ES

Benavent

BHM200X

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA COCINA EMPOTRABLE

Estimado cliente:

Nuestro objetivo es ofrecer productos de calidad que superen sus expectativas, por lo que le ofrecemos productos fabricados en instalaciones modernas y sometidos cuidadosa y especialmente a pruebas de calidad.

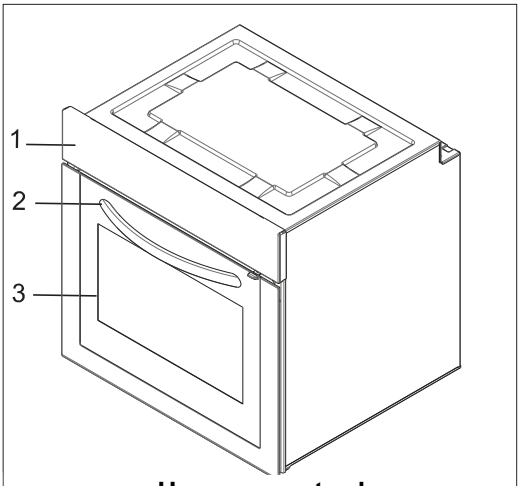
Este manual se ha redactado para ayudarle a utilizar el aparato, que se ha fabricado con la última tecnología, de manera segura y con la máxima eficacia.

Antes de utilizar este aparato, lea esta guía detenidamente, en la que encontrará la información básica para una instalación, mantenimiento y uso seguro. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado más cercano para la instalación del producto.

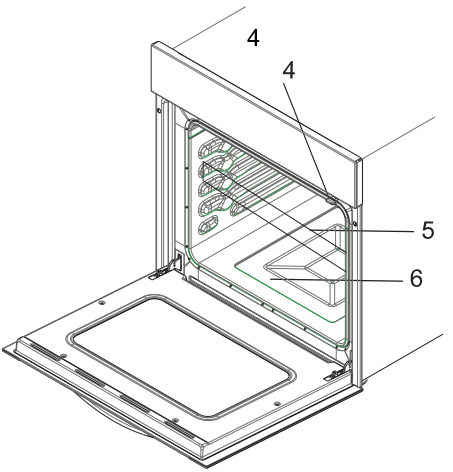
ÍNDICE

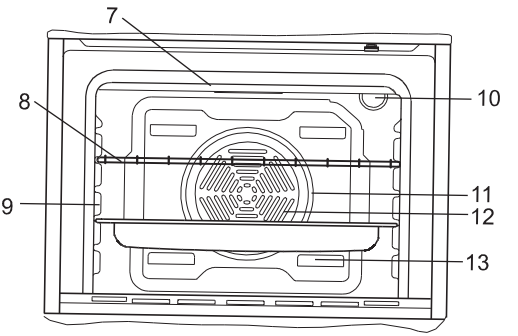
1-Presentación y tamaño del producto
2-Avisos de seguridad
3-Preparación para instalación y uso
4-Cómo utilizar el horno
5-Limpieza y mantenimiento del horno
6-Reparaciones y transporte

PARTE 1: PRESENTACIÓN Y TAMAÑO DEL PRODUCTO



Horno empotrado





LISTA DE COMPONENTES:

1- Panel de control
2- Asa de la puerta del horno
3- Puerta delantera del horno
4- Bloqueo para niños
5- Bandeja
6- Resistencia inferior del horno (debajo de la placa)
7- Resistencia superior del horno (debajo de la placa)
8- Parrilla de alambre
9- Estantes
10- Luz del horno
11- Resistencia turbo (debajo de la placa)
12- Motor turbo (debajo de la placa)
13- Obturadores de salida de aire

2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA ESTE MANUAL DETENIDA Y COMPLETAMENTE ANTES DE UTILIZAR LA COCINA; GUÁRDELO PARA CONSULTARLO CUANDO SEA NECESARIO.
ESTE MANUAL SE HA REDACTADO PARA MÁS DE UN MODELO. SU COCINA PODRÍA NO TENER ALGUNAS DE LAS FUNCIONES EXPLICADAS EN ÉL. PRESTE ATENCIÓN A LAS EXPLICAICONES QUE TENGAN ILUSTRACIONES MIENTRAS ESTÉ LEYENDO EL MANUAL DE INSTRUCCIONES.

Advertencias Generales de Seguridad

- Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años, personas con discapacidades mentales, físicas y sensoriales, e incluso personas con falta de experiencia/conocimiento, siempre y cuando se les vigile o instruya en el uso del mismo, de modo seguro y que entiendan los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán limpiar ni realizar el mantenimiento del mismo sin vigilancia.
- ADVERTENCIA: El aparato se calienta durante su uso, así como también se calientas sus partes accesibles. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores. Mantenga alejados a los menores de 8 años, a menos que los vigile constantemente.
- ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no guarde cosas sobre la superficie de cocción.
- ADVERTENCIA: En caso de que la superficie esté agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- El aparato no está diseñado para funcionar mediante temporizadores externos ni sistemas de control a distancia.
- El aparato se calienta durante su uso. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores del interior del horno.
- Los mangos sostenidos por poco tiempo se pueden calentar durante el uso.
- No utilice detergentes abrasivos ni estropajos de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno ni ninguna otra superficie del horno, pues se puede rayar, y con ello puede dar lugar a la rotura del mismo.
- No utilice aparatos de vapor para la limpieza del aparato.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la bombilla; con ello evitará la posibilidad de cualquier descarga eléctrica.
- ATENCIÓN: Cuando el gratinador o el grill estén usándose, es posible que las piezas estén calientes. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

- El aparato se fabrica de acuerdo con las normas locales e internacionales, así como con los reglamentos aplicables.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos de mantenimiento autorizados. Podría correr riesgos si realiza la instalación o reparación una persona que no pertenezca al servicio técnico oficial. Es peligroso alterar o modificar las características del aparato en modo alguno.

- Antes de instalar la encimera, asegúrese de que sean compatibles las condiciones de la instalación del gas (tipo de gas, presión del gas, o tensión y frecuencia eléctrica), así como los ajustes del aparato. En la etiqueta correspondiente aparecen indicados los valores de ajuste del aparato.
- ATENCIÓN: Este producto está destinado únicamente al uso doméstico en interiores, no debiendo utilizarse para ningún otro propósito ni ninguna otra aplicación, como un uso no doméstico o su uso en un entorno comercial.
- No trate de levantar o mover el aparato tirando del asa de la puerta.
- Se han tomado todas las medidas posibles para garantizar su seguridad. El vidrio puede romperse; tenga cuidado al limpiarlo para no rallarlo. No golpee el vidrio con los accesorios.
- Asegúrese de que el cable de corriente no se dañe ni retuerza durante la instalación. Si el cable de corriente está dañado, debe acudir al fabricante, distribuidor, servicio técnico o similares personas capacitadas, para poder reemplazarlo y evitar así cualquier peligro.
- Cuando la puerta delantera está abierta, no permita que los niños se suban a la puerta o se sienten sobre ella.

Advertencias sobre la Instalación

- No utilice el horno hasta que esté totalmente instalado.
- La instalación y la puesta en marcha de este aparato debe realizarla un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño provocado por una instalación incorrecta o llevada a cabo por personal no autorizado.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no se haya dañado durante el transporte. En caso de que encuentre un defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. Los materiales utilizados para el embalaje (nylon, grapas, corchos, etc…) pueden ser perjudiciales para los niños; por tanto, deben recogerse y desecharse de inmediato.
- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.
- Los muebles y materiales anexos al aparato deberán estar preparados para soportar temperaturas mínimas de 100ºC.

Durante el uso

- Cuando utilice el horno por primera vez, habrá un cierto olor producido por los materiales aislantes y calentadores. Por esta razón, y antes de usar el horno, hágalo funcionar en vacío y a máxima temperatura durante 45 minutos. Al mismo tiempo, necesita ventilar correctamente el lugar donde se encuentra instalado el horno.
- Tanto las partes internas como externas del horno se calientan durante su uso. Dé siempre un paso atrás cuando abra la puerta del horno, a fin de permitir que salga cualquier acumulación de vapor o calor. Existe el riesgo de quemaduras.
- No coloque materiales inflamables ni combustibles en, ni cerca de, el aparato cuando lo esté utilizando.
- Utilice siempre guantes de horno para quitar y volver a colocar los alimentos en el mismo.
- No deje el aparato sin vigilancia cuando esté cocinando con grasas sólidas o aceites. Pueden prenderse fuego por el calor extremo. Nunca vierta agua sobre llamas causadas por aceites o grasas. Tape la olla o la sartén con su tapa para detener las llamas provocadas en esta situación y apague el fuego.
- Desenchufe el aparato si no va a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo. Mantenga apagado el mando principal. Cuando no vaya a usar el aparato, mantenga cerrada la llave de paso del gas.

- Asegúrese de que los mandos de la cocina estén siempre en la posición "0" (apagado) cuando no la esté utilizando.
- Las bandejas se inclinan al tirar de ellas. Tenga cuidado de no derramar los líquidos calientes.
- Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no introduzca nada en ellos. Puede desequilibrar el aparato o romper la tapa.
- No introduzca objetos pesados ni inflamables (p. ej. nylon, bolsas de plástico, papel, ropa, etc.) dentro del cajón inferior. Esto incluye recipientes con accesorios de plástico (por ejemplo, asas).
- No cuelque toallas, paños ni trapos en el aparato ni en sus tiradores.

Durante la limpieza y el mantenimiento

- Apague siempre el aparato antes de limpiarlo o realizar cualquier tarea de mantenimiento. Podrá hacerlo tras apagar el aparato, o desconectar éste de la corriente.
- No quite las perillas de los mandos para limpiar la banda frontal.

POR EFICIENCIA Y SEGURIDAD DEL APARATO, LE RECOMENDAMOS QUE SIEMPRE UTILICE PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES Y QUE EN CASO DE NECESIDAD SÓLO SE PONGA EN CONTACTO CON UN SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.

PARTE 3: PREPARACIÓN PARA INSTALACIÓN Y USO

Este horno moderno, práctico y funcional fue fabricado con piezas y materiales de mejor calidad y satisfará sus necesidades desde todo punto de vista. Lea este manual para obtener los mejores resultados y no tener ningún problema en el futuro. La información que se proporciona a continuación contiene reglas que son necesarias para colocar el artefacto y realizar tareas de mantenimiento correctamente. Estas reglas deberán ser leídas sin falta, especialmente por los técnicos que colocarán el artefacto.

¡PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ASISTENCIA AUTORIZADO PARA LA INSTALACIÓN DEL HORNO!

3.1 CÓMO ELEGIR UN LUGAR PARA EL HORNO

Existen varios puntos a tener en cuenta en el momento de elegir un lugar para el horno. Asegúrese de tener en cuenta las recomendaciones que daremos a continuación para evitar problemas y situaciones peligrosas que podrían ocasionarse.

- Cuando elija un lugar para el horno, debe prestarse atención de que no haya cerca materiales inflamables o combustibles, tales como cortinas, hule, etc., que pueden prenderse fuego rápidamente.

- Los muebles que se encuentren alrededor del horno deben estar fabricados con materiales resistentes a temperaturas que superen los 50 ºC.

- La figura 1 muestra los cambios que se deben realizar al armario de pared y a los extractores de aire que se encuentran encima del horno combinado y empotrado como así también las alturas mínimas desde la base del horno.
  Por lo tanto, el extractor de aire debe estar a una altura mínima de 65 cm desde la base del hornillo. Si no hay extractores de aire, la altura no debe ser inferior a 70 cm.

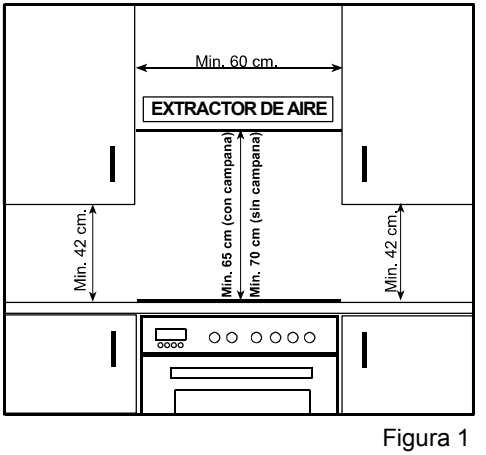
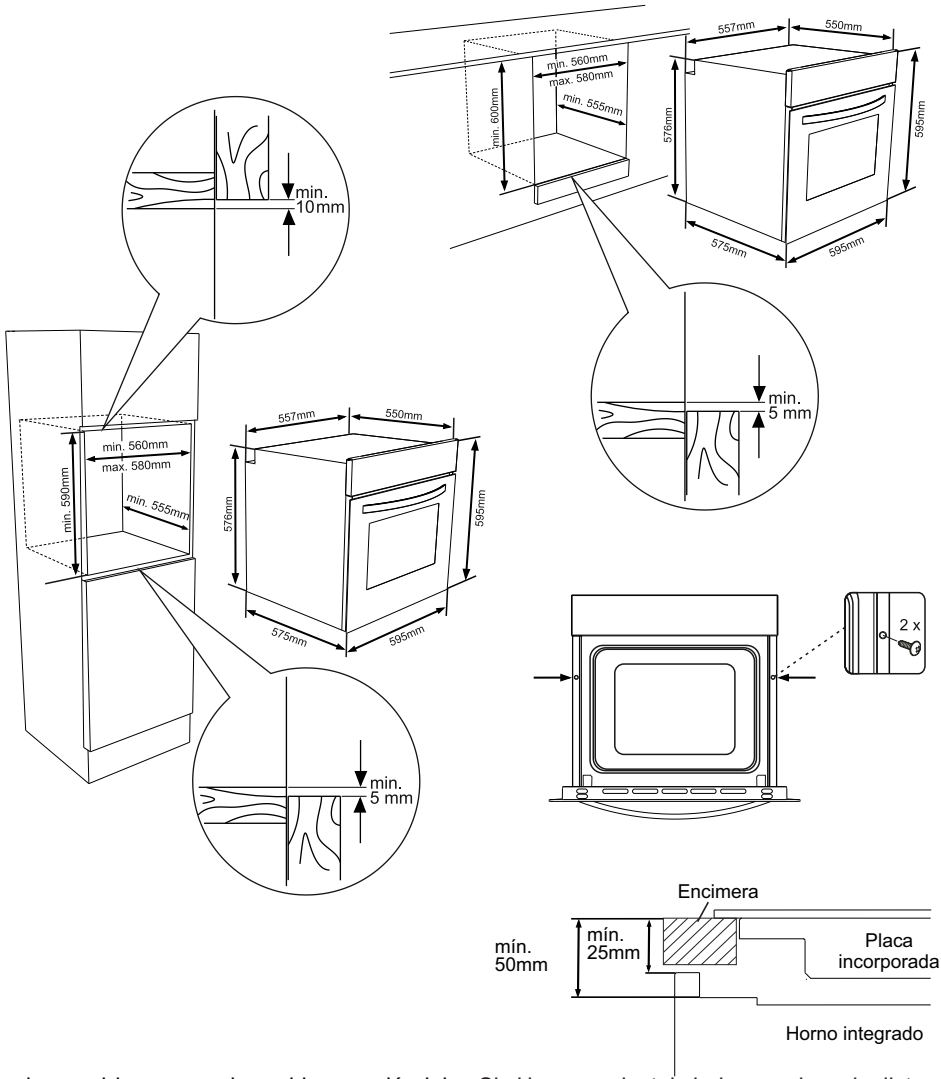


Figura 1

3.2. INSTALACIÓN DEL HORNO EMPOTRADO



Introduzca el horno en el mueble empujándolo hacia dentro. Abra la puerta del horno e inserte 2 tornillos en los agujeros situados en el marco del horno. Apriete los tornillos cuando el marco del horno entre en contacto con la superficie de madera del armario.

Si el horno se instala bajo una placa, la distancia entre la encimera y el panel superior del horno debe ser de 50mm como mínimo y la distancia entre la encimera y la parte superior del panel de control debe ser de 25mm como mínimo.

Las dimensiones y materiales del armario donde se instalará el horno deben ser correctos y resistentes a los incrementos de temperatura. Para realizar una instalación correcta, se debe evitar el contacto con partes eléctricas o aisladas. Las partes aisladas se deben colocar de tal manera que no se puedan quitar utilizando ningún tipo de herramienta. No se recomienda instalar el artefacto cerca de un refrigerador o de un congelador. De lo contrario, se verá afectado el funcionamiento de los artefactos antes mencionados debido al calor que emana el horno.

Después de sacar el horno de su envoltorio, asegúrese de que el horno no esté dañado. Si sospecha que el artefacto sufrió algún daño, no lo utilice y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado de inmediato.

3.4 CABLEADO Y SEGURIDAD DEL HORNO EMPOTRADO:

Se deben cumplir las siguientes instrucciones cuando se realiza el cableado:

- El cable con conexión a tierra debe estar conectado con el tornillo con la marca de conexión a tierra (⏚). La conexión del cable de alimentación se debe realizar tal como se indica en la figura 6. Si en el lugar de instalación no hay un tomacorriente con descarga a tierra que cumpla con las normas, comuníquese inmediatamente con el servicio de asistencia técnica autorizado.
- El tomacorriente con descarga a tierra debe estar cerca del artefacto. No utilice nunca un cable de extensión. El cable de alimentación no debe estar en contacto con la superficie caliente del producto.
- Si se daña el cable de alimentación, comuníquese con el servicio de asistencia técnica autorizado. Sólo el servicio de asistencia técnico autorizado puede cambiar el cable de alimentación.
- El servicio de asistencia técnica autorizado debe realizar el cableado del artefacto. Se debe utilizar un cable de alimentación H050V V-F.
- Si el cableado es defectuoso, puede dañar el artefacto. Dicho daño ***no se encuentra cubierto por la garantía.***
- El artefacto está diseñado para funcionar con una corriente de 220 – 240 V. Si la el suministro eléctrico no es igual al valor mencionado anteriormente, comuníquese inmediatamente con el servicio de asistencia técnica autorizado.

El fabricante declara que no se hace responsable de ningún tipo de daño o pérdida que se produzca por la falta de cumplimiento de las normas de seguridad.

3.5 CABLEADO Y SEGURIDAD DEL HORNO COMBINADO Y EMPOTRADO:

El servicio de asistencia técnica autorizado debe realizar el cableado del artefacto. El artefacto está diseñado para funcionar con una corriente de 220 – 240 V .

Si la el suministro eléctrico no es igual al valor mencionado anteriormente, comuníquese inmediatamente con el servicio de asistencia técnica autorizado. La conexión del artefacto se debe realizar tal como se indica en la figura 7. El artefacto está diseñado para conexiones fijas al suministro eléctrico. Coloque un disyuntor multipolar dentro del circuito de suministro con una abertura de contacto de 3 mm como mínimo (con funcionamiento de retardo y de 16 A)

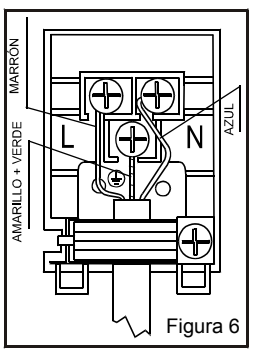


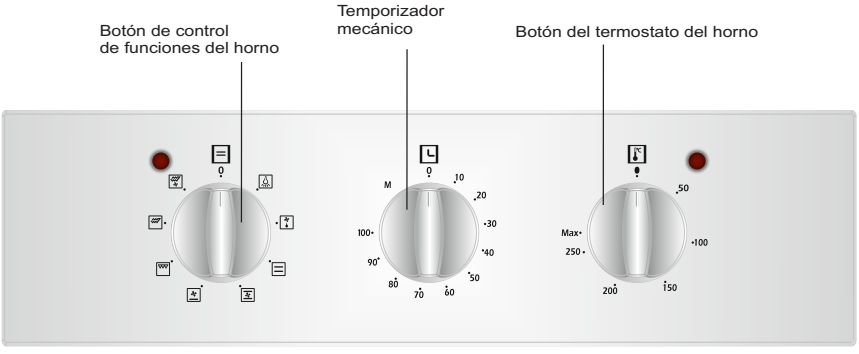
Figura 6

3.6 AVISOS DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES GENERALES:

- Este artefacto se fabrica conforme a las instrucciones de seguridad pertinentes y relacionadas con artefactos eléctricos. Sólo los técnicos del servicio de asistencia técnica autorizados que hayan sido capacitados por el fabricante podrán realizar las tareas de mantenimiento y reparación. Realizar la instalación y las tareas de reparación sin cumplir las normas puede ser peligroso.
- La superficie externa se calentará cuando el artefacto se encuentre en funcionamiento. Los elementos que calientan la superficie interna del horno y el vapor que se emana son sumamente calientes. Estas secciones mantendrán el calor durante un cierto tiempo aunque el artefacto esté apagado. Nunca toque las superficies calientes. Mantenga alejados a los niños.
- No se aleje del hornillo cuando cocine con grasa o aceite. Se puede producir una llamarada en caso de sobrecalentamiento. Nunca vierta agua sobre un aceite en llamas. Para apagar la llama, tape la olla o sartén y apague el hornillo inmediatamente.
- Para cocinar en el horno, se deben ajustar los botones de ajuste de temperatura y función de horno y, en caso de encontrarse disponible, se debe programar el temporizador. De lo contrario, el horno no funcionará.
- Cuando la puerta o bandeja del horno está abierta, no coloque nada encima de ellas. Puede afectar el equilibrio del artefacto o romper la puerta.
- Desenchufe el artefacto cuando no se encuentre en funcionamiento.
- Proteja el artefacto contra efectos atmosféricos. No lo deje bajo el sol, lluvia, nieve, suciedad, etc.

PARTE 4: CÓMO USAR EL HORNO

4.1 PANELES DE CONTROL



4.5 CÓMO UTILIZAR EL HORNO DEL ARTEFACTO:

Botón de control de funciones horno:

Para seleccionar las funciones del horno (figura 10) que se explican en la próxima parte y la tabla 1, ajuste el botón de selección de función y el botón del termostato del horno juntos a la temperatura que desee. De lo contrario, la etapa de función que seleccionó no funcionará.

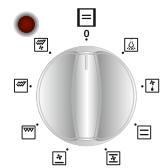


Figura 10

Botón del termostato del horno:

Para seleccionar la temperatura del horno (figura 11), utilice el botón de control de funciones del horno ya que se utiliza el mismo botón para ambas funciones. Cuando la temperatura en el interior del horno alcanza el valor fijado, el termostato cortará el circuito y la luz del termostato de apagará. Cuando la temperatura se encuentre por debajo del valor fijado, el termostato y la luz del termostato se encenderán nuevamente.

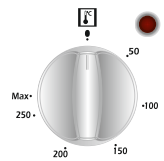


Figura 11

Funciones del horno

* Las funciones de su horno pueden ser diferentes dependiendo del modelo que tenga

Lámpara del horno

Solo la luz del horno se encenderá y permanecerá encendida en cualquier opción.

Función de cocinado estático

El termostato del horno y las luces de advertencia como también los elementos de calentamiento superior e inferior se encenderán.

La función de cocinado estático emite calor de tal manera que se asegure el cocinado óptimo tanto de la comida de arriba como la de abajo. Esta función es ideal para hacer pastas, pasteles, pasta al horno, lasaña y pizza. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos y, para este programa, es preferible usar una sola bandeja.

Función de descongelamiento

Las luces de advertencia se encenderán y el ventilador entrará en funcionamiento.

Si quiere usar la opción de descongelamiento coloque la bandeja con la comida en la tercera ranura empezando por abajo. Se recomienda que para descongelar la comida utilice una bandeja de horno para que el agua no se derrame. Durante esta función su comida no se va a cocinar ni hornear. Esta opción solo le permitirá descongelar.

Función de calentamiento inferior y de ventilador

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y el elemento de calentamiento inferior y el ventilador entrarán en funcionamiento.

La función de calentamiento inferior y del ventilador es la mejor opción para calentar alimentos de forma uniforme en poco tiempo. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.

Función de parrilla

El termostato del horno, las luces de advertencia y el calentador de la parrilla se encenderán.

Esta función se utiliza para asar a la parrilla y tostar alimentos; utilice las bandejas superiores del horno. Unte ligeramente la rejilla metálica con aceite para evitar que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja debajo para evitar el goteo de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos

Aviso: Cuando ase, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno se debe ajustar a 190º C.

Función de parrilla rápida

El termostato del horno, las luces de advertencia, el calentador de la parrilla y el elemento de calentamiento superior se encenderán.

Esta función se utiliza para asar más rápido y para cubrir una superficie mayor, por ejemplo para asar carnes, utilice las bandejas superiores del horno. Unte ligeramente la rejilla metálica con aceite para evitar que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja debajo para evitar el goteo de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos

Aviso: Cuando ase, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno se debe ajustar a 190°C.

Función de ventilador

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y el elemento de calentamiento inferior y el ventilador entrarán en funcionamiento.

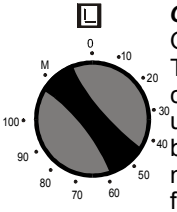
Esta función es óptima para obtener un buen resultado a la hora de hornear pasteles. El cocinado se lleva a cabo a través de los elementos de calentamiento inferiores y superiores dentro del horno y a través del ventilador que permite la circulación del aire, lo que proporcionará un ligero efecto de parrilla a la comida. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.

Función de parrilla doble y de ventilador

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán. El calentador de la parrilla y el elemento de calentamiento superior entrarán en funcionamiento.
Esta función se utiliza para asar más rápido los alimentos más gruesos y para cubrir una superficie mayor. Tanto el elemento de calentamiento superior como la parrilla se activarán junto con el ventilador para garantizar que el pollo se cocina de forma uniforme. Para asar a la parrilla, utilice las bandejas superiores del horno. Unte ligeramente la rejilla metálica con aceite para evitar que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la rejilla. Coloque siempre una bandeja debajo para evitar el goteo de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.

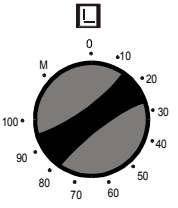
Aviso: Cuando ase, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno se debe ajustar a 190°C.

UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR MECÂNICO:



Operação manual
Quando coloque o botão do Temporizador na posição M como indicado na figura, pode utilizar o forno.Quando o botão do temporizador está na posição 0, o forno não funcionará.

Operação com definição do tempo
Coloque o botão do temporizador num valor entre 0-100 minutos, como indicado na figura. O forno pára quando o tempo definido findou e o temporizador emite um som de aviso.



PLATOS	INFERIOR-SUPERIOR			VENTILADOR INFERIOR-SUPERIOR			PARRILLA GRILL		
	Posic. Termostato (ºC)	*Posic. Estante*	*Tiempo de cocción (min.)*	*Posic. Termostato (ºC)*	*Posic. Estante*	*Tiempo de cocción (min.)*	*Posic. Termostato (ºC)*	*Posic. Estante*	*Tiempo de cocción (min.)*
Pastelería hojaldrada	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Pasteles	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Galletas	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Albóndigas a la parrilla							200	4	10 - 15
Platos caldosos	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Pollos	200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Cortes							200	3 - 4	15 - 25
Bistecs							200	4	15 - 25
Pasteles en dos bandejas									
Dulces en dos bandejas									

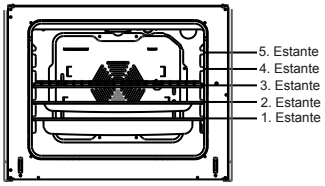
* Cocine con brocheta de pollo asado

Accesorios que utilizan en el horno:

Se recomienda que utilice los recipientes que se indican en la tabla de acuerdo con el alimento que cocinará en el horno. Aparte de las bandejas del horno y la brocheta interna para asar y gratinar pollo que se suministran junto con el horno, también puede utilizar recipientes de vidrio, cuchillos para torta, bandejas especiales de horno adecuadas para este horno que se encuentran disponibles en el mercado. Preste atención a la información que el fabricante suministra acerca de este tema.

Si se utilizan recipientes pequeños, coloque este contenedor en la parrilla de alambre interna para que se encuentren justo en el medio de la parilla. La información que se suministra a continuación se debe implementar para recipientes esmaltados.

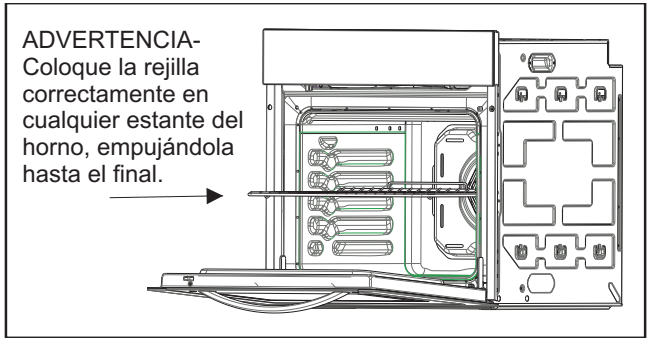
Si el alimento que se desea cocinar no cubre completamente a la bandeja del horno, si el alimento se saca del congelador o si la bandeja se utiliza para recoger el jugo que pierden los alimentos durante el gratinado, es posible que la bandeja se deforme debido a las altas temperaturas que se forman durante la cocción o fritura. Sin embargo, la bandeja recuperará su forma después de enfriarse una vez terminada la cocción. Éste es un efecto físico normal que se provoca durante la transferencia de calor. No coloque una bandeja o recipiente de vidrio en un entorno frío inmediatamente después de haber cocinado en ellos. No los coloque en superficies frías y húmedas. Colóquelos sobre un paño seco para que se enfríen lentamente. De lo contrario, la bandeja o recipiente de vidrio se puede romper. Si va a gratinar en el horno, le recomendamos utilizar la parilla en la bandeja, que se suministra junto con el producto (en caso de que su producto incluya este equipo). De esta manera el aceite que se salpique o pierda no ensuciará el interior del horno. Si va a utilizar la parrilla de alambre grande, coloque una bandeja en uno de los estantes inferiores para evitar la acumulación de aceites. Para facilitar la limpieza, agregue un poco de agua en la bandeja. Cuando ase a la parilla, utilice el estante 3ó 4 y aceite la parilla para evitar que el alimento que asará se pegue a la parilla.



Parilla de alambre: Se utiliza para gratinar o para colocar distintos recipientes, que no sea la bandeja de cocción, sobre él.

Bandeja profunda: Se utiliza para cocinar estofados.

`


ADVERTENCIA-
Coloque la rejilla
correctamente en
cualquier estante del
horno, empujándola
hasta el final.

PARTE 5: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

5.1 LIMPIEZA

Antes de limpiar el horno, asegúrese de que todos los botones de control estén apagados y el artefacto esté frío. Desenchufe el artefacto.

No utilice materiales de limpieza con partículas que pueden rayar las partes esmaltadas y pintadas del horno. **Utilice limpiados cremosos o líquidos que no posean partículas.**

No utilice cremas cáusticas, polvos de limpieza abrasivos, lana de hilo dura o herramientas contundentes dado que pueden dañar la superficie. Si el excedente de líquido que se derrama en su horno se quema, puede dañar el esmalte. Limpie el líquido derramado inmediatamente. No utilice limpiadores con vapor para limpiar el horno.

Cómo limpiar el interior del horno

Asegúrese de desenchufar el horno antes de comenzar a limpiarlo. Podrá limpiar mejor el interior del horno si el horno está ligeramente templado. Limpie el horno con un paño suave humedecido con agua y jabón después de cada uso. Luego, vuelva a limpiarlo con un paño húmedo y séquelo. Es necesario realizar una limpieza completa de manera periódica utilizando un material de limpieza líquido. No limpie el horno con limpiadores secos o en polvo. No es necesario limpiar la parte posterior y los laterales del armazón interno de productos con armazones de esmalte catalítico. Sin embargo, se recomienda que lo cambie después de un cierto período de tiempo y de acuerdo con el uso.

5.2 MANTENIMIENTO:

Cómo cambiar la luz del horno

Se recomienda que esta tarea la realice el servicio de asistencia técnica autorizado. Desenchufe el horno y asegúrese de que esté frío. Después de quitar la tapa, extraiga la bombilla. Introduzca una bombilla nueva resistente a 300 en el lugar donde extrajo la otra bombilla. Después, coloque el vidrio de protección de la bombilla en su lugar. Después de esto, el horno estará listo para ser usado.

PARTE 6: REPARACIONES Y TRANSPORTE

6.1 REQUISITOS A CUMPLIR ANTES DE PONERSE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ASISTENCIA

TÉCNICA ***en caso de que el horno no funcione:***

El horno puede estar desenchufado debido a un apagón. En los modelos que tienen un temporizador, el tiempo puede no estar regulado.

Si el horno no calienta,

la temperatura puede no haberse ajustado con el interruptor de control del calentador del horno.

Si la lámpara que se encuentra en el interior del horno no enciende,

debe comprobar que haya suministro eléctrico.
debe controlar si las lámparas funcionan. Si las lámparas no funcionan, puede cambiarlas siguiendo la guía.

Cocción (si la parte superior e inferior no cocinan igual),

Controle la ubicación de los estantes, el período de cocción y los valores de calor de acuerdo con el manual.

Si a pesar de realizar estos pasos continúa teniendo problema con el producto, comuníquese con el "servicio de asistencia técnica autorizado"

6.2 INFORMACIÓN RELACIONADO CON EL TRANSPORTE,

en caso de que necesite transporte,

Guarde el embalaje original del productor para utilizarlos cuando deba transportar el producto. Siga las señales de trasporte de la caja.
Sujete la cocina con cinta en las partes superiores, sombreros y cabezales y porta cacerolas a los paneles de la cocina.
Coloque un papel entre la cubierta superior y el panel de la cocina, cubra la cubierta superior y luego péguela con cinta a las superficies laterales del horno. Pegue cartón o papel en la cubierta frontal, en el vidrio interno del horno dado que será conveniente que las bandejas y la parrilla de alambre del horno no dañen la cubierta del horno durante su traslado.
También debe cubrir los laterales del horno.

Si no tiene el embalaje original*,*

Tome las medidas necesarias para evitar que las superficies externas (superficies de vidrio o pintadas) del horno no se golpeen.

Marca		Benavent
Modelo		**BHM200X**
Tipo de horno		ELÉCTRICO
Masa	Kg	28,0(+/-2)
Indice de eficiencia energética – convencional		118,4
Índice de eficiencia energética – ventilación forzada		104,6
Clase energética		A
Consumo de energía (electricidad) - convencional	kWh/ciclo	0,94
Consumo de energía (electricidad) – ventilación forzada	kWh/ciclo	0,83
Número de cavidades		1
Fuente de calor		ELÉCTRICO
Volumen	L	58
Este horno cumple con EN 60350-1		

Trucos para ahorrar energía

Horno

-A ser posible, cocine los alimentos juntos.

- Mantenga el tiempo de precalentamiento durante poco tiempo.

-No prolongue el tiempo de cocción.

-No olvide apagar el horno al final de la cocción.

- No abra la puerta del horno durante el periodo de cocción.

El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.
Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Benavent

PT

BHM200X

MANUAL DE INSTRUÇÕES DO FOGÃO A GÁS ENCASTRÁVEL

Estimado cliente,

O nosso objectivo é oferecer produtos de qualidade, contruídos em instalações modernas, com muito cuidado e testes de qualidade.

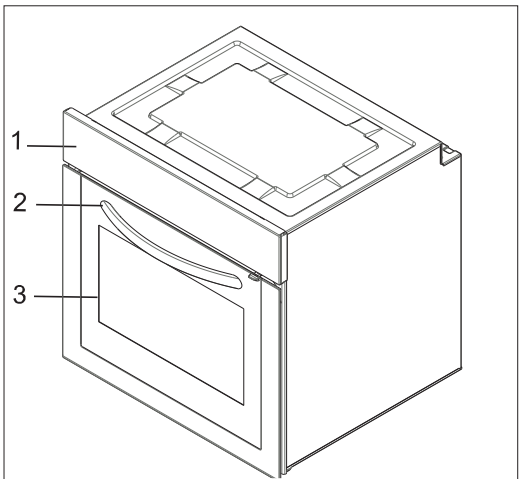
Este manual contém todas as informações necessárias para utilizar este aparelho concebido com a tecnologia mais recente, com a máxima confiança e eficácia.

Antes de utilizar o aparelho, leia com atenção este manual que contém a informação básica para uma instalação, manutenção e utilização correcta e segura. Contacte o seu agente de Serviço Autorizado para instalar o produto.

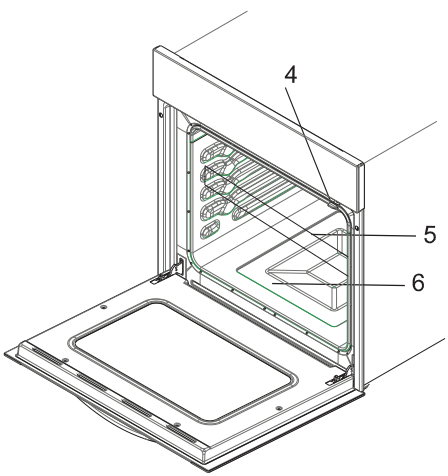
ÍNDICE

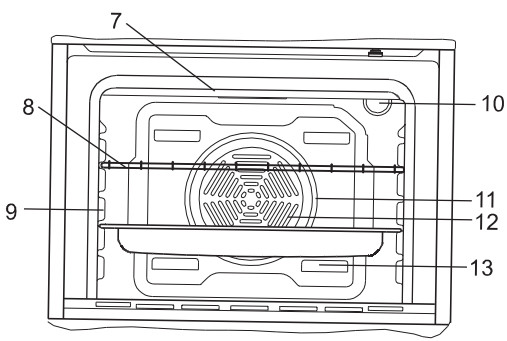
1-Apresentação e tamanho do produto
2-Recomendações
3-Preparação para a instalação e utilização
4-Utilização do fogão
5-Limpeza e manutenção do fogão
6-Assistência e transporte

PARTE 1: APRESENTAÇÃO E TAMANHO DO PRODUTO



Fogão encastrável





DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

1- Painel de controlo
2- Manípulo da porta do forno
3- Porta do forno
4- Bloqueio criança
5- Tabuleiro
6- Resistência inferior do forno (atrás do tabuleiro)
7- Resistência superior do forno (atrás do tabuleiro)
8- Grelha
9- Suportes
10- Lâmpada do forno
11- Resistência turbo (atrás do tabuleiro)
12- Motor turbo (atrás do tabuleiro)
13- Saídas de ar

2. AVISOS DE SEGURANÇA

LER COMPLETA E CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO, E MANTENHA AS MESMAS NUM LOCAL ADEQUADO PARA CONSULTA QUANDO NECESSÁRIO. ESTE MANUAL ESTÁ PREPARADO CONJUNTAMENTE PARA MAIS DO QUE UM MODELO. O SEU APARELHO PODE NÃO TER ALGUMAS DAS FUNÇÕES MENCIONADAS NESTE MANUAL. PRESTAR ESPECIAL ATENÇÃO QUANDO ESTIVER A LER O MANUAL DE FUNCIONAMENTO.

Advertências gerais de segurança

- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou com falta de conhecimento e experiência, se forem supervisionadas ou se receberem formação relativamente à utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem serem supervisionadas.
- AVISO: O aparelho e as respectivas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Deve tomar as devidas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos devem ser mantidas afastadas a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guardar itens nas superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver fendida, desligue o produto para prevenir a possibilidade

de choques eléctricos.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deve tomar as devidas precauções para não tocar os elementos quentes dentro do forno.
- Durante a utilização, as pegas mantidas durante curto período de tempo em utilização normal, podem ficar quentes.
- Não utilizar agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno porque a superfície pode ficar danificada e o vidro riscado, o que pode resultar na quebra do vidro ou em danos na superfície.
- Não utilizar um agente de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- AVISO: Verifique se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para prevenir eventuais choques eléctricos.
- CUIDADO: As partes acessíveis podem estar quentes quando está a cozinhar ou o grelhador está em funcionamento. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.

- O seu aparelho é produzido de acordo com as normas e regulamentações locais e internacionais aplicáveis.
- Os trabalhos de manutenção e de reparação devem apenas ser realizados por técnicos de reparação autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que forem realizados por

pessoal técnico não autorizado podem constituir um perigo para si. É perigoso alterar ou modificar seja de que modo for as especificações do aparelho.
- Antes de instalar, verificar se as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão de gás ou tensão eléctrica e frequência) e se as regulações do aparelho são compatíveis. As condições de ajuste deste produto estão indicadas na etiqueta.
- CUIDADO: Este aparelho destina-se apenas para cozinhar alimentos e é concebido apenas para uso doméstico interior e não deve ser utilizado para outra finalidade ou para qualquer outra aplicação, seja para uso não-doméstico ou comercial ou para aquecimento de espaços.
- Não tentar levantar ou deslocar o aparelho puxando pela pega da porta.
- Para sua segurança, foram aplicadas todas as possíveis medidas de segurança. Uma vez que o vidro pode partir-se, deve ter cuidado quando o está a limpar para evitar fazer riscos. Evitar dar pancadas ou impactos no vidro com acessórios.
- Assegurar que o cabo de alimentação não fica entalado durante a instalação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, o respectivo agente de serviço ou uma pessoa qualificada para prevenir danos.
- Quando a porta do forno está aberta, não deixar as crianças subir ou sentar-se na mesma.

Avisos de instalação

- Não utilizar o aparelho sem este estar completamente instalado.
- O aparelho deve ser instalado e colocado em funcionamento por um técnico autorizado. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por uma colocação e instalação incorrecta do aparelho efectuadas por pessoas não autorizadas.
- Quando retirar o aparelho da embalagem, verificar se não foi danificado durante o transporte. Se constatar algum dano, não utilizar o aparelho e contactar imediatamente o serviço autorizado de manutenção. Como os materiais utilizados para a embalagem (nylon, agrafos, esponja…etc.) podem causar efeitos nocivos nas crianças, devem ser recolhidos e removidos de imediato.
- Proteger o seu aparelho contra os efeitos atmosféricos. Não o expor à luz solar, chuva, neve...etc.
- Os materiais à volta do aparelho (estrutura de protecção exterior) devem ter capacidade para suportar temperaturas mínimas de 100ºC.

Durante a utilização

- Quando utilizar o forno pela primeira vez, pode surgir um certo odor proveniente dos materiais de isolamento e dos elementos que aquecem. Por isso, antes de utilizar o seu forno, utilize-o vazio na temperatura máxima e durante 45 minutos. Ao mesmo tempo, deve arejar correctamente o local onde o aparelho está instalado.
- Durante a utilização, a superfície exterior e interior do forno ficam quentes. Quando estiver a operar com a porta do forno, afaste-se para evitar o vapor quente que sai do mesmo. Há o perigo de queimaduras.
- Não colocar materiais inflamáveis ou combustíveis, dentro ou junto do aparelho quando este estiver em funcionamento.
- Usar sempre luvas para retirar e substituir alimentos dentro do forno.
- Não deixar o fogão sem vigilância quando cozinhar com óleos sólidos ou líquidos. Podem incendiar-se em condições de aquecimento extremo. Nunca verter água por cima das chamas que forem originadas pelo óleo. Tapar a caçarola ou a frigideira com a respectiva tampa de modo a conter a chama que surgiu nesta situação e desligar o fogão.

- Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, este deve ser completamente desligado. Manter o interruptor principal desligado. E quando não utilizar o aparelho, manter a válvula do gás fechado.
- Assegurar que os botões de controlo do aparelho estão sempre na posição “0”(desligado) quando este não está a ser utilizado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando são retirados. Ter cuidado para não derramar líquido quente.
- Quando a porta ou a estufa estão abertas, não deixar nada em cima das mesmas. Porque pode desequilibrar o aparelho ou partir a porta.
- Não colocar objectos pesados ou inflamáveis, ou produtos inflamáveis (nylon, saco de plástico, papel, tecido...etc.) dentro da estufa. Isto inclui os utensílios de cozinha com acessórios de plástico (por ex. pegas).
- Não pendurar toalhas, panos de cozinha ou outros panos no aparelho ou nas suas pegas.

Durante a limpeza e manutenção

- Desligar o aparelho antes de operações como a de limpeza ou manutenção. Pode fazê-lo depois de desligar o aparelho ou depois de desligar os interruptores principais.
- Não remover os botões de controlo para limpar o painel de controlo.

PARA UMA UTILIZAÇÃO EFICIENTE E SEGURA DO APARELHO, RECOMENDAMOS QUE SEJAM SEMPRE UTILIZADAS AS PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO ORIGINAIS E CONTACTAR APENAS OS NOSSOS SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADOS SE NECESSÁRIO.

PARTE 3: PREPARAÇÃO PARA A INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

Este aparelho moderno, funcional e prático, construído com materiais de primeiríssima qualidade, saberá dar-lhe inteira satisfação. Contudo agradecemos que leia atentamente este manual de instruções onde encontrará todos os conselhos úteis para obter excelentes resultados, desde a primeira utilização. Estas instruções descrevem os processos de instalação e de assistência correctos. O técnico que irá proceder à instalação do aparelho também deve ler este manual.

CONTACTE O SERVIÇO AUTORIZADO PARA A INSTALAÇÃO DO SEU FOGÃO

3.1 LOCAL DE INSTALAÇÃO

Deve considerar alguns factores aquando da escolha do local onde vai instalar o fogão. Siga as recomendações abaixo para evitar qualquer problema e qualquer situação perigosa!

- Aquando da escolha do local, não deve haver nenhum produto inflamável na proximidade, como cortinas, roupas impermeáveis, etc., que se incendeiam rapidamente.

- Os móveis em torno do fogão devem ser fabricados com materiais que resistem a temperaturas superiores a 50ºC.

- As mudanças necessárias nas portas dos armários e os exaustores situados acima do produto encastrável combinado bem como as alturas mínimas a partir do fogão estão indicadas na Figura 1.
  O exaustor deve estar a uma altura mínima de 65 cm a partir das placas. Caso não haja exaustor, a altura deve ser de pelo menos 70 cm.

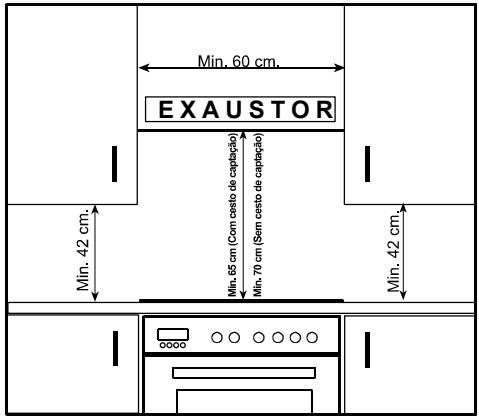
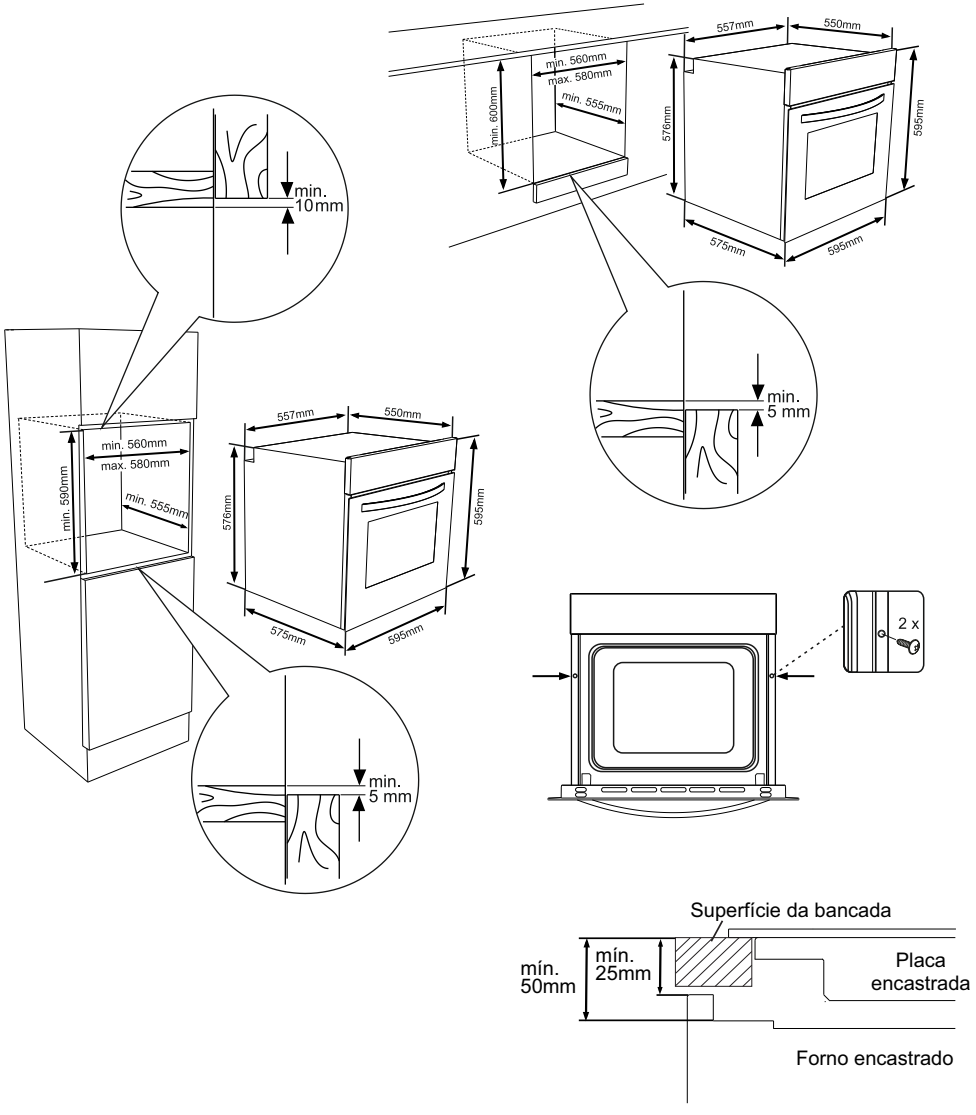


Figura 1

3.2. INSTALAÇÃO DO FORNO ENCASTRADO



Introduza o forno no armário empurrando-o para a frente. Abra a porta do forno e introduza 2 parafusos nos orifícios localizados na armação do forno. Com o produto a tocar na superfície de madeira do armário, aperte os parafusos.

Se o forno estiver por baixo de uma placa, a distância entre esta e o painel superior do forno deve ser, no mínimo, de 50mm e a distância entre a placa e o topo do painel de controlo deverá ser, no mínimo, 25mm.

As medidas e materiais do armário no qual o fogão vai ser instalado devem ser resistentes às temperaturas elevadas. Numa instalação correcta, deve evitar o contacto com as partes eléctricas ou isolantes. As partes isolantes devem ser colocadas de maneira a não ser retiradas qualquer que seja a ferramenta utilizada. A instalação do aparelho perto de um frigorífico ou de um congelador não é recomendada. O desempenho dos aparelhos acima referidos será afectado devido ao calor que emana do fogão.

Após ter retirado o fogão da embalagem, verifique se este não está danificado. Se constatar algum dano, não utilize o aparelho e contacte imediatamente o serviço de assistência autorizado.

3.4 LIGAÇÃO E SEGURANÇA DO FOGÃO ENCASTRÁVEL:

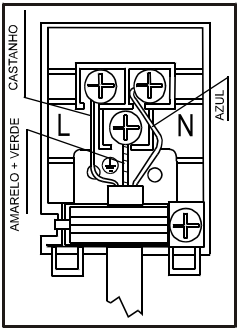
Siga as instruções seguintes aquando da ligação:

- O cabo terra deve estar ligao através do parafuso com o símbolo terra (⏚). A ligação do cabo de alimentação deve ser efectuada de acordo com a figura 6. Se não houver nenhuma tomada terra conforme às normas de instalação, contacte o Serviço Autorizado imediatamente.
- A tomada terra deve estar próxima do aparelho. Não utilize nenhuma extensão. O cabo de alimentação não deve estar em contacto com as superfícies quentes do produto.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, contacte o Serviço Autorizado. O cabo deve ser substituído pelo Serviço Autorizado.
- A ligação do aparelho deve ser efectuada pelo Serviço Autorizado. Deve utilizar um cabo de alimentação do tipo H055W-F.
- Uma ligação incorrecta pode danificar o aparelho. Este tipo de dano não será coberto pela garantia.
- O aparelho deve ser utilizado com a corrente eléctrica 220-240V-. Se a electricidade do sector difere do valor indicado acima, contacte o Serviço Autorizado imediatamente.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por perdas e danos que resultam do não cumprimento das normas de segurança!

3.5 LIGAÇÃO E SEGURANÇA DO FOGÃO ENCASTRÁVEL COMBINADO:

A ligação do aparelho deve ser efectuada pelo Serviço Autorizado. O aparelho deve ser utilizado com a corrente eléctrica 220-240V- . Se a electricidade do sector
difere do valor indicado acima, contacte o Serviço Autorizado imediatamente. A ligação do aparelho deve ser efectuada como indicado na Figura 7. O aparelho foi concebido para uma ligação fixa
ao sector. Deve instalar un disjuntor no circuito eléctrico com uma abertura de contacto de pelo menos 3mm (potência 16A, tipo de funcionamento com atraso).

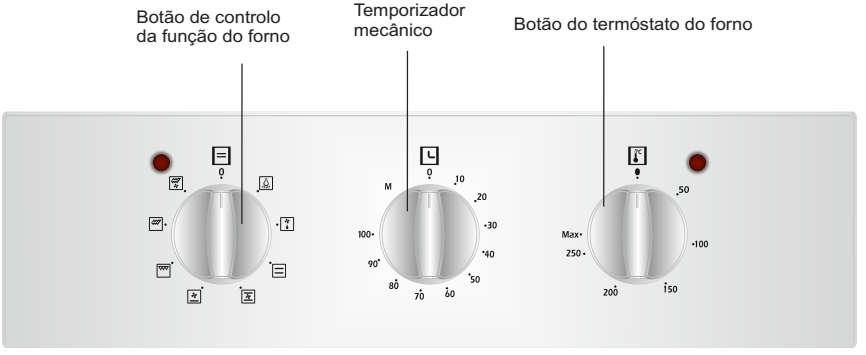


3.6 RECOMENDAÇÕES GERAIS E PRECAUÇÕES:

- O seu aparelho foi concebido de acordo com as normas de segurança dos aparelhos eléctricos. As operações de manutenção e de reparação devem ser efectuadas por técnicos autorizados formados na fábrica onde foi construído o aparelho. As operações de instalação e de reparação que não respeitam essas normas podem ser perigosas.
- As superfícies exteriores aquecem quando o aparelho é utilizado. Os elementos que aquecem a superfície interior do forno e o vapor que é evacuado são extremamente quentes Estas secções permanecem quentes durante algum tempo mesmo se o aparelho está desligado. Nunca deve tocar as superfícies quentes. As crianças não devem aproximar-se do fogão.
- Não deixe o fogão sem vigilância quando está a cozinhar óleo. O óleo pode incendiar-se no caso de sobreaquecimento. Não deite água nas chamas que resultam do sobreaquecimento do óleo. Para abafar a chama, coloque a tampa na panela e desligue o botão.
- Para cozinhar no seu forno, os botões de função do forno e os botões de regulação da temperatura devem ser regulados e programados no temporizador do forno, se dispónivel. Caso contrário, o forno não funcionará.
- Quando a porta do forno ou da estufa está aberta, não coloque nada em cima dela. Pode desequilibrar o aparelho ou partir a porta.
- Desligue o aparelho quando este não é utilizado.
- Proteja o seu aparelho contra os efeitos atmosféricos. Não o exponha à luz solar, à chuva, à neve, ao pó etc.

PARTE 4: UTILIZAÇÃO DO FOGÃO

4.1 PAINÉIS DE CONTROLO



4.5 UTILIZAÇÃO DO FORNO:

Botão de controlo da função do forno:

Para seleccionar as funções do forno (Figura 10) descritas na secção seguinte e na tabela 1, deve regular imperativamente o botão de selecção da função e o botão do termóstato do forno na temperatura desejada. Caso contrário, a função seleccionada não funcionará.

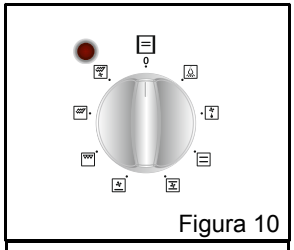


Figura 10

Botão do termóstato do forno:

Para seleccionar a temperatura do forno (Figura 11), deve regular o botão de controlo da função do forno. Quando a temperatura no interior do forno atingir o valor indicado, o termóstato cortará o circuito e a luz do termóstato apagar-se-á. Quando a temperatura descer abaixo do valor indicado, o termóstato ligar-se-á novamente e a luz do termóstato acender-se-á.

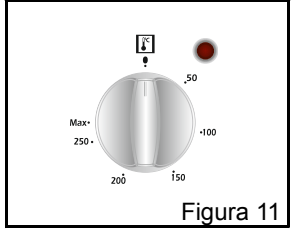


Figura 11

Funções do forno

* As funções do seu forno podem ser diferentes devido ao modelo do seu produto.

Lâmpada do Forno

Apenas a lâmpada do forno será ligada e permanecerá acesa em todas as funções de cozedura.

Função de Cozedura Estática

O termóstato do forno e as luzes de aviso serão acesas, os elementos de aquecimento superior e inferior começarão a funcionar.

A função de cozedura estática emite calor, assegurando uma cozedura uniforme da parte superior e inferior do alimento. É ideal para fazer pães, bolos, doces, lasanhas e pizzas. É recomendável pré-aquecer o forno e é melhor cozinhar numa única prateleira de cada vez com esta função.

Função de Descongelação

As luzes de aviso do forno serão acesas e a ventoinha começa a funcionar.

Para utilizar a função de descongelação, pegue no seu alimento congelado e coloque-o no forno numa prateleira situada na terceira ranhura a partir do fundo. É recomendado que possa colocar um tabuleiro de forno sob o alimento a descongelar, de forma a recolher a água acumulada devido ao gelo derretido. Esta função não cozinhará ou assará o seu alimento, apenas ajudará a descongelá-lo.

Função de Aquecimento Inferior e Ventoinha

O termóstato do forno e as luzes de aviso serão acesas, o elemento de aquecimento inferior e a ventoinha começarão a funcionar.

A função do elemento de aquecimento inferior e a ventoinha é ideal para aquecer alimentos uniformemente e em pouco tempo. É recomendável pré-aquecer o forno por cerca de 10 minutos.

Função Grelhador

O termóstato do forno e as luzes de aviso serão acesas, o elemento de aquecimento do grelhador começará a funcionar.
A função é utilizada para grelhar e tostar alimentos; utilize as prateleiras superiores do forno. Pincele ligeiramente a grelha de arame com óleo para os alimentos não pegarem e coloque os alimentos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro por debaixo para recolher as gotas de óleo ou gordura. É recomendável pré-aquecer o forno por cerca de 10 minutos.
Aviso: Ao grelhar, a porta do forno deve estar fechada e a temperatura do forno deve ser ajustada para 190ºC.

Função Grelhar mais rápido

O termóstato do forno e as luzes de aviso serão acesas, os elementos de aquecimento superior e do grelhador começarão a funcionar.

A função é utilizada para grelhar mais rapidamente e para abranger uma superfície maior, por exemplo para grelhar carne; utilize as prateleiras superiores do forno. Pincele ligeiramente a grelha de arame com óleo para os alimentos não pegarem e coloque os alimentos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro por debaixo para recolher as gotas de óleo ou gordura. É recomendável pré-aquecer o forno por cerca de 10 minutos.

Aviso: Ao grelhar, a porta do forno deve estar fechada e a temperatura do forno deve ser ajustada para 190ºC.

Função Ventoinha

O termóstato do forno e as luzes de aviso serão acesas, os elementos de aquecimento superior e inferior e a ventoinha começarão a funcionar.

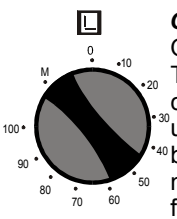
Esta função é óptima para se obter resultados ao assar produtos de pastelaria. A cozedura é realizada pelo elemento de aquecimento inferior e superior dentro do forno e pela ventoinha que realiza a circulação do ar, o que dará um leve efeito de grelha no alimento. É recomendável pré-aquecer o forno por cerca de 10 minutos.

Função Grelhador duplo e Ventoinha

O termóstato do forno e as luzes de aviso serão acesas, os elementos de aquecimento superior e o grelhador e a ventoinha começarão a funcionar.
A função é utilizada para grelhar mais rapidamente alimentos mais grossos e para abranger uma superfície maior. Tanto os elementos de aquecimento superior como o grelhador serão alimentados electricamente junto com a ventoinha, para assegurar uma cozedura uniforme. Utilize as prateleiras superiores do forno. Pincele ligeiramente a grelha de arame com óleo para os alimentos não pegarem e coloque os alimentos no centro da grelha. Coloque sempre um tabuleiro por debaixo para recolher as gotas de óleo ou gordura. É recomendável pré-aquecer o forno por cerca de 10 minutos.

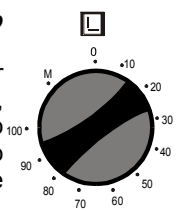
Aviso: Ao grelhar, a porta do forno deve estar fechada e a temperatura do forno deve ser ajustada para 190ºC.

UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR MECÂNICO:



Operação manual
Quando coloque o botão do Temporizador na posição M como indicado na figura, pode utilizar o forno.Quando o botão do temporizador está na posição 0, o forno não funcionará.

Operação com definição do tempo
Coloque o botão do temporizador num valor entre 0-100 minutos, como indicado na figura. O forno pára quando o tempo definido findou e o temporizador emite um som de aviso.

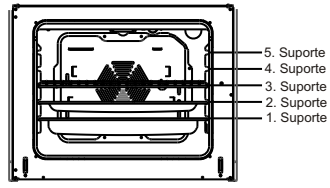


ALIMENTOS	INFERIOR-SUPERIOR			VENTILADOR INFERIOR-SUPERIOR			GRELHADOR		
	Posição do termóstato (°C)	*Posição do suporte*	*Período de cozedura (min)*	*Posição do termóstato (°C)*	*Posição do suporte*	*Período de cozedura (min)*	*Posição do termóstato (°C)*	*Posição do suporte*	*Período de cozedura (min)*
Bolos diversificados	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Bolo	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Cookie	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Bolas de carne grelhadas							200	4	10 - 15
Alimentos em água	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Frango	200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Costeleta							200	3 - 4	15 - 25
Bife							200	4	15 - 25
Bolo duas prateleiras									
Pastéis duas prateleiras									

* Cozinhado com espeto

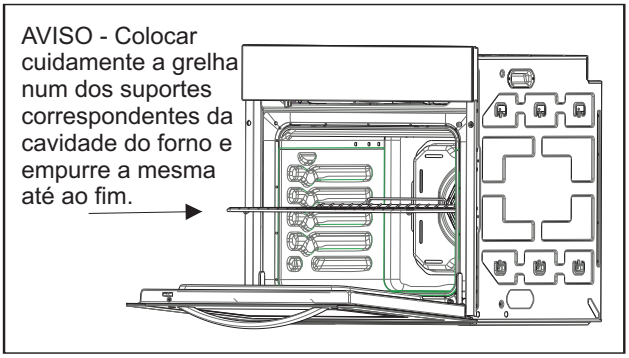
Acessórios utilizados no forno:

Deve utilizar os recipientes indicados na tabela de acordo com os alimentos que vai cozinhar no forno. Os tabuleiros do forno e o espeto são fornecidos com o fogão, mas pode também utilizar recipientes de vidro, facas para bolos, tabuleiros especiais apropriados para o forno e disponíveis no comércio. Deve ter em consideração as informações dadas pelo fabricante sobre este assunto.
Se utilizar recipientes pequenos, coloque-os na grelha interior para estarem bem no meio. Deve seguir as instruções seguintes para os recipientes esmaltados. Se os alimentos que vão ser cozinhados não cobrem completamente o tabuleiro, se os alimentos estão congelados, ou se o tabuleiro é utilizado para recolher o molho que cai dos alimentos grelhados, poderá constatar alterações na forma do tabuleiro devido ao calor elevado durante a cozedura ou o assado. O tabuleiro retomará a sua antiga forma, quando estiver frio. É um fenómeno normal que surge aquando da transferência do calor. Não deixe o tabuleiro ou o recipiente em lugares frios logo após a cozedura em recipientes ou tabuleiro de vidro. Não os coloque em lugares frios ou molhados. Deixe-os arrefecer lentamente num pano seco. Caso contrário, estes podem partir. Se vai grelhar dentro do seu forno, deve utilizar a pingadeira fornecida com o produto (se o seu produto tem este material). Assim, o óleo que salta e cai não sujará o interior do forno. Se utilizar a grelha, coloque um tabuleiro no primeiro nível inferior para recolher a gordura. Adicione água no tabuleiro para limpar mais facilmente. Utilize os níveis 3 e 4 quando grelhar alimentos e unte a grelha para que os alimentos não fiquem colados à grelha.



Grelha: Utilizada para grelhar ou para colocar outros recipientes em cima dela.

Tabuleiro fundo: Utilizado para cozer em lume brando


AVISO - Colocar cuidamente a grelha num dos suportes correspondentes da cavidade do forno e empurre a mesma até ao fim.

5.1 LIMPEZA:

Verifique se todos os botões de controlo estão desligados e se o aparelho está frio antes de efectuar a limpeza. Desligue o aparelho.

Não utilize produtos de limpeza que contenham partículas que possam riscar as partes esmaltadas e pintadas do seu forno. **Utilize cremes ou líquidos de limpeza que não contenham partículas.**

Porque podem danificar as superfícies não utilize cremes desoxidantes, pós de limpeza abrasivos, esfregões metálicos e ferramentas duras. Caso líquidos que transbordaram no fogão arderem, isto pode danificar o esmalte. Limpe imediatamente os líquidos que transbordam. Não utilize nenhum spray para limpar o forno.

Limpar o interior do forno:

Desligue o forno antes de efectuar a limpeza. Obterá melhores resultados se limpar o forno quando este ainda estiver morno. Limpe com um pano macio humedecido em água e sabão após cada utilização. Limpe novamente com um pano seco. Uma limpeza completa deve ser efectuada de vez em quando, utilizando um líquido de limpeza. Não utilize nenhum produto em pó. Para os produtos em esmalte catalítico, não é necessário limpar as paredes traseira e laterais. Contudo, estas devem ser substituídas após um certo tempo.

5.3 MANUTENÇÃO:

Substituir a lâmpada

Esta operação deve ser efectuada pelo serviço autorizado.
Desligue o forno e verifique se este está frio. Após ter removido a tampa da lâmpada e a lâmpada, insira uma nova lâmpada resistente a 300ºC, no devido lugar. Coloque novamente a tampa. O forno está pronto a usar.

PARTE 6: ASSISTÊNCIA E TRANSPORTE

6.1 CONDIÇÕES ANTES DE CHAMAR O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA

se o forno não funciona;

O forno pode estar desligado, pode haver um corte eléctrico. Nos modelos com temporizador, não pode ajustar a hora.

Se o forno não aquece;

O calor pode não estar ajustado com o botão de controlo de aquecimento do forno.

a lâmpada do forno não se acende;

Verifique a corrente eléctrica.
Verifique se a lâmpada está queimada. Se este for o caso, deve substituir a lâmpada seguindo as instruções contidas neste manual.

Cozedura (se as partes inferior e superior não cozem da mesma maneira);

Verifique o nível das grelhas e dos tabuleiros, o tempo de cozedura e a temperatura de acordo com o manual.

Se os problemas do aparelho persistirem, mesmo após ter efectuado as verificações anteriores, contacte o "Serviço de assistência autorizado".

6.2 INFORMAÇÕES SOBRE O TRANPORTE

***para transportar*;**

Guarde a embalagem de origem do produto e transporte o aparelho na embalagem de origem se necessário. Respeite os sinais de transporte situados na embalagem.
Fixe a tampa da mesa de trabalho, as cabeças dos queimadores e as grelhas à mesa de trabalho.
Coloque um papel entre a tampa da mesa de trabalho e a mesa de trabalho e fixe a tampa às partes laterais do fogão.
Coloque um cartão ou um papel na porta do forno no interior de vidro para que as grelhas e os tabuleiros não danifiquem
a porta durante os transporte.
Fixe também a porta do forno às paredes laterais.

Se não tem a embalagem de origem;

Tome as medidas necessárias para não riscar as superfícies externas (vidro e superfícies pintadas).

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.
Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

EN

Benavent

BHM200X

OPERATING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS OF BUILT-IN OVEN

Dear Customer,

We take offering quality products more than your expactation as goal, offers you the products produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

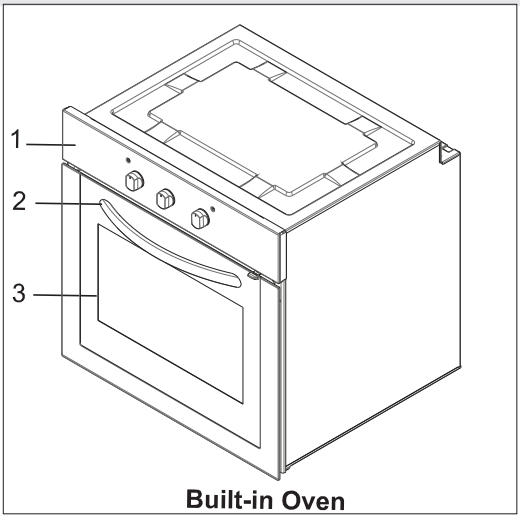
Your manual is prepared in order to help you to use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

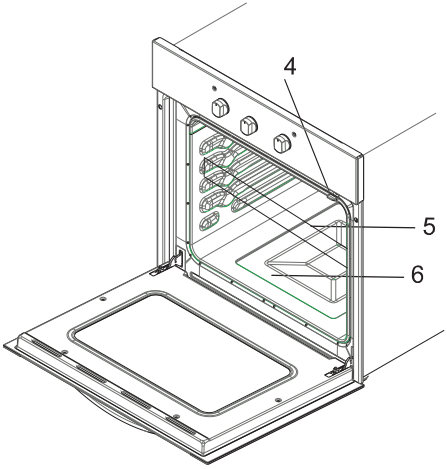
Before use of your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Contact to the nearest Authorized Service for mounting of your product.

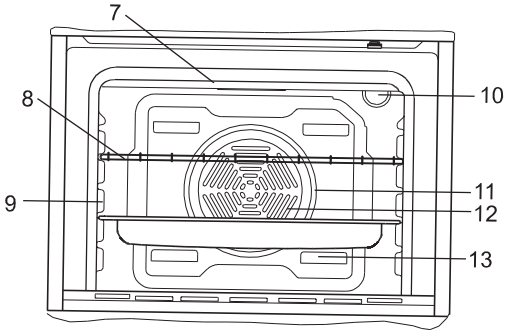
Contents

1- Presentation and size of product
2- Warnings
3- Preparation for installation and use
4- Using the oven
5- Cleaning and maintenance of your product
6- Service and Transport

PART 1: PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT







LIST OF COMPONENTS :

1- Control panel
2- Handle
3- Oven Door
4- Child Lock
5- Tray
6- Lower Heating Element (behind the plate)
7- Upper Heating Element (behind the plate)
8- Wire Grill
9- Racks
10- Oven Light
11- Turbo Heating Element(behind the plate)
12- Fan (behind the plate)
13- Air Outlet Shutters

PART 2 SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- CAUTION: Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.

- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occured in this case and turn the cooker off.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

PART 3: PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will position the appliance.

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR INSTALLATION OF YOUR OVEN!

3.1. CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later!

- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire.
- Furnitures surrounding the oven must be made of materials resistant to heat more than 50 C° of the room temperature.
- Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the hob board. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.

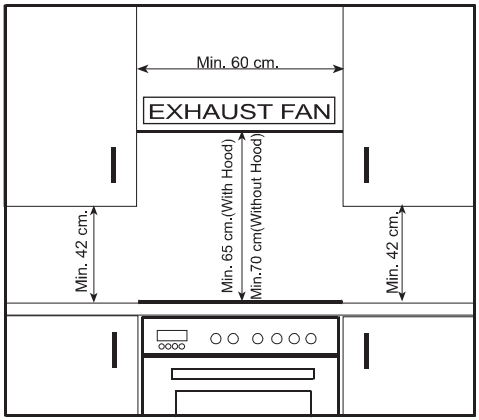
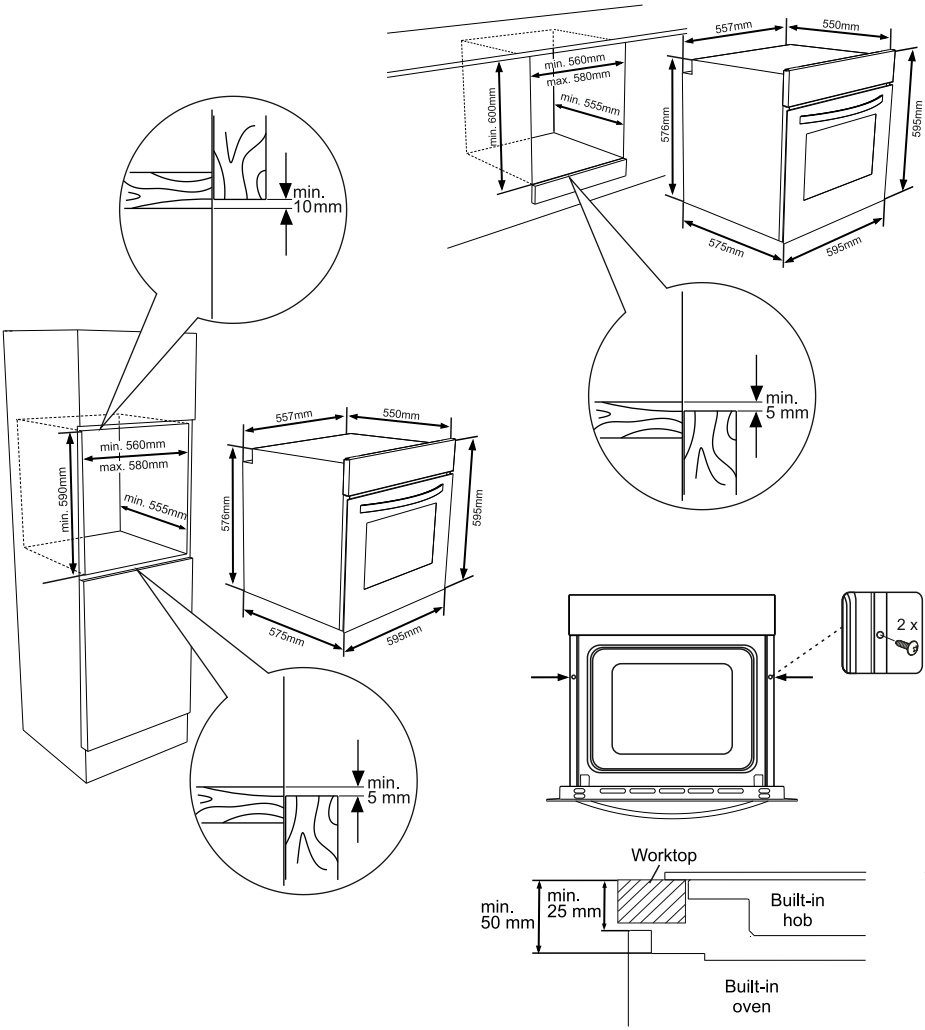


Figure 1

3.2. INSTALLATION OF BUILT_IN OVEN

Cabinet cut-out sizes



Insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.

If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be minimum 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be minimum 25 mm.

3.3. WIRING AND SAFETY OF BUILT_IN OVEN

The instructions given below must be followed without fail during wiring :

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 6. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricty is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.

The Manucaturer Firm declares that its bears no responsibility whatsover for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!

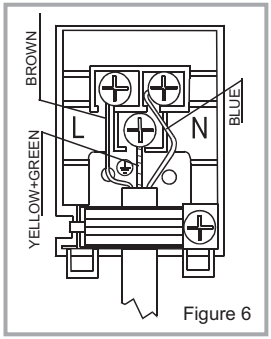
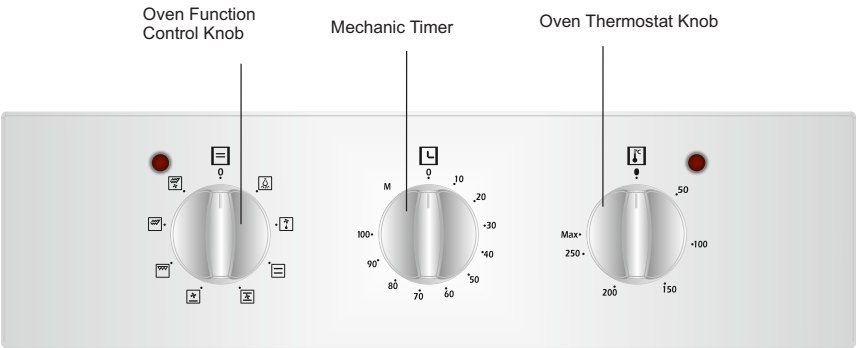


Figure 6

PART 4: USING THE OVEN

4.1 CONTROL PANELS

Built_in Oven



Oven Function Control Knob:

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol(Figure 11). the details of the oven functions have been explained in Table 1 and next part.

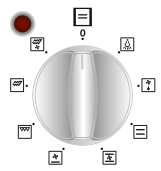


Figure 11

Oven Thermostat Knob:

After cooking function set, desired temperature can be adjusted by oven thermostat knob (figure 12) and oven start to operate (timer must be adjusted, if available).
Thermostat signal light will be on or off according to thermostat operation.

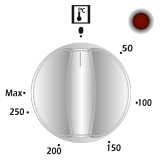


Figure 12

4.2. USING THE OVEN FUNCTION CONTROL BUTTON

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

	Oven Lamp
Only the oven light will be turned on and it remains on in all the cooking functions.	

	Static Cooking Function
The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Prehating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.	

	Defrost Function
The oven's warning lights will be turned on, the fan starts operating. To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you can place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.	

	Fan Function
The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is very good for obtaining results in baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating element within the oven and by the fan providing air circulation, which will give a slight grill effect to the food. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.	

	Lower Heating and Fan Function
The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower heating element and fan will start operating. The lower heating and fan function is ideal for heating foods equally in a short time. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.	

Grilling Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating.

The function is used for grilling and toasting foods, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190^{0}C.

Faster Grilling Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating.

The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190^{0}C.

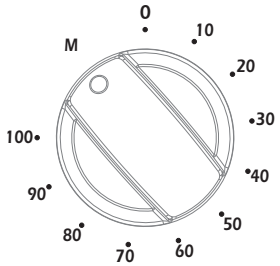
Double Grill and Fan Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements and fan will start operating.

The function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

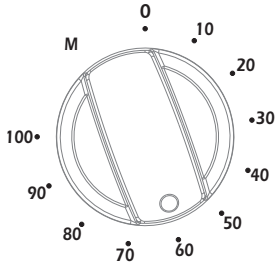
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190^{0}C.

Use of mechanical timer



Manual Operation:

When you set the timer button to the position indicating M as shown on the picture, you can continuously run your oven. When the timer button is in 0 position the oven will not operate.



Operating by adjusting the time:

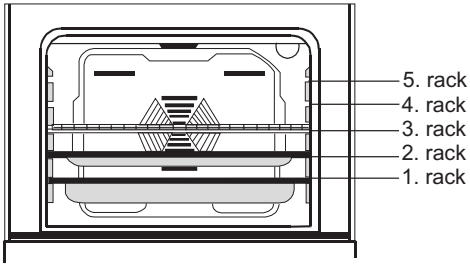
Set the desired cooking time by turning timer button to a certain time range between 0 - 100 minuted. At the end of this time period, the oven will stop working and the timer will give an audible warning once.

DISHES	LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos.(°C)	*Rack pos.*	*Cooking period(min)*	*Thermostat pos.(°C)*	*Rack pos.*	*Cooking period(min)*	*Thermostat pos.(°C)*	*Rack pos.*	*Cooking period(min)*
Layered pastry	170 - 190	1-2	35 - 45	170 - 190	1-2	25 - 35			
Cake	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Cookie	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Grilled meatballs							200	4	10 - 15
Watery food	175- 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Chicken	200	1-2	45 - 60	200	1-2	45 - 60	200	*	50 - 60
Chop							200	3-4	15 - 25
Beefstake							200	4	15 - 25
Two-tray cake									
Two-tray pastry									

4.8. ACCESSORIES USED IN THE OVEN

It is recommended that you use the containers indicated on the table depending on the food you will cook in your oven, you can also use glass containers, cake cutters, special oven trays suiatble for use in your oven, available in the market. Pay attention to the information given by the mufacturer firm concerning this issue. If small sized containers are used, place this container on the inner grill wire so it will be precisely on the middle of the wire. The information given below should be implemented for enamelled containers.

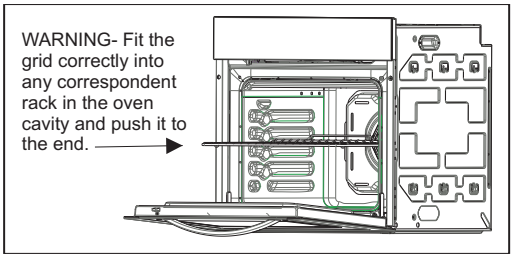
If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the deep-freezer or if the tray is used to collect the dripping juices of the foods during the grill operation; deformation might be observed on the tray due to high temperatures forming during the cooking/frying operation. This is normal, physical state thay results during the heat transfer. Do not leave a glass tray or container in a cold environment immediately after cooking in them. Do not place them on cold and wet surfaces. Ensure that they slowly cool off placing them on a dry piece of cloth. Otherwise, the glass tray or container might break. If you are going to perform a grill operation in your oven, we recommend that use use the grill on tray, supplied together with your product (if your product includes this equipment). This way, splattering and dripping oils will not make the oven interior dirty. If you are going to use the large wire grill, insert a tray into one of the lower racks to avoid accumulation of the oils. To make cleaning easier, add some water into it as well. In a grilling operation, use the 3. Or the 4.rack and ail the grill to prevent the food to be grilled from sticking to the grill.



Wire grid: Used for grills or placing different containers other than the cooking tray on it.

Deep tray: Used for baking stews.

Figure 22


WARNING- Fit the grid correctly into any correspondent rack in the oven cavity and push it to the end.

PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

5.1. CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might ahrm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spilling over your oven should burn, it may cause a damage to the enamel. Immediately clean up the split liquids. Do not use steam cleaners for cleaning the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before starting to clean it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, it is recommended that you replace them after a certain period of time.

Clearing of the hob part of the Built-in Oven

For built-in combined products, hobs should be cleaned wiping with a dampened cloth. Cleaning of the stainless steel parts should be done only with water ans such parts should be wiped dry with a soft cloth or chamois. Gaps and corners shouldl be cleaned using liquid detergents or lukewarm vinegar. When cleaning the lids of the models with upper glass lids, use hot water and rough cloth. Try to clean up without rubbing / scrubbing. You can use liquid detergents if necessary. Another point to pay attetion to that the glass lid should not be closed until the job boar is completely cooled off.

Cleaning the vitroceramic glass burner

- Unplug the appliance before starting the cleaning.
- Wait for the vitroceramic glass to completely cool off before starting the cleaning.
- Make sure that the cleaning materials you will use do not contain particals that might scratch the glass. Use cream detergents or liquis detergents.
- The vitroceramic surface shoul be wiped with cold water and wiped dry with a soft piece of cloth until no cleaning material as is left on the surface.
- You can use the cleaning spatula supplied together with your product, for the cleaning of split foods and residues.
- Dessert type of foods should be cleaned immediately after day spill without waiting for the vitroceramic glass to cool off.

- Scrubbing with steel cleaning wires may harm the vitroceramic glass surface. Formation of dust on the surface should be cleaned up using a dampened cloth.

- Changes in colour which might occur on the ceramic glass surface do not affect the functional structure or permanence of the vitroceramic. The reason for the changes in colour is not the change in the material; it may be because the burnt residues on the surface are not cleaned up or the pots used have worn the glass surface or because unsuitablle cleaning materials were used.

- The cleaning spatula should always be used prior to chemical cleaning substances. With this spatula, you can clean up the tiniest of dirts on the vitroceramic surface. Dirts that are diffucullt to remove, such as melted plastic, heavy oils, sweet substances, can be removed easily with the spatula. As the spatula includes a razor, it is dangerous and must be kept out of reach of children.

- During cleaning with spatula, pay attention not to scrape off the silicon adhesives found on the sides of the glass.

5.2. MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14,T300 before changing the lamp,the oven should be plugged off and it should be cool.

The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

PART 6: SERVICE AND TRANSPORT

6.1. REQUIREMENTS BEFORE CONTAINING TO SERVICE

If the oven does not operate :

The oven may be plugged off, there has been a black out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat :

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light :

The electricitiy must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (if lower-upper part does not cook equally) :

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".

6.2. INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport :

Keep the original case of product and carry it with its original case when need to be carried. Follow the transport signs on case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, than tape to the side surfaces of oven.

Tape carboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If does not have the original case :

Take measure for external surfaces (glass and paintes surfaces) of oven against possible blows.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

52228985

Benavent

CERTIFICADO Benavent SAT OFICIAL

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Imprescindible la presentación de la factura de compra acompañada del presente certificado de garantía.

Riesgos cubiertos.

Este aparato está garantizado contra cualquier defecto de funcionamiento, siempre que se destine a uso doméstico, procediéndose a su reparación dentro del plazo de garantía y sólo por la red de SAT autorizados.
Nuestros electrodomésticos Benavent cuentan con la garantía legal del fabricante que cubre cualquier avería o defecto durante 36 meses, desde su fecha factura de 1 de enero del 2022. En caso de que fuera necesario, nosotros nos ocupamos de cualquier posible incidencia siempre que se deba a un componente defectuoso o fallo de fabricación.

Excepciones de garantía.

- Que la fecha del certificado no coincida con la fecha de venta de la factura original.
- Averías producidas por golpe, por caída o cualquier otra causa de fuerza mayor.
- Si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado.
- Las averías producidas o derivadas como consecuencia de un uso inadecuado, por defectos de instalación, por introducir modificaciones en el aparato que alteren su funcionamiento.
- Puestas en marcha, mantenimiento, limpiezas, componentes sujetos a desgaste, lámparas, piezas estéticas, oxidaciones, plásticos, gomas, carcasas y cristales.
- Los hornos microondas (a excepción de los integrables) y los hornos sobremesa en el caso de cualquier incidencia de funcionamiento, deben de llevarse al servicio técnico más próximo por parte del cliente. No se recojen ni reparan en el domicilio.

"ESTAS EXCEPCIONES ANULAN LA GARANTÍA, SIENDO LA REPARACIÓN CON CARGO AL CLIENTE"

Periodo amparado en aparatos según ley de garantias en la venta de bienes de consumo Ley vigente es "RD 7/2021"

Sevicio Técnico Oficial: 911 08 07 06

Horario de atención Lunes a Viernes de 9h00 a 19h00. Teléfono de contacto_ 911 08 07 06 Mail de contacto_ info@mbbenavent.es web_

www.electrodomesticosbenavent. es Dirección de Servicio técnico oficial_Vidal i Ribes 8-10 08950 Esplugues de Llobregat Barcelona

Benavent

CERTIFICATE OF GUARANTEE

The presentation of the purchase invoice accompanied by this guarantee certificate is essential.

Covered risks.
This device is guaranteed against any malfunction, provided that it is intended for domestic use, repairing it within the warranty period and only by the authorized SAT network.
Our Benavent appliances have the manufacturer's legal guarantee that covers any breakdown or defect for 36 months, from the invoice date of January 1, 2022. If necessary, we take care of any possible incident as long as it is due to a defective component or manufacturing fault.

Warranty Exceptions.

- That the date of the certificate does not coincide with the date of sale of the original invoice.
- Breakdowns caused by blows, falls or any other cause of force majeure.
- If the device has been tampered with by unauthorized personnel.
- Breakdowns produced or derived as a result of improper use, installation defects, by making changes to the device that alter its operation.
- Commissioning, maintenance, cleaning, components subject to wear, lamps, aesthetic parts, oxidation, plastics, rubbers, casings and glass.
- Microwave ovens (except built-in ones) and tabletop ovens in the event of any incidence of operation, they must be taken to the nearest technical service by the customer. They are not collected or repaired at home.

"THESE EXCEPTIONS VOID THE WARRANTY, BEING THE REPAIR CHARGED TO THE CUSTOMER."

Period covered in devices according to the law of guarantees in the sale of consumer goods Current law is "RD 7/2021"

Official Technical Service: 911 08 07 06

Hours of operation Monday to Friday from 9h00 a 19h00. Telephone contact_ 911 08 07 06 Mail de contacto_ info@mbbenavent.es

web_ www.electrodosmesticosbenavent. es Official technical service address_Vidal i Ribes 8-10 08950 Esplugues de Llobregat

Barcelona

Benavent

CERTIFICAT DE GARANTIA

Imprescindible la presentació de la factura de compra acompanyada del present certificat de garantia.

Riscos Coberts.
Aquest aparell està garantit contra qualsevol defecte de funcionament, sempre que es destini a ús domèstic, i es procedirà a la seva reparació dins del termini de garantia i només per la xarxa de SAT autoritzats.
Els nostres electrodomèstics Benavent compten amb la garantia legal del fabricant que cobreix qualsevol avaria o defecte durant 36 mesos, des de la seva data factura de 1 de gener del 2022. En cas que fos necessari, nosaltres ens ocupem de qualsevol possible incidència sempre que es degui a un component defectuós o fallada de fabricació.

Excepcions de garantia.

- Que la data del certificat no coincideixi amb la data de venda de la factura original.
- Avaries produïdes per cop, per caiguda o qualsevol altra causa de força major.
- Si laparell ha estat manipulat per personal no autoritzat.
- Les avaries produïdes o derivades com a conseqüència d'un ús inadequat, per defectes d'instal·lació, per introduir modificacions a l'aparell que n'alterin el funcionament.
- Posada en marxa, manteniment, neteges, components subjectes a desgast, llums, peces estètiques, oxidacions, plàstics, gomes, carcasses i vidres.
- Els forns microones (a excepció dels integrables) i els forns sobretaula en el cas de qualsevol incidència de funcionament, deuen portar-se al servei tècnic més proper per part del client. No es recullin ni reparen al domicili.

"AQUESTES EXCEPCIONS ANULEN LA GARANTIA, SENT LA REPARACIÓ AMB CÀRREC AL CLIENT"

Període emparat en aparells segons llei de garanties en la venda de béns de consum Llei vigent és "RD 7/2021"

Sevei Tècnic Oficial: 911 08 07 06

Horari d'atenció Dilluns a divendres de 9h00 a 19h00. Telèfon de contacte_ 911 08 07 06 Mail de contacto_ info@mbbenavent.es web_

www.electrodomesticosbenavent. es Adreça de Servei tècnic oficial_Vidal i Ribes 8-10 08950 Esplugues de Llobregat Barcelona

Benavent

CERTIFICADO Benavent SAT OFICIAL

CERTIFICADO DE GARANTIA

A apresentação da factura de compra acompanhada deste certificado de garantia é indispensável.

Riscos cobertos.

Este aparelho está garantido contra qualquer avaria, desde que se destine ao uso doméstico, reparando-o dentro do período de garantia e apenas pela rede SAT autorizada.
Nossos eletrodomésticos Corberó têm garantia legal do fabricante que cobre qualquer avaria ou defeito por 36 meses, a partir da data da fatura de 1º de janeiro de 2022. Se necessário, cuidamos de qualquer eventual incidente desde que seja devido a um componente ou fabricação defeituoso falta.

Exceções de garantia.

- Que a data do certificado não coincida com a data de venda da fatura original.
- Avarias causadas por pancadas, quedas ou qualquer outra causa de força maior.
- Se o dispositivo foi adulterado por pessoal não autorizado.
- Avarias produzidas ou derivadas como resultado de uso indevido, defeitos de instalação, fazendo alterações no dispositivo que alteram seu funcionamento.
- Comissionamento, manutenção, limpeza, componentes sujeitos a desgaste, lâmpadas, peças estéticas, oxidação, plásticos, borrachas, invólucros e vidros.
- Fornos de microondas (exceto os embutidos) e fornos de mesa em caso de qualquer incidência de operação, devem ser levados ao serviço técnico mais próximo pelo cliente. Eles não são recolhidos ou reparados em casa.
- Garantia térmica elétrica. Garantia de 3 anos incluindo despesas de deslocação e mão-de-obra que correspondam à reparação do produto, devendo ter manutenção a cada 12 meses. Especialmente se instalou um aparelho a gás, tenha em atenção como proprietário da instalação, a obrigação de realizar uma revisão completa do equipamento, (de acordo com o Decreto-Lei n.º 84/2021. Lo thermos eléctricos e caldeiras que incluam acumuladores de água quente, para o benefício da Garantia a aplicar, é obrigatório que o ânodo de magnésio esteja operacional e que desempenhe a função de protecção de forma adequada. ser verificado a cada dois anos no Serviço Oficial e renovado quando necessário Periodicidade que deve ser anual nas áreas com águas críticas (teor de $CaCO_3$ superior a 200mg/L, ou seja, a partir de 20ºfH de dureza) Depósitos sem o estado correto do ânodo de proteção não estão cobertos pela garantia Independentemente do tipo de tanque ou produto, todas as válvulas de aquecimento ou de sobrepressão de água quente sanitária devem ser canalizadas para evitar danos e na casa devido a descargas de água. A garantia do produto não cobre danos causados pela não canalização da água derramada por esta válvula.

"ESTAS EXCEÇÕES ANULAM A GARANTIA, SENDO A REPARAÇÃO POR CONTA DO CLIENTE."

Período abrangido em dispositivos de acordo com a lei de garantias na venda de bens de consumo A lei atual é "Decreto-Lei n.º 84/2021"

Serviço Técnico Oficial: 351 961 789 806

Horário de atendimento de segunda a sexta das 9h às 19h. Telefone de contato_ 351 961 789 806 Email de contato_ Info@mbbenavent.es web_

www.electrodomesticosbenavent. es Serviço Técnico Oficial Endereço_Vidal i Ribes 8-10 08950 Esplugues de Llobregat Barcelona