

# **Brandt**

FR GUIDE D'UTILISATION  
EN INSTRUCTIONS FOR USE  
DE BEDIENUNGSANLEITUNG  
NL GEBRUIKSAANWIJZING  
DK BETJENINGSVEJLEDNING  
EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ  
PT O GUIA DE UTILIZAÇÃO

Four  
Oven  
Dampfgarer  
Stoomoven  
Ovnen  
Φούρνος  
Forno



## Sumário

<b>Editorial</b>	<b>p.112</b>
<b>A cozedura a vapor</b>	
Informações gerais	<b>p.113</b>
<b>Como se apresenta o seu forno?</b>	<b>p.114</b>
<b>Acessórios</b>	<b>p.115</b>
<b>Como instalar o seu forno?</b>	
Ligação eléctrica	<b>p.116</b>
Encastrament	<b>p.117</b>
<b>Como utilizar o seu forno?</b>	
Regulação da hora	<b>p.118-119</b>
<b>Como realizar uma cozedura imediata?</b>	<b>p.120-121</b>
Gestão da água	<b>p.122</b>
<b>Como utilizar o temporizador?</b>	<b>p.123</b>
<b>Temporizador</b>	<b>p.124</b>
<b>Tabela de cozedura</b>	<b>p.125-126</b>
<b>Como efectuar a manutenção do seu forno?</b>	<b>p.127</b>
<b>Como mudar a lâmpada?</b>	<b>p.128</b>
<b>Anomalias</b>	<b>p.128</b>

PT

# **Brandt**

**Estimado(a) Cliente,**

**Acabou de adquirir um forno BRANDT e gostaríamos de lhe agradecer desde já a sua preferência.**

**Toda a nossa paixão e o nosso saber-fazer foram dedicados a este aparelho, de maneira a que ele possa satisfazer o melhor possível as suas necessidades. Inovador e eficiente, concebemo-lo a pensar na sua permanente facilidade de utilização.**

**Na gama de produtos BRANDT encontrará também uma vasta selecção microondas, placas de cozinha, exaustores, fogões, máquinas de lavar louça, máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, frigoríficos e congeladores, que poderá combinar com o seu novo forno BRANDT.**

**Para mais informações de carácter útil e complementar, bem como para encontrar todos os nossos produtos, consulte o nosso site [www.brandt.com](http://www.brandt.com).**

**BRANDT**

**Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à sua evolução.**



**Importante: Antes de pôr o aparelho a funcionar, leia este guia de instalação e de utilização com atenção para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.**

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)

## A cozedura a vapor

### Informações gerais

A cozedura a vapor proporciona todas as vantagens se se respeitar o seu modo de utilização. Sã e natural, a cozedura a vapor conserva o bom gosto dos alimentos. Um molho refinado ou à base de ervas aromáticas constitui uma mais-valia que marca a diferença.

Este tipo de cozedura não transmite qualquer cheiro. É desnecessário aromatizar a água da cozedura com ervas ou especiarias; no entanto, poderá aromatizar um peixe deitando-o numa cama de algas ou uma ave num raminho de alecrim ou de estragão.

Com a cozedura a vapor é possível cozinhar simultaneamente carne, peixe e legumes.

Permite aquecer delicadamente as massas, o arroz e o puré sem correr o risco de pegar e secar.

Facilita a cozedura dos cremes, flãs, bolos de arroz, etc. colocando uma cobertura de papel de alumínio para que a água de condensação não embeba os alimentos.

É desnecessário adicionar sal previamente, mesmo na água da cozedura.

Para que a carne tenha uma melhor apresentação, faça dourar todos os lados rapidamente numa frigideira, com manteiga quente.

**PT**

Comparada com a cozedura a água, o vapor apresenta todas as vantagens:

É rápida: a cozedura inicia-se imediatamente ao passo que o tempo de cozedura dos alimentos num recipiente com água só começa quando a água está a ferver.

É dietética: as vitaminas (as ditas hidrosolúveis) e os sais minerais são perfeitamente conservados uma vez que estes se dissolvem apenas quando em contacto com a água condensada que cobre os alimentos.

Além do mais, não é utilizada nenhuma matéria gorda para realizar a cozedura.

O vapor respeita o gosto dos alimentos. Não acrescenta nem retira aromas, gosto de grelhados ou de fritos já que não se verifica nenhuma diluição na água.

Reverso da medalha: inútil cozinhar desta forma um peixe que não seja fresco, ou um legume esquecido no frigorífico há uma semana: o resultado seria catastrófico!

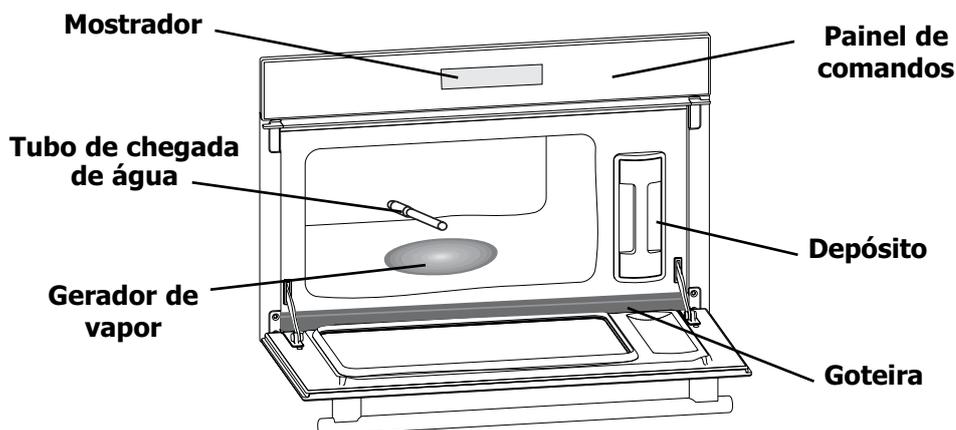
O vapor não mistura nem gostos nem cheiros; não hesite em economizar tempo e dinheiro de uma só vez cozinhando simultaneamente, por exemplo, peixe e sobremesa desde que estes preparados não estejam em contacto.

O vapor é igualmente benéfico para esquentar, descongelar e aquecer ou ainda manter quente, principalmente os molhos.

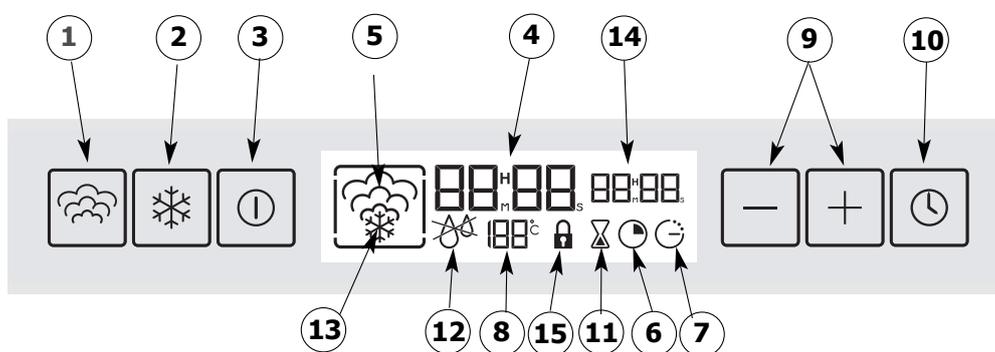
Comece por passar na frigideira, com muito pouca gordura, carnes como aves, vitela e porco, para que tomem um aspecto dourado apetitoso. Finalize a sua cozedura utilizando o vapor.

Cortados aos pedaços, os alimentos cozem mais rápido e de forma mais homogénea do que se estivessem inteiros.

## Como se apresenta o seu forno?



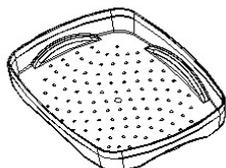
### Pormenores do painel de comandos



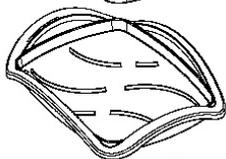
- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><b>1.</b> Tecla cozedura a vapor</li> <li><b>2.</b> Tecla de descongelação</li> <li><b>3.</b> Tecla Start/Stop</li> <li><b>4.</b> Zona de visualização hora duração ampulheta</li> <li><b>5.</b> Símbolo cozedura a vapor</li> <li><b>6.</b> Sigla duração da cozedura</li> <li><b>7.</b> Sigla final da cozedura</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>8.</b> Indicação de temperatura</li> <li><b>9.</b> +/- Teclas de regulação do tempo</li> <li><b>10.</b> Tecla de selecção: SET</li> <li><b>11.</b> Sigla do temporizador independente</li> <li><b>12.</b> Indicador de problema no circuito de água</li> <li><b>13.</b> Símbolo de descongelação</li> <li><b>14.</b> Zona de exibição duração ou início da cozedura</li> <li><b>15.</b> Bloqueio do teclado</li> </ul> |
|---|--|

## Acessórios

### Recipientes metálicos



Tabuleiro de cozedura perfurado evitando o contacto entre os alimentos e a água de condensação.



Tabuleiro permitindo a recuperação da água de condensação.



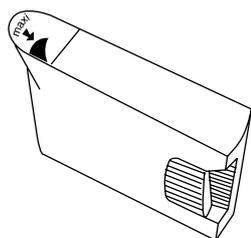
Grelha de suporte amovível em inox: a sua presença no forno é obrigatória.

PT



**Os acessórios do forno são compatíveis com a máquina de lavar loiça.**

### Reservatório amovível



Reservatório permitindo a alimentação em água do seu forno de forma independente. O seu conteúdo é de cerca de 1 litro (nível máx.)



A utilização de uma água pouco calcária facilitará a conservação do seu forno.



A utilização de uma água desmineralizada é proibida (não alimentar).

## Como instalar o seu forno?

### Ligação eléctrica

Para uma ligação fixa, certifique-se de que instala na conduta de alimentação um dispositivo de corte de ligação em conformidade com as normas de instalação.

Caso contrário, o aparelho deverá ser instalado de maneira a que a tomada esteja acessível quando pretender encastrá-lo.

Utilize imperativamente uma tomada de corrente que inclua um borne de terra e ligue-a em conformidade com as normas de segurança em vigor.

A sua instalação deve estar equipada com uma protecção térmica de 10 Amperes.

Não coloque o forno em funcionamento caso o cabo de alimentação ou a ficha estejam danificados. Neste caso, deverá proceder à sua substituição recorrendo ao fabricante, ao Serviço Pós-venda ou a pessoas devidamente qualificadas a fim de evitar qualquer perigo.

Tensão de funcionamento .....	220-240 V ~ 50 Hz
Potência total do forno .....	1,77 kW

#### **Consumo de energia**

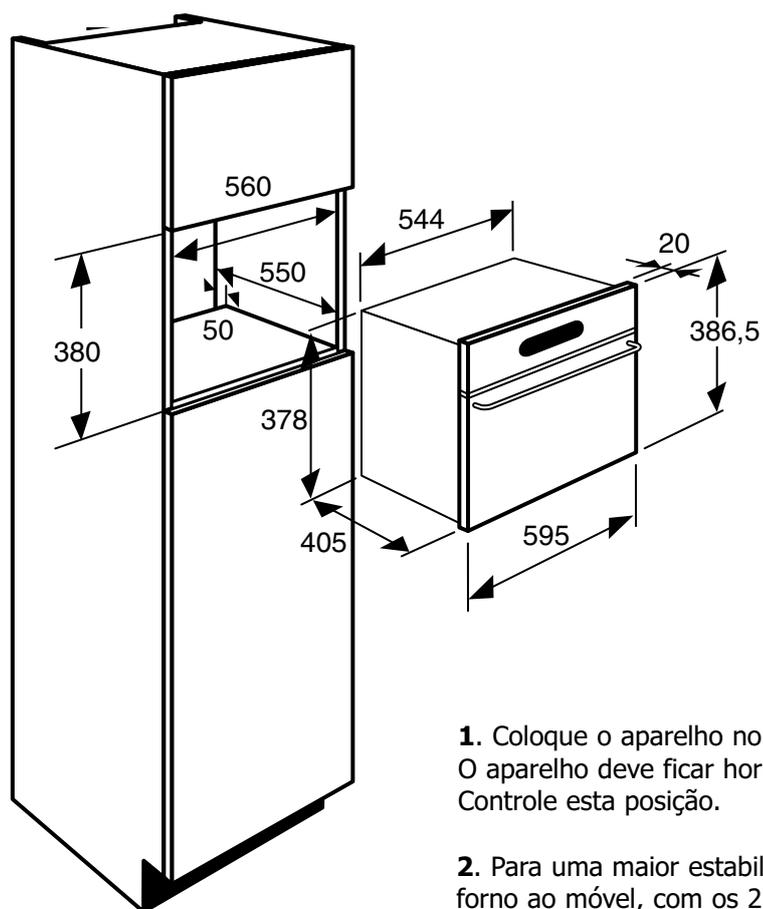
-durante 1 hora de à temperatura de 100°C .....	0,71 kWh
---	----------

#### **-Dimensões úteis do forno**

Largura .....	38,5 cm
Altura .....	18,2 cm
Profundidade .....	33,5 cm

<b>Volume útil</b> .....	23,5 litros
--------------------------	-------------

## Encastrament



PT

**1.** Coloque o aparelho no nicho.  
O aparelho deve ficar horizontal.  
Controle esta posição.

**2.** Para uma maior estabilidade, fixe o  
forno ao móvel, com os 2 parafusos nos  
orifícios previstos para este efeito sobre  
os montantes laterais.

**3.** Efectue a ligação eléctrica.

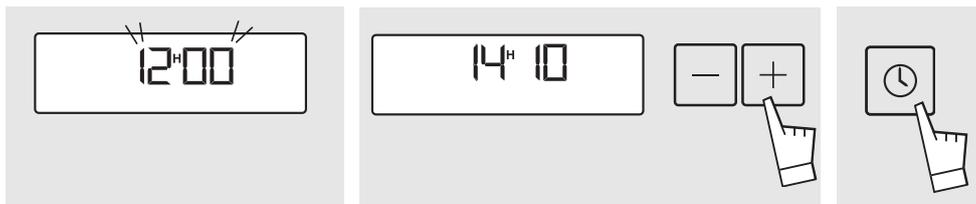


**Certifique-se de que a ficha está  
acessível após a instalação.**

## Como utilizar o seu forno?

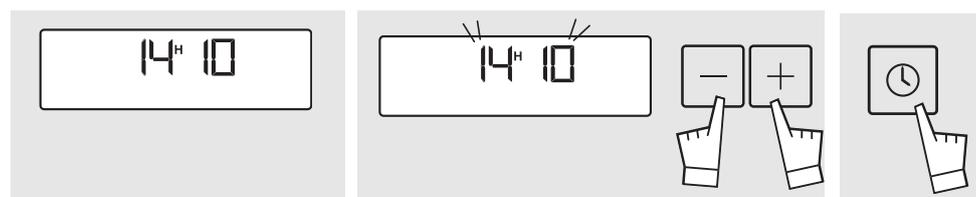
### Regulação da hora

Acerte as horas quando colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez.



- 1** O mostrador exibe as 12h00 de forma intermitente.
- 2** Prima as teclas + ou - e avance o relógio.
- 3** Valide premindo SET.

### Modificação da hora



- 1** A hora desejada é exibida.
- 2** Prima simultaneamente as teclas + ou - até que a hora surja de forma intermitente.
- 3** Valide premindo SET.

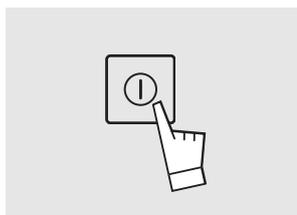
 Caso a validação não seja efectuada com a tecla SET, a sua memorização será assumida ao fim de um minuto.

### Limitação do consumo de energia

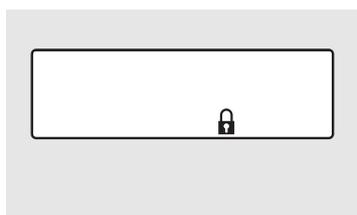
Após 1 minuto sem utilização, a luminosidade do mostrador diminuirá para limitar o consumo de energia.

## **Bloqueio do visor**

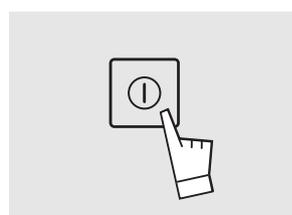
É possível bloquear o visor. Este apenas poderá ser activado em modo hora ou em modo cozedura diferida, quando o forno se encontrar fora de serviço.



**1** Prima a tecla START/STOP durante alguns segundos.



**2** Emitir-se-á um bip aoaque se segue a exibição de um "cadeado" no mostrador. A partir deste momento, todas as teclas ficam inactivas.



**3** Para desbloquear prima a tecla START/STOP durante alguns segundos; emitir-se-á um bip e o cadeado desaparece.

**PT**

## Como realizar uma cozedura imediata?

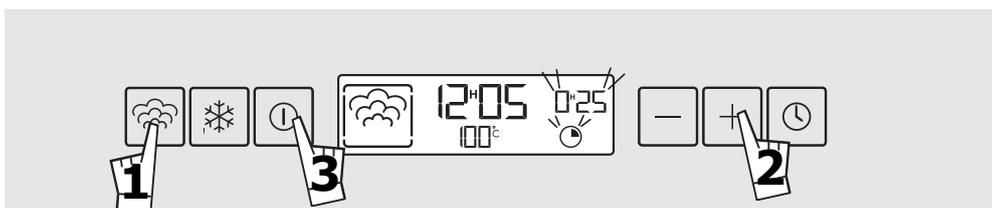
### Princípio de funcionamento

A água que se encontra no reservatório chega à cavidade através de um tubo. Esta água é transformada em vapor quando em contacto com uma superfície quente colocada na parte inferior da cavidade: trata-se de um gerador de vapor. Não será, por isso, necessário adicionar água ao recipiente de cozedura. Para garantir UM VERDADEIRA COZEDURA A VAPOR, o seu forno dispõe de recipientes especialmente estudados para obter uma cozedura perfeita.

- ⚠ Encha IMPERATIVAMENTE o reservatório com água até ao nível **maxi** (máximo) antes de proceder à cozedura.
- ⚠ Aquando da cozedura, o aparelho aquece. Ao abrir a porta, este deixa escapar vapor quente. Afaste as crianças.

### Cozedura a vapor

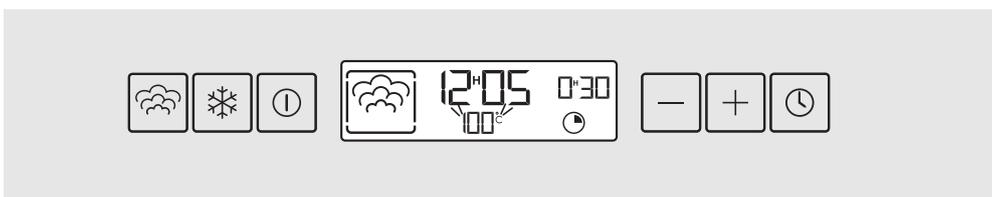
Cozedura a vapor a 100°C.



**1** Prima a tecla Ser-lhe-á proposto um tempo de 25 minutos.

**2** Regule a duração desejada (mín. 5 min. e máx. 60min) premindo as teclas+ ou -.

**3** Valide com a tecla START.

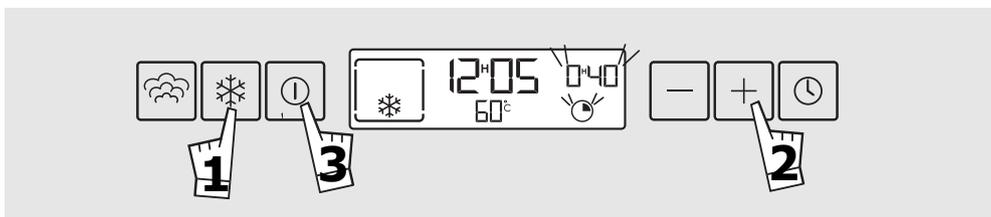


**4** O símbolo é activado. Quando a temperatura é atingida, são estabelecidos os 100°C seguindo-se um sinal sonoro.

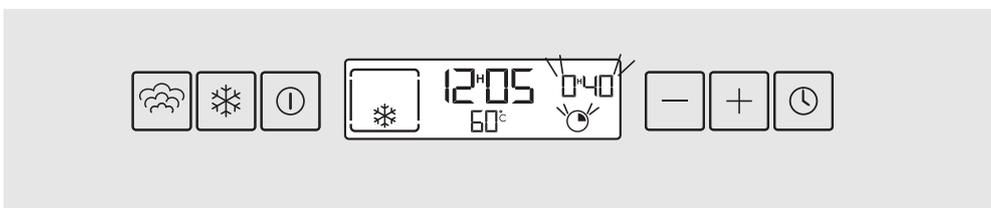
Para não alterar os resultados da cozedura, não abra a porta do aparelho durante o processo de cozedura.

## Descongelação

Descongelação a 60°C.



- 1** Prima a tecla \* Ser-lhe-á proposto um tempo de 40 minutos.
- 2** Regule a duração desejada (mín. 5 min. e máx. 60 min.) premindo as teclas+ ou -.
- 3** Valide premindo START.



- 4** O símbolo \* é activado. Quando a temperatura é atingida, são estabelecidos os 60°C seguindo-se um sinal sonoro.

## Alteração do tempo de cozedura

Ao longo do processo de cozedura, pode alterar o tempo de cozedura por intermédio das teclas + ou -.

## Paragem durante o processo de cozedura

Poderá a todo o momento interromper a cozedura premindo a tecla START/STOP (prolongadamente de cerca de 1 segundo).

Se a produção de vapor ainda não se encontrar desactivada (o que demora cerca de 1 minuto), o forno desencadeia uma paragem imediata e as horas desaparecem.

Se a produção de vapor já tiver iniciado, o tempo passa para 3 minutos e efectuar-se-á uma contagem decrescente, pelo que o vapor se evacuará antes da abertura do forno.

## Em final de cozedura

O mostrador exibirá os dígitos 0m00s, seguindo-se a supressão da sua exibição. Emitir-se-ão sinais sonoros descontínuos durante 3 minutos. Para desactivar os sinais sonoros, prima a tecla STOP ou proceda à abertura da porta.



### **Esvazie IMPERATIVAMENTE o reservatório.**



Para garantir uma boa fiabilidade do forno, o ventilador prossegue o seu funcionamento normal durante algum tempo após o final da cozedura.

## Conselhos

Congele os alimentos em pequenas porções, pois a descongelação será mais rápida, mais homogênea e a qualidade será preservada. Quando a descongelação estiver a meio, pode voltar os alimentos ou espalhá-los (como as mini-doses de legumes, por exemplo). Proteja os doces com uma película aderente ou conserve a embalagem de origem. Limpe o peixe e as salsichas com um pano antes de os pôr a grelhar, já que a humidade os impede de alourar. Para os alimentos maiores (bolos de carne, etc.), proceda por etapas, voltando várias vezes o alimento e ajuste o tempo em consequência.

LEGUMES	Em mini-doses (espinafres, etc.)	dispostas no tabuleiro	25 min.
	Em blocos	dispostos no tabuleiro	40/45 min.
	Trutas (inteiras)	dispostas no tabuleiro	30 min.
PEIXE	Medalhões de salmão	dispostos no tabuleiro e voltados após a metade do tempo	25 min.
	Filetes (protegidos com película)	dispostos no tabuleiro	15/20 min. conforme a espessura
	Camarão	dispostos no tabuleiro	10/12 min.
CARNE	Coxas de frango	dispostas no tabuleiro e voltadas após a metade do tempo	40/45 min.
	Peitos de frango (protegidos com película)		25 min.
	Salsichas	dispostas no tabuleiro	25 min.
	Costeletas (porco, vitela, etc.)	dispostas no tabuleiro, protegidas com película e voltadas após a metade do tempo	25/30 min.
	Cubos de fígado (para espetadas)	separar após a metade do tempo	55/60 min.
FRUTA	Mistura de frutos vermelhos	dispostos no tabuleiro	15 min.
	Compotas (maçãs, etc.)	protegidas com película	35/40 min.
DOCES	Pastéis	conservados na embalagem e dispostos em cima da grelha	15 min.
	Pães com chocolate	conservados na embalagem e dispostos em cima da grelha	15 min.

## Aquecimento

Os pratos cozinhados podem ser aquecidos no forno a vapor, pois não ficam ressequidos nem demasiados cozidos e também não correm o risco de salpicar ou de ficarem pegados. Sequência vapor a 100° C - coloque o tabuleiro ou o prato em cima da grelha, proteja-o com uma folha de papel de alumínio ou com película aderente para evitar as quedas das gotículas de água e aqueça durante 20 a 25 minutos conforme a natureza dos cozinhados e os seus gostos.

### Exemplos:

Um prato de *choucroute*: 20 min.

Uma tigela de sopa (30 cl.): 20/25 min.

## Gestão da água

Caso verifique algum problema ligado ao circuito da água durante o processo de cozedura, o indicador "ausência de água" é exibido e emitir-se-á um sinal sonoro.

Esta falha é, sobretudo, resultante de:

- um reservatório vazio.
- um reservatório mal encaixado.

Após ter verificado estas duas causas possíveis, a cozedura reinicia-se automaticamente depois do fecho da porta.



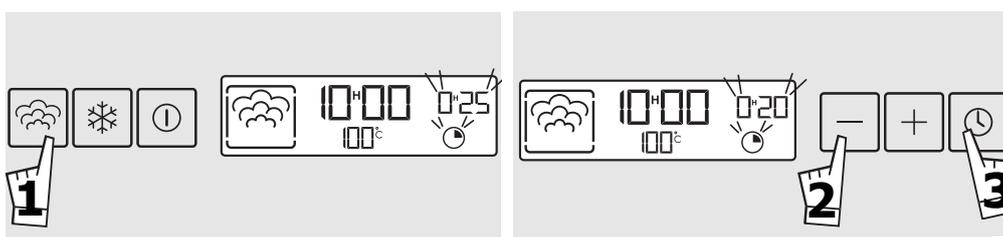
## Como realizar uma cozedura diferida?

### Cozedura a vapor

Cozedura a vapor a 100°C.  
Poderá programar o tempo de cozedura de forma a que o seu prato fique pronto a uma hora desejada.

#### Exemplo:

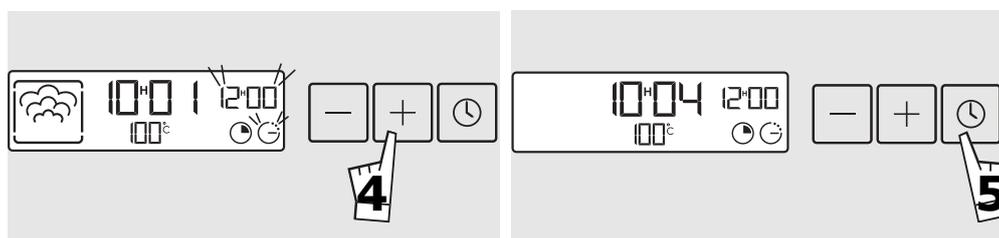
São 10h00 e tem de se ausentar; o seu prato deverá estar pronto às 12h00 e a respectiva cozedura demorará 20 min.



**1** Prima a tecla . Ser-lhe-á proposto um tempo de 25 minutos.

**2** Regule a duração desejada (mín. 5 min. e máx. 60 min.)premindo as teclas+ ou -.  
Exemplo: 20 min.

**3** Valide premindo SET.



**4** A hora e o símbolo de final de cozedura são exibidos de forma intermitente. É, pois, possível regular a hora do final da cozedura:Prima as teclas + ou -  
Exemplo: 12h00

**5** Valide premindo SET.

A hora e o símbolo do final da cozedura são exibidas de forma estável. O símbolo de duração da cozedura e a hora podem ser visualizados.

Caso não efectue a validação ao premir a tecla SET, a memorização da programação é anulada, a exibição do tempo desaparece e a hora será novamente exibida.

### Alteração do tempo de cozedura e da hora de final de cozedura

Tem a possibilidade de, a qualquer momento, consultar ou alterar a duração da cozedura e a hora de final da cozedura premindo a tecla SET.

Para anular a programação, prima a tecla START/STOP.

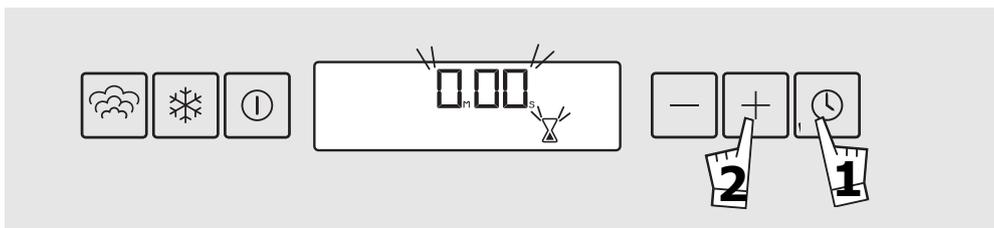
## Como utilizar o temporizador?

### Temporizador

O seu forno está equipado com um temporizador electrónico independente do funcionamento do forno permitindo efectuar uma contagem decrescente do tempo.

 Esta função é independente do forno e por isso é incapaz de comandar uma paragem da cozedura automática

No entanto, esta função pode ser igualmente utilizada durante o funcionamento do forno. Neste caso, a exibição do temporizador prevalece sobre a exibição da hora do dia.



**1** Prima a tecla SET durante alguns segundos. Os dígitos 0m00s e o símbolo temporizador apresentar-se-ão de forma intermitente.

**2** Regule a duração desejada (máx. 59 min. 50 seg.), premindo as teclas + ou -. Após alguns segundos, o temporizador efectua uma contagem decrescente.

Uma vez decorrido o tempo, os sinais sonoros activar-se-ão durante alguns segundos. Os dígitos 0m00s serão exibidos de forma intermitente.

A paragem dos bips é efectuada premindo longamente a tecla SET o START.

### Alteração e paragem do temporizador

Quando a contagem decrescente é iniciada, poderá alterar o tempo restante premindo durante alguns segundos as teclas + ou -.

Para anular a função do temporizador, prima a tecla SET durante alguns segundos e recoloque o tempo em 0m00s.

## Tabela de cozedura

<b>LEGUMES</b>	<b>TEMPO</b> Independente da quantidade	<b>PREPARAÇÕES</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Alcachofras (peq.)	<b>40 a 45 min.</b>	colocadas ao contrário no tabuleiro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O tempo assinalado é de acordo com a natureza, espessura e frescura dos legumes. Siga as indicações que constam na coluna "Preparações".</li> <li>• O tempo de cozedura é o mesmo, independentemente da quantidade. Exemplo: 1 ou 4 alcachofras demoram o mesmo tempo a cozer.</li> <li>• Para controlar o nível de cozedura, pique a parte mais espessa do legume; se estiver cozido não notará resistência.</li> </ul>
Espargos	<b>35 a 40 min.</b>	para as pontas, reduzir o tempo	
Brócolos	<b>18 min.</b>	em raminhos	
Cenouras	<b>20 a 22 min.</b>	às rodela finas	
Aipo	<b>25 a 30 min.</b>	às fatias finas	
Abóbora	<b>15 a 20 min.</b>	aos cubos	
Cogumelos	<b>15 min.</b>	às lâminas finas	
Couve-	<b>30 a 35 min.</b> <b>22 min.</b> <b>30 a 35 min.</b>	de-bruxelas -flor em raminhos verde cortada finamente	
Courgetes	<b>10 a 15 min.</b>	às rodela	
Alcachofras japone	<b>20 min.</b>	(frescos) mexer durante a cozedura (congelados)	
Espinafres	<b>20 min.</b> <b>35 min.</b>	retirar o talo e cortar ao meio no sentido longitudinal	
Endívias	<b>30 min.</b>	cortado ao meio	
Funcho	<b>22 min.</b>		
Feijão verde	<b>30 a 35 min.</b>		
Nabos	<b>15 a 20 min.</b>	aos cubos	
Ervilhas frescas	<b>20 a 25 min.</b>	/	
Alho francês	<b>25 min.</b>	cortado ao meio	
Batatas	<b>25 min.</b> <b>40 a 45 min.</b>	cortadas às rodela inteiras	
<b>MARIÇOSCOS CRUSTACEOS</b>	<b>TEMPO</b>	<b>PREPARAÇÕES</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Vieiras	<b>10 a 12 min.</b>	com substâncias aromáticas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponha os mariscos sobre a grelha do tabuleiro de vidro e acrescente ervas aromáticas.</li> <li>• Disponha os crustáceos sobre uma cama de algas.</li> </ul>
Mexilhões/Burriés	<b>20 a 25 min.</b>	com substâncias aromáticas	
Caranguejos/Sapateira	<b>25 min.</b>	/	
Lavagantes	<b>30 a 35 min.</b>	conforme o peso	
Lagostins	<b>12 a 15 min.</b>	/	
<b>FRUTA-CREMES</b>	<b>TEMPO</b>	<b>PREPARAÇÕES</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
Maças/peras/pêssegos	<b>10 a 15 min.</b>	inteiros, descascados	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tempo conforme maturação.</li> </ul>
Compota	<b>25 min.</b>	fruta laminada	
Crems	<b>10 min.</b>	em formas	

PT

PEIXES	TEMPO	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Lúcio	<b>25 a 30 min.</b>	inteiro (1 kg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• *Postas: pedaços de peixe redondos com 2 a 3 cm de espessura (180/200 g) por pessoa.</li> <li>• Exija produtos muito frescos.</li> <li>• Coloque simplesmente o peixe inteiro no tabuleiro ou sobre folhas de louro, funcho ou outra erva aromática.</li> <li>• Em final de cozedura, retire a pele que se descolará muito facilmente.</li> </ul>
Badejo/Pescada	<b>13 a 15 min.</b>	postas (180 g)*	
Dourada	<b>20 a 25 min.</b>	inteira (1 kg)	
Haddock	<b>15 min.</b>	filetes	
Arenque	<b>20 min.</b>	inteiro (200g)	
Maruca	<b>15 a 20 min.</b>	postas (180 g)	
Lota	<b>15 min.</b>	conforme espessura	
Cavala	<b>20 min.</b>	inteiro (250g)	
Pescada/Bacalhau	<b>15 min.</b>	filetes	
Raia	<b>25 a 30 min.</b>		
Salmonetes	<b>15 min.</b>	inteiro (200g)	
Salmonetes	<b>10 min.</b>	filetes	
Cação	<b>20 min.</b>	gros tronçons (6 à 10cm de long)	
Salmão	<b>15 a 20 min.</b>	postas (180/200 g)	
Linguados	<b>10 a 12 min.</b>	filetes	
Atum	<b>20 a 25 min.</b>	postas (180/200 g)	
Truta inteira (1kg)	<b>20 a 25 min.</b>	inteira (200g) <b>13 a 15 min.</b>	
CARNES / OVOS	TEMPO	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Vaca	<b>15 a 30 min.</b>	Assado 800 g: <b>55 a 60 min.</b> Coxas frango: <b>35 a 40 min.</b> Perú jovem assado <b>50 a 60 min.</b> Tipo Morteau 400 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doure no grelhador num tabuleiro diferente</li> </ul>
Porco (filets mignon)	<b>25 min.</b>		
Aves (brancas, lominhos, paupiettes)	<b>20 a 25 min.</b>		
Salsichas	<b>25 min.</b>		
Chouriços de sanaguee	<b>20 min.</b>		
<b>Ovos</b> com ovos muito frescos conservados à temperatura ambiente.	<b>7 min.</b> <b>5 a 6 min.</b> <b>8 min.</b> <b>10 a 12 min.</b>	<u>Quentes:</u> colocados directamente na grelha. <u>Estrelados:</u> colocados em pratos individuais, sobre a grelha e cobertos com uma película para alimentos. <u>Escalfados:</u> colocados directamente sobre a grelha. <u>Cozidos/em Cocotte:</u> ver receitas detalhadas.	
ARROZ, MASSAS E SÊMOLA	TEMPO	PREPARAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Coloque directamente num tabuleiro e cubra com água ou leite. De facto, o vapor não é suficiente para saturar estes alimentos que tendem a engrossar. Coloque uma folha de alumínio por cima do tabuleiro para evitar que os pingos de água atinjam os alimentos.			
Arroz-doce	<b>30 min.</b>	100 g de arroz lavado - 20 cl de leite - 2 colh. de sopa de açúcar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mexa com um garfo no final da cozedura.</li> </ul>
Sêmola	<b>20 min.</b>	200 g (1/4 litro de água)	

## Como efectuar a manutenção do seu forno ?

### Manutenção

#### **Cavidade** (após cada cozedura)

Limpe a cavidade com um pano seco após arrefecimento do gerador de vapor ou deixe secar a cavidade mantendo a porta entreaberta.

#### **Tubo de chegada de água** (1 vez por mês)

Retire o tubo de chegada de água desaparafusando-o. Elimine o depósito de calcário que se possa eventualmente ter depositado no interior (com ajuda de um objecto fino e pontiagudo tipo espeto fino ou agulha de tricotar).

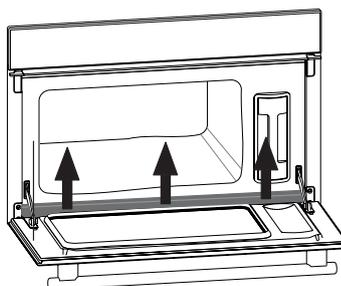
**PT**

#### **Gerador de vapor** (1 vez por mês)

Deite ½ copo de vinagre de álcool branco sobre o gerador. Deixe actuar durante alguns minutos, limpe e enxágue com água.

Não utilize esponja, pós abrasivos ou produtos anticalcários para cafeteiras.

### Limpeza da goteira



Desmonte a goteira puxando-a para cima, limpe-a e recoloque-a no seu lugar utilizando os três encaixes previstos para o efeito.



**A limpeza do forno não deve ser efectuada com um produto de limpeza com vaporizador.**

## Como mudar a lâmpada?



A lâmpada está situada na parte traseira, no lado direito, da cavidade do forno. Desligue o seu forno da corrente antes de efectuar qualquer intervenção sobre a lâmpada a fim de evitar qualquer choque eléctrico.

- Gire a armação de suporte da lâmpada para a esquerda, até efectuar um quarto da circunferência.

- Desenrosque a lâmpada no mesmo sentido.

Características da lâmpada :

- 15 W      -220/240 V
- 300°C    -casquilho E 14

- Substitua a lâmpada e, em seguida, volte a montar a armação com o postigo fazendo coincidir bem todas as juntas.

- Ligue novamente o seu forno.

## Anomalias

VOCÊ CONSTATA QUE...	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE DEVE FAZER?
O seu visor não acende.	Problema de alimentação do forno Carta electrónica caduca.	- Verificar se o depósito foi introduzido até ao fundo. - Recorrer a um serviço Pós-ven-da.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida. O forno está mal ligado. O fusível da sua instalação está estragado.	- Mudar a lâmpada. - Ligar o forno. - Mudar o fusível da instalação.
Fuga de água ou de vapor a nível da porta durante a cozedura.	A porta está mal fechada. A junta da porta apresenta um defeito	- Recorrer a um serviço Pós-ven-da.

**Se a sua intervenção não for suficiente para resolver estes problemas, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Pós-Venda.**