



FOUR OVEN

Notice d'installation et d'utilisation
User Manual

FR
EN
CS
DA
DE
ES
EL
FI
HU
IT
NL
NO
PL
PT
RU
SK
SV
UK
HE



De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

PT



CARA CLIENTE, CARO CLIENTE

Acaba de adquirir um produto De Dietrich. Esta escolha revela a sua exigência e bom gosto pela arte de viver à francesa.

Com um legado de mais de 300 anos de conhecimento prático, as criações De Dietrich encarnam a fusão do design, autenticidade e tecnologia ao serviço da arte culinária. Os nossos aparelhos são fabricados com materiais nobres e oferecem uma qualidade de acabamentos irrepreensível.

Temos a certeza de que esta confeção de alta qualidade permitirá aos amantes da cozinha expressar todos os seus talentos.

O serviço de apoio ao consumidor De Dietrich está à sua disposição para responder a todas as questões e sugestões para melhor satisfazer as suas exigências.

Ficamos honrados por sermos os seus novos parceiros na cozinha e agradecemos a sua confiança.



Com os seus fabricos em França, Orléans e Vendôme, a De Dietrich cultiva uma busca constante de excelência, perpetuando o conhecimento prático de exceção na conceção de produtos com acabamentos perfeitos. Vários dos nossos eletrodomésticos estão certificados pelo rótulo Origine France Garantie, um reconhecimento que atesta o seu fabrico em França.

Este rótulo assegura não só a qualidade e a durabilidade dos aparelhos, mas também garante o seu rastreio, oferecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ÍNDICE

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES	4
1 INSTALAÇÃO	7
Escolha de posicionamento e encastramento	7
Ligação elétrica	7
2 MEIO AMBIENTE	8
Respeito do meio ambiente	8
3 DESCRIÇÃO DO APARELHO	9-11
Apresentação do forno	9
Visualizador e botões de comando	10
Acessórios (conforme o modelo)	11
4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO	12-16
Ajustes.	13
Menu de ajustes.....	14
Modos de cozedura.....	15
Início de uma cozedura.....	16
5 MANUTENÇÃO	18-19
Limpeza interior-exterior	18
6 ANOMALIAS E SOLUÇÕES	20
7 CONSELHOS DE COZEDURA	21-23

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.



Importante

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— É conveniente supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.



ADVERTÊNCIA:

— O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes

durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.

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

— Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios e remova os derrames maiores.

— Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que durante a utilização normal.

Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— 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 rutura do vidro.



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES



ADVERTÊNCIA:

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.



Deve ser possível desconectar o aparelho da rede, incorporando um interruptor nas canalizações fixas em conformidade com as regras de instalação.

— Se o cabo de alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

— Este aparelho pode ser instalado numa bancada ou em coluna, conforme indicado no esquema de instalação.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para

mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para o efeito.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; quintas; utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel. Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si.

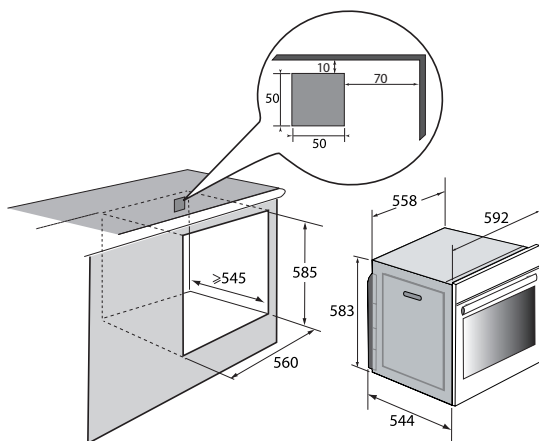
Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.

Conforme o modelo, o seu forno está equipado com uma sonda para carne. Utilize apenas a sonda térmica recomendada para este forno.

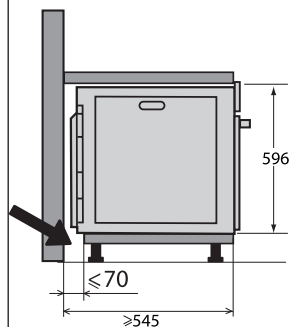


• 1 INSTALAÇÃO

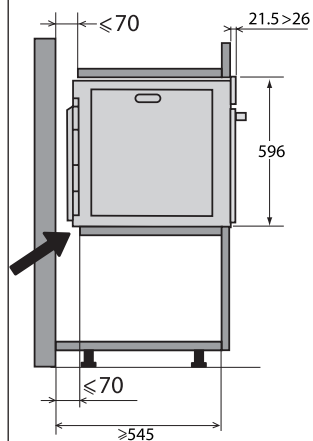
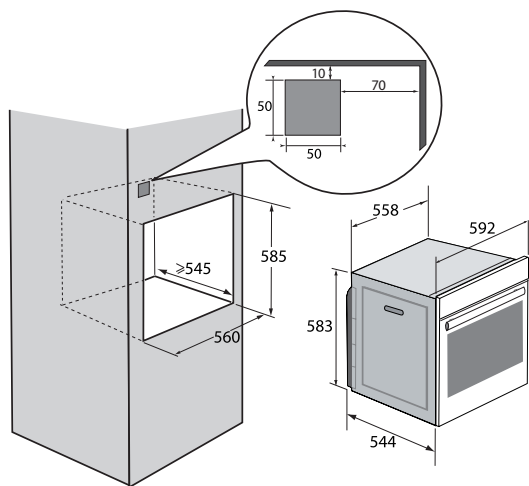
A



C



B



• 1 INSTALAÇÃO

ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.

Este aparelho pode ser instalado em bancada (fig. A) ou em coluna (fig. B).

Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna), o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo* (fig. C).

Quando o móvel for fechado na parte de trás, deixe uma abertura de 50 x 50 mm para a passagem do cabo elétrico.

Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de Ø 2 mm na parede do móvel, para evitar a rutura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos. Volte a colocar os batentes em borracha.



Recomendação

De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em eletrodomésticos.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm² (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar em conformidade com as regras de instalação.

O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra. O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.

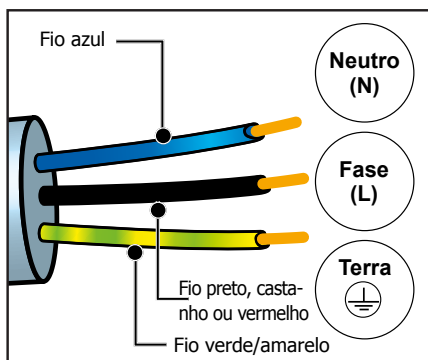
Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta nem em caso de uma desconexão não conforme.

O seu aparelho serve para funcionar sob uma frequência de 50Hz ou 60Hz sem qualquer intervenção particular da sua parte.



Atenção:

Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um electricista qualificado. Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.



• 2 *MEIO AMBIENTE*

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.



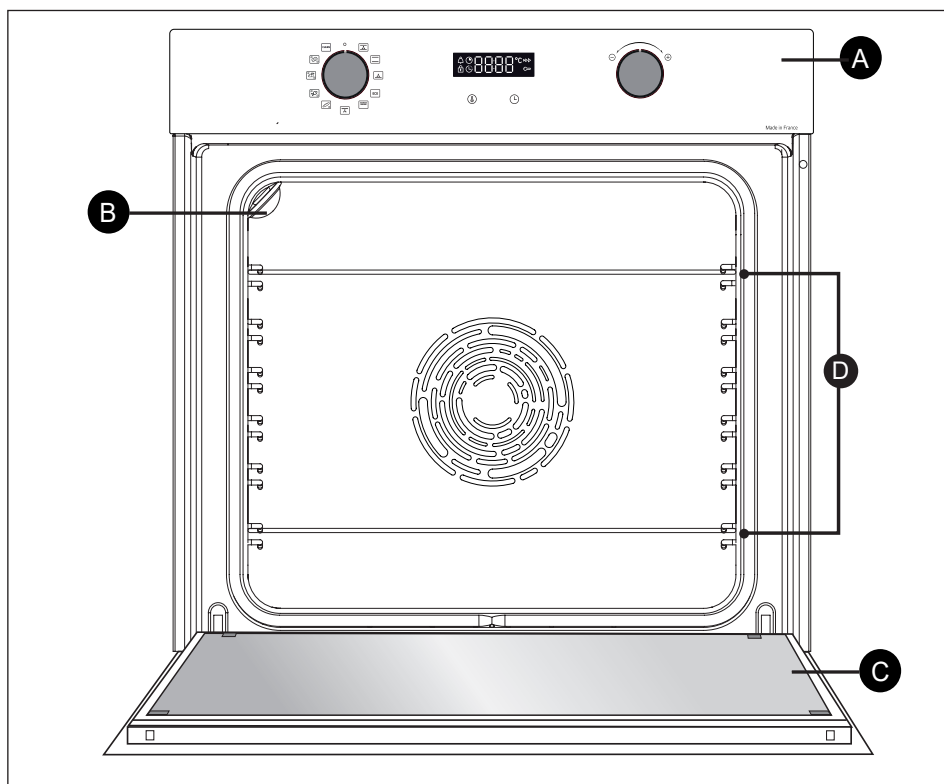
A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas

melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

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 proteção do meio ambiente.

3 DESCRIÇÃO DO APARELHO



- A** Módulo de comandos
- B** Lâmpada
- C** Porta
- D** Encaixes (este forno tem 6 posições de encaixe além dos acessórios).

• 3 DESCRIÇÃO DO APARELHO

COMANDOS E VISOR

Visualizador



Botões



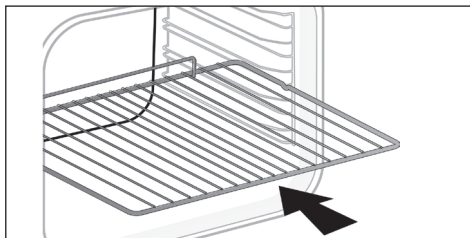
• 3 DESCRIÇÃO DO APARELHO

ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

- Grelha de segurança anti-inclinação

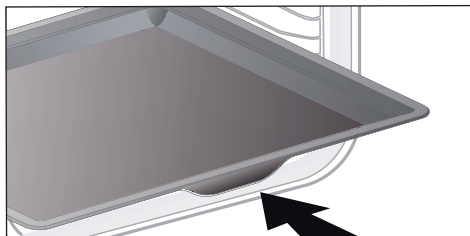
A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha).

Introduzir a grelha, a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



- Prato multiusos de 45 mm

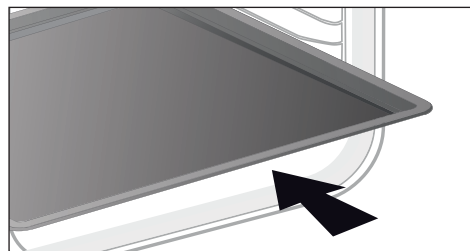
A inserir nos níveis por baixo da grelha. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



Placa de pastelaria de 8 mm

Inserido nos níveis Ideal para fazer biscoitos, areias, cupcakes.

O seu plano inclinado permite colocar facilmente as suas preparações num prato. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.



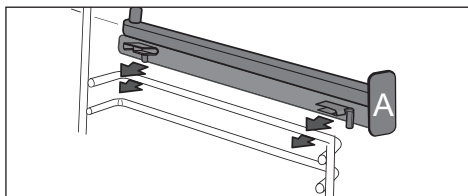
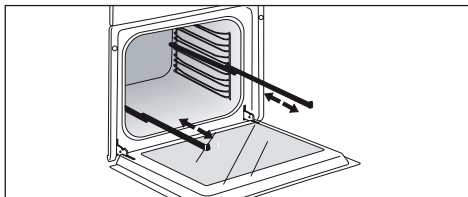
CONSELHO:

Para evitar a libertação de fumos durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos acrescentar uma quantidade ligeira de água ou óleo no fundo do prato multiusos de 45 mm.

3 DESCRIÇÃO DO APARELHO

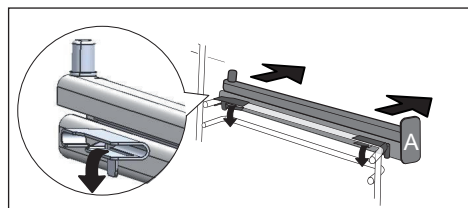
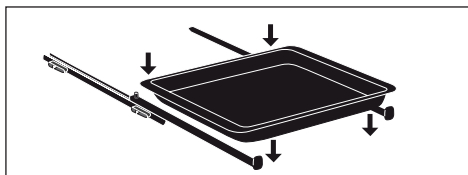
SISTEMA DE CALHAS DESLIZANTES (CONFORME O MODELO)

Graças ao sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois as placas podem ser retiradas suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. As placas podem ser retiradas por completo, o que permite aceder-lhes totalmente. Além disso, a sua estabilidade permite trabalhar e manipular os alimentos com toda a segurança, o que reduz o risco de queimaduras. Deste modo, pode retirar os seus alimentos do forno muito mais facilmente.



INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS GUIAS DESLIZANTES

Depois de retirar os dois encaixes de filamento, escolha a altura dos encaixes (de 2 a 5) a que deseja fixar as guias. Acione a guia esquerda contra o encaixe esquerdo efetuando uma pressão suficiente na parte dianteira e traseira da guia para que as 2 pernas laterais da guia entrem no encaixe de filamento. Proceda da mesma forma para a guia direita.



NOTA: a parte deslizante telescópica da calha deve desdobrar-se para a parte dianteira do forno, com o batente (A) virado para a sua frente.

Coloque os 2 encaixes de filamento e em seguida, coloque o tabuleiro sobre as 2 guias; o sistema está pronto a ser utilizado.

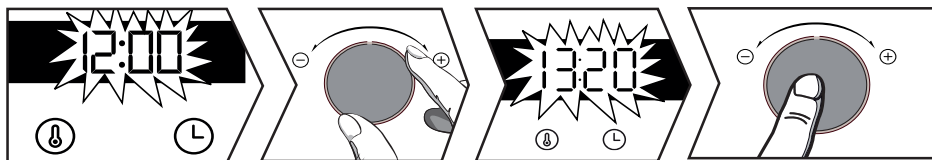
Para desmontar as guias, retire novamente os encaixes de filamento.

Remova ligeiramente os pés fixos sobre cada guia, para baixo, para os libertar do encaixe. Puxe a guia na sua direção.

• 4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

AJUSTES

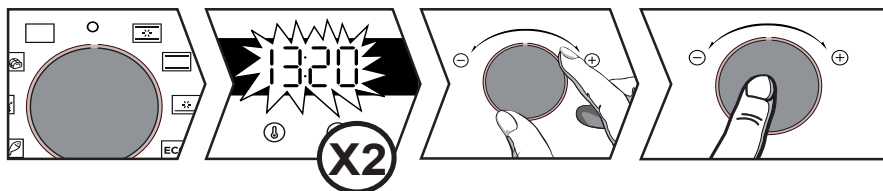
Acertar a hora



Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00. Ajuste a hora com a manete de + ou -. Confirme, pressionando a manete.

No caso de corte de energia, a hora começa a piscar. Proceda ao mesmo ajuste.

Modificação da hora



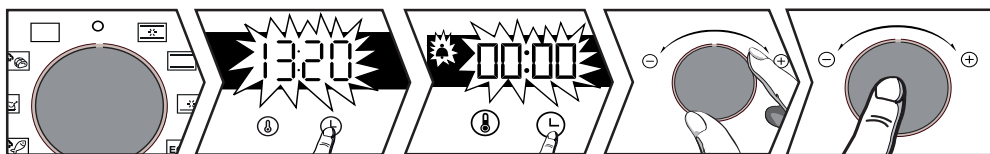
O seletor de funções deve obrigatoriamente estar na posição 0.

Pressione o botão e aparece o símbolo . Pressione novamente .

Ajuste a hora com a manete + ou -. Confirme, pressionando a manete.

Temporizador

Esta função não pode ser utilizada com o forno desligado.



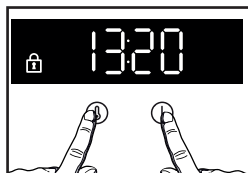
O seletor de funções deve obrigatoriamente estar na posição 0.

Pressione o botão e aparece o símbolo . O temporizador pisca. Ajuste o temporizador com a manete + ou -. Valide pressionando a manete, inicia-se a contagem decrescente e volta a aparecer a hora. Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura. Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00:00.

• 4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

BLOQUEIO DE TECLADO (SEGURANÇA PARA CRIANÇAS)

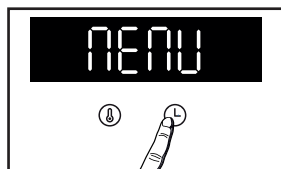


Prima simultaneamente os botões e até aparecer o símbolo no ecrã. Para desbloquear, pressione simultaneamente os botões e até este símbolo desaparecer do ecrã.

MENU DE CONFIGURAÇÕES

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno; para tal:

Pressione o botão até aparecer "MENU" para aceder ao modo de acerto.



Selecione com a manete as diferentes configurações. Valide a sua escolha pressionando a manete, ative ou desative com a manete + e - os diferentes parâmetros, valide com a manete, consultando a tabela:

	AUTO: No modo de cozedura, a lâmpada da cavidade apaga-se depois de 90 segundos. ON: No modo de cozedura, a lâmpada está sempre acesa, salvo em modo ECO.
	Ativar/desativar os sinais sonoros dos botões
	Ativar/desativar o modo de pré-aquecimento
	Ativar/desativar o modo de demonstração
	Informação sobre o serviço pós-venda

Para sair do MENU, pressione novamente .

• 4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO



Trad ventilado*

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 275°C

Recomendação: 200°C

Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.



Tradicional

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 275°C

Recomendação: 200°C

Este modo de cozedura não é compatível com as cozeduras em banho maria.

Recomendado para cozeduras lentas e delicadas: animais de caça tenros. Para fazer assados de carnes vermelhas. Para engrossar numa panela tapada, para pratos preparados anteriormente sobre a placa (coq au vin, civet).



Base pulsada

Temperatura mínima de 75°C e máxima de 250°C

Recomendação: 180°C

Recomendado para pratos húmidos (quiches, tartes de fruta suculenta, etc.). A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para preparações levedadas (bolo, brioche, folar, etc.) e para soufflés que não sejam tapados com uma côdea.



Eco*

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 275°C

Recomendação: 200°C

Este modo de cozedura não é compatível com as cozeduras em banho maria.

Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura.

Todas as cozeduras são feitas sem pré-aquecimento.

*Modo de cozedura realizado conforme as recomendações da norma EN 60350-1: para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetas energética do regulamento europeu UE/65/2014.



Grelha forte

Posições 1 a 4

Recomendação: Posição 4

Recomendados para grelha tosta, gratinar um prato, dourar um leite creme...



Grelha pulsada

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 250°C

Recomendação: 200°C

Aves e assados suculentos e estaladiços de todos os lados. Desliza o prato multifunções de 45 mm para a prateleira inferior.

Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.



Pão

Temperatura mínima de 35°C e máxima de 220°C

Recomendação: 205°C

Sequência de cozedura predefinida para a cozedura do pão. Não se esqueça de colocar um pirex com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada.

Funções automáticas:

O forno oferece 3 novas funções que combinam automaticamente dois modos de cozedura para preservar as qualidades nutricionais dos alimentos e cozinhá-los mais rapidamente.



Aves

Recomendado para a cozedura de aves.



Peixe

Recomendado para a cozedura de peixes inteiros (salmão, robalo, bacalhau).



Carnes brancas

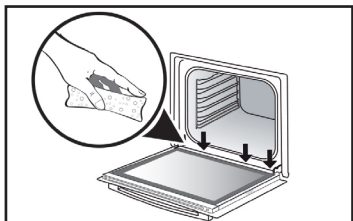
Recomendado para conservar a parte tenra e o centro dos assados de vitela.



• 4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Para estas 3 funções, basta introduzir 500 ml de água tépida em quantidade suficiente no seu prato multiusos de 45 mm e posicioná-lo no forno no nível de baixo e o alimento a cozinhar no nível 3.

Ajustar o peso no visualizador com a ajuda da manete +/- e validar o valor pressionando a manete +/-.



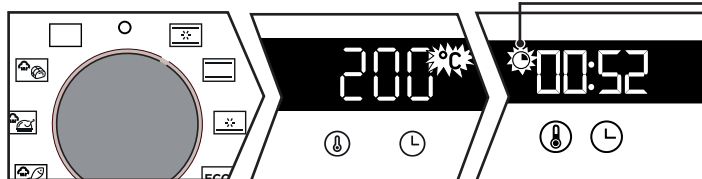
Numa cozedura a vapor, forma-se condensação no gelo interior

Pode acontecer que a água resultante desta condensação fique retida pela calha (*), e neste caso esta água deve ser absorvida no final da cozedura para evitar uma acumulação.

(*) a calha está situada na parte de baixo da junta da porta, no fundo da estrutura do forno.

INÍCIO DE COZEDURA

Início de uma cozedura imediata



Quando o forno arranca, aparece a duração do funcionamento.

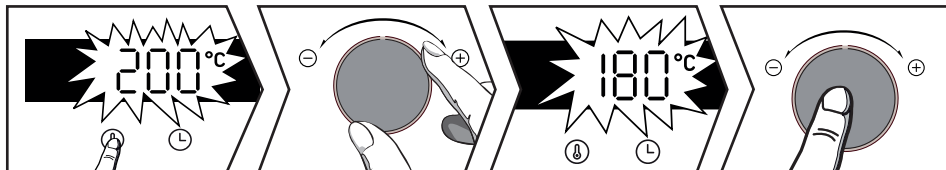
O programador apresenta a hora, que não deve piscar.

Gire o seletor de funções para a posição desejada.

Para funções manuais:

A subida de temperatura começa imediatamente. O forno recomenda uma temperatura modificável. O forno aquece e o indicador de temperatura pisca. Quando o forno atingir a temperatura programada, ouvirá uma série de sons.

Modificação da temperatura

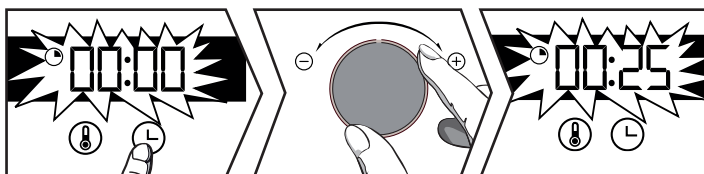


Pressione ①.

Ajuste a temperatura com a manete + ou -. Confirme, premindo a manete.

• 4 UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Modificação da duração



Sistema “Smart Assist”

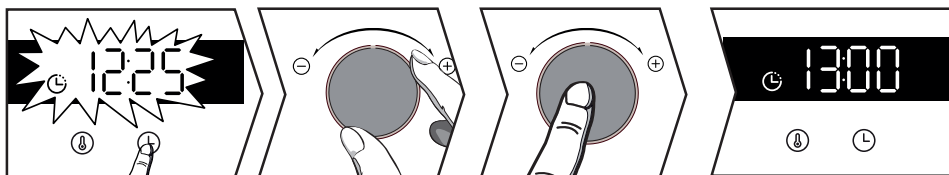
O forno vem equipado com a função “Smart Assist” que recomenda uma duração de cozedura modificável durante uma cozedura programada conforme o modo de cozedura escolhido (ver quadro).

Se mudar a duração, valide pressionando o botão. A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.

FUNÇÃO DE COZEDURA	DURAÇÃO
	30 min
	30 min
	30 min
ECO	30 min
	7 min
	15 min

Pressione . O forno recomenda uma duração que pode ser modificada. Ajuste a duração da cozedura com a manete + ou -. Confirme, premindo a manete.

Modificação da hora de fim de cozedura



Após ajustar a duração da cozedura, prima o botão e a hora de fim de cozedura pisca. Ajuste a nova hora de fim de cozedura com a manete + ou -.

Confirme, premindo a manete.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

O forno arrancará posteriormente para terminar a cozedura à hora escolhida.

NB: Esta função não está disponível com a função Grill.

• 5 CONSERVAÇÃO

LIMPEZA INTERIOR-EXTERIOR

Limpeza da cavidade

Graças a esta função, passará menos tempo a limpar o forno com uma ação ecologicamente responsável.

Para tal, pulverize a cavidade com 300 ml de água e inicie a função de limpeza a vapor posicionando a manete na posição  (ou  dependendo do modelo) durante 35 minutos.

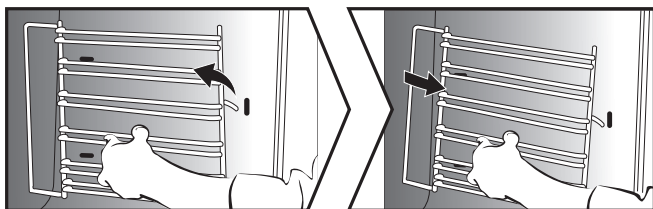
Limpeza da superfície exterior

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem esfregonas.

Limpeza dos encaixes de filamento

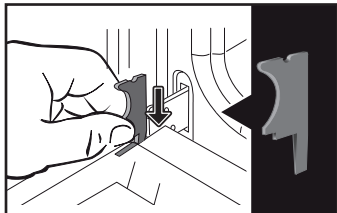
Desmonte os encaixes de filamento para os limpar. Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo.

Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.



Limpeza dos vidros da porta

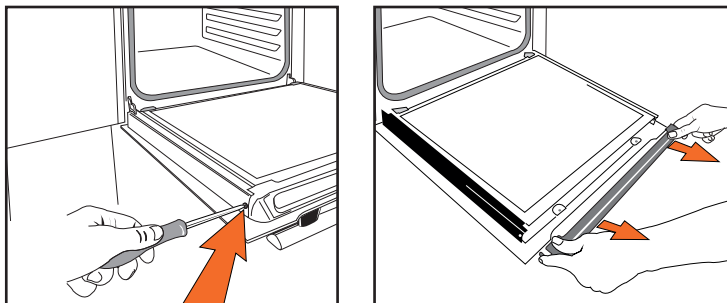
Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do aparelho.



Desaperte os dois parafusos situados de cada lado dos montantes da porta com a ajuda de uma chave de parafusos torx (T20), e depois, retire a travessa puxando na sua direção.

• 5 CONSERVAÇÃO

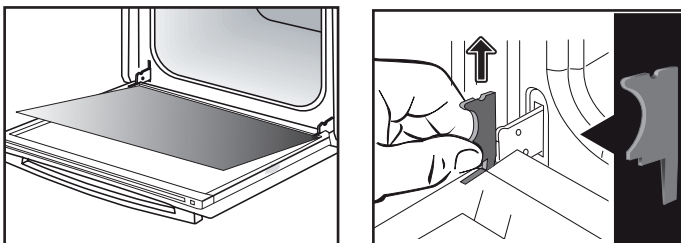
Limpeza da superfície exterior



Retire o primeiro vidro: Não mergulhe os vidros em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pelos.

Nova montagem da porta

Após a limpeza, reposicione o vidro e a travessa e volte a apertar. Retire a calha de plástico antes do fecho da porta. O aparelho está novamente operacional.

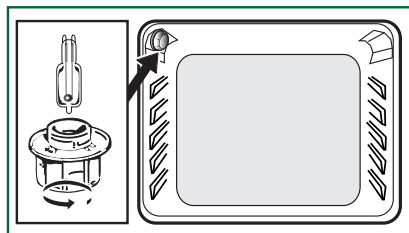


Substituição da lâmpada



Importante:

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.



Características da lâmpada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, cavilha G9. Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Desmonte o difusor luminoso e a lâmpada (utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem). Insira a lâmpada nova e substitua o difusor. Este produto contém uma fonte luminosa de classe de eficácia energética G.

• 6 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

ANOMALIAS E SOLUÇÕES

Perguntas	Respostas e soluções
O forno não aquece.	Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Aumente a temperatura seleccionada.
A lâmpada do forno não funciona.	Substitua a lâmpada ou o fusível. Verifique se o forno está bem conectado.
O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.	É normal, a ventilação pode funcionar até uma hora no máximo após a cozedura, para fazer baixar a temperatura interior e exterior do forno. Depois de uma hora, deve contactar o serviço de assistência pós-venda.
A limpeza por pirólise não é feita.	Verifique se a porta está fechada. Pode tratar-se de uma avaria de bloqueio da porta ou do sensor de temperatura. Se a avaria persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.
O símbolo  pisca no visor.	Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.
Cozer a banho-maria.	Deve privilegiar os modos de cozedura ventilados para cozinhar a banho-maria.
Ruído de vibração.	Verifique se o cabo de alimentação não está em contacto com a parede traseira. Isto não tem impacto no funcionamento correto do aparelho, mas pode mesmo assim gerar um ruído de vibração durante a ventilação. Retire o aparelho e desloque o cabo. Volte a colocar o forno.

7 CONSELHOS DE COZEDURA

PRATOS		*		*		*		*		*		*	min
		NIVEL		NIVEL		NIVEL		NIVEL		NIVEL		NIVEL	
Carnes													
Assado de porco (1 kg)	200	2					180	2					60
Assado de vitela (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Lombo de vaca assado	240	2											30-40
Borrego (perna, costela, 2,5 kg)	220	1			220						200	2	60
Aves (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3	60
Grandes pedaços de aves	180	1											60-90
Coxas de frango					220	3					210	3	20-30
Costeleta de porco/vitela					210	3							20-30
Costeletas de vaca (1 kg)					210	3					210	3	20-30
Costeletas de carneiro					210	3							20-30
Peixes													
Peixe grelhado					275	4							15-20
Peixe cozinhado	200	3					180	3					30-35
Peixe em papilote	220	3					200	3					15-20
Legumes													
Gratinados (alimentos cozinhados)					275	2							30
Batatas gratinadas	200	2					180	2					45
Lasanhas	200	3					180	3					45
Tomates recheados	170	3					160	2					30
Bolos													
Pão-de-ló - Bolo Génoise			180	2									35
Torta	220	3											5-10
Brioche	180	1	210										35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Pão de ló	180	1	180	1									45-50
Clafouti	200	2					180	3					30-35
Cremes	165	2											30-40

* Consoante o modelo

7 CONSELHOS DE COZEDURA

PRATOS		*		*		*		*		*		*	
		NÍVEL		NÍVEL		NÍVEL		NÍVEL		NÍVEL		NÍVEL	min
Bolos													
Biscoito - areados	175	3											15-20
Folar			180	2									40-45
Merengues	100	2											60-70
Madalenas	220	3					200	3					5-10
Massa dos sonhos	200	3					180	3					30-40
Petiscos de massa folhada	220	3					200	3					5-10
Savarin	180	3											30-35
Tarte de massa quebrada	200	1					195	1					30-40
Tarte de massa folhada fina	215	1					200	1					20-25
Tarte de massa com fermento	210	1					200	1					10-30
Diversos													
Espetadas	220	3			210	4							10-15
Paté em terrina	200	2					190	2					80-100
Pizza de massa quebrada	200	2											30-40
Pizza de massa de pão													15-18
Quiches													35-40
Soufflé													50
Tortas	200	2											40-45
Pão	220						200		220				30-40
Pão grelhado	180				275	4-5							2-3
Tachos fechados (ensopado)	180	2											90-180

* Consoante o modelo



Todas as temperaturas e tempos de cozedura são dados para fornos pré-aquecidos

N.B: Antes de colocar no forno, todas as carnes devem ficar pelo menos 1 hora à temperatura ambiente.

EQUIVALÊNCIA: VALORES T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Valores	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max.

ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO CONSOANTE A NORMA CEI 50350

ALIMENTO	Modo de cozedura	NÍVEL	Acessórios	°C	DURAÇÃO em minutos	PRÉ-AQUECI-MENTO
Areados (8.4.1)		5	prato de 45 mm	150	30-40	Sim
Areados (8.4.1)		5	prato de 45 mm	150	25-35	Sim
Areados (8.4.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	150	25-45	Sim
Areados (8.4.1)		3	prato de 45 mm	175	25-35	Sim
Areados (8.4.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	160	30-40	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		5	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		5	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	170	20-40	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		3	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	170	25-35	Sim
Bolos macios sem gordura (8.5.1.)		4	Grelha	150	30-40	Sim
Bolo macio sem gordura (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos macios sem gordura (8.5.1.)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	150	30-40	Sim
Bolo macio sem gordura (8.5.1)		3		150	30-40	Sim
Bolo macio sem gordura (8.5.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	150	30-40	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	90-120	Sim
Superfície fratinada (9.2.2)		5	Grelha	275	3-6	Sim

Conforme o modelo

NOTA: Para as cozeduras a 2 níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.



EN	Information for domestic ovens (UE n° 662014)	DE	Informationen für Haushaltsbacköfen (UE n° 662014)
FR	Informations concernant les fours domestiques (UE n° 662014)	ES	Información sobre los hornos domésticos (UE n° 662014)
IT	Informazioni riguardanti i forni per uso domestico (UE n° 662014)	PT	Informações relativas a fornos domésticos (UE n° 662014)
CS	Opis prístrojů pro domácí použití (UE n° 662014)	NL	Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens (UE n° 662014)
DA	Oplysninger for ovne til husholdningsbrug (UE n° 662014)	SV	Information om hushållsugnar (UE n° 662014)
EL	Πληροφορίες για οικιακούς φούρνους (UE n° 662014)	FI	Kotolaakausien suorien tiedot (UE n° 662014)

Symbol	Value	Unit	EN Symbol	EN Symbol
Type name			EN Type name	EN Type name
Model identification			EN Model identification	EN Model identification
Type of oven	Simple		EN Type of oven	EN Type of oven
Mass of the appliance	M 33	kg	EN Mass of the appliance	EN Mass of the appliance
Number of cavities	1		EN Number of cavities	EN Number of cavities
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		EN Heat source per cavity	EN Heat source per cavity
Volume per cavity	V 73	l	EN Volume per cavity	EN Volume per cavity
Energy consumption (electricity) required to standardised load in a cavity of an electric oven in conversion mode per cavity (electric final energy)	EC 0,77	Wh/cycle	EN Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric oven during a cycle in conversion mode per cavity (electric final energy)	EN Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric oven during a cycle in conversion mode per cavity (electric final energy)
Energy efficiency index per cavity	EEI A		EN Energy efficiency index per cavity	EN Energy efficiency index per cavity

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE
 בעלת הון מניות של 100,000,000 איירו הרושמה ברשם החברות (RCS) של נאנטר במס' 531 250 801



FR : Information réglementation UE 2023/826

EN : Information on EU regulation 2023/826 - CS : Informace o nařízení EU 2023/826 - DA : Information om EU-fordrning 2023/826 - DE : Informationen zur EU-Verordnung 2023/826 - EL : Πληροφορίες σχετική με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 - ES : Información sobre el reglamento UE 2023/826 - IT : Informazioni sul regolamento UE 2023/826 - NL : Informatie over EU-verordening 2023/826 - PL : Informacja o rozporządzeniu UE 2023/826 - PT : Informações sobre o regulamento da UE 2023/826 - SK : Informácia o EÚ 2023/826 - SV : Information om EU-fordrning 2023/826

	FR : Consommation électricité EN : Electricity consumption - CS : Spotřeba elektrické energie - DA : Elforbrug - DE : Stromverbrauch - EL : Χρόνος τρέξιμο ηλεκτρικής ενέργειας - ES : Consumo de electricidad - IT : Consumo di energia elettrica - NL : Elektriciteitsverbruik - FI : Sähkönkulutus - PL : Zużycie energii elektrycznej - PT : Consumo de electricidade - SK : Spotreba elektrickej energie - SV : Elförbrukning		FR : Laps de temps pour passer dans le mode EN : Time Frame to Switch to Mode - CS : Časový rámc pro přepnutí do režimu - DA : Tidsramme for at skifte til tilstand - DE : Zeitrahmen für den Wechsel in den Modus - EL : Χρονικό πλαίσιο για μετάβαση σε λειτουργία - ES : Periodo de tiempo para cambiar al modo - IT : Intervallo di tempo per passare alla modalità - NL : Tussenruime om over te schakelen naar modus - FI : Aikaväli tilaan siirtymiselle - PL : Ramy czasowe do przełączenia w tryb - PT : Período de tempo para mudar para o modo - SK : Časový rámec na prepnutie do režimu - SV : Tidsram för att växa till läge
FR : Mode arrêt EN : Off Mode - CS : Režim vypnutí - DA : Slukket tilstand - DE : Aus-Modus - EL : Αρνούμενος εκτός λειτουργίας - ES : Modo apagado - IT : Modalità spenta - NL : Uit-modus - FI : Pois päältä - lä - PL : Tryb wyłączenia - PT : Modo Desligado - SK : Režim vypnutia - SV : Av-läge		Max 0,5W *	2 min
FR : Mode veille EN : Standby mode - CS : Pohotovostní režim - DA : Standbytilstand - DE : Bereitschaftsmodus - EL : Καντόνιον αναμονής - ES : Modo de espera - IT : Modalità standby - NL : Standby-modus - FI : Valmiustilassa - PL : Tryb czuwania - PT : Modo de espera - SK : Pohotovostný režim - SV : Passningsläge		Max 0,8W	2 min
FR : Mode veille avec maintien de la connexion au réseau EN : Standby mode with network connection - CS : Pohotovostní režim s připojením k síti - DA : Standbytilstand med netværksforbindelse - DE : Standby-Modus mit Netzwerkverbindung - EL : Καντόνιον αναμονής με δικτυακή σύνδεση - ES : Modo de espera con conexión a red - NL : Modus standby met netwerkverbinding - FI : Valmiustila verkottäyttilä - PL : Tryb czuwania z połączeniem sieciowym - PT : Modo de espera com ligação de rede - SK : Pohotovostný režim s pripojením k sieti - SV : Standby-läge med nätverksanslutning	2W *		2 min

FR : * N/A selon modèle
EN : depending on model - CS : v závislosti na modelu - DA : afhængigt af model - DE : je nach Modell - EL : οvaryε με το ποvήvο - ES : Dependiendo del modelo - IT : a seconda del modello - NL : afhankelijk van het model - FI : mallista riippuen - PL : w zależności od modelu - PT : dependendo do modelo - SK : V závislosti od modelu - SV : beroende på modell