

# ***Brandt***



**BKFC2070X  
FORNO CATALÍTICO ENCASTRÁVEL 70L**

**Manual de instruções**

**CONSELHOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES**  
**Leia atentamente as instruções seguintes antes de utilizar o aparelho.**  
**Conserve-as para futura referência.**



**ÍNDICE**

CONSELHOS DE SEGURANÇA	3
DESCRIÇÃO DO APARELHO	6
INSTALAÇÃO DO APARELHO	8
CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO	9
LIMPEZA E MANUTENÇÃO	12
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	14
SERVIÇO APÓS VENDA	15

**Remoção de eletrodomésticos usados:**

A Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (WEEE), exige que os eletrodomésticos usados não sejam colocados no fluxo normal de resíduos. Os aparelhos usados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e reduzir o impacto na saúde e no meio ambiente.

O símbolo do caixote do lixo com uma cruz está afixado em todos os produtos para o lembrar das obrigações de recolha separada.

Os consumidores devem entrar em contato com as autoridades locais ou seus revendedores sobre o procedimento a seguir para a remoção de seu dispositivo antigo.

Este dispositivo está em conformidade com as Diretivas Europeias 2014/35/UE relativas à segurança elétrica e 2014/30/EU relativos à compatibilidade eletromagnética.



## CONSELHOS DE SEGURANÇA



**IMPORTANTE! LEIA TODOS OS CONSELHOS ANTES DE USAR O APARELHO.**



## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Guarde este guia de utilização juntamente com o aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, tenha o cuidado de remeter igualmente o guia de utilização. Antes de instalar e de utilizar este aparelho, tome conhecimento dos presentes conselhos, pois foram elaborados para a sua segurança e a das outras pessoas. Aconselhamos a sua leitura atenta antes de instalar e usar o aparelho.

- Este aparelho foi concebido exclusivamente para uma utilização por particulares na sua habitação. Destina-se exclusivamente à cozedura dos géneros alimentícios e a uma utilização doméstica normal. Não o utilize para fins comerciais ou industriais, nem para fins diferentes daqueles para os quais ele foi concebido, tais como:

- áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais

- uso por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial

- ambientes do tipo bed and breakfast

- catering e outras aplicações semelhantes, incluindo retalho.

### Instalação

- Este dispositivo é pesado; tenha cuidado quando o mover.

- Este dispositivo é frágil. Carregue-o na posição de uso, tenha cuidado ao movê-lo e na sua instalação.

- Para evitar qualquer risco, a instalação, as ligações à rede elétrica, colocação em funcionamento e manutenção do seu dispositivo devem ser realizadas por um profissional qualificado.

- Atenção: antes de aceder aos terminais de ligação, todos os circuitos de alimentação devem ser desligados da rede elétrica.

- Se a instalação elétrica da sua casa exigir modificação para a ligação do seu dispositivo, chame um electricista qualificado.

- No caso de uma instalação fixa, a ligação à rede deve ser feita por meio de um interruptor de corte omnipolar garantindo um corte completo em caso de condições de sobretensão de categoria III.

- Não ligue o dispositivo a uma tomada elétrica que não seja protegida contra sobrecarga (fusível).

- Nunca use várias tomadas triplas ou cabos de extensão para ligar o dispositivo.

- Este dispositivo não se destina a funcionar por meio de um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado ou por qualquer outro dispositivo que coloque o aparelho a ligar automaticamente.

- Ligação à terra: este dispositivo deve ser ligado à terra, em caso de mau funcionamento ou interrupção de corrente elétrica a ligação à terra ajuda a reduzir o risco de choque elétrico, fornecendo acesso à corrente elétrica de menor resistência. Este dispositivo está ou deve estar equipado um cabo com um condutor de ligação à terra e tomada com ligação à terra. A ficha deve ser ligada a uma instalação adequada e com ligação à terra de acordo com os regulamentos locais.
- Após a instalação, verifique que o aparelho não esteja apoiado no cabo elétrico.
- Não deve ser usada fita adesiva para fixar o dispositivo, estes não são consideradas meios de fixação fiável.
- Não modifique nem tente modificar as características deste aparelho, pois isso poderá apresentar um perigo para si.

### **Utilização**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças acima dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas com falta de experiência e conhecimento se tiverem recebido instruções ou forem supervisionadas relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos afastadas do aparelho enquanto estiver em utilização, a menos que estejam em vigilância contínua.
- Não use o aparelho para aquecer o local.
- Após a sua utilização, desligue o botão de controlo.
- ATENÇÃO: Mantenha as aberturas da ventilação do aparelho e da estrutura de encastre.
- ATENÇÃO: Durante a utilização, o aparelho fica quente. Não toque nos elementos que aquecem situado no interior do forno. Poderá sofrer queimaduras graves.
- Recomenda-se manter as crianças afastadas. Para evitar o risco de explosão e incêndio, não coloque nenhum produto inflamável ou itens embebidos em produtos inflamáveis próximos ou no dispositivo.
- NUNCA tente apagar um fogo com água, mas pare o dispositivo e cubra as chamas, por exemplo com tampa ou manta corta-fogo.
- Assegure-se que os pequenos eletrodomésticos e seus cabos de alimentação não entrem em contato direto com o aparelho quente porque o seu isolamento não é resistente a altas temperaturas.
- A gordura superaquecida pode inflamar rapidamente. Por isso, esteja constantemente atenta aos seus preparativos em especial os que contenham óleos e gorduras.

### **Manutenção**

- Desligue sempre o aparelho antes de proceder à sua limpeza, trocar a lâmpada, mover de local ou limpar o chão sob o aparelho.
- A limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser realizadas por crianças, sem supervisão.
- Líquidos derramados devem ser limpos do aparelho antes de voltar a funcionar.
- Não use produtos de limpeza muito abrasivos ou raspadores de metal duro para limpar a porta de vidro do forno, pois isso pode arranhar a superfície e fazer com que estoure o vidro.

- Não use limpeza a vapor para limpar este aparelho.
- Antes de utilizar a limpeza automática por catálise ou por pirólise (consoante o modelo), devem ser removidos os respingos excessivos. Consulte o parágrafo "Manutenção" que especifica quais os utensílios que devem ser deixados no forno durante a limpeza.

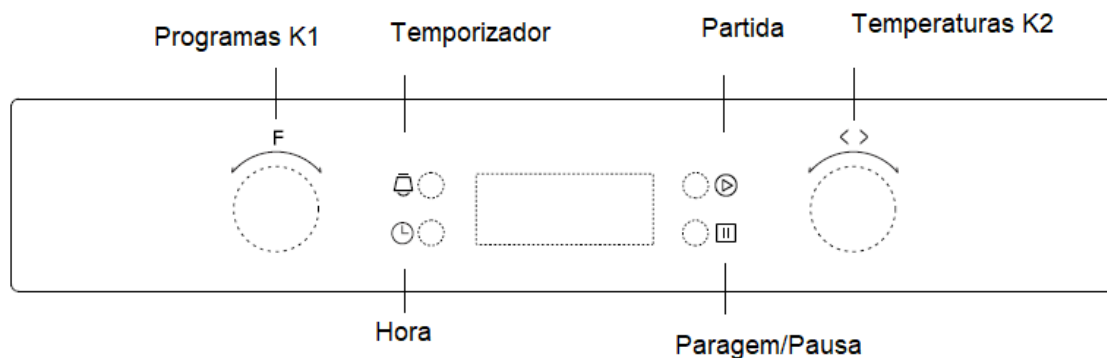
### **Serviço após venda e reparações**

- É perigoso modificar ou tentar modificar as características deste dispositivo.
- Em caso de avaria, não tente reparar o aparelho sozinho. As reparações efetuadas por pessoal não qualificado podem causar danos. Contate o serviço pós-venda ou o seu revendedor.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoas qualificação semelhante para evitar qualquer perigo.
- Nunca use este produto se o cabo de alimentação, painel de controlo ou os vidros estão danificados de tal forma que o interior do aparelho fique acessível.
- **ATENÇÃO:** Certifique-se de que o dispositivo esteja desligado da a fonte de alimentação antes de substituir a lâmpada do forno para evitar qualquer risco de choque elétrico.
- No que diz respeito à informação para o método de substituição das lâmpadas, consulte o parágrafo respetivo.





## DESCRIÇÃO DO APARELHO



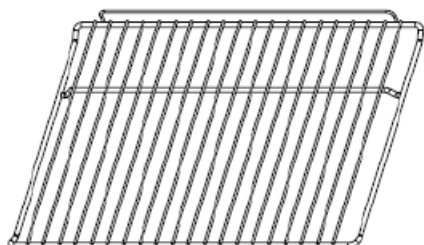
### Painel de comandos



Símbolo	Descrição da função
	Luz
	<b>Descongelação:</b> permite descongelar sem calor, rápida e eficazmente os alimentos ou preparações congeladas. Nota: não é possível modificar a temperatura.
	<b>Resistência inferior:</b> cozedura unicamente na parte inferior. Ideal para bolos e pizzas. Nota: é possível regular a temperatura entre 60 e 120°C.
	<b>Convecção natural:</b> cozedura tradicional que usa ambas as resistências. O forno deve estar pré-aquecido. Nota: é possível regular a temperatura entre 50 e 250°C.
	<b>Convecção natural ventilada:</b> cozedura tradicional que usa ambas as resistências e o ventilador para melhor introdução do calor e economizar energia. Ideal para grandes peças de carne. Nota: é possível regular a temperatura entre 50 e 250°C.
	<b>Resistência e grill:</b> combinação entre a resistência superior e o grill para uma cozedura rápida e completa grelhando a parte superior do prato.

	Há 3 posições de grill diferentes: 180º, 210º e 240ºC.
	<b>Grill ventilado:</b> combinação entre a ventilação, resistência superior e o grill para uma introdução de calor na carne, mas que permite economizar energia até 40%. Os pratos são ligeiramente grelhados e tenros por dentro. Há 3 posições de grill diferentes: 180º, 210º e 240ºC.
	<b>Calor giratório:</b> uma resistência circular situada em volta do ventilador fornece uma fonte de calor suplementar à convecção natural e homogeneiza o calor no forno para uma cozedura ótima. Nota: é possível regular a temperatura entre 50 e 240ºC.
	<b>Grill simples:</b> acoplado ao termóstato, o grill mantém também a temperatura do forno. Os resultados serão ótimos se os pequenos pratos forem colocados em altura e os grandes mais em baixo. Há 3 posições de grill diferentes: 180º, 210º e 240ºC.
 E	<b>Modo Eco:</b> cozedura que permite economizar energia. Para cozinhar alimentos de forma suave em convecção natural ventilada.

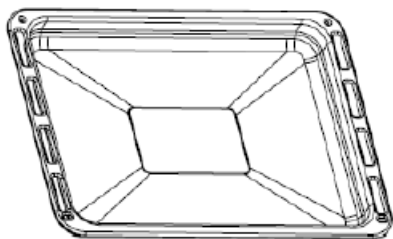
### Acessórios



#### **Grelha**

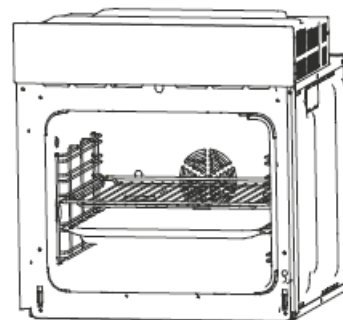
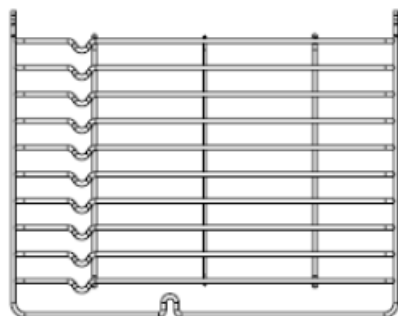
Para colocar os pratos e formas com alimentos ou então colocar diretamente alimentos adaptados (ex. pão).

Nota: a parte elevada deve estar sempre para trás.



#### **Tabuleiro fundo**

Para colocar grandes quantidades de alimentos ou para recolher gorduras.



#### **Suportes laterais**

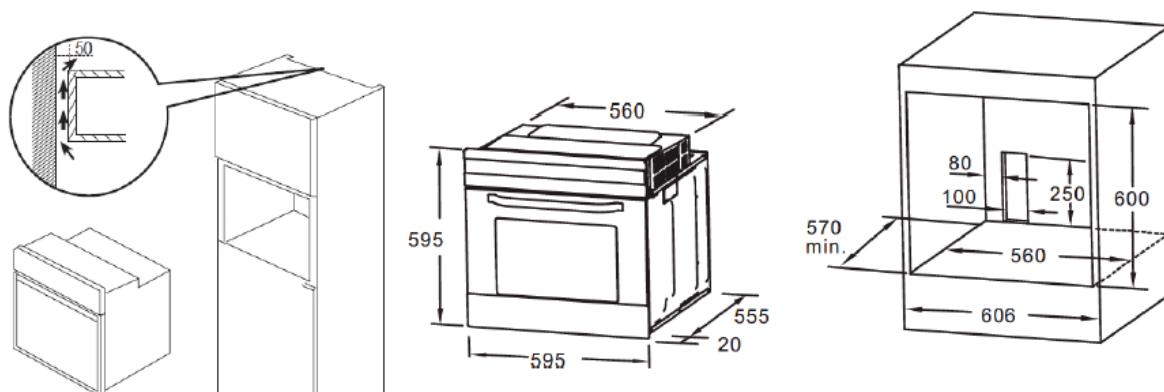
Posicionados em cada lado do forno, permitem posicionar a grelha ou o tabuleiro. São desmontáveis para permitirem a limpeza das paredes.

**Desmontar os suportes:** desapertar os parafusos libertando os suportes da cavidade e retirar do buraco de encaixe.

## INSTALAÇÃO DO APARELHO

### Instalação

Depois de desembalar o forno, certifique-se de que as dimensões do seu forno correspondem às dimensões abaixo. Certifique-se de que haja ventilação suficiente.



Depois de ter encastrado o forno no armário, abra a porta e fixe a moldura do forno no armário lateralmente com quatro parafusos (2 de cada lado), nos orifícios previstos para o efeito.

### Conexões elétricas

Este aparelho só pode ser ligado a 220V 240V monofásico 50 Hz.

Verifique se o contador e os fusíveis suportam a corrente absorvida pelo forno, tendo em conta outros dispositivos elétricos também ligados.

O aparelho não deve ser ligado com extensão ou tomada múltipla (risco de incêndio).

Use uma tomada com um terminal de fio terra, que deve ser conectado de acordo com a norma NF C 15-100.

A linha de alimentação a partir do contador não deve ser inferior a 1,5 mm<sup>2</sup> por condutor.

Depois que o dispositivo estiver instalado, certifique-se de que o cabo de alimentação esteja facilmente acessível.

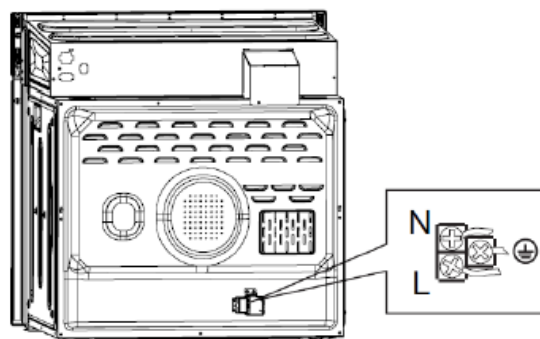
### Esquema de ligação




Tensão dos elementos de aquecimento 220-240V



Este aparelho deve ser ligado à terra



O fio castanho deve estar ligado a L; o azul a neutro N e o de terra ligado à terra .

**Importante:** o cabo de alimentação deve estar posicionado de forma a que em nenhum ponto esteja exposto a uma temperatura mais do que 50°C em relação à do meio ambiente.



## CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

**NOTA:** No primeiro uso, podem ser emitidos odor e fumos. Isso é bastante normal e durará apenas alguns minutos. Portanto, é aconselhável realizar uma partida inicial, em vazio, à temperatura máxima durante cerca de 1 hora.

### Informações gerais e precauções de uso:

- Para abrir a porta do forno, pegue na asa sempre na parte central;
- Ao abrir a porta do forno, preste atenção à saída de vapor que está sempre muito quente;
- Use luvas isolantes para inserir ou remover recipientes do forno;
- Use recipientes resistentes às temperaturas indicadas no botão do termóstato;
- Depois de usar o forno, certifique-se de que todos os botões estejam na posição de desligado.

**CUIDADO:** As peças acessíveis podem ficar quentes durante o uso. É recomendado que mantenha as crianças pequenas afastadas.

### Tabela indicativa do tempo de cozedura em função do alimento:

	Peso	Estático	
		°C	Minutos
<b>Carnes</b>			
Assado vaca	1	200	120
Rosbife	1	210	45
Assado porco	1	200	120
Assado anho	1	200	120
Bifes boi	1	210	45
Salsichas	1	200	40
<b>Caça</b>			
Lebre assada	1	200	100
Faisão assado	1	200	100
Perdiz assada	1	200	100
<b>Aves</b>			
Frango assado	1	200	70
Peru assado	1	200	70
Pato assado	1	210	70
Coelho	1	200	70
Perna peru	1	200	70
Galinha	1	210	70
Pato	1	210	70
<b>Peixe</b>			
Peixe assado	1	190	60
<b>Massas</b>			
Lasanha	1	180	40
Canneloni	1	180	40
Pizza	1	200	30
Pão	1	210	40
<b>Pastelaria</b>			
Biscoitos	1	180	30
Pão de Deus	1	180	40
Bolo rei	1	180	40
<b>Tartes</b>			
Tarte de maçã	1	180	40
Tarte	1	180	40
Merengues	1	120	30
Rosquinhas	1	180	30
Soufflé	1	180	30
<b>Fruta</b>			
Maçãs	1	180	30
Pêras	1	180	30

Durações de cozedura específicas em modo ECO:




	Peso	°C	Minutos	Pré-aquecimento
Batatas gratinadas	1	180	90-100	Não
Bolos Tartes	1	160	100-150	Não
Carne de vaca	1	190	110-130	Não

Os valores reportados (temperaturas e tempos de cozedura) são indicativos e podem variar em função da espessura e da qualidade dos alimentos.


### **Configuração/programação**


#### **Acertar a hora**

- Após a ligação elétrica, o visor pisca nas 0:00.

- 1- Prima na tecla ; os números correspondentes à hora piscam.
- 2- Rode o botão da direita K2 para escolher a hora (entre 0 e 23).
- 3- Prima de novo a tecla ; os números correspondentes aos minutos piscam.
- 4- Rode o botão da direita K2 para escolher a os minutos (entre 0 e 59).
- 5- Prima novamente  para validar. Os símbolos «:» piscam e a hora afixa-se.

#### **Escolha dos programas**



1. Rode o botão esquerdo K1 para escolher o programa de cozedura. As luzes correspondentes acendem e apagam do visor à medida que o mesmo roda.
2. Gire o botão direito K2 para ajustar a temperatura de cozedura.
3. Pressione  para validar o início da cozedura.
4. O programa é iniciado; a temperatura padrão é exibida e o tempo de cozedura padrão será de 9h.

Se precisar de selecionar um tempo diferente, gire o botão esquerdo "K1" para selecionar o seu tempo de cozedura entre as 0:01 e as 9:00. Então pressione  para validar.


No final da cozedura, um 'bip' soará 5 vezes para avisar que o programa terminou. A cozedura para automaticamente.

**Notas:** a faixa de ajuste de temperatura é de 5°C, exceto para o grill que é de 30°C.




a faixa de ajuste da duração do programa é 0:00 – 0:30 = 1 minuto, 0:30 – 9:00 = 5 minutos-

Durante a cozedura, a temperatura e/ou a duração podem ser alteradas movendo os botões respetivos (K2 e/ou K1) e pressionando o botão . Se o botão  não for pressionado em 3 segundos após a modificação, esta é cancelada e o forno retorna à posição anterior (temperatura ou tempo).




#### **Hora atual**


Durante a cozedura, é possível exibir a hora atual. Para fazer isso, pressione uma vez em . A exibição anterior retornará automaticamente após 3 segundos.

### Acender a lâmpada sozinho

É possível acender apenas a lâmpada do forno. Para fazer isso, gire o botão esquerdo K1 para o ícone  e prima . O indicador  aparece no visor LCD.




### Segurança para crianças

Para bloquear o painel de comandos e evitar manipulações inadvertidas, pressione simultaneamente as teclas  e  durante 3 segundos. Um longo "bip" é ouvido e o símbolo  é exibido na tela. O bloqueio de segurança para crianças está ativo.

Para desativar o bloqueio para crianças, siga o mesmo procedimento, ouve-se um bip longo e o símbolo  apaga-se.



### Temporizador independente



Este forno possui um timer para o lembrar do início da cozedura. O lembrete máximo é de 9h. Esta função só está ativa quando o forno está no modo 'pausa'.

1. Pressione o botão 
2. Gire o botão direito K2 para escolher o horário do lembrete (entre 0 e 9)
3. Pressione novamente , os dígitos dos minutos piscam
4. Gire o botão direito K2 para escolher os minutos (entre 0 e 59)
5. Pressione  para validar a função, o tempo fará uma contagem regressiva.


Nota: Quando o lembrete expirar, um 'bip' soa 10 vezes e o símbolo desaparece do visor.

### Iniciar / Pausar / Cancelar

Se a programação foi efetuada, pressione  para iniciar. Se a cozedura estiver no modo de pausa, pressione  para iniciar.

Durante a cozedura, pressione uma vez  para pausar; pressione duas vezes  para cancelar o programa.

### Economia de energia

Quando o forno não estiver em uso, pressione por 3 segundos  para ativar o modo de economia de energia. O visor desliga. Sem qualquer operação do usuário, o forno mudará automaticamente para o modo de economia de energia após 10 minutos.

Quando o forno estiver no modo de economia de energia, basta pressionar qualquer tecla para o fazer sair.

### Notas diversas

- Ao girar um botão, o 'bip' soa apenas uma vez no início.
- Cada vez que um botão é pressionado, um 'bip' é ouvido, se não houver 'bip', a ação não é validada.
- Se um programa for selecionado, mas o botão não for pressionado em 5 minutos, o programa é cancelado.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**ATENÇÃO:** Certifique-se de que o dispositivo esteja desligado da fonte de alimentação antes de qualquer operação de manutenção e antes de substituir a lâmpada, especialmente para evitar qualquer risco de choque elétrico.

Nunca coloque água diretamente em áreas que ainda estão quentes.

### Superfícies de vidro

Para limpar superfícies de vidro, use uma esponja com uma pequena quantidade de detergente líquido e enxague com água morna.


Não use produtos abrasivos ou escovas de metal duro para limpar a porta de vidro do forno, o que pode riscar a superfície e fazer com que o vidro estilhaçe.

### Superfícies catalíticas autolimpantes

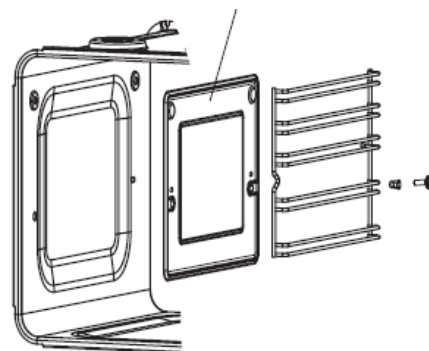
Os lados interiores do forno têm uma superfície tratada que permite uma limpeza automática. Recomenda-se que siga este procedimento em intervalos regulares para garantir o funcionamento correto do forno.

1- Retire todos os acessórios do forno, incluindo as grelhas.

2- Primeiro limpe a base do forno com água bem quente e detergente líquido da louça. Enxaguar e secar.

3- Defina o programa de convecção natural  para uma temperatura de 250°C. Deixe o forno ligado por 45 minutos.

4- Quando o forno estiver frio, passe uma esponja húmida nas outras paredes não catalíticas para remover resíduos de gordura e/ou sujidade.



**IMPORTANTE:** não use produtos abrasivos ou produtos de “especial forno” nas paredes catalíticas, isso pode danificá-las irreparavelmente.

Nota: Com o tempo e o uso, as paredes catalíticas podem mudar ligeiramente na cor, isso é normal e não afeta o seu funcionamento.

### Superfícies esmaltadas, envernizadas e inox

Todas as peças esmaltadas ou envernizadas devem ser limpas com água e detergente líquido, depois enxaguadas e seco com um pano húmido.

A limpeza deve ser feita quando as peças não estiverem quentes.

Não use esponjas de metal e/ou plástico, pós abrasivos ou sprays corrosivos.

Não pulverize ou lave os elementos de aquecimento ou a lâmpada do termóstato com produtos à base de ácido.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma limpeza inadequada.

Não use aparelhos a vapor para limpar o forno.

**Desmontagem e remontagem da porta do forno**

Para remover a porta do forno, siga estas instruções:

- Abra totalmente a porta, levante as abas posicionadas nas dobradiças.
- Feche parcialmente a porta puxando-a para cima ao mesmo tempo, para que seja possível soltar o suporte de montagem da dobradiça do seu local.
- Retire a porta.
- Para remontar, faça as mesmas operações em sentido inverso, tendo o cuidado de introduzir corretamente as abas das fixações nos seus respectivos entalhes.

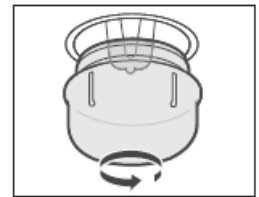
**Mudar a lâmpada**

A lâmpada utilizada neste forno é uma lâmpada específica resistente a altas temperaturas (230V~ / Halogéneo 25W máx., T300°C).

Para a sua substituição, certifique-se de que o dispositivo esteja desligado da rede elétrica para evitar qualquer risco de choque elétrico.

Desaperte a tampa de vidro protetora, remova a lâmpada, substitua-a por um modelo equivalente. Volte a colocar a tampa de vidro.

Este aparelho contém uma fonte luminosa de classe de eficácia energética G.



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

As informações na ficha do produto foram indicadas em conformidade com o Regulamento Delegado (UE) n.º 65/2014 da Comissão que complementa a Diretiva 2010/30/UE do Parlamento Europeu e do Conselho no que diz respeito à rotulagem energética de fornos e exaustores domésticos.

### Fornos domésticos



Marca	Brandt
Identificação do modelo	BFKC2070X
Índice de eficiência energética EEI	94
Classe de eficiência energética	A
Consumo de energia por ciclo (CE cavidade elétrica) em modo convecção natural kWh	0,99
Consumo de energia por ciclo (CE cavidade elétrica) em modo calor giratório kWh	0,79
Número de cavidades	1
Fonte de calor (eletricidade ou gás)	Eletricidade
Volume por cavidade (l)	70

Os métodos de medição e cálculo são de acordo com as normas acima mencionadas e foram aplicadas a fim de estabelecer a conformidade com as exigências da eco conceção EN60350-1.

**SERVIÇO APÓS-VENDA****INTERVENÇÕES**

As eventuais intervenções a fazer no vosso aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado da marca. Aquando da vossa chamada, mencionar a referência completa do aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações aparecem na placa sinalética.



<b>Brandt</b> FOUR ELECTRIC / MULTI ELECTRIC OVEN Service: BKFC2070X2	<b>BKFC2070X</b> S/N XX XX XXXXX Model: 65M90E0-E110300	220-240V - 50Hz/60Hz Max 3000W Service conse. = CS 69526 F+95060 CERGY PONTORSE CEDEX	  MADE IN CHINA
---	---	---	---