

Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. **Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :**

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">• Le four n'est pas branché.• Le fusible de votre installation est hors service.• La température sélectionnée est trop basse.• Le thermostat est défectueux.	<ul style="list-style-type: none">- Brancher le four.- Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A).- Augmenter la température sélectionnée.- Faire appel au Service Après-Vente.
L'indicateur de T°c reste allumé en permanence.	<ul style="list-style-type: none">• Thermostat défectueux.	<ul style="list-style-type: none">- Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none">• La lampe est hors service.• Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	<ul style="list-style-type: none">- Changer la lampe.- Brancher le four ou changer le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none">• La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson,• Si pas d'arrêt après 1 heure	<ul style="list-style-type: none">- Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four.- Faire appel au Service Après-Vente.

Reportez ci-dessous les indications figurant sur la plaque signalétique de votre four :

Brandt MADE IN FRANCE	BRANDT APPLIANCES SAS	N° SER.	_____
	7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON	REF.	_____
220 - 240V ~ 50 Hz		TYPE	_____
		CONS. N° 214	_____

O guia de utilização do seu forno

Referência: FE 211

de

Brandt

Editorial	P.35
Como se apresenta o seu forno?	P.36
Descrição do aparelho	P.36
Acessórios	P.37
Conselhos de Segurança	P.38
Como instalar o seu forno?	
Ligação eléctrica	P.39-40
Dimensões úteis para encastrar o seu forno	P.41
Como utilizar o seu forno?	
O temporizador	P.42
Como fazer uma cozedura imediata?	P.42
Como fazer uma cozedura programada?	P.43
Modos de cozedura do forno	P.44-45
Como mudar a lâmpada?	P.46
Como cuidar do seu forno?	P.47
Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?	P.48

Ao longo do folheto,



assina-lhe as instruções de segurança,



assinala-lhe os conselhos e as astúcias

Estimado(a) Cliente,

Acabou de adquirir um forno BRANDT e estamos-lhe gratos por isso.

As nossas equipas de pesquisa conceberam, pensando em si, uma nova geração de aparelhos para que o acto de cozinhar seja um prazer no dia a dia .

Com linhas puras e uma estética moderna, o seu novo forno Brandt integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente facilidade de utilização e performance de cozedura.

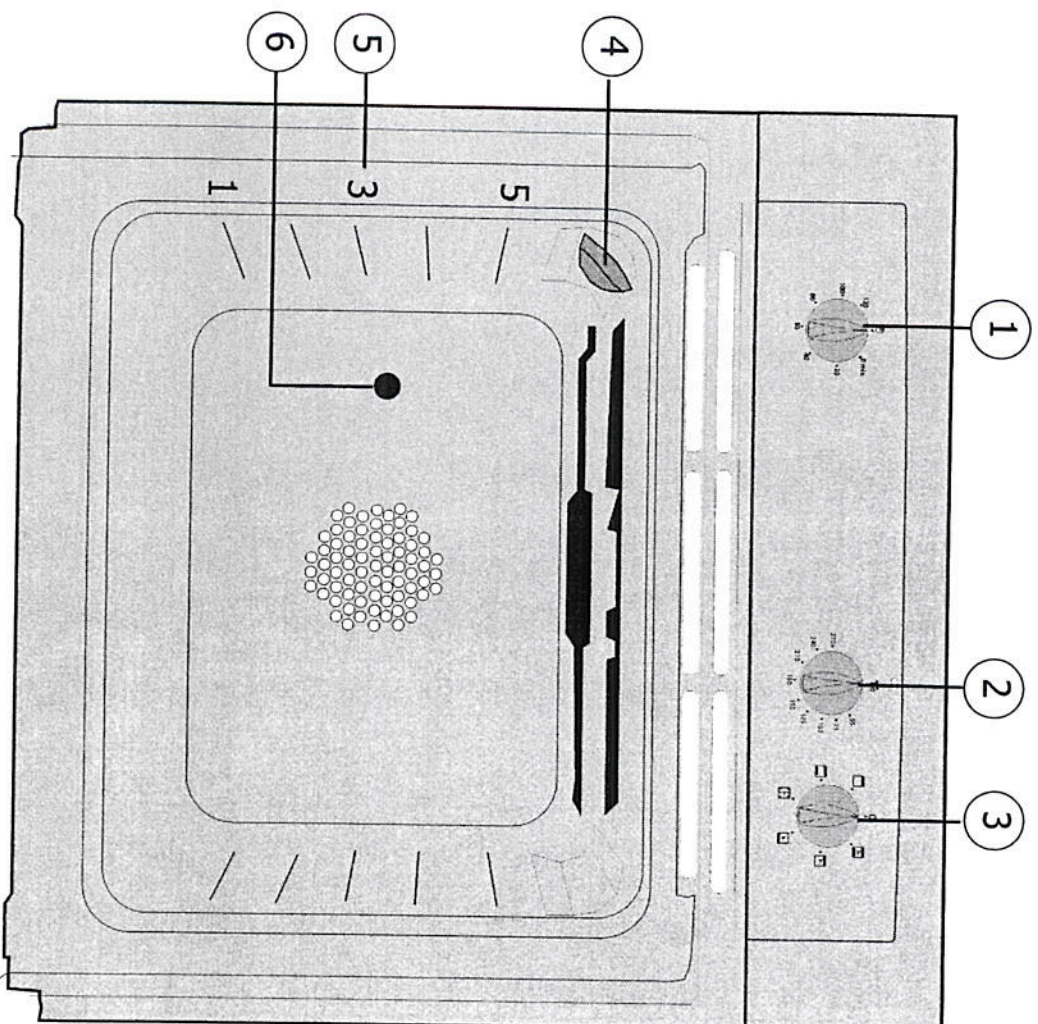
Encontrará igualmente na gama dos produtos Brandt, uma vasta escolha de placas de cozedura, de exaustores, de máquinas de lavar loiça e de refrigeradores integráveis, que poderá coordenar ao seu novo forno Brandt.

Evidentemente, com a preocupação permanente de satisfazer da melhor maneira possível as suas expectativas em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de consumidores encontra-se à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (coordenadas no final do presente manual).

Na ponta da inovação, Brandt contribui assim para o melhoramento da qualidade da vida do dia a dia, proporcionando-lhe produtos cada vez mais performantes, de utilização simples, amigos do ambiente, com um lindo design e fiáveis.

A Marca BRANDT.

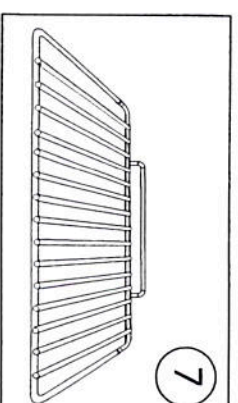
Como se apresenta o seu forno?



DESCRIÇÃO DO APARELHO

- 1 Temporizador
- 2 Programador de temperatura
- 3 Selector de funções
- 4 Lâmpada
- 5 Indicador de alheta
- 6 Orifício para espeto de manivela

Accessórios (consoante o modelo)



Grelha de segurança anti-oscilamento

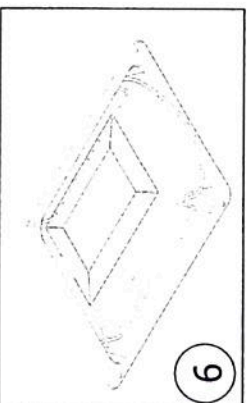
A grelha pode ser utilizada para suportar todos os pratos e formas contendo alimentos para cozer ou gratinar. Ela será utilizada para os grelhados (a colocar directamente em cima).

Prato multiusos (pastelaria)



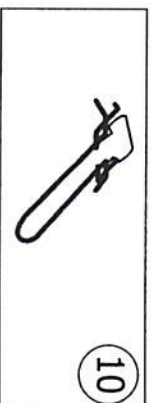
Serve de prato para bolos e dispõe de um rebordo inclinado. Utiliza-se para a cozedura de bolos tais como os choux à la creme, suspiros, madalenas, massas folhadas... Evite colocar directamente neste prato assados ou carnes porque se o fizer provocará automaticamente projecções significativas contra as paredes do forno.

Prato OCO equipado com uma grelha de suporte especial grelhados



Ele serve para recolher o molho e as gorduras de cozedura realizados em grelhador forte ou grelhador pulsado. Pode ser utilizado como prato de cozedura adaptando o tamanho do pedaço a cozer (ex: uma ave com legumes à volta, a temperatura moderada).

Nunca colocar este prato directamente sobre a base, excepto em posição GRELHADOR.



Punho para prato OCO.

⚠️ Conselhos de Segurança

Agradecemos que tome conhecimento destes conselhos antes de instalar e utilizar o seu forno. Este forno foi concebido para ser utilizado por particulares no seu local de habitação. Ele destina-se exclusivamente à cozedura de alimentos. Este forno não contém qualquer componente à base de amianto.

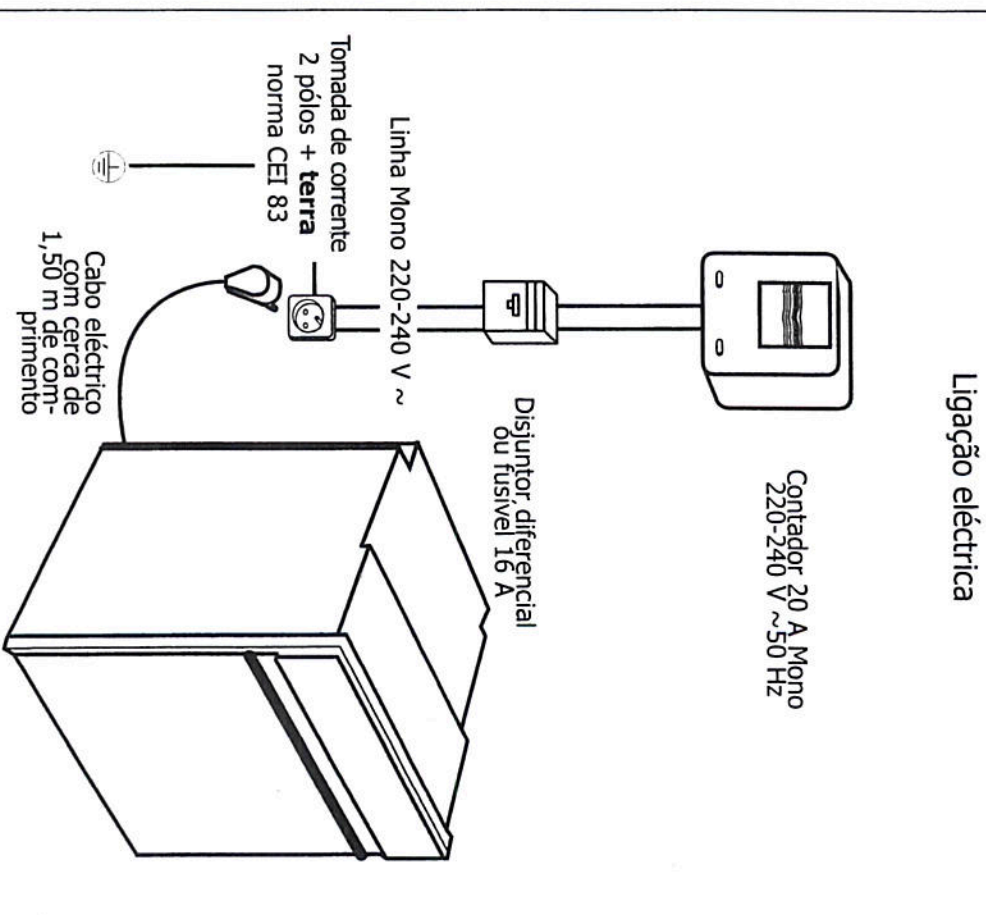
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, proceda ao aquecimento com o forno vazio e a porta fechada, durante cerca de 15 minutos em posição máxima afim de "rodar" o aparelho. No início, a lâmina mineral que reveste a cavidade do forno pode desprender um cheiro particular devido à sua decomposição. Do mesmo modo, é possível que possa constatar um desprendimento de fumo. Este fenómeno é normal.

UTILIZAÇÕES SEGUINTE:

- Assegure-se de que a porta do seu forno está bem fechada, a fim que a junta de estanquicidade desempenhe correctamente a sua função.
 - Não deixe ninguém apoiar-se ou sentar-se sobre a porta do forno aberta.
 - Quando utilizar o grelhador com a porta entreaberta, as partes acessíveis ou as superfícies podem aquecer. Mantenha as crianças afastadas.
 - Durante a utilização o aparelho aquece. Tome precauções de maneira a não tocar nos elementos aquecidos situados na cavidade do forno.
 - Após uma cozedura, não segure qualquer acessório do forno (greiha, espeto de manivela, pingadeira, berço de espeto de manivela...) com as mãos desprotegidas, utilize luvas especiais ou um tecido isolante.
 - Não guarneça o interior do seu forno com folha de alumínio. Caso contrário, resultaria uma acumulação de calor que deturparia o resultado da cozedura e da assadura e danificaria o esmalte.
 - Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor ou a alta pressão.
- Durante a limpeza, as superfícies acessíveis aquecem mais do que durante uma utilização normal. Mantenha as crianças afastadas.

Como instalar o seu forno?



- Antes de efectuar a ligação, assegure-se de que a secção dos fios da instalação eléctrica é suficientemente grande para alimentar normalmente o aparelho (mínimo, a secção deve ser igual à do cabo eléctrico).
- O fusível da sua instalação deve ser de 16 Amperes.

A ligação eléctrica deverá ser efectuada antes da instalação do aparelho no móvel.

- O forno deverá ser ligado com um cabo eléctrico (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terra \oplus) que deverão estar ligados à rede 220-240 V monofásico por intermédio de uma tomada eléctrica 1 ph + 1 N + terra \oplus normalizada CEI 83 ou com um dispositivo de corte omnipolar com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm. O fio de protecção (verde-amarelo) é ligado ao terminal \oplus do aparelho e deve ficar ligado à terra da instalação.
- Se a ligação for realizada com tomada de corrente, esta última deverá ficar acessível após a instalação do aparelho.
- O neutro do forno (fio azul) deverá estar ligado ao neutro da rede.

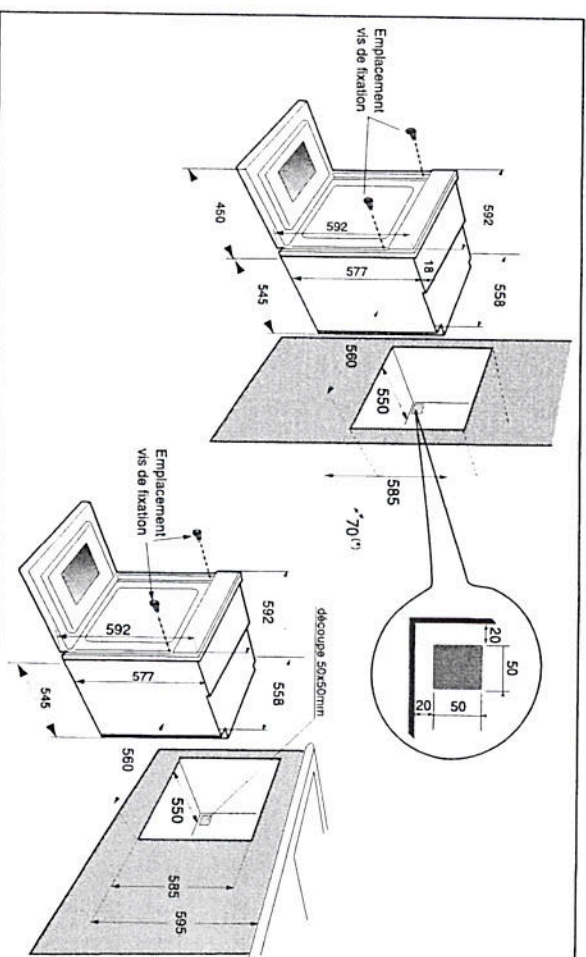
Instalação e/ou substituição do cabo eléctrico

- O cabo eléctrico (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) deverá ser suficientemente comprido para ser ligado ao forno a encastar colocado no chão em frente do móvel. Para o fazer o aparelho deve estar desligado da rede:
- Abra o alçapão situado em baixo à direita da chapa traseira desatarraxando os 2 parafusos, em seguida gire o alçapão.
- Retire o revestimento de cada fio do novo cabo eléctrico ao longo de 12 mm.
- Torça cuidadosamente os filamentos.
- Desatarraxe os parafusos do bloco terminal e retire o fio eléctrico a substituir.
- Introduza o cabo eléctrico pelo lado da chapa no serra-cabos situado à direita do bloco terminal.
- Ligue os fios do cabo em conformidade com as marca(s) inscrita(s) na caixa.
- Todos os filamentos dos fios eléctricos devem ficar presos sob os parafusos.
- O fio da fase sobre o terminal L.
- O fio de terra de cor verde-amarelo deve ser ligado ao terminal \oplus .
- O fio do neutro (azul) ao terminal N.
- Aparafuse completamente os parafusos do bloco terminal e verifique a ligação puxando por cada fio.
- Fixe o cabo por intermédio do serra-cabos situado à direita do terminal.
- Feche o alçapão servindo-se dos 2 parafusos.



Não podemos ser responsabilizados em caso de acidente consecutivo a uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta.

Dimensões úteis para encastar o seu forno



O forno pode ser instalado indiferentemente sob um plano de trabalho ou num móvel em coluna (aberto* ou fechado) com as dimensões de encastramento adaptadas (ver esquema ao lado).

O seu forno possui uma circulação de ar optimizada que permite obter resultados de cozedura e de limpeza notáveis respeitando os seguintes elementos:

- Centre o forno no móvel e de maneira a garantir uma distância mínima de 5 mm em relação ao móvel vizinho.
- A matéria do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou ser revestido com este tipo de matéria).
- Para uma maior estabilidade, fixe o forno no móvel através de 2 parafusos ou através dos orifícios previstos para este efeito sobre os montantes laterais (confira o esquema).

Para o fazer:

- 1) Retire as tampas de borracha dos parafusos para aceder aos orifícios de fixação.
- 2) Efectue um orifício Ø 3 mm na parede do móvel para evitar estalar a madeira.
- 3) Fixe o forno com os 2 parafusos.
- 4) Coloque de novo as tampas de borracha dos parafusos (eles servem igualmente para amortecer o fecho da porta do forno).

(*) Se o móvel é aberto, a sua abertura deve ser de 70 mm (no máximo).



Para ter a certeza de que a sua instalação é conforme, não hesite em recorrer aos serviços de um técnico especializado em electrodomésticos.

1. O temporizador

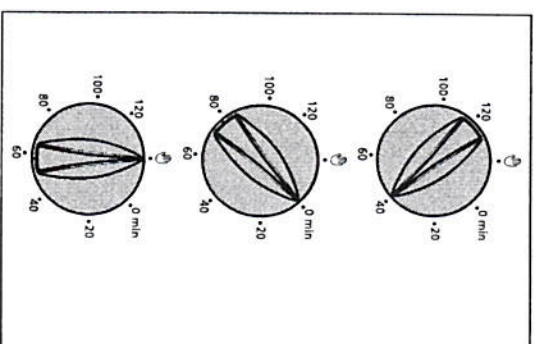
Este dispositivo permite obter a paragem automática do forno após o tempo de cozedura afixado.

- Par utilizá-lo, coloque o manípulo na posição que corresponde ao tempo desejado (em minutos)

Exemplo: 40 minutos.

- Uma vez decorrido o tempo, o temporizador coloca-se na posição "0 mn" e apaga o forno.

- Se desejar utilizar o forno sem temporizador, coloque a maneta na posição "☺".



2. Como realizar uma cozedura imediata?

O temporizador deve estar em posição "☺".

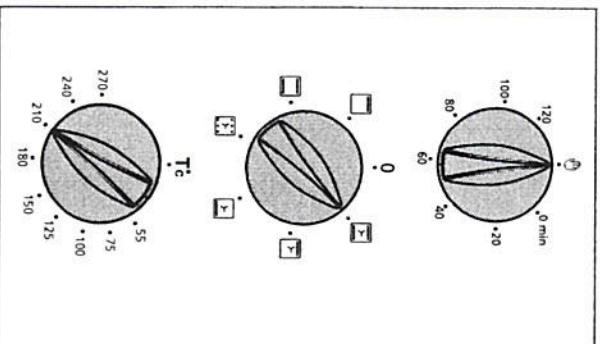
- Escolha o modo de cozedura
Gire o selector de funções colocando-o na posição desejada.

Exemplo: posição "☺".

- Escolha a temperatura de cozedura
Gire o termostato (selector de temperatura) colocando-o na temperatura recomendada na sua receita.

Exemplo: indicação de temperatura 210°.

- Após estes passos, o forno aquece, o indicador luminoso do termostato acende e apaga ao ritmo das regulações.



3. Como programar um tempo de cozedura?

- Escolha o tempo de cozedura
Gire o temporizador colocando-o na posição do tempo desejado.

Exemplo: 40 minutos de cozedura.

- Escolha o modo de cozedura
Gire o selector de funções colocando-o na posição desejada.

Exemplo: posição "☺".

- Escolha a temperatura de cozedura
Gire o termostato (selector de temperatura) colocando-o na temperatura recomendada na sua receita.

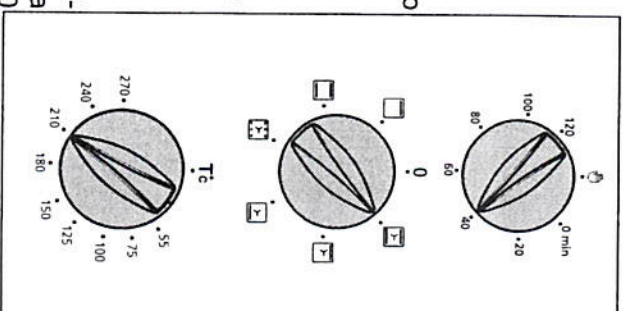
Exemplo: indicação de temperatura 210°

- Após estes passos, o forno aquece, o indicador luminoso do termostato acende. Quando a sua cozedura terminar, o manípulo "Temporizador" fica em posição 0 e apaga o forno.

NOTA: Não é emitido qualquer sinal sonoro em fim de cozedura.

Em fim de cozedura, reponha:







- o temporizador em posição "☺"
- o selector de funções e o termostato em posição "Paragem".



Após um ciclo de cozedura, o ventilador do forno continua a funcionar durante um certo tempo, a fim de garantir o arrefecimento normal dos elementos.

É possível, a qualquer altura, modificar ou anular a programação do temporizador.

Modos de cozedura do forno

Símbolo	Nome da função	Deriçãõ da função	Recomendações
	Tradicional pulsado A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior e através da hélice de movimentação de ar.	<p>Subida rápida de temperatura. Certos pratos podem ser enformados do forno frio.</p>	<p>Recomendado para as Carnes, Peixes, Legumes, colocados preferencialmente num prato de barro.</p>
	Grelhador pulsado A cozedura efectua-se através do elemento superior e através da hélice de movimentação de ar.	<p>Pré-aquecimento inútil. Aves e assados sumarentos e estaladiços de ambos os lados. Possibilidade de assar uma peça grande de carne colocada sobre a grelha e introduzir o prato multíuso na 1ª alheta para obter o molho de cozedura.</p>	<p>Recomendado para todas as aves ou assados. Para "salsir" e cozer até ao centro a perna de carneiro, costeletas de vaca. Para conservar o fundente aos "pavés" de peixe.</p>
	Base pulsada A cozedura efectua-se através do elemento inferior associado à hélice de movimentação de ar.	<p>Cozedura da parte inferior. Coloque a alheta sobre a alheta baixa.</p>	<p>Recomendado para os pratos húmidos (quiches, tartes de frutos sumarentos...) A massa ficará bem cozida por cima. Recomendado para os preparados que levedam (cake, brioche, kouglóf...) e para os soufflés que não serão bloqueados por uma crosta por cima.</p>
	Manter quente Dosagem do elemento superior associado à movimentação de ar.	<p>Conservar a maior.</p>	<p>Recomendado para fazer levedar as massas para pão, brioche, kouglóf... não ultrapassando os 40°C. (aquecedor de pratos - descongelação)</p>
	Tradicional A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior sem movimentação de ar.	<p>Necessita de pré-aquecimento antes de enformar o prato.</p>	<p>Recomendado para as cozeduras lentas e delicadas: caça mada... Para "salsir" os assados de carne vermelha. Para cozer lentamente em panela fechada os pratos que começaram a ser cozinhados na placa de cozedura (coq au vin, caça guisada...)</p>
	Grelhador A cozedura efectua-se através do elemento superior sem movimentação de ar.	<p>Efectue um pré-aquecimento de 5 mn. Introduza o prato multíusos sobre a alheta de baixo.</p>	<p>Recomendado para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas colocadas sobre a grelha.</p>

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

Como mudar a lâmpada?

- A lâmpada está situada no tecto da cavidade interna do seu forno.

Desligue o seu forno antes de efectuar qualquer tipo de intervenção sobre a lâmpada e deixe arrefecer o aparelho, se necessário for

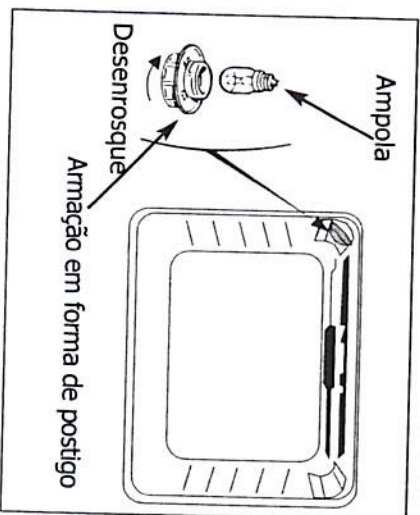
a) Gire a armação de suporte da lâmpada para a esquerda, até efectuar um quarto da circunferência.

b) Desenrosque a lâmpada no mesmo sentido

Características da lâmpada:

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

c) Mude a lâmpada e torne a montar a armação em forma de postigo. Ligue novamente o forno.



enfeite uma luva de borracha para poder desmontar com mais facilidade a armação e a lâmpada.

Como cuidar do seu forno?

Limpeza da cavidade

Este forno, de limpeza contínua, é constituído por uma cavidade equipada com paredes amovíveis recobertas com um esmalte especial microporoso (esmalte catalítico) que lhe confere as suas qualidades auto-desengordurantes. Os derrames alastram mal aparecem e difundem-se amplamente nas microporosidades. São assim oxidados nas duas faces e desaparecem progressivamente. O esmalte auto-desengordurante adapta-se essencialmente aos corpos gordos, mas não ao açúcar. Por este motivo, o revestimento de base que está mais sujeito aos derrames de açúcar, não está revestido com o referido esmalte.

Recomendamos-lhe fortemente que:

- não raspe com uma escova metálica, instrumentos afiados ou cortantes.
- não tente limpar com produtos abrasivos disponíveis no comércio;
- quando cozer grelhados, podem ocorrer projecções substanciais contra as paredes cuja temperatura nem sempre é suficiente para que a eliminação se efectue completamente durante a cozedura.

Neste caso, após a cozedura, prolongue o aquecimento do forno durante 20 a 30 minutos, à temperatura máxima da sequência desejada.

Se mesmo assim ainda ficarem manchas, elas atenuar-se-ão por ocasião das cozeduras seguintes.

Como mudar as paredes catalíticas?

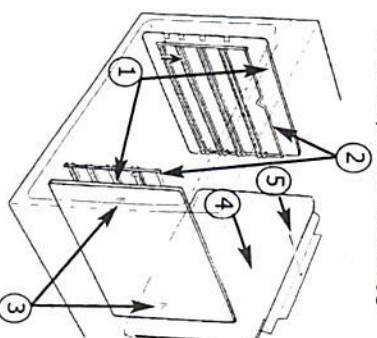
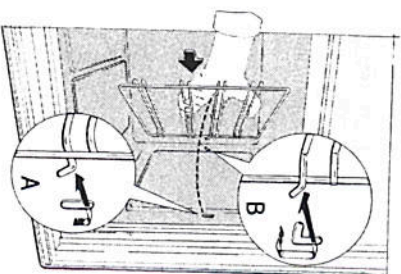
Antes de proceder à desmontagem, deixe arrefecer o aparelho e verifique se o selector de cozedura está na posição PARAGEM.

Paredes laterais. (1)

Retire a alheta fio (2) situada na parte da frente erguendo-a (esquema A). Puxe em direcção a si o conjunto da alheta, erguendo-o a fim de desprender o gancho de fixação traseiro (esquema B). Retirá-lo dos 2 orifícios (3) da parede catalítica (1). Reponha os novos elementos (paredes e/ou alhetas) efectuando as operações em sentido inverso.

Paredes do fundo. (4)

Desatarraxe completamente o parafuso (5) situado no topo da parede do fundo. Inclinar a parede para a frente a fim de retirá-la da mufa. Colocar a nova parede efectuando as operações em sentido inverso.



Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade, o forno deve estar parado.

Que fazer em caso de anomalias de funcionamento?

O seu forno apresenta defeitos de funcionamento, isto não significa obrigatoriamente que esteja avariado.. **Seja qual for o problema, verifique os pontos seguintes:**

Problema constatado.	Causas possíveis	O que se deve fazer?
O forno não aquece.	<ul style="list-style-type: none">• O forno não está ligado.• O fusível da sua instalação eléctrica está fundido• A temperatura seleccionada é demasiado baixa.• O sensor está defeituoso	<ul style="list-style-type: none">- Ligar o forno.- Mudar o fusível da sua instalação e verificar a intensidade a que corresponde (16A).- Aumentar a temperatura seleccionada.- Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda.
O indicador de temperatura T°C acende por intermitência	<ul style="list-style-type: none">• O sensor está defeituoso	<ul style="list-style-type: none">- Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda.
A lâmpada do forno não funciona.	<ul style="list-style-type: none">• A lâmpada está fundida.• O forno não está ligado ou o fusível está fundido.	<ul style="list-style-type: none">- Mudar a lâmpada.- Ligar o forno ou mudar o fusível.
O ventilador de arrefecimento continua a girar.	<ul style="list-style-type: none">• A ventilação deve parar 1 hora após o apagamento do forno,• Se não se apaga após 1 hora	<ul style="list-style-type: none">- Abrir a porta do forno para acelerar o arrefecimento do forno.- Chamar o Serviço de Assistência Pós-Venda.

Inscriva em baixo as indicações incluídas na placa de características do seu forno:

Brandt MADE IN FRANCE	BRANDT APPLIANCES SAS 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON	N° SER. <input type="text"/>
220 - 240V ~ 50 Hz		REF. <input type="text"/>
		TYPE <input type="text"/>
		CONS. N° 214

της

Ένδειξη: FE 211

Ο οδηγός χρήσης
του φούρνου σας

GR

Brandt