

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

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

<b>Brandt</b> 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

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

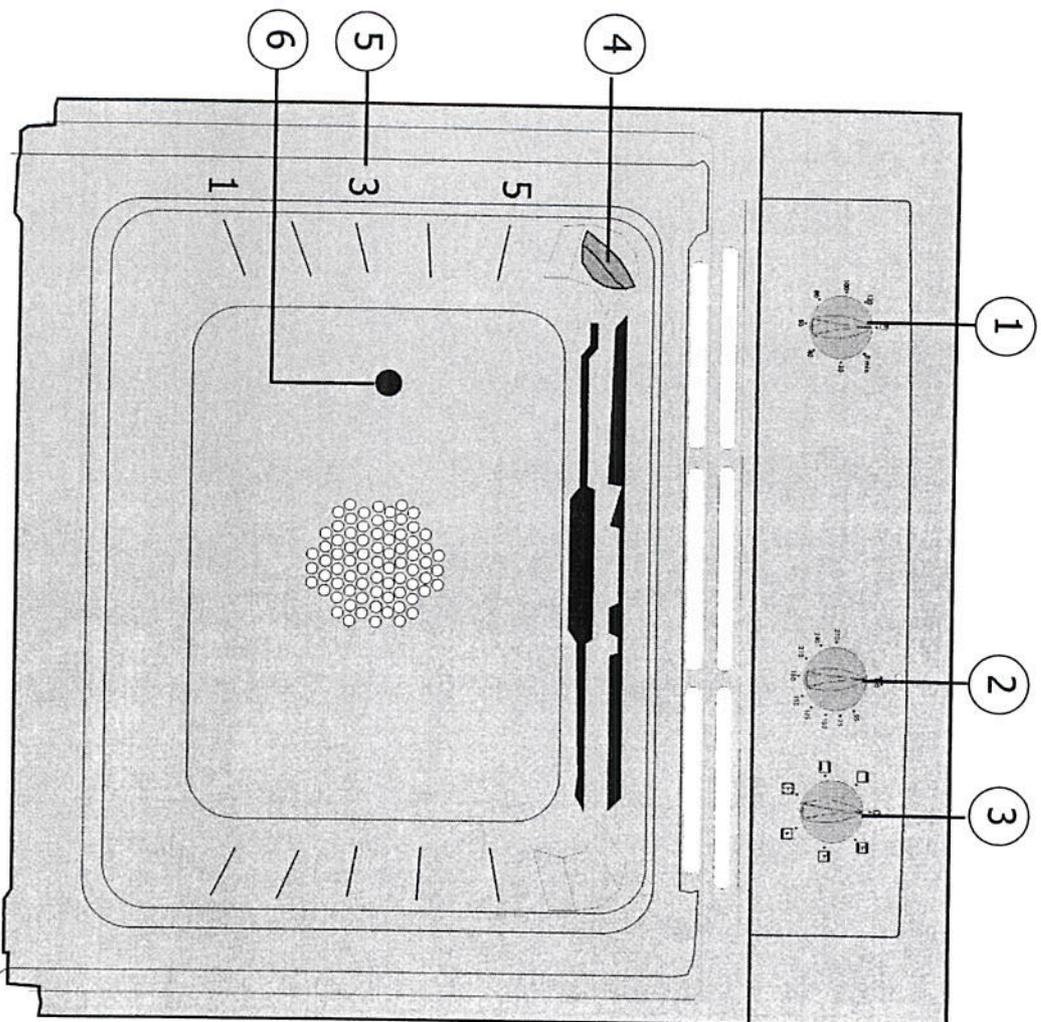
*Encontrará igualmente na gama dos produtos Brandt, uma vasta escolha de placas de cozedura, de exaustores, de máquinas de lavar loiça e de refrigeradores integráveis, que poderá coordenar ao seu novo forno Brandt.*

*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.

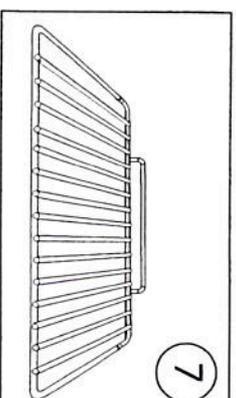
## Como se apresenta o seu forno?



### 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)

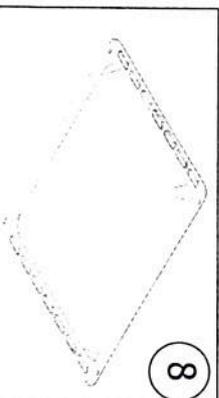


7

### 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).

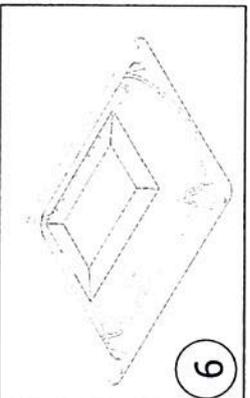
### Prato multiusos (pastelaria)



8

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

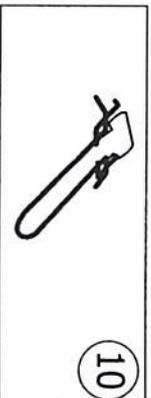


9

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.



10

PT

## ⚠️ 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.

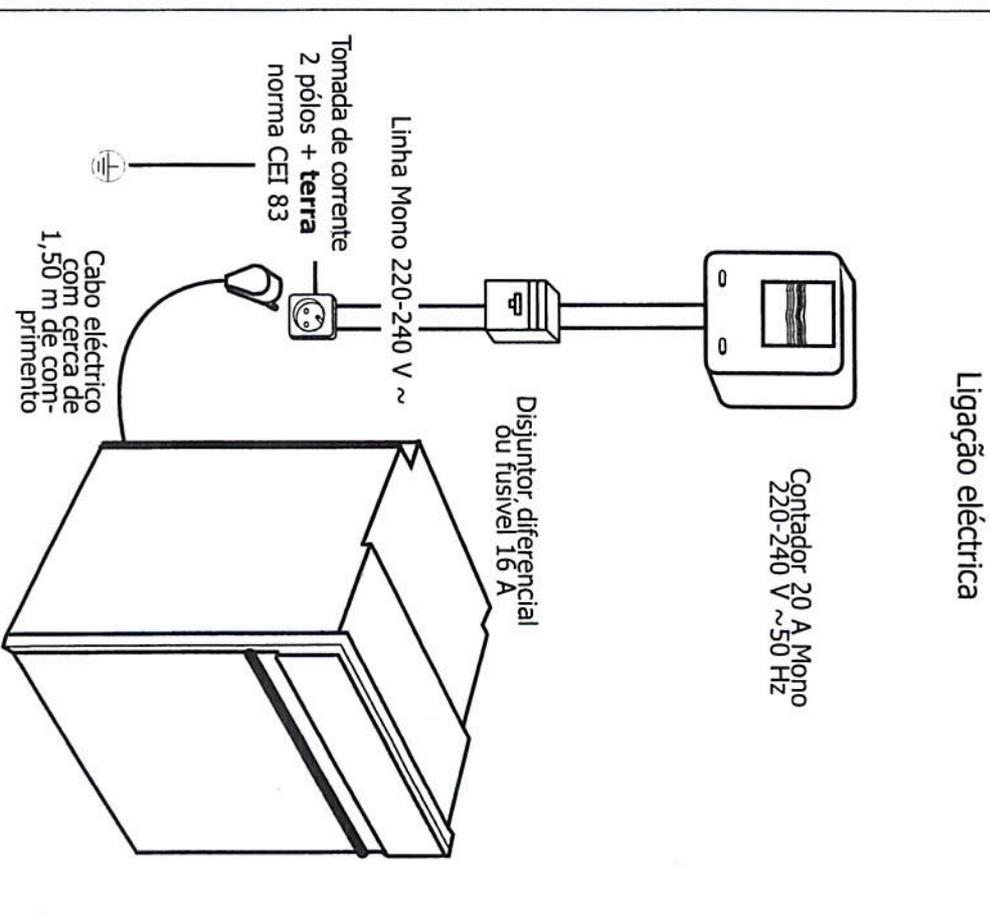
### PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

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 lâ 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 SEGUINTES:

- 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 (grelha, 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 mm<sup>2</sup> (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.

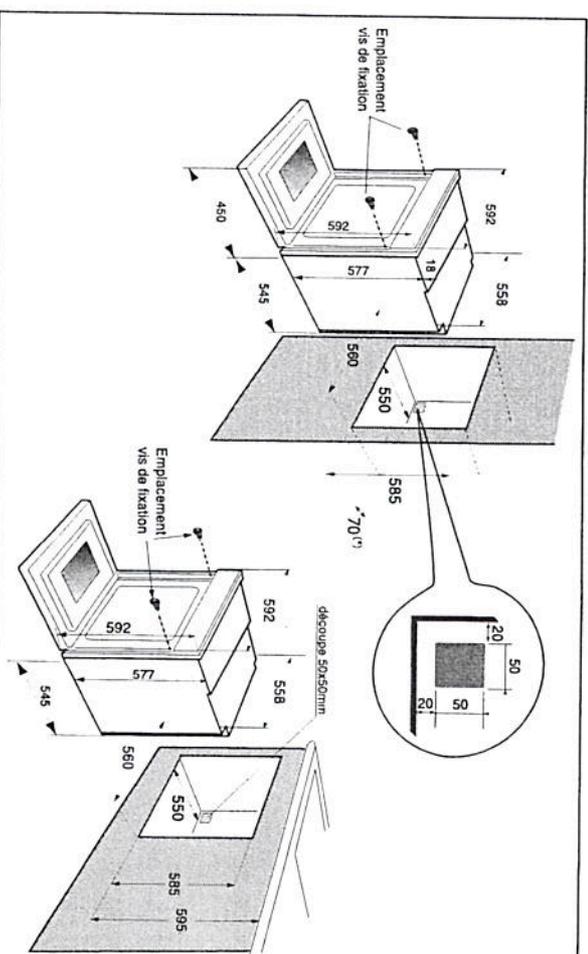
## Instalação e/ou substituição do cabo eléctrico

- 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

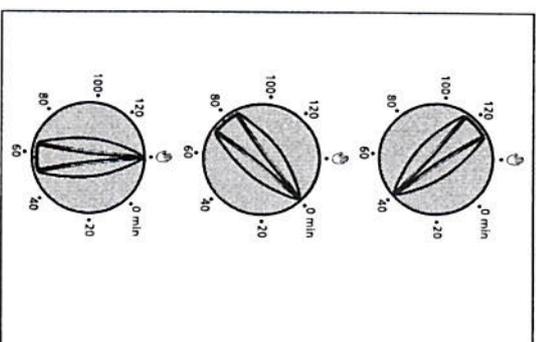
Este dispositivo permite obter a paragem automática do forno após o tempo de cozedura afixado.

- 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 "☺".

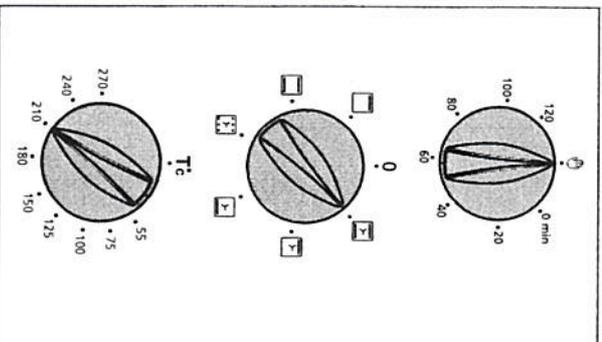
- Escolha o modo de cozedura  
Gire o selector de funções colocando-o na posição desejada.

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.

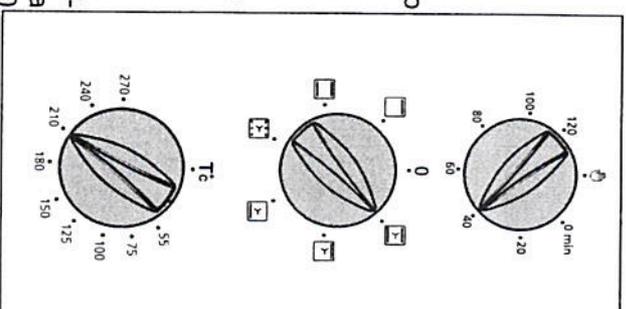
Exemplo: indicação de temperatura 210°

- 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
	<b>Tradicional pulsado</b> 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 <b>Carnes, Peixes, Legumes</b>, colocados preferencialmente num prato de barro.</p>
	<b>Grelhador pulsado</b> 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 <b>aves ou assados</b>. Para "salsir" e cozer até ao centro a <b>perna de carneiro</b>, costeletas de vaca. Para conservar o fundente aos "pavés" de <b>peixe</b>.</p>
	<b>Base pulsada</b> A cozedura efectua-se através do elemento inferior associado à hélice de movimentação de ar.	<p>Cozedura da parte inferior. Coloque a folha sobre a alheta baixa.</p>	<p>Recomendado para os <b>pratos húmidos</b> (quiches, tartes de frutos sumarentos...) A massa ficará bem cozida por cima. Recomendado para os <b>preparados que levedam</b> (cake, brioche, kouglóf...) e para os soufflés que não serão bloqueados por uma crosta por cima.</p>
	<b>Manter quente</b> Dosagem do elemento superior associado à movimentação de ar.	<p>Conservar a melhor.</p>	<p>Recomendado para <b>fazer levedar as massas para pão, brioche, kouglóf...</b> não ultrapassando os 40°C. (aquecedor de pratos - descongelação)</p>
	<b>Tradicional</b> 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 <b>cozeduras lentas e delicadas</b>: caça macia... Para "salsir" os <b>assados</b> de carne vermelha. Para cozer lentamente <b>em panela fechada</b> os pratos que começaram a ser cozinhados na placa de cozedura (coq au vin, caça guisada...)</p>
	<b>Grelhador</b> 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 <b>grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas</b> colocadas sobre a grelha.</p>

PT

## 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**

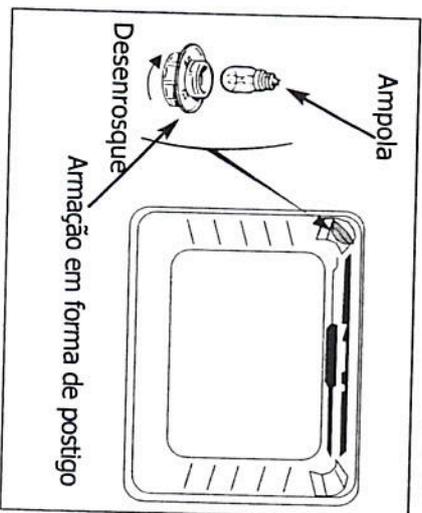
a) Gire a armação de suporte da lâmpada para a esquerda, até efectuar um quarto da circunferência.

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.



**Use sempre 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 corantes.
- 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?

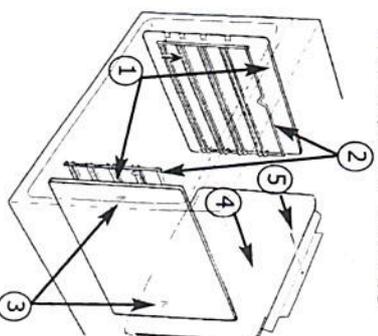
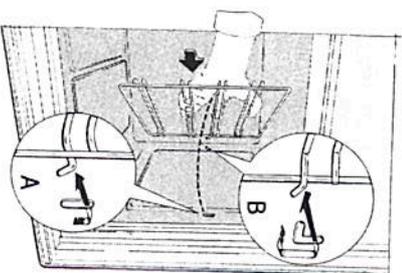
**Antes de proceder à desmontagem, deixe arrefecer o aparelho e verifique se o selector de cozedura está na posição PARAGEM.**

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

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

<b>Brandt</b> 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