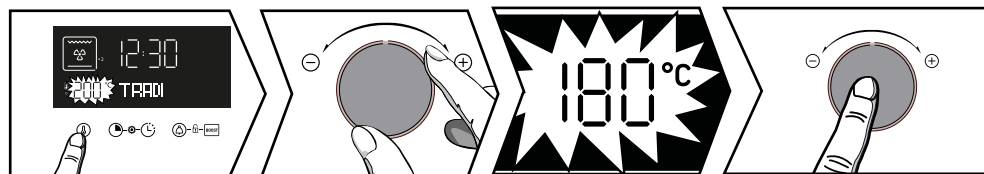
Quando o forno arranca, aparece a duração do funcionamento.


O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar. Gire a manete de funções para a posição desejada. A cozedura começa.

### Para funções manuais:

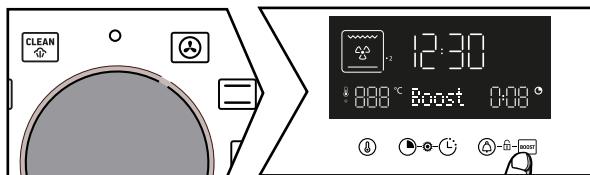
A subida de temperatura começa imediatamente. O forno tem uma temperatura predefinida, que pode ser alterada. O forno aquece e o indicador de temperatura  pisca. Quando o forno atingir a temperatura programada, ouvirá uma série de sons. Pode enfiar o seu prato.


### • Modificação da temperatura



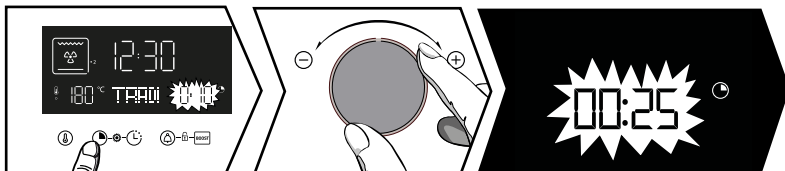
Pressione o botão  e verá a temperatura a piscar. Ajuste a temperatura com a manete + ou -. Confirme, premindo a manete.

### • Utilização do modo Boost (pré-aquecimento)



Pressione o botão Boost para uma subida rápida da temperatura. Quando o indicador da temperatura  piscar, ouvirá uma série de sons quando o forno atingir a temperatura.

### • Modificação da duração



Prima . O forno recomenda uma duração que pode ser modificada. Ajuste a duração da cozedura com a manete + ou -. Confirme, premindo a manete.



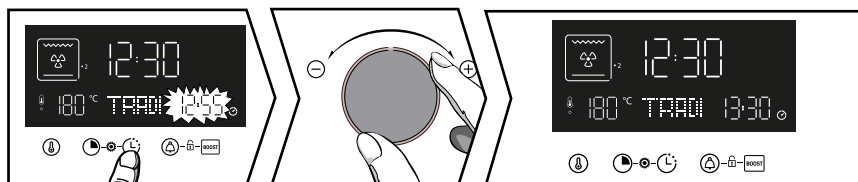
## Sistema "Smart Assist"

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 seleccionado (ver a tabela).

Se mudar a duração, valide pressionando o botão. A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.

FUNÇÃO DE COZEDURA	DURAÇÃO
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	7 min
	15 min
	30 min

## • Modificação da hora de fim de cozedura



Após a configuração da duração da cozedura, pressione o botão , e a hora de fim da cozedura pisca. Configure a nova hora de fim de cozedura com a manete + ou -. Confirme, premindo a manete.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

O forno ligar-se-á mais tarde para terminar a cozedura à hora escolhida.

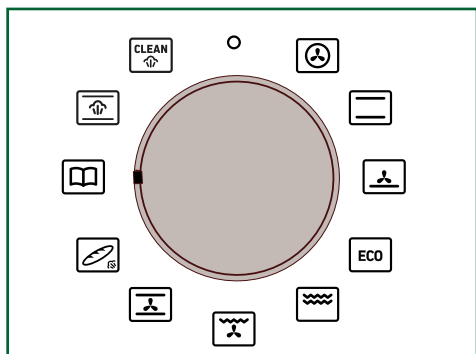
**NB:** Esta função não está disponível com a função Grill.





## FUNÇÃO DE GUIA CULINÁRIO

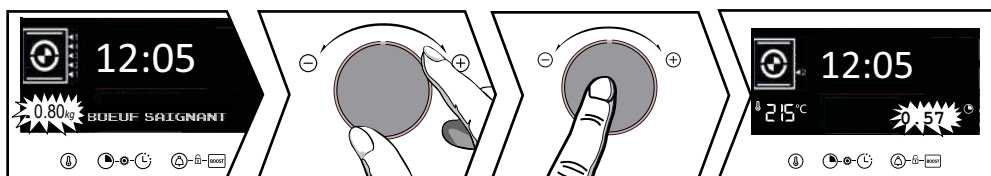
A função de "Guia Culinário" seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso, bem como do tipo de prato.



- r1: Carne de vaca média
- r2: Carne de vaca bem passada
- r3: Carne de vaca mal passada
- r4: Batatas gratinadas
- r5: Batatas inteiras
- r6: Tomates recheados
- r7: Pudim de legumes
- r8: Pizza
- r9: Quiche
- r10: Lasanhas
- r11: Tarte de frutos
- r12: Cookies\*

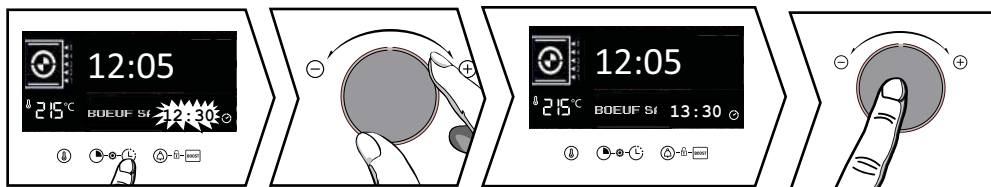
**\* Para estes pratos, é necessário um pré-aquecimento. Enforne o prato após o sinal de pré-aquecimento.**

Gire a manete de funções no Guia Culinário. Deve escolher com a ajuda da manete + ou - uma receita pré-programada. Valide, pressionando a manete + e -.



Conforme o prato, pisca um peso proposto . Reintroduza o peso real do alimento com a manete + e - e depois, valide pressionando a manete. A duração de cozedura ideal fica a piscar, e é calculada automaticamente. O forno recomenda a altura da grelha a que deve colocar o seu prato. Enforne o seu tabuleiro no nível de encaixe aconselhado (de 1 a 6, contando de baixo para cima). O forno arranca.

### • Modificação da hora de fim de cozedura



Pressione o botão , e a hora de fim de cozedura fica a piscar. Ajuste a nova hora de fim de cozedura com a manete + e -. Confirme, premindo a manete. O visor do fim da cozedura deixa de piscar. Aparece a cozedura programada e a cozedura termina na hora escolhida.

### IMPORTANTE


**Para receitas que requeram um preaquecimento, não é possível efetuar uma cozedura com início retardado.**



## Utilização do aparelho



### FUNÇÃO DE GUIA A VAPOR

Selecione a função de "Guia a vapor" .

O forno propõe diferentes famílias de alimentos: Frango, peixes grandes e assados (carne de vaca, porco).

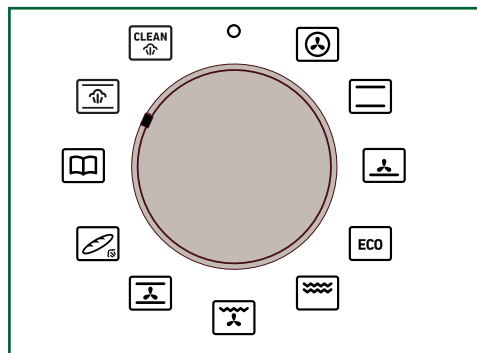
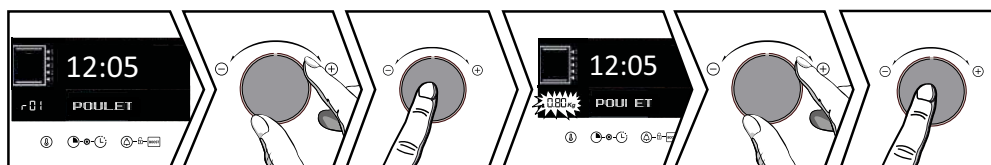



Tabela de funções COMBINADAS automáticas COM ASSOCIAÇÃO de vapor

Pratos	Alimentos	Quantidade de água a acrescentar
A Aves	A1 Frango	500 ml de água morna no prato multiusos de 45 mm
	A2 Galinha pintada	
	A3 Pato	
	A4 Peru	
B Peixe	B1 Peixes grandes	
	B2 Peixes planos	
	B3 Peixes pequenos	
	B4 Filetes	
C Assados	C1 Assado de vitela	
	C2 Assado de porco	



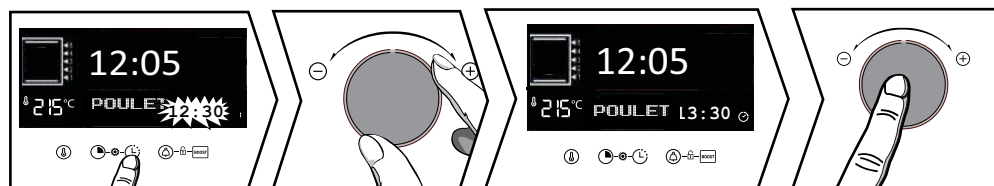
Selecione a sua família de alimentos com a ajuda da manete + ou - e valide pressionando a manete. Em seguida, selecione a sua família de alimentos com a ajuda da manete + ou - e valide pressionando a manete.

Pisca um peso ; reintroduza o peso real do alimento com a manete + e - e depois, valide pressionando a manete.

**Posicione o prato multiusos de 45 mm (com água morna) na grelha de baixo, nível 1 e o alimento a cozinhar na grelha de nível 3.**

Não tem mais nada a ajustar, a temperatura e a duração da cozedura são calculadas automaticamente. Ajuste se necessário o fim de cozedura e depois, valide. A cozedura começa.

#### • Modificação da hora de fim da cozedura



Pressione o botão , e a hora de fim da cozedura pisca.

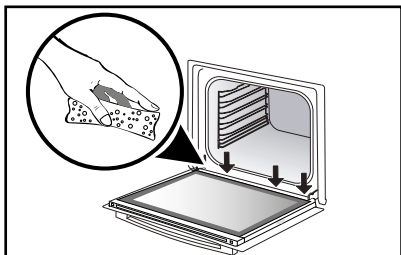
Ajuste a nova hora de fim de cozedura com a manete + e -. Confirme, premindo a manete. O visor do fim da cozedura deixa de piscar. Aparece a cozedura programada e a cozedura termina na hora escolhida.



## Utilização do aparelho



### FUNÇÃO DE GUIA A VAPOR



Numa cozedura a vapor, forma-se condensação no gelo interior


Pode acontecer que a água resultante desta condensação fique retida pela calha (\*), e neste caso esta água deve ser absorvida no final da cozedura para evitar uma acumulação. (\*) A calha está situada na parte de baixo da junta da porta, no fundo da estrutura do forno.



## Conservação do aparelho

### LIMPEZA INTERIOR-EXTERIOR

#### • Limpeza a vapor da cavidade

Graças a esta função, passará menos tempo a limpar o forno, com uma função ecologicamente responsável. Para tal, pulverize a cavidade com 300 ml de água e inicie a função de limpeza a vapor posicionando o manipulador sobre a posição  para uma duração de 35 minutos.

#### • Limpeza da superfície exterior

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

### Desmontagem dos vidros da porta



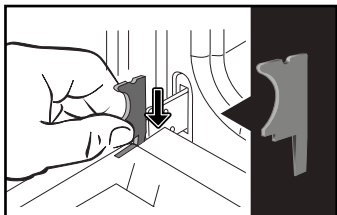
#### ATENÇÃO:

**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.**

Previamente, deve retirar com um pano macio e detergente da loiça o excedente de gordura do vidro interior. Para limpar os diferentes vidros interiores, deve proceder à desmontagem dos mesmos da seguinte forma.

#### • Limpeza dos vidros da porta

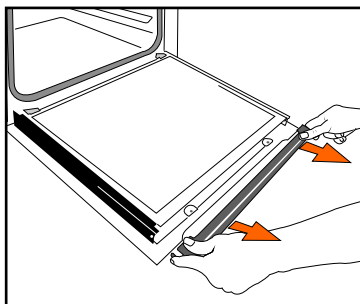
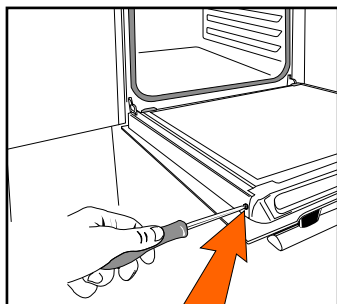
Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do aparelho.





## Conservação do aparelho

Desaperte os dois parafusos situados de cada lado dos montantes da porta com a ajuda de uma chave de parafusos torx (T20), e depois, retire a travessa puxando na sua direção.



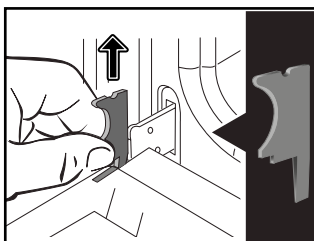
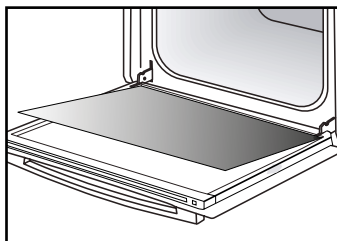
### LIMPEZA INTERIOR-EXTERIOR

Remova o primeiro painel. Não mergulhe os vidros na água. Enxágue com água limpa e seque com um pano sem fiapos.

#### • Montar novamente os vidros da porta

Após a limpeza, reposicione todas as janelas.

Reposicione a travessa e aparafuse-a novamente. Remova a cunha de plástico antes de fechar a porta. Seu dispositivo está operacional novamente.

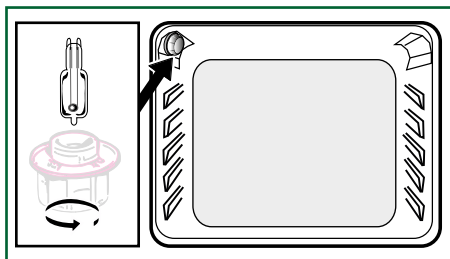


#### • Substituição da lâmpada



#### IMPORTANTE:

**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, cavilha G9.**

Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Desmonte o difusor luminoso e a lâmpada (utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem). Insira a lâmpada nova e substitua o difusor. Este produto contém uma fonte luminosa de classe de eficácia energética **G**.



### 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.

#### **O símbolo pisca no visor.**

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

#### **Cozinhar em banho-maria.**

Por favor utilizar modos de cozedura ventilados quando cozinhar em banho-maria.

#### **Ruído de vibração.**

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

Isto não tem impacto no funcionamento correto do aparelho, mas pode mesmo assim gerar um ruído de vibração durante a ventilação. Retire o aparelho e desloque o cabo. Volte a colocar o forno.

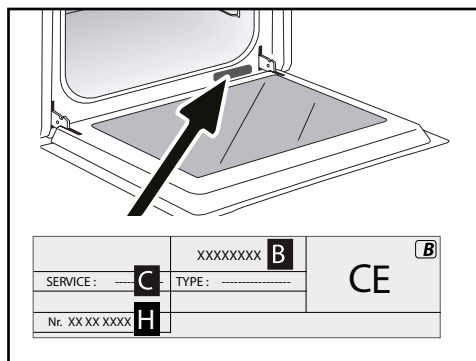


## INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no 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.

## PEÇAS DE ORIGEM

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



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

# Tabela de cozeduras

PLATOS	*		*		*		*		*		*		*		*		*		min	
	TEMP	NIVEL	TEMP	NIVEL	TEMP	NIVEL	TEMP	NIVEL	TEMP	NIVEL	TEMP	NIVEL	TEMP	NIVEL	TEMP	NIVEL	TEMP	NIVEL		
<b>Bolos</b>																				
Biscoito - areados	175	3																		15-20
Folar			180	2														180	2	40-45
Merengues modelo pequeno	100	2																100	3	60-90
Merengues modelo grande	100	2																100	3	70-90
Madalenas	220	3					200	3												5-10
Couves médias	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										180		30-40
Tarte de massa folhada fina	215	1					200	1												20-25
Massa de torta com fermento	210	1					200	1												10-30
<b>Diversos</b>																				
Espetadas	220	3			210	4														15-20
Paté em terrina em banho maria	200	2					190	2												80-100
Pizza de massa quebrada	200	2																		30-40
Pizza de massa de pão																				15-18
Quiches	220	2																		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																		90-180




















**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
<b>Valores</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9 max.</b>




















# Tabela de cozeduras

PLATOS	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		
	 NIVEL	 NIVEL	 NIVEL	 NIVEL	 NIVEL	 NIVEL	 NIVEL	 NIVEL	 NIVEL	min					
<b>Carnes</b>															
Assado de porco (1 kg)	200	2				180	2								60
Assado de vitela (1 kg)	200	2				180	2								60-70
Assado de vaca em sangue (1 kg)	240	2													45-60
Borrego (perna, costela, 2,5 kg)	220	1			220					200	2				45
Aves (1 kg)	200	2			220		180	2		210	3				45
Grandes pedaços de aves	200	2													60-90
Coxas de frango					220	3				210	3				30-40
Costeletas de porco					210	3									30-40
Costeletas de vitela					210	3									20-30
Costeletas de vaca em sangue (1 kg)					210	3				210	3				20-30
Costeletas de carneiro					210	3									20-30
<b>Peixes</b>															
Peixes pequenos					275	4									15-20
Peixes médios (1 kg a 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Filetes de peixe	220	3					200	3							15-20
<b>Legumes</b>															
Gratinados (alimentos cozinhados)					275	2									15
Batatas gratinadas	200	2					180	2							45
Lasanha	200	3					180	3							45
Tomates recheados	170	3					160	2							30
<b>Bolos</b>															
Pão-de-ló - Bolo Génoise			150	3											35
Torta	220	3													15-20
Brioche	170	1	210												35-45
Brownies	180	2					175	3							20-25
Pão de ló	180	1	180	1											45-50
Clafouti	200	2					180	3							30-35
Cremes	165	2													30-40

\* Consoante o modelo



## ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO CONSOANTE A NORMA CEI 50350

ALIMENTO	*Modo de cozedura	NÍVEL	Acessórios	°C	DURAÇÃO em minutos	PRÉ-AQUECIMENTO
Areados (8.4.1)		3	prato de 45 mm	150	25-35	Sim
Areados (8.4.1)		3	prato de 45 mm	150	20-30	Sim
Areados (8.4.1)		2 + 4	prato de 45 mm + grelha	150	20-30	Sim
Areados (8.4.1)		3	prato de 45 mm	175	20-30	Sim
Areados (8.4.1)		2 + 4	prato de 45 mm + grelha	160	20-30	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		3	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		3	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		2 + 4	prato de 45 mm + grelha	170	20-30	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		3	prato de 45 mm	170	30-40	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		2 + 3	prato de 45 mm + grelha	170	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		2	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 4	prato de 45 mm + grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		3		150	25-35	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 4	prato de 45 mm + grelha	150	25-35	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	80-120	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	80-120	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	80-120	Sim
Superfície fratinada (9.2.2)		5	Grelha	275	3-4	Sim

\* Consoante o modelo

**NOTA:** Para as cozeduras a 2 níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

