

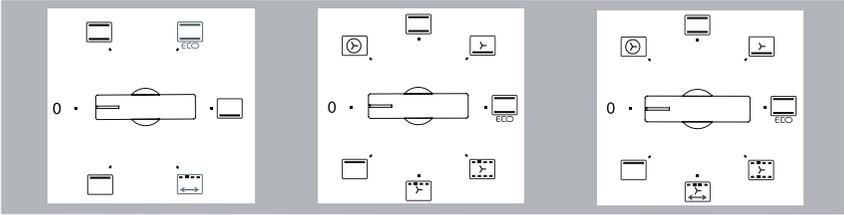
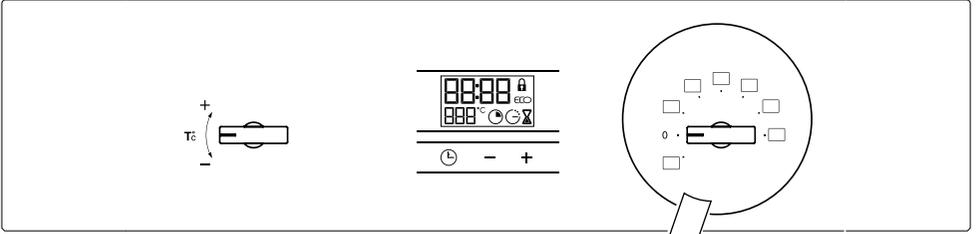


# ***Brandt***

FR GUIDE D'UTILISATION  
DA BRUGERVEJLEDNING  
DE BETRIEBSANLEITUNG  
EN USER GUIDE  
NL GEBRUIKSAANWIJZING  
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

Four  
Ovn  
Backofen  
Oven  
Oven  
Forno

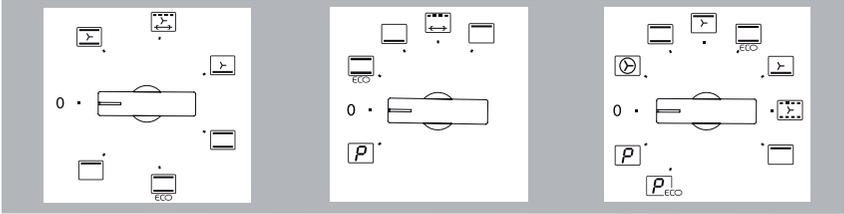




**a**

**b**

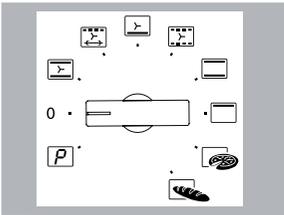
**c**



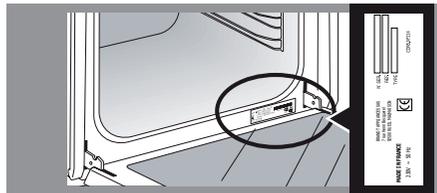
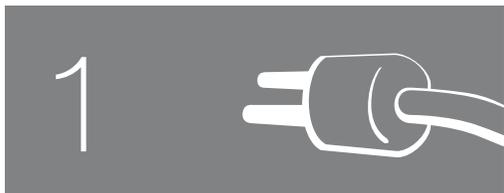
**d**

**e**

**f**

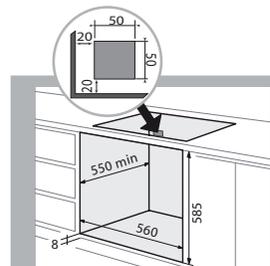


**g**

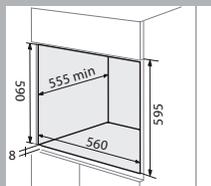


1.1

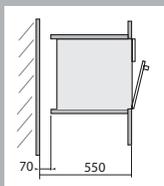
1.1.1



1.2



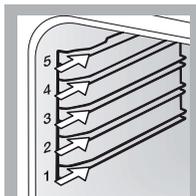
1.2.1



1.2.2

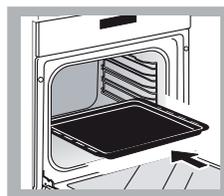


1.2.3



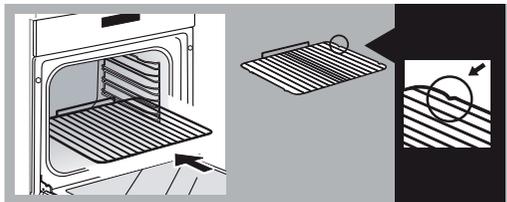
2.1

2.1.1



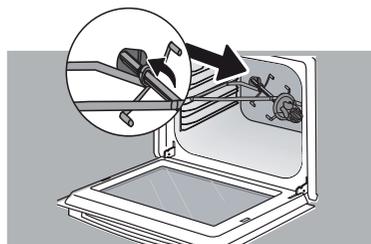
2.2

2.2.1

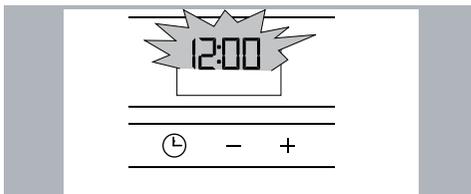


2.2.2

2.2.3

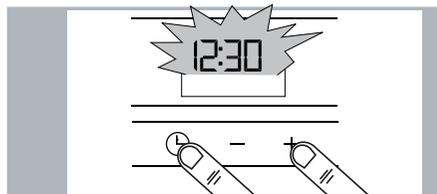


2.2.4

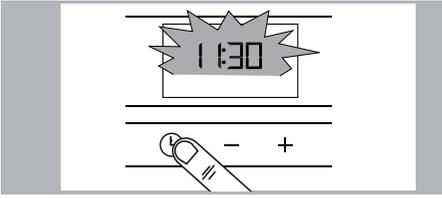


2.3

2.3.1

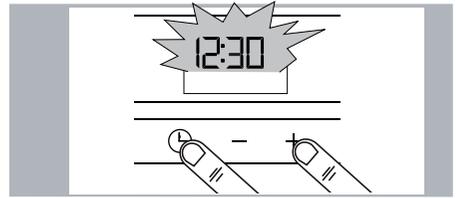


2.3.2

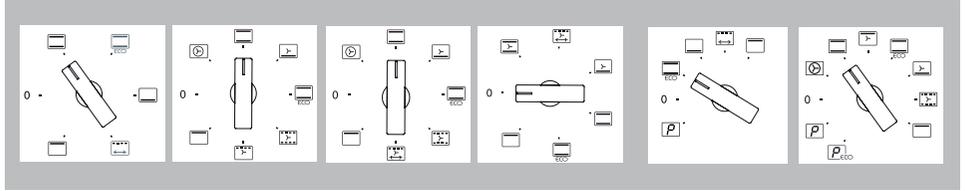


2.4

2.4.1



2.4.2



2.5

a

b

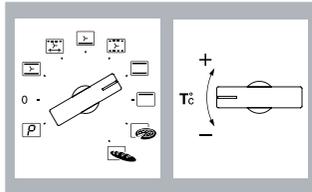
c

d

e

f

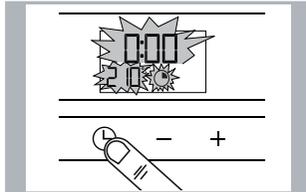
2.5.1



g

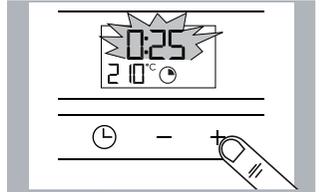
2.5.1

2.5.2

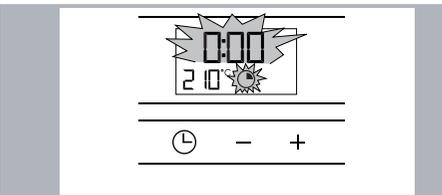


2.6

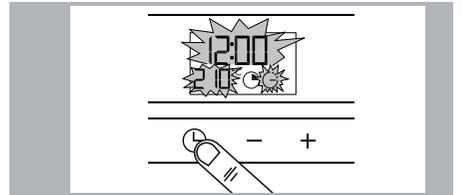
2.6.1



2.6.2

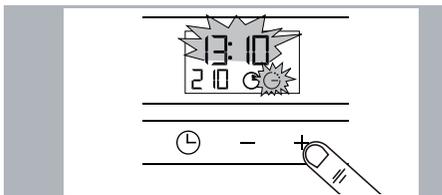


2.6.3

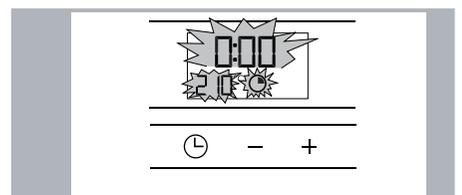


2.7

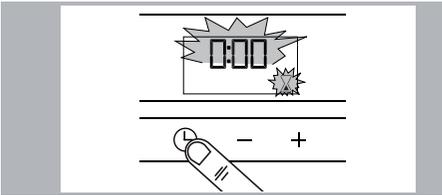
2.7.1



2.7.2

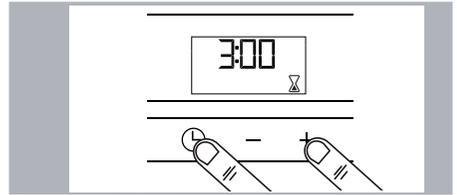


2.7.3

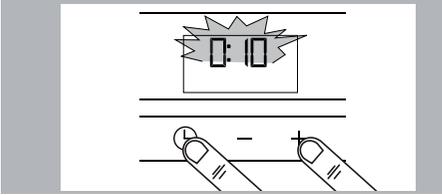


2.8

2.8.1

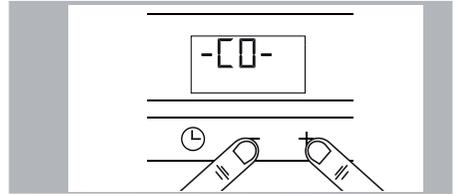


2.8.2

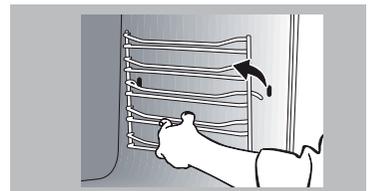


2.9

2.9.1

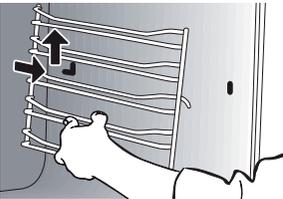


2.9.2



3.4

3.4.1

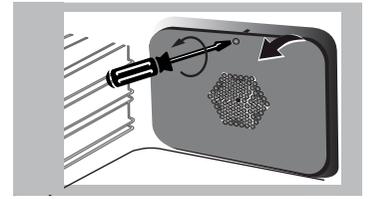


3.4.2



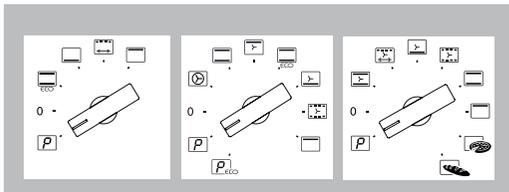
3.5

3.5.1



3.6

3.6.1



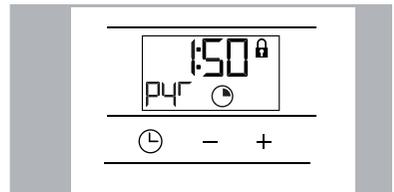
3.7

e

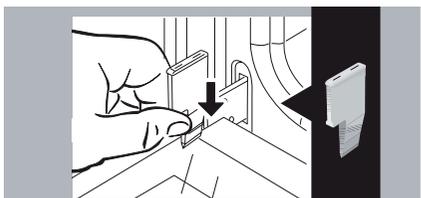
f

g

3.7.1

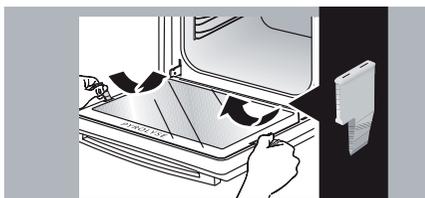


3.7.2

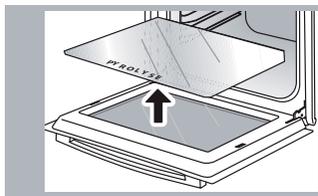


3.8

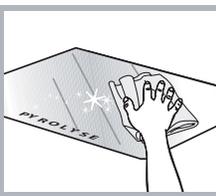
3.8.1



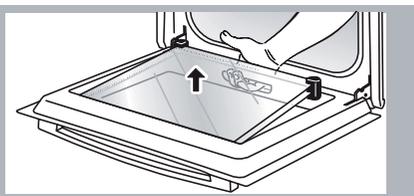
3.8.2



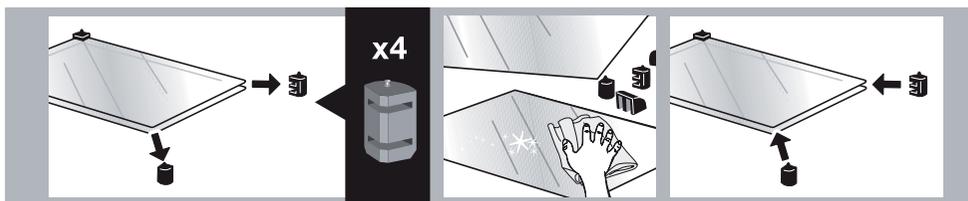
3.8.3



3.8.4



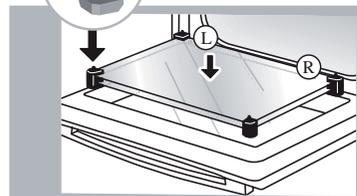
3.8.5



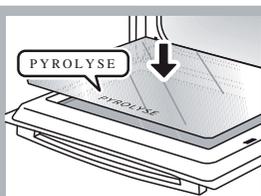
3.8.6

3.8.7

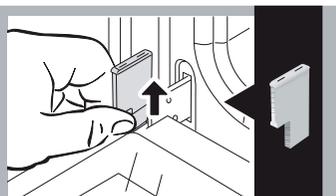
3.8.8



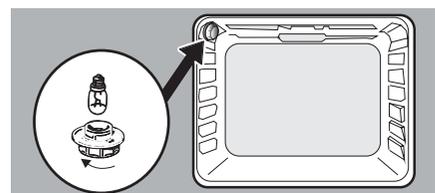
3.8.9



3.8.10

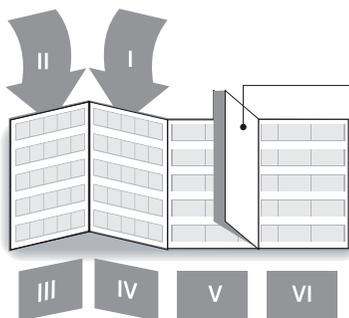
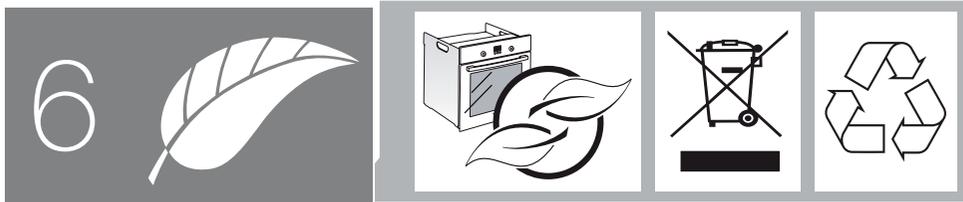


3.8.11



3.10

3.10.1



FR	EN
DA	NL
DE	PT

# Manual de utilização

Retire a documentação e acessórios que se encontram no interior do forno.

**⚠ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LEIA COM ATENÇÃO E GARDE PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES.**

Os textos vêm acompanhados de esquemas, de modo a facilitar a compreensão dos documentos.



**Identificar o modelo de forno** (a, b, c, d, e, ...) comparando o painel de comando do seu aparelho com o das ilustrações.



**1.1 Desempacotar.** Quando receber o aparelho, retire-o imediatamente da caixa e verifique o seu aspecto geral. Faça eventuais reservas por escrito na guia de remessa. Retire todos os elementos de protecção. Verifique e respeite as características do aparelho que aparece na placa das especificações (1.1.1)

**1.2 Encastramento.** Utilize um móvel com as dimensões adequadas (1.2.1). Se o móvel estiver aberto, a sua abertura deverá ser no máximo de 70 mm (1.2.2). Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado (1.2.3). O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido de um material que o faça). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para este efeito, nos suportes laterais.

**1.3 Ligação eléctrica.** O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação normalizado de 3 condutores de 1,5 mm<sup>2</sup> (1 ph + 1 N + terra) que devem ser ligados à rede de 220~240 Volts através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação. O fio de protecção (verde-amarelo) é ligado ao terminal  do aparelho e deve ser ligado à terra da instalação. A ficha da tomada de corrente deve ficar acessível após a instalação. Deve ser possível desligar o aparelho da rede de alimentação, quer com uma tomada de corrente eléctrica, quer incorporando um interruptor nas canalizações fixas, em conformidade com as normas de instalação.

O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.

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. Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorrecta, nem em caso de uma ligação inadequada.



**Antes da primeira utilização.**

Aqueça o forno **vazio** (sem alimentos,  a 250°C) durante 30 minutos. Certifique-se de que a peça está suficientemente ventilada. Poderá notar um cheiro particular ou uma pequena libertação de fumo. Estes fenómenos são normais. Quando o forno estiver completamente frio, utilize um pano húmido para o limpar.

**2.1 Colocação dos acessórios.** Este forno tem 5 posições para os acessórios (encaixe 1 a 5):

 (2.1.1).

**2.2 Acessórios.** De acordo com o modelo, o seu forno é entregue com um tabuleiro padrão  (2.2.1) e uma grelha de segurança  (2.2.2). Coloque correctamente no lugar a grelha com os batentes laterais anti-basculante (2.2.3). O forno pode estar equipado com um espeto rotativo (2.2.4). Para o utilizar, coloque o tabuleiro padrão no encaixe nº 1 para recolher os sumos da cozedura (ou na base, caso a peça a assar seja demasiado grande), enfie um dos garfos no espeto; Espete a peça a assar; enfie o segundo garfo; centre e aperte, aparafusando os dois garfos, com a ajuda da pega. Coloque o espeto no respectivo suporte, prima ligeiramente para fixar a ponta do espeto no quadrado de accionamento situado no fundo do forno. Retire a pega, desapertando-a, de modo a poder fechar a porta. Após a cozedura, enrosque novamente a pega no espeto, de modo a retirá-lo sem se queimar.

### 2.3 Acerto da hora.

Quando liga à alimentação, o visor pisca às 12:00 (2.3.1)  
Acerte a hora, premindo os botões + ou - (para obter um desfile rápido, prima continuamente o botão) e depois o botão  para validar (2.3.2).

### 2.4 Acertar a hora.

O selector de função deve estar obrigatoriamente na posição 0.  
Prima o botão  durante alguns segundos até que o visor esteja a piscar (2.4.1), depois deixe de o premir. Os bips sonoros indicam que pode proceder à regulação. Acerte a hora com os botões + e - e depois o botão  para validar (2.4.2).

**NOTA:** Se não houver validação através do botão , o registo será automático passados uns segundos.

### 2.5 Cozedura imediata.

A hora deve ser apresentada sem piscar.  
Selecione a função de cozedura à sua escolha, de acordo com o modelo (2.5.1). Para isso, consulte a tabela dos Modos de Cozedura.  
O forno propõe-lhe uma temperatura optimizada para este tipo de cozedura.

No entanto, é possível ajustar a temperatura, accionando o botão de selecção da temperatura para + ou - (2.5.2)

Coloque o seu tabuleiro no forno consoante as recomendações fornecidas pelo Guia de cozedura.

Após esses passos, o forno aquece e o indicador da temperatura pisca. Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons.

Este deixa de piscar.



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

### Cozeduras programadas.

#### 2.6 Início imediato e duração programada.

Escolha o modo de cozedura pretendido e ajuste a temperatura. Prima o botão  até que o indicador de duração de cozedura fique a piscar  (2.6.1). O visor pisca às 0:00 para lhe indicar que a regulação pode ser feita. Prima o botão + ou - para definir o tempo pretendido (2.6.2).

A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos.

A apresentação da duração deixa de piscar (2.6.3). A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após o acerto.

Depois dessas operações, o forno aquece: Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons.

No final da cozedura (fim do tempo programado), o forno pára, o indicador de duração

da cozedura e 0:00 piscam (2.6.4), são emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão. O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector de funções na posição 0.

#### 2.7 Início diferido e hora final escolhida.

Proceda como para uma cozedura programada. Após a regulação da duração de cozedura, prima o botão  até fazer piscar o indicador de fim de cozedura  (2.7.1).

O visor pisca para indicar que a regulação é então possível.

Prima o botão + ou - para acertar a hora de final de cozedura desejada (2.7.2).

A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos (ou valide premindo duas vezes o botão ). O visor do fim da cozedura deixa de piscar (2.7.3).

Após estas operações, o início do aquecimento é diferido, de modo a que a cozedura termine à hora programada.

No final da cozedura (fim do tempo programado): O forno pára, o indicador de duração de cozedura e 0:00 piscam (2.7.4) e é emitido um conjunto de bips sonoros durante alguns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão. O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector de funções na posição 0.

#### 2.8 Temporizador.

O programador do seu forno pode ser utilizado como temporizador independente, permitindo uma contagem decrescente de tempo sem funcionamento do forno.

Nesse caso, o tempo indicado pelo temporizador é prioritário em relação ao visor da hora do dia. Prima o botão  até o símbolo do temporizador começar a piscar. 0.00 e uma pequena ampulheta piscam (2.8.1).

Ajuste o tempo escolhido, premindo os botões + ou - e depois prima o botão  para validar ou espere alguns segundos (2.8.2). O visor pára de piscar passados uns segundos, o temporizador coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente de segundo em segundos é iniciada. Quando terminar o tempo, o temporizador emite uma série de sons para avisar. A paragem dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.

É possível alterar ou cancelar a qualquer momento a programação do temporizador.

#### 2.9 Contraste do visor.

Pode alterar a luminosidade do visor, procedendo da seguinte forma:

Regule e valide a hora do seu programador para 0:10 (2.9.1).

Prima, ao mesmo tempo, os botões + e - durante alguns segundos, até o visor apresentar "CO" para entrar no modo de regulação (2.9.2). Prima os botões + ou - para obter a luminosidade desejada. Após ter definido a luminosidade da sua escolha, aguarde alguns segundos e volte a colocar o programador com a hora do dia.

## 3 Manutenção e limpeza



**!** Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar parado. Antes de proceder à desmontagem, deixe o aparelho arrefecer e certifique-se que o aparelho está desligado da alimentação.

**3.1 Manutenção dos acessórios.** Laváveis na máquina de lavar loiça ou à mão, com um pouco de detergente. Coloque-os de molho em água, se estiverem muito sujos.

### Limpeza do interior do forno:

#### Fornos não pirolíticos: modelos **a b c d**

**3.2 Modelos de paredes lisas.** Limpe o forno ainda morno com um pano embebido em água quente e detergente.

**3.3 Modelos de paredes rugosas.** Este forno é constituído por um interior equipado com paredes amovíveis recobertas de um esmalte especial microporoso (esmalte catalítico) que lhe confere as suas qualidades antigorduras. As sujidades espalham-se e difundem-se amplamente nas microporosidades. Estão oxidadas dos dois lados e desaparecem progressivamente. O esmalte auto-desengordurante é sobretudo adaptado aos corpos gordurosos, mas, durante a cozedura de grelhados, a temperatura das paredes nem sempre é suficiente para eliminar as projecções gordurosas maiores. Neste caso, após a cozedura, prolongue o aquecimento do forno durante 20 a 30 minutos, na temperatura máxima da sequência escolhida. Se ficarem marcas, atenuar-se-ão durante as cozeduras seguintes. Não raspe estas paredes catalíticas com uma escova metálica, instrumentos pontiagudos ou cortantes.

**3.4 Encaixes dos filamentos com ganchos na parte central**

Para os retirar, levante a parte dianteira dos encaixes dos filamentos para cima, de modo a retirar o gancho antes de assentar no lugar (3.4.1). Depois, puxe ligeiramente todos os encaixes dos filamentos para si e retire a parte traseira, de modo a retirar o gancho traseiro do lugar onde assenta (3.4.2). Retire deste modo os dois encaixes laterais dos filamentos.

**3.5 Paredes laterais rugosas.** Recomendamos que substitua as 2 paredes laterais catalíticas quando a sua limpeza auto-desengordurante deixar de ser eficaz. Desmonte com antecedência os encaixes laterais dos filamentos (consulte o capítulo acima). Retire as duas antigas paredes laterais e substitua-as por paredes catalíticas novas (3.5.1).

**3.6 Parede do fundo.**

**!** Antes de retirar a parede do fundo, o aparelho deve ser desligado. Desaparafuse completamente o parafuso na parte superior da parede do fundo. Incline a parede para a frente para a retirar da cavidade (3.6.1). Após a limpeza, a parede do fundo deve voltar a ser colocada, de acordo com as instruções.

#### Fornos pirolíticos: modelos **e f g**

**3.7 Limpeza por pirólise.**

**!** Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios do forno e remova os derrames maiores. Se o seu forno vier equipado com encaixes dos filamentos esmaltados, tem de os retirar. Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes do que durante o uso normal. Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a temperatura muito alta, que permite remover toda a sujidade proveniente dos salpicos ou derrames. Os fumos e odores libertados são destruídos após a passagem num catalisador.

A pirólise não é necessária após cada cozedura, mas apenas se o grau de sujidade o justificar.

Por medida de segurança, a operação de limpeza é efectuada unicamente após o bloqueio automático da porta. Logo que a temperatura do interior do forno ultrapassa as temperaturas de cozedura, torna-se impossível desbloquear a porta.

**Pirólise imediata:** De acordo com o modelo, são propostos dois ciclos de limpeza.

**P**<sub>eco</sub>: 1 hora e 30 ou **P**: 2 horas. O programador deve apresentar a hora do dia sem piscar. Para activar a pirólise, rode o selector de funções para **P**<sub>eco</sub> ou **P** (3.7.1).

A duração de indisponibilidade do forno é de 2h (ou 2h30), não alterável (duração de arrefecimento do forno incluída). A porta fica bloqueada durante a pirólise: Aparece "Pyr" no visor (3.7.2). O final da limpeza é automático. O visor indica 0:00 e a porta fica desbloqueada. Coloque novamente o selector de funções na posição 0.

**Pirólise diferida:**

Siga as instruções descritas no parágrafo “pirólise imediata” e prima o botão  até que o indicador de final de cozedura comece a piscar. A regulação pode então ser feita. Prima os botões + ou - para regular a hora final desejada.

Após estas operações, o início da pirólise é diferido de modo a esta terminar à hora programada. Quando a pirólise tiver terminado, coloque novamente o selector de funções em 0.

**3.8 Limpeza da porta (consoante o modelo)**

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. Antes de efectuar a remoção do vidro, deixe arrefecer o aparelho.

**Desmontagem.** Abra completamente a porta e bloqueie-a com os dois batentes vermelhos fornecidos (3.8.1). Retire o primeiro vidro fixado da seguinte forma: Insira os dois outros batentes vermelhos nos locais A previstos para esse efeito. Faça força sobre estas peças para soltar o vidro (3.8.2, 3.8.3). Limpe o vidro com uma esponja suave e líquido da loiça (3.8.4). Não imirja o vidro em água. Não utilize cremes abrasivos, nem o esfregão das esponjas. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos. Se for necessário, retire o conjunto dos vidros interiores da porta (3.8.5). Este conjunto é composto por um ou dois vidros, consoante o modelo, com um batente de borracha preto em cada canto (3.8.6).

**Voltar a montar.** Após a limpeza (3.8.7), volte a colocar os quatros cantos de borracha (3.8.8), certificando-se de que no vidro esteja indicado L e R ao lado das dobradiças (3.8.9). Fixe com cliques este último vidro com a indicação “PYROLYSE” virada para si (3.8.10). Retire os batentes de plástico vermelhos (3.8.11). O seu aparelho está novamente operacional.

**3.9 Limpeza da superfície exterior.**

Para limpar a janela do programador electrónico, utilize um pano macio, embebido de produto para a limpeza de vidros. Não utilize cremes abrasivos nem o esfregão das esponjas.

**3.10 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 eléctricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.

**Características da lâmpada :** 15 W, 220-240 V~, 300 °C, casquilho E14.

Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem. (3.10.1).

# 4

## Problemas e soluções



Para resolver sozinho algumas pequenas anomalias:

- 4.1 O forno não aquece.** Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da sua instalação não está a funcionar. Aumente a temperatura seleccionada.
- 4.2 A lâmpada do forno deixou de funcionar.** Substitua a lâmpada ou o fusível. Verifique se o forno está bem ligado.
- 4.3 O forno emite um bip.** Indica que a temperatura que escolheu foi atingida ou que a cozedura programada terminou.
- 4.4 O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.** É normal. A ventilação pode funcionar até 1 hora no máximo após a cozedura, para diminuir a temperatura interior e exterior do forno (possibilidade de abrir a porta para acelerar o arrefecimento). Se passar de uma hora, contacte o Serviço Pós-Venda.
- 4.5 A limpeza por pirólise não é feita\*.** Certifique-se de que a porta está devidamente fechada. Se for um defeito de bloqueio da porta ou do sensor da temperatura, contacte o Serviço Pós-Venda.
- 4.6 O cadeado pisca no visor\*.** Defeito de bloqueio da porta. Contacte o Serviço Pós-Venda.

\* Apenas para modelos com a função de pirólise.

## 5

## Segurança



- A instalação do forno é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, excepto se estas tiverem a ajuda de uma pessoa responsável pela segurança, supervisão, ou instruções acerca da utilização do aparelho.
- Convém supervisionar as crianças, para se certificar de que estas não brincam com o aparelho.
- CUIDADO: As peças acessíveis do aparelho podem ficar quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor. (requisitos relativos à segurança eléctrica).
- Este forno não contém qualquer componente à base de amianto.
- As reparações no aparelho devem ser efectuadas apenas por profissionais. As reparações não efectuadas segundo as regras podem originar perigos para o utilizador.
- Este aparelho está em conformidade com as seguintes directivas europeias :
  - Directiva de Baixa Tensão 2006/95/CE para colocação do símbolo CE.
  - Directiva de Compatibilidade Electromagnética 89/336/CEE alterada pela directiva 93/68/CEE para a colocação da marca CE.
  - Regulamento CE n° 1935/2004 relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentares.

Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos eléctricos e electrónicos. 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 protecção do meio ambiente.

#### Modo de espera.

Após 30 segundos sem efectuar qualquer acção, a luminosidade do visor diminui, de modo a limitar o consumo de energia.

De acordo com o modelo do forno, durante um início diferido, uma animação substituirá alternadamente a apresentação da hora, o que indicará a colocação no “Modo de espera” do forno.

Basta uma simples acção no selector de cozedura ou tocar num botão para restabelecer a luminosidade do visor.

## 6

## Ambiente



#### O forno foi criado pensando no respeito pelo ambiente.

Vários materiais deste aparelho e da embalagem são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a protecção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.



Daí que tenha este logótipo para lhe indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros detritos.

# MODOS DE COZEDURA (dependendo do modelo)



## CALOR VENTILADO

(temperatura recomendada 180°C mín. 35°C máx. 235°C)

- A cozedura é efectuada através do elemento de aquecimento situado no fundo do forno e da ventoinha de circulação de ar.
- Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
- Recomendado para manter tenras as carnes brancas, peixes, legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.



## TRADICIONAL VENTILADO

(temperatura recomendada 200°C mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da hélice de ventilação de ar.
- Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
- Recomendado para carnes, peixes, e legumes, colocados de preferência num tabuleiro de barro.



## GRELHADOR COM AR QUENTE (Médio ou forte) (+ ESPETO ROTATIVO)

(temperatura recomendada 200°C mín. 180°C máx. 230°C)

- A cozedura é efectuada, alternadamente, através do elemento superior e da ventoinha de circulação de ar.
- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- O espeto rotativo continua a funcionar após o fim da cozedura até à abertura da porta.
- Coloque a pingadeira no encaixe inferior.
- Recomendado para todas as carnes de ave e assados no espeto rotativo, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para obter postas de peixe tenras.



## BASE VENTILADA

(temperatura recomendada 205°C mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura é efectuada através do elemento inferior associado a uma leve dosagem do grill e à hélice de ventilação de ar.
- Cozedura através do elemento de baixo com uma leve dosagem do elemento de cima. Coloque a grelha no encaixe de baixo.
- Recomendado para pratos húmidos (quiches, tartes de fruta sumarenta...). A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para os preparados que levedam (bolo inglês, brioche, folar...) e para os soufflés que não ficaram impedidos com uma crosta por cima.



## BASE

(temperatura recomendada 165°C mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura é efectuada através do elemento inferior.
- Coloque a grelha no encaixe de baixo.
- Recomendado para pratos húmidos (quiches, tartes de fruta sumarenta...). A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para os preparados que levedam (bolo inglês, brioche, folar...) e para os soufflés que não serão bloqueados por uma crosta por cima.



## TRADICIONAL

(temperatura recomendada 225°C mín. 35°C máx. 275°C) **modelo**

(temperatura recomendada 240°C mín. 35°C máx. 275°C) **outros modelos**



## TRADICIONAL ECO

(temperatura recomendada 200°C mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores, sem sistema de circulação de ar.
- Necessita de um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.
- Recomendado para as cozeduras lentas e delicadas: carnes de caça tenras... Para dourar a alta temperatura assados de carne vermelha. Para cozer lentamente em cataplanas os pratos iniciados previamente na placa de cozinha ("coq au vin", guisados de coelho).

ECO

# MODOS DE COZEDURA (dependendo do modelo)



## GRILL FORTE

(temperatura recomendada 275°C mín. 180°C máx. 275°C)



## GRILL MÉDIO + ESPETO ROTATIVO

(temperatura recomendada 225°C mín. 180°C máx. 275°C)

- A cozedura é efectuada através do elemento superior sem circulação de ar.
- Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos.

Coloque a pingadeira no suporte lateral inferior para recolher as gorduras.

- Recomendado para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas colocadas em cima da grelha.



## MANTER QUENTE / MASSA DE PÃO

(temperatura recomendada 80°C mín. 35°C máx. 100°C)

- Dosagem dos elementos superior e inferior, associados à ventilação de ar.
- Recomendado para fazer levedar massas de pão, brioche, folar, etc. forma colocada na base, sem ultrapassar os 40° (aquece pratos, descongelação).



## PIZZA

(temperatura recomendada 210°C mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior e através da ventoinha de ventilação.
- Efectue um pré-aquecimento e depois coloque a pizza no 3º encaixe.



## PÃO

(temperatura recomendada 200°C mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior e através da ventoinha de ventilação.
- Efectue um pré-aquecimento, coloque na base um recipiente com água e depois coloque o pão no 1º ou no 2º encaixe, de acordo com a grossura.

\* Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética, em conformidade com a norma europeia EN 50304 e de acordo com a directiva Europeia 2002/40/CE.

De acordo com os diversos modelos de forno:

a e	b c f	d	g
 ECO	  ECO	  ECO	 