

Manual de utilização e instalação

Fogão KE569 e KV567

Brandt

Caro cliente,

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

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

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

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



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

Índice

1- Descrição do vosso aparelho

- . Descrição do fogão
- . Descrição do forno
- . Acessórios

2- Utilização do vosso aparelho

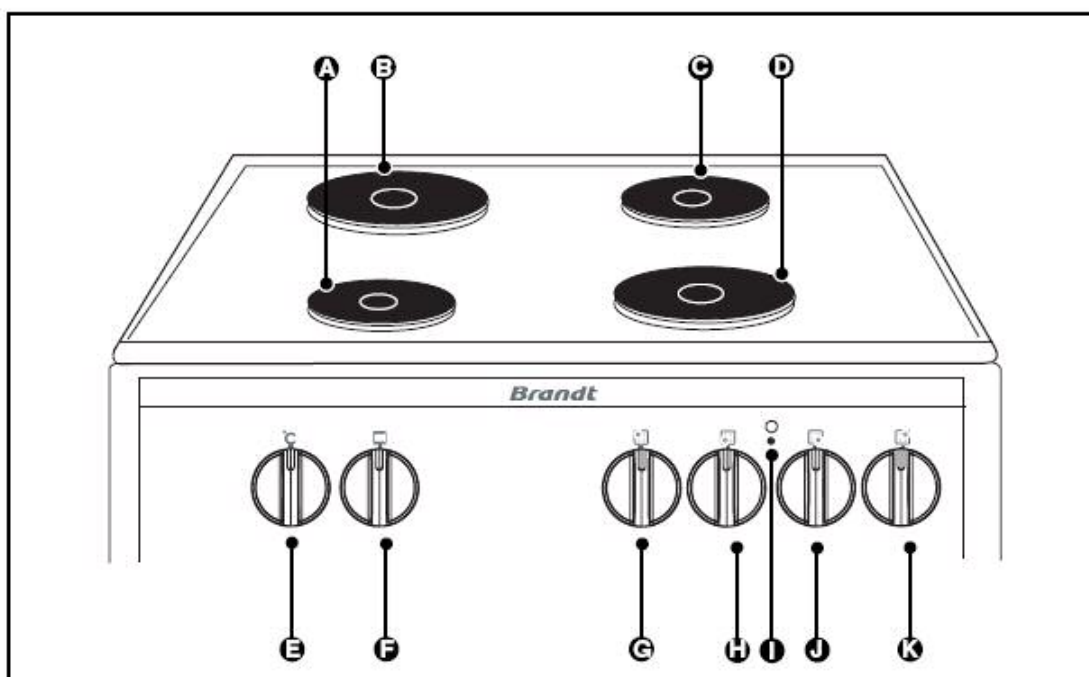
- . Utilização das placas eléctricas
- . Utilização dos queimadores radiantes

3- Formas de cozedura do forno

4- Guia de Cozedura

1- Descrição do vosso aparelho

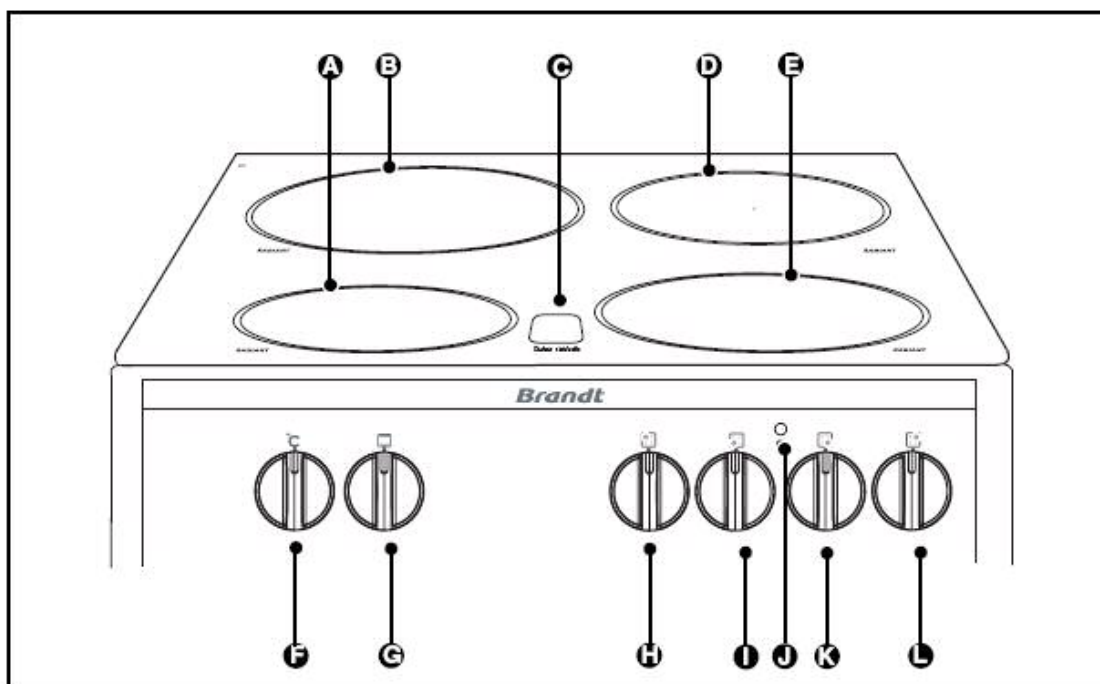
Modelo KE569WE1



- A – Placa eléctrica frontal esquerda 1500W, diâmetro 145mm
- B – Placa eléctrica traseira esquerda 2000W, diâmetro 180mm
- C – Placa eléctrica traseira direita 1000W, diâmetro 145mm
- D – Placa eléctrica frontal direita 1500W, diâmetro 180mm
- E – Manete do termóstato do forno
- F – Seleccionador das funções do forno
- G – Manete da placa eléctrica traseira esquerda
- H – Manete da placa eléctrica frontal esquerda
- I – Visor de colocação em funcionamento das placas eléctricas
- J – Manete da placa eléctrica frontal direita
- K – Manete da placa eléctrica traseira direita

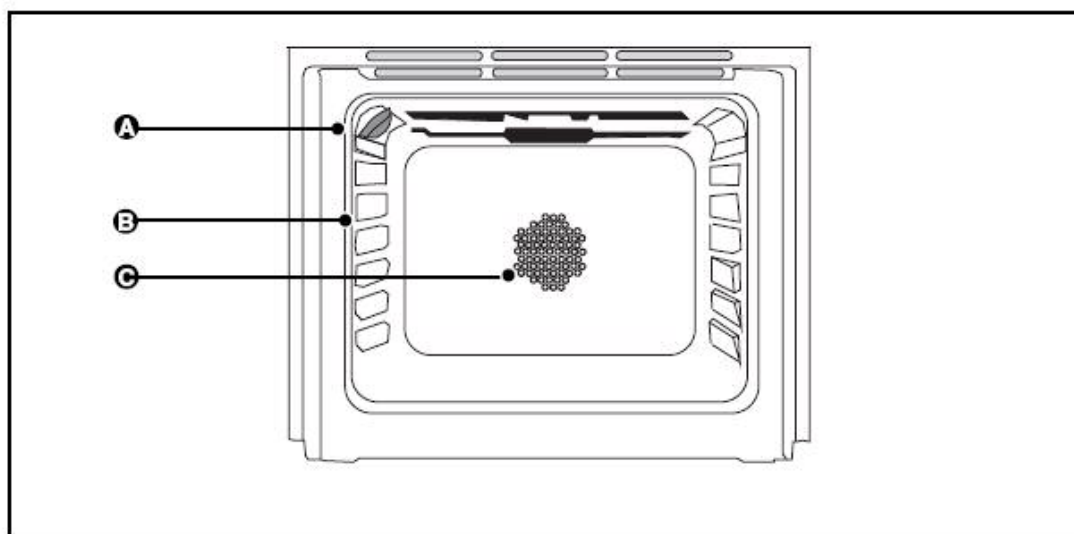
1- Descrição do vosso aparelho

Modelo KV567WE1



- A – Zona de cozedura frontal esquerda 1200W, diâmetro 145mm
- B – Zona de cozedura traseira esquerda 2300W, diâmetro 210mm
- C – Testemunhas de calor residual de cada zona de cozedura
- D – Zona de cozedura traseira direita 1500W, diâmetro 160mm
- E – Zona de cozedura frontal direita 1800W, diâmetro 180mm
- F – Manete do termóstato do forno
- G – Seleccionador das funções do forno
- H – Manete da zona de cozedura traseira esquerda
- I – Manete da zona de cozedura frontal esquerda
- J – Visor de colocação em funcionamento das zonas de cozedura
- K – Manete da zona de cozedura frontal direita
- L – Manete da zona de cozedura traseira direita

DESCRIÇÃO DO FORNO



A – Lâmpada

B – Indicador de nível

C – Ventilador de ar

Acessórios

O vosso aparelho vem equipado com um tabuleiro e duas grelhas com um sistema que sai (conforme o modelo).

2- Utilização do aparelho

Utilização das placas eléctricas

Rodar a manete para a marcação escolhida, o visor de colocação em funcionamento acende. Para desligar a placa, voltar a colocar a manete para a posição zero, o visor apaga.

Utilização das zonas de cozedura radiantes

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

Detalhe das posições de cozedura

Posição 1,2,3

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

Posição 4,5,6

- Para cozer lentamente e para cozer grandes quantidades

Posição 7,8,9

- Para assar, fritar e ferver.

Para aquecer rapidamente ou assar

- Colocar a manete da placa eléctrica ou zona de cozedura na posição 9. Assim que começar a aquecer colocar a manete na posição apropriada.



Conselho

uma regulação superior é necessária:

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

3- Modos de cozedura do forno

O vosso forno está equipado com um pré-aquecimento automático. Esta função permite introduzir os alimentos a cozinhar no início do aquecimento, sem esperar que o forno tenha atingido a temperatura de regulação. Este pré-aquecimento automático não existe nas funções GRILL.



TRADICIONAL COM AR PULSADO

- A cozedura efectua-se através dos elementos superior e inferior (não visível) aos quais se vem juntar a hélice de circulação de ar para assegurar a uniformidade da cozedura.
- Subida rápida da temperatura: os cozinhados podem introduzir-se directamente no forno frio.
- As temperaturas preconizadas são mais baixas que nos modos de cozedura que não utilizam a hélice de circulação de ar.
- Menos gorduras queimadas. Menos projecções, menos risco de fumos.
- Limita as perdas de peso dos alimentos.
- Seleccionador adaptado para as cozeduras sobre os dois níveis de tabuleiros idênticas ou diferentes cozendo á mesma temperatura; os sabores de cada um não se misturam.



GRILL COM AR PULSADO

- A cozedura efectua-se através do elemento superior, ao qual se vem juntar a hélice de circulação de ar, para assegurar a boa repartição de calor.
- Possibilidade de assar uma grande peça de carne (pato, galinha) colocada na grelha virando-a uma vez durante o decorrer da cozedura. Inserir o tabuleiro esmaltado no 1º nível para recolher o suco da cozedura.



Aquecimento inferior com ar pulsado

- A cozedura efectua-se por baixo, a hélice distribuindo o ar para assegurar a boa repartição de cor e de calor.
- Selecção de cozedura recomendada para pizzas, quiches, tartes de frutos, brioques, bolos.



DESCONGELAÇÃO

- Pode descongelar-se no forno com um calor limitado, a hélice de circulação de ar acelera as alterações de temperatura.
- Este modo convém particularmente aos alimentos frágeis destinados a serem consumidos crus (morangos, framboesas).
- Pode aumentar-se a temperatura para descongelar alimentos destinados a serem cozidos imediatamente após a descongelação (carnes...). Proceder com precaução para evitar um início de cozedura na superfície.

As carnes devem colocar-se na grelha, 2º nível, para não estarem em contacto com o líquido de descongelação, o tabuleiro no 1º nível.



TRADICIONAL






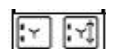


- A cozedura efectua-se por baixo e por cima sem ar pulsado.
- Coze-se bem em banho-maria no tabuleiro, os pudins de ovos, flans, cremes queimados.
- Após um pré aquecimento, assam-se as carnes vermelhas, os pratos de legumes como batatas gratinadas, tomates recheados, peixes, aves e tartes.









GRELHADOR FORTE

- Selecção adaptada para grelhar:
- . Efectuar um pré-aquecimento de 5min. Com a grelha no forno e depois colocar os alimentos a grelhar sobre a mesma no nível adequado (conforme a espessura).
- . Colocar o tabuleiro no 1º nível. Pode colocar-se aí um copo de água, pois assim reduzem-se os fumos e os odores, particularmente aquando de grelhados, salsichas...
- Ideal para as tostas, pão.

4- Guias de cozedura

Cozinhados	COZEDURA TRADICIONAL						COZEDURA MULTIFUNÇÕES						Tempos de Cozedura em minutos	Indicações
	Termóstato 	Nível	Termóstato 	°C	Nível	Termóstato 	Nível	Termóstato 	Nível	Termóstato 	Nível	Termóstato 		
Carnes														
Porco assado (1kg)	180	2											90	Juntar água
Vitela assada (1kg)	180	2											60-70	
Carne de vaca assada	240	2									210	2	30-40	Conselhos verso
Anho (2,5 kg)	210	1			210	TB					180	2	50-55	
Aves (1kg)	180	2			210	TB	180	2			210	TB	50-70	
Aves grandes quantidades	180	1											90-120	Na grelha
Perna de frango					210	3					210	3	15-25	
Costela porco, vitela					210-240	3					210	3	15-20	
Costela de vaca (1kg)					210-240	3-4					210	3	25-30	
Costela de carneiro					270 	4					240	4	10-20	
Peixes														
Peixe grelhado					270 	4					240	4	15-20	Travessa barro
Peixes assados (dourados)	180	2					180	2					35-45	
Peixes (envoltos em prata)	240	2-3					210	2-3					10-15	
Legumes														
Gratinados (cozidos)					270	3-4					210	2-3	30	
Gratinados dauphinois	180	2					180	2					55-60	

Cozinhados	COZEDURA TRADICIONAL						COZEDURA MULTIFUNÇÕES						Tempos de Cozedura em minutos	Indicações	
	Termóstato 	Nível	Termóstato 	°C	Nível	Termóstato 	Nível	Termóstato 	Nível	Termóstato 	Nível	Termóstato 			Nível
Lasanhas	180	2						180	2					40-45	
Tomates recheados	180	2						180	2					40-45	
Diversos															
Espetadas					270	4						240	4	15-20	
Pizza massa quebrada	210	2						210	2					30-40	Forma 30 cm
Pizza massa de pão	240	3	240	1				210	3	240	2			15-18	Tabuleiro multiusos
Quiches	210	2						180	2	180	1			30-45	Forma 30 cm
Souflés			180	1				180	1					50	Forma 21 cm
Tortas	210	2						180	2					40-45	
Pão	210	1	210	1				210	1	210	1			30-50	
Pastelaria															
Brioques	180	1	180	1						180	1			25-30	
Cremes	180	2						150	2					20-45	Banho-maria
Tarte massa quebrada	210	2						210	2	210	2			30-40	Forma 30 cm
Tarte massa folhada fina	240	2						210	2					15-25	Tabuleiro multiusos

EQUIVALENCIA: NÚMERO → °C

NÚMERO	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	55	75	100	125	150	180	210	240	270

