

DE BETRIEBSANLEITUNG
EN GUIDE TO INSTALLATION
FR GUIDE D'UTILISATION
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

Brandt

Backofen
Oven
Four
Oven
Forno



Brandt

Estimado(a) Cliente,

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

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 de fogões, microondas, placas de cozinha, exaustores, máquinas de lavar louça, máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, frigoríficos e congeladores, que poderá combinar com o seu forno **BRANDT**.

No intuito permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de Apoio ao Consumidor encontra-se, naturalmente, à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (morada e n.º de telefone no fim deste manual).

E visite o nosso sítio **www.BRANDT.com** onde poderá encontrar todos os nossos produtos, bem como informações úteis e complementares.

BRANDT

www.brandt.com

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.

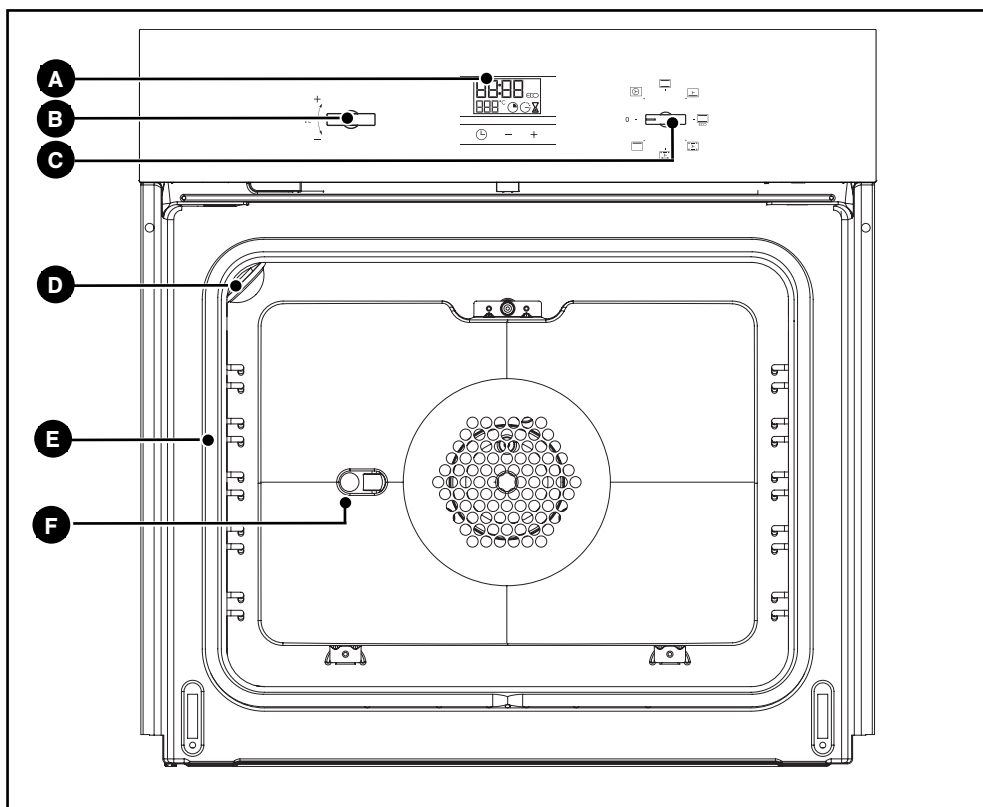


Importante:

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.

1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	
• Apresentação do seu forno _____	4
• Descrição do programador _____	5
2/ UTILIZAÇÃO DO APARELHO	
• Utilização do programador _____	6
• Como acertar a hora _____	6
◦ Como alterar a hora _____	6
◦ Cozedura imediata _____	7
◦ Cozedura programada _____	8
◦ Utilização da função temporizador _____	9
◦ Luminosidade do visor _____	10
3 / OS MODOS DE COZEDURA DO FORNO _____	11
4 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO SEU APARELHO	
• Limpeza da superfície exterior _____	12
5 / ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO _____	13
6 / SERVIÇO PÓS-VENDA _____	14

• APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO



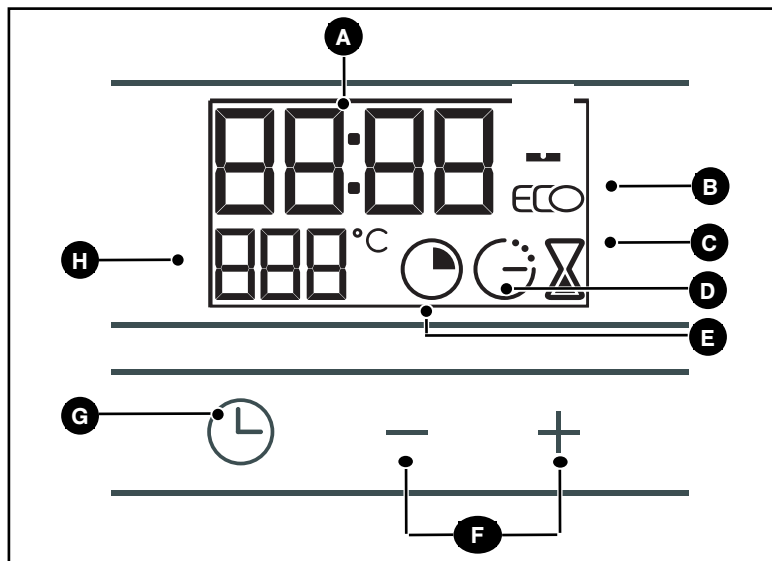
- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| A Programador | D Lâmpada |
| B Selector de temperatura | E Encaixes fio |
| C Selector de funções | F Buraco para espeto rotativo |



Conselho

Este guia de instalação e de utilização é válido para vários modelos. Por isso, é possível que constate algumas pequenas diferenças de detalhes e de equipamentos entre o seu aparelho e as presentes descrições.

• **DESCRIÇÃO DO PROGRAMADOR**



- | | |
|---|---|
| A Indicação da hora e das durações | E Indicador de duração de cozedura |
| B Indicador de cozedura ECO | F Teclas de regulação do tempo |
| C Indicador do temporizador | G Tecla de selecção (durações e horas) |
| D Indicador de fim de cozedura | H Visualização da temperatura |

• UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR

• Como acertar a hora

- Aquando da ligação eléctrica

O visor pisca nas 12:00. (fig.1)

Acerte a hora, premindo as teclas + e - (para obter um desfile rápido, premir continuamente a tecla) (fig.2).

Exemplo: 12H30

Prima a tecla “⌚” para validar.

O visor fica fixo.

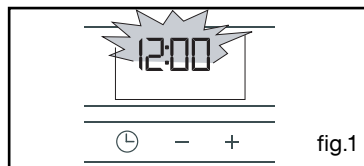


fig.1

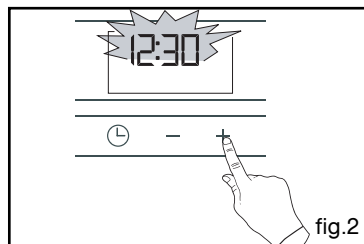


fig.2

- Para acertar o relógio

O selector de função deve estar obrigatoriamente na posição 0 (fig.1).

Prima a tecla “⌚” durante alguns segundos até que o visor esteja a piscar (fig.2), depois solte. Os bips sonoros indicam que a regulação é possível.

Acerte a hora com as teclas + e - (fig.3).

Prima a tecla “⌚” para validar (fig.4).

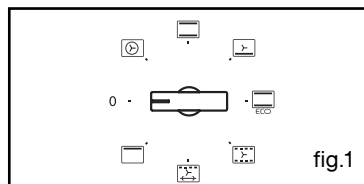


fig.1

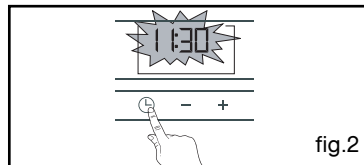


fig.2

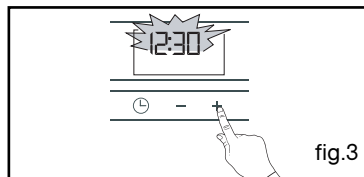


fig.3

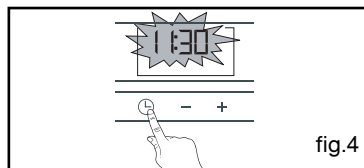


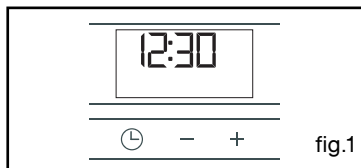
fig.4

⚠ Atenção
Se não houver uma validação através da tecla “⌚”, a memorização é automática após alguns de segundos.


• Cozedura imediata

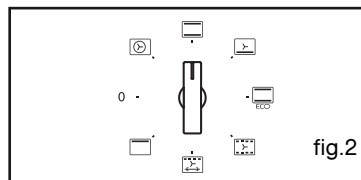
– O programador deve apenas visualizar a hora.

Esta não deve estar a piscar (fig.1).



Rode o selector de funções para a posição pretendida.

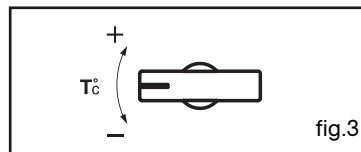
Exemplo: posição  (fig.2).



O forno propõe-lhe uma temperatura optimizada para este tipo de cozedura.

É, no entanto, possível ajustar a temperatura accionando o botão de selecção de temperatura para + ou - (fig.3)

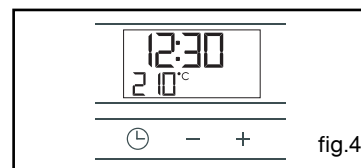
Exemplo: indicação de temperatura 210°C (fig.4).



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.

Uma série de bips sonoros indica-lhe que a temperatura definida foi alcançada. Esta fica fixa.



Atenção

Após um ciclo de cozedura, a turbina de arrefecimento continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a arrefecer o forno.



Atenção

Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.



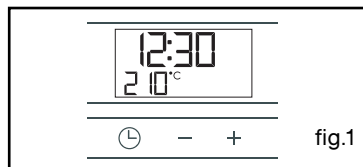
Atenção

Não colocar tecidos ou panos na pega do forno.

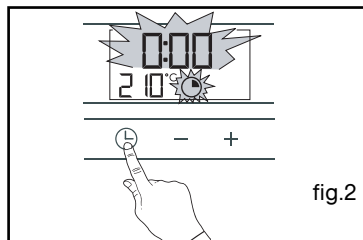
• COZEDURA PROGRAMADA

- Cozedura com início imediato e duração programada

- Escolha o modo de cozedura pretendido e ajuste a temperatura (fig.1).



- Prima a tecla “⌚” até que o indicador de duração de cozedura fique a piscar ⌚.



O visor está intermitente em 0h00 para lhe indicar que a regulação é então possível (fig.2).

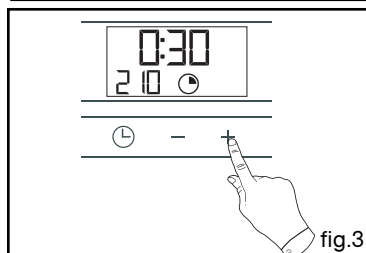
- Prima a tecla + ou - para definir o tempo pretendido.

Exemplo: 30 min de cozedura (fig.3).

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

O visor da hora deixa de piscar.

A contagem decrescente da duração é iniciada imediatamente após a regulação.



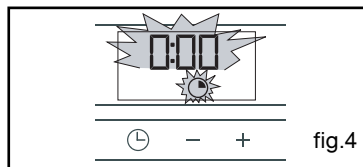
Após esses 3 passos, o forno aquece:

Uma série de bips sonoros indica-lhe que a temperatura definida foi alcançada.

Em fim de cozedura (fim do tempo programado),

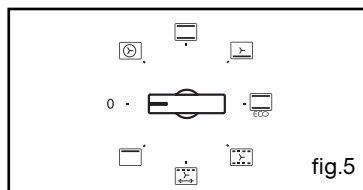
- o forno pára,

- o indicador de duração de cozedura e 0:00 piscam (fig.4).



- uma série de bips sonoros é emitida durante uns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer tecla.

O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector de funções na posição 0 (fig.5).



• COZEDURA PROGRAMADA

- Cozedura com início diferido e hora de fim escolhida

Proceda como para uma cozedura programada.

- Após a regulação da duração de cozedura, prima a tecla “⌚” até que o indicador de fim de cozedura esteja a piscar “☀”.

O visor está intermitente em 0h00 para lhe indicar que a regulação é então possível (fig.1).

- Prima a tecla + ou - para definir a hora de fim de cozedura pretendida.

Exemplo: fim de cozedura a 13h10 (fig.2).

O valor memorizado do fim da cozedura é registado automaticamente após alguns segundos.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

Após estas 3 operações, o início do aquecimento é diferido de modo a que a cozedura termine às 13h10.

Em fim de cozedura (fim do tempo programado),

- o forno pára,

- o indicador de duração de cozedura e 0:00 piscam (fig.3).

- uma série de bips sonoros é emitida durante uns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer tecla.

O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector de funções na posição 0 (fig.4).

No caso das cozeduras programadas, a cavidade é iluminada até ao início da cozedura assim como no fim da mesma.

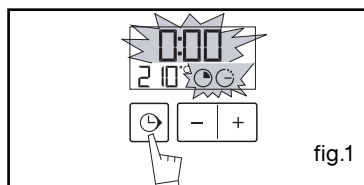


fig.1

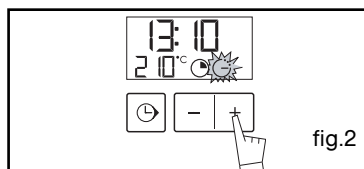


fig.2

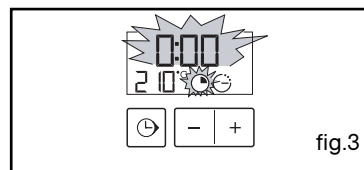


fig.3

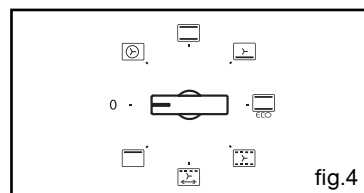


fig.4

• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO 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 a tecla “⌚” (fig.1) até que o símbolo do temporizador pisque

⌚ -> 0.00 e uma pequena ampulheta piscam .

- Regule o tempo pretendido premindo as teclas + ou - (fig.2).

- Prima a tecla “⌚” para validar ou aguarde alguns segundos.

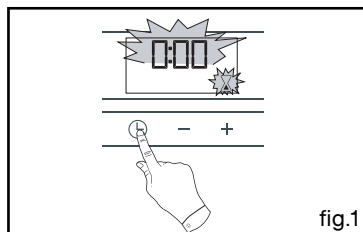


fig.1

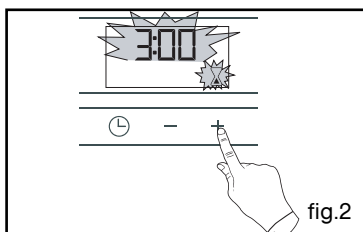


fig.2

O visor fica fixo após alguns segundos o temporizador

coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente de segundo em segundo é iniciada.

Uma vez o tempo decorrido, o temporizador emite uma série de bips sonoros para o avisar.

A paragem dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer tecla.



Atenção

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

• LUMINOSIDADE DO VISOR

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

- Regule e valide a hora do programador a 0h10 (fig.1).

- Prima, ao mesmo tempo, as teclas + e - durante uma dezena de segundos até o visor apresentar “CO” para entrar no modo de regulação (fig.2).

- Prima as teclas + e - para obter a luminosidade pretendida.

Após ter definido a luminosidade da sua escolha, aguarde alguns minutos e acerte novamente o relógio do programador (fig.3).

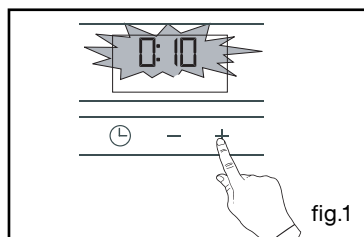


fig.1

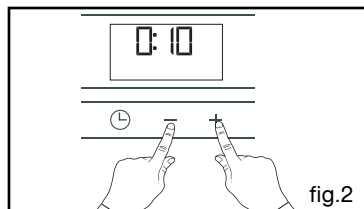


fig.2

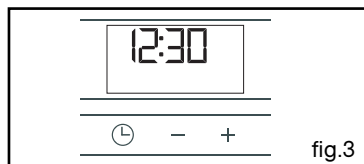









fig.3

- *  **CALOR GIRATÓRIO**
(temperatura recomendada **180°C** mini 35°C máxi 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 tenros **carnes, brancas, peixes, legumes**. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis
-  **TRADICIONAL**
(temperatura recomendada **225 °C** mini 35 °C máxi 275 °C)
- A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior, sem misturas do ar.
 - Necessita de um pré-aquecimento antes de colocar o prato lá dentro.
 - Recomendado para as cozeduras lentas e delicadas: **carne de caça tenra...** Para assar **carne vermelha**. Para cozer lentamente em cataplanas os pratos iniciados previamente na placa de cozinha (**“coq au vin”, guisados de coelho**)
-  **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 ventoinha de circulação 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 **os pratos húmidos** (quiches, tartes de frutos sumarentos...) A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para **as preparações levedadas (bolo rei, bola, folar...)** e para **os soufflés** que não ficarão retidos com uma crosta por cima
- *  **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.
 - Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades de cozedura.
 - A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.
 - NOTA : todas as cozeduras são realizadas **sem pré-aquecimento**.
-  **MANTER QUENTE**
(temperatura recomendada **80°C** mín. 35°C máx. 100°C)
- Esta posição permite manter quentes os alimentos através a regulação do elemento situado no fundo do forno associado à ventilação de ar.
 - Recomendado para fazer levedar massas de pão, brioche, folar... sem exceder os 40°C (aquece-pratos, descongelação).
-  **GRELHADOR COM AR QUENTE (+ ESPETO ROTATIVO (De acordo com o modelo))**
(temperatura recomendada **200°C** mín. 180°C máx. 230°C)
- A cozedura é efectuada, alternadamente, através do elemento superior e da ventoinha de ventilação de ar.
 - Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
 - Recomendado para todas as **carnes de aves** ou **assados**, para dourar por fora e cozer por dentro **perna, costeletas de novilho**. Para obter postas de **peixe** tenras.
 - O espeto rotativo continua a funcionar após o fim da cozedura até à abertura da porta.
 - Coloque a pingadeira no suporte lateral inferior.
-  **GRELHADOR FORTE**
(temperatura recomendada **200°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**.

- **LIMPEZA DA SUPERFÍCIE EXTERIOR**

Para limpar a janela do programador electrónico, bem como a porta do forno, utilize um pano macio, embebido de produto para a limpeza de vidros.

Não utilize cremes abrasivos nem o esfregão das esponjas.

**Advies**

Mocht u het probleem ondanks deze tips niet kunnen oplossen, neem dan contact met de servicedienst.

Tem dúvidas relativamente ao bom funcionamento do seu forno, no entanto isto não significa que haja necessariamente uma avaria. *Em todo caso, verifique os seguintes pontos:*

SE CONSTATAR QUE...	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Ligar o forno. ➔ Substituir o fusível da sua instalação e verificar o respectivo valor (16A). ➔ Aumentar a temperatura seleccionada.
A lâmpada do forno deixou de funcionar.	<ul style="list-style-type: none"> - A lâmpada está fora de serviço. - O forno não está ligado ou o fusível está fora de serviço. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Mudar a lâmpada. ➔ Ligar o forno ou mudar o fusível.
O forno emite bips.	<ul style="list-style-type: none"> - Cozedura em curso. - Em fim de cozedura. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ A temperatura definida foi alcançada. ➔ A cozedura programada terminou.



Cuidado

- As reparações no aparelho devem ser efectuadas apenas por profissionais. As reparações não efectuadas segundo as regras pode originar perigos para o utilizador.

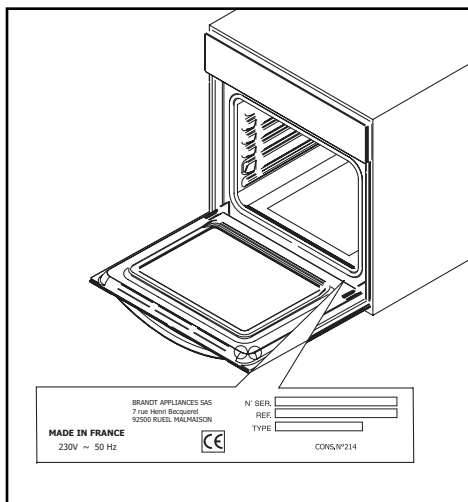


Conselho

Em qualquer dos casos, se a sua intervenção não for suficiente para resolver os problemas, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Pós-Venda.

• INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa situada no aparelho (*fig. 1*).



PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça para utilizar exclusivamente **peças de substituição certificadas de origem**.

