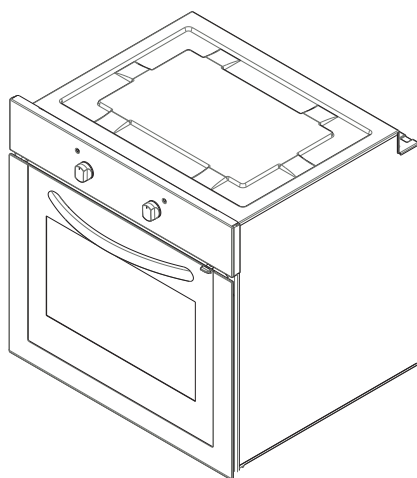

Benqvent

ES

BH100X
BH200X

**MANUAL DE
INSTRUCCIONES PARA
COCINA EMPOTRABLE**

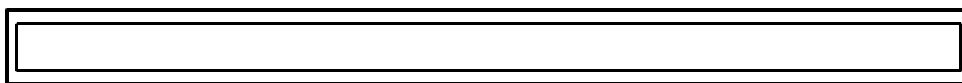


Estimado cliente:

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.

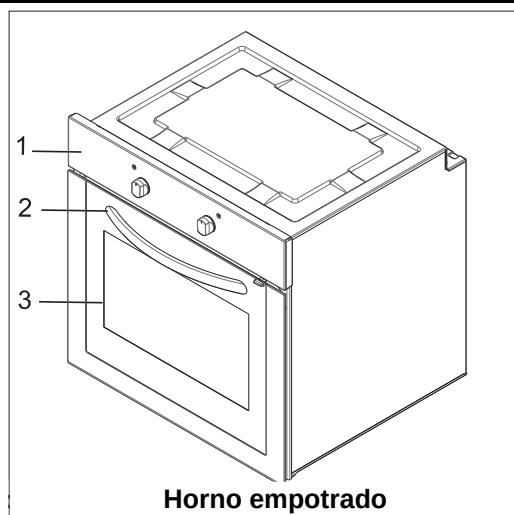
Antes de utilizar este aparato, lea esta guía detenidamente, en la que encontrará la información básica para una instalación, mantenimiento y uso seguro. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado más cercano para la instalación del producto.



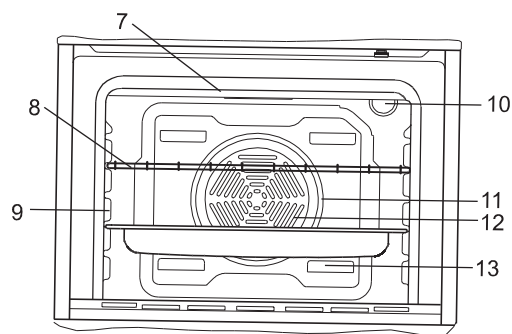
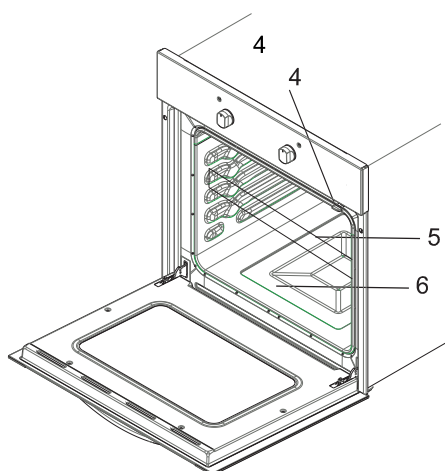
ÍNDICE

- 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.

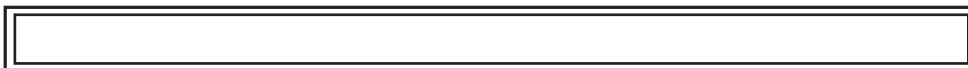


- Los mangos sostenidos por poco tiempo se pueden calentar durante el uso.
- No utilice detergentes abrasivos ni estropajos de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno ni ninguna otra superficie del horno, pues se puede rayar, y con ello puede dar lugar a la rotura del mismo.
- No utilice 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 100°C.

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 cuelgue 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 °C.
- 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.

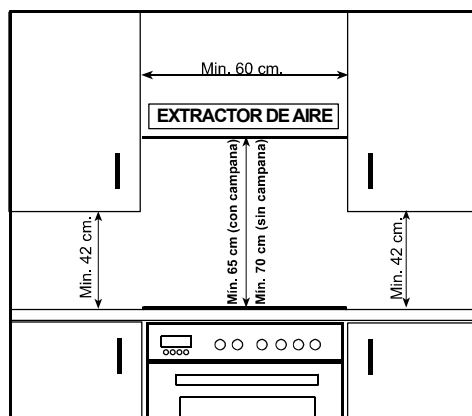
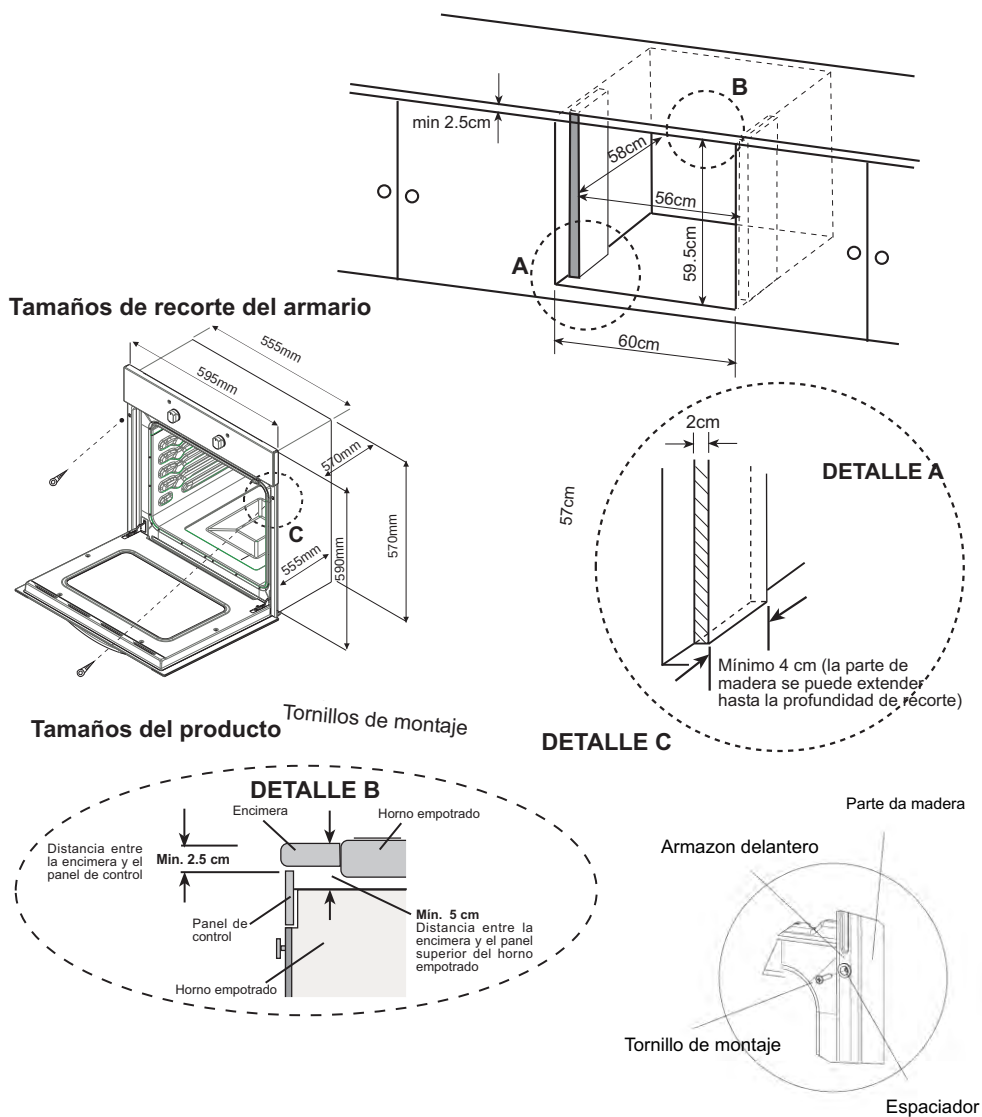
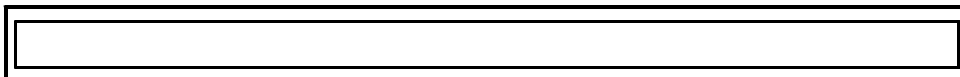


Figura 1

3.2 INSTALACIÓN DEL HORNO EMPOTRADO



Inserte el horno en el gabinete empujándolo hacia delante. Abra la puerta del horno e inserte 2 tornillos en los orificios ubicados en el bastidor del horno. Apriete los tornillos manteniendo el bastidor del horno en contacto con la superficie de madera del gabinete.



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.

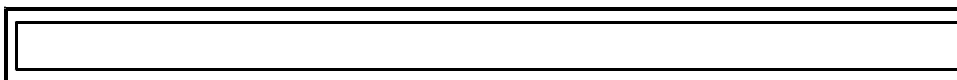
Después de sacar el horno de su envoltorio, asegúrese de que el horno no esté dañado. Si sospecha que el artefacto sufrió algún daño, no lo utilice y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado de inmediato.

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 H050W-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 y 380 – 415 V 3N. 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 32 A)

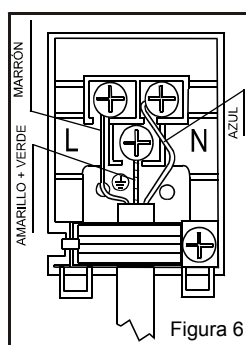


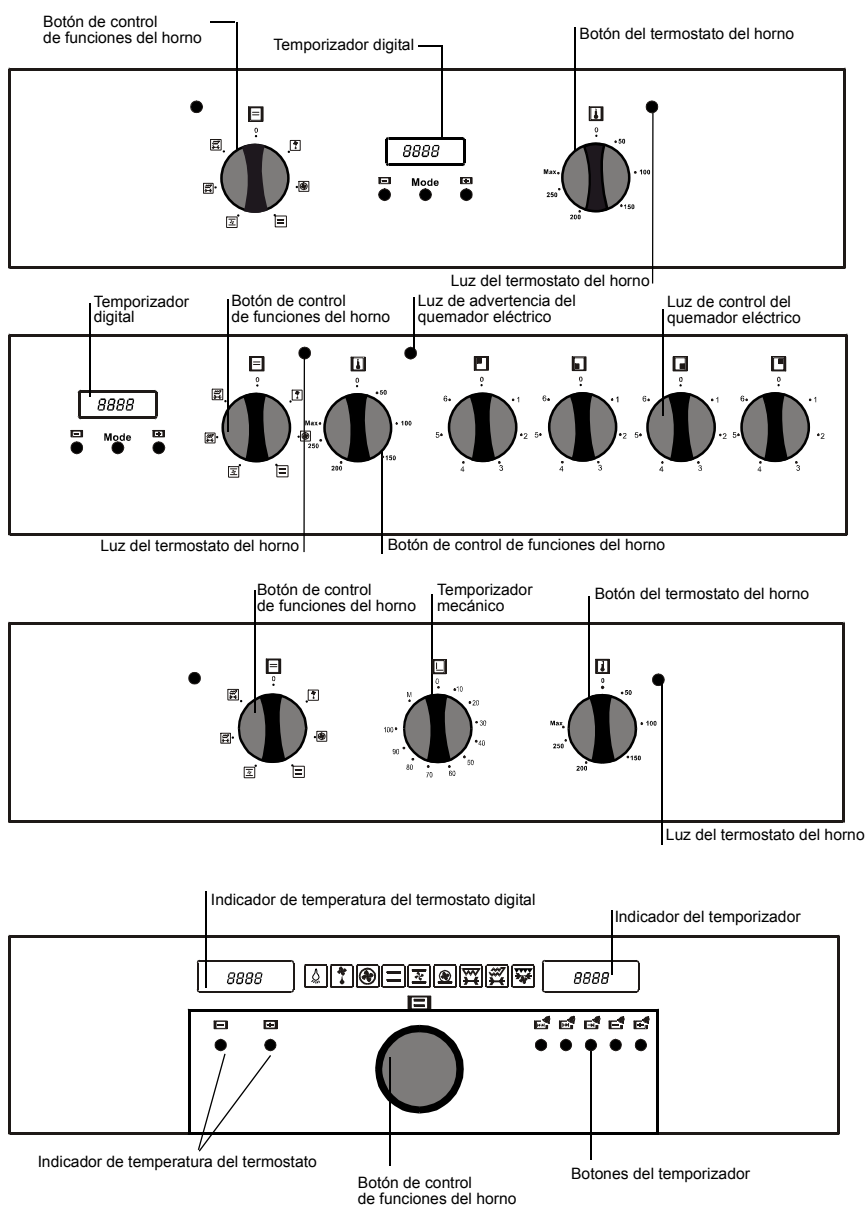
Figura 6

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.

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 se apagará. Cuando la temperatura se encuentre por debajo del valor fijado, el termostato y la luz del termostato se encenderán nuevamente.

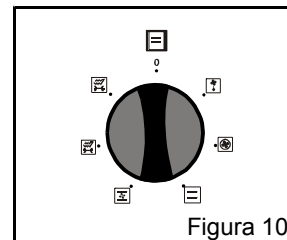


Figura 10

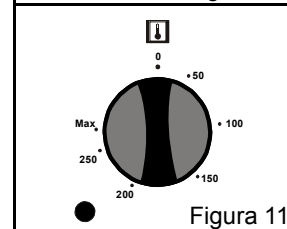
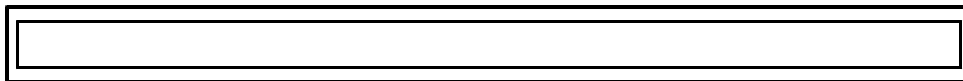


Figura 11



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 calentamiento inferior
El termostato del horno y las luces de advertencia como también los elementos de calentamiento superior e inferior se encenderán. La función de calentamiento inferior es ideal para hacer pizza porque el calor asciende desde la parte inferior del horno hacia arriba y va calentando la comida. Esta función es ideal para calentar la comida en lugar de cocinarla.	
	Función de calentamiento superior
El termostato del horno y las luces de advertencia como también los elementos de calentamiento superior e inferior se encenderán. Si se selecciona esta función, el calor que desciende de la parte superior calienta sólo la parte superior de la comida. La función de calentamiento superior es ideal para dorar la comida que ya ha sido cocinada anteriormente o para calentarla.	
	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 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 190° 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 turbo
El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y el elemento de calentamiento en forma de aro y el ventilador se pondrán en funcionamiento. La función turbo reparte el calor uniformemente por todo el horno. Todos los alimentos sobre todos los estantes se cocinarán de forma uniforme. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.	
	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 pizza

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

La función de calentamiento inferior y del ventilador es la mejor opción para hornear comida de forma uniforme en poco tiempo, como por ejemplo la pizza. Mientras el ventilador distribuye de forma uniforme el calor del horno, el elemento inferior de calentamiento asegura que la masa se hornee correctamente.



Función de parrilla y de ventilador

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

Esta función es ideal para asar alimentos gruesos 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.

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



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.



Parrilla - Función de ventilador y asado de pollo

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán, el elemento de calentamiento de la parrilla, el ventilador y el asador giratorio entrarán en funcionamiento.

Esta función es ideal para asar alimentos gruesos a la parrilla y para asar pollo. 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. Para asar pollo consulte la parte sobre accesorios del horno. 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.

--

	Doble parrilla - Función de ventilador y asado de pollo
---	--

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán, el elemento de calentamiento de la parrilla, los elementos de calentamiento superior, el ventilador y el asador giratorio entrarán en funcionamiento.

Esta función se utiliza para asar más rápido los alimentos más gruesos, para cubrir una superficie mayor y asar pollo con el pincho para asar. 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. Para asar pollo, consulte la parte sobre accesorios de horno. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.

Aviso: Cuando ase, la puerta del horno

	Función de parrilla y asado de pollo
---	---

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán, el elemento de calentamiento de la parrilla y el asador giratorio entrarán en funcionamiento.

Esta función se utiliza para asar a la parrilla y tostar alimentos y para asar pollo con el pincho de giro. 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. Para asar pollo, consulte la parte sobre accesorios de horno. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.

Aviso: Cuando ase, la puerta del horno

	Función de parrilla rápida y asado de pollo
---	--

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 a la parrilla más rápido y para cubrir una superficie mayor, por ejemplo para asar carnes, y asar pollo con el pincho de giro. 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. Para asar pollo, consulte la parte sobre accesorios de horno. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.

Aviso: Cuando ase, la puerta del horno

	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 turbo y asado de pollo

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán, y el elemento de calentamiento en forma de aro, el ventilador y el asador giratorio se pondrán en funcionamiento.

La función turbo reparte el calor uniformemente por todo el horno. Todos los alimentos sobre todos los estantes se cocinarán de forma uniforme. Para asar pollo, consulte la parte sobre accesorios de horno. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.



Función de cocción estática y asado de pollo

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán, los elementos de calentamiento inferiores y superiores y el asador giratorio entrarán en funcionamiento.

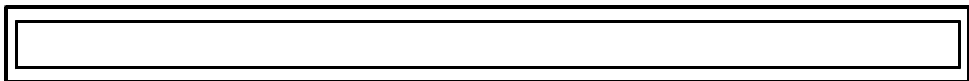
La función de cocción estática emite calor de tal manera que se asegure el cocinado óptimo tanto de la comida de arriba como la de abajo, así como del asado del pollo con el asador giratorio. Esta función es ideal para hacer pastas, pasteles, pasta al horno, lasaña y pizza. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos y, para este programa, es preferible usar una sola bandeja. Para asar pollo, consulte la parte sobre accesorios de horno. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos.



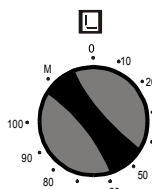
Función de ventilador y asado de pollo

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán, los elementos de calentamiento superiores e inferiores, el ventilador y el asador giratorio se pondrán en funcionamiento.

Esta función es óptima para obtener un buen resultado a la hora de hornear pasteles y asar pollo con el asador giratorio. 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. Para asar pollo, consulte la parte sobre accesorios de horno.



4.7 CÓMO UTILIZAR EL TEMPORIZADOR MECÁNICO:



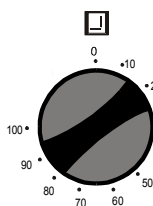
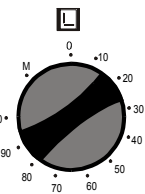
Operación manual

Cuando el botón del temporizador se encuentre en la posición M, tal como se indica en la ilustración, puede hacer funcionar el horno constantemente.

Cuando el botón del temporizador se encuentre en la posición 0, el horno no funcionará.

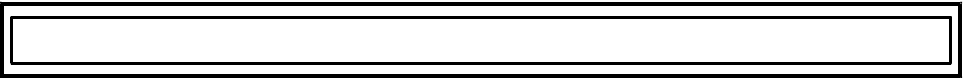
Cómo hacer funcionar el horno ajustando la hora

Gire el botón del temporizador en sentido horario y colóquelo a un cierto rango de tiempo, entre 0 y 100 minutos, tal como se indica en la ilustración. El horno se detendrá cuando el rango de tiempo ajustado haya finalizado y el temporizador emitirá un aviso audible una sola vez.



Minutero mecánico

Fije el tiempo de cocción deseado girando el botón del minutero en sentido de las agujas del reloj. Al finalizar este periodo, el minutero emitirá un sonido pero el horno seguirá en marcha. Para apagar el horno, debe situar el mando de control y el termostato del horno en posición de apagado.



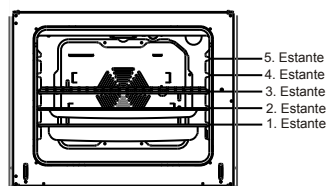
PLATOS	TURBO			INFERIOR-SUPERIOR			VENTILADOR INFERIOR-SUPERIOR			PARRILLA GRILL		
	Posic. Termostato (°C)	Posic. Estante	Tiempo de cocción (min.)	Posic. Termostato (°C)	Posic. Estante	Tiempo de cocción (min.)	Posic. Termostato (°C)	Posic. Estante	Tiempo de cocción (min.)	Posic. Termostato (°C)	Posic. Estante	Tiempo de cocción (min.)
Pastelería horizontal	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Pasteles	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Galletas	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	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	3	40 - 50	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	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Dulces en dos bandejas	170 - 190	1 - 4	35 - 45									
* 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 parrilla. La información que se suministra a continuación se debe implementar para recipientes esmaltados.

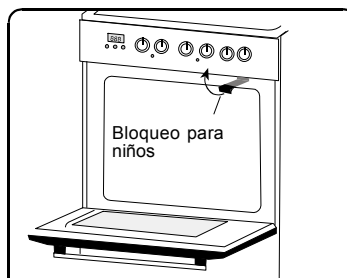
Si el alimento que se desea cocinar no cubre completamente a la bandeja del horno, si el alimento se saca del congelador o si la bandeja se utiliza para recoger el jugo que pierden los alimentos durante el gratinado, es posible que la bandeja se deforme debido a las altas temperaturas que se forman durante 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 parrilla 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 parrilla, utilice el estante 3 ó 4 y aceite la parrilla para evitar que el alimento que asará se pegue a la parrilla.



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

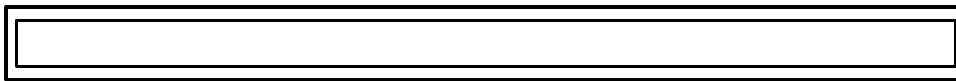
Bandeja poca profunda: Se utiliza para hornear pastelitos, tales como tartas, etc.

Bandeja profunda: Se utiliza para cocinar estofados.

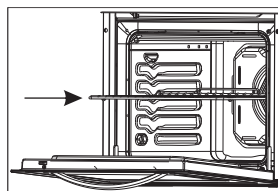


Bloqueo para niños

Cuando abra la puerta del horno, levante el bloqueo para niños con una mano y tire la puerta del horno con dirección hacia usted sosteniendo la manija con la otra mano y libere el bloqueo para niños. Un empujoncito suave a la puerta será suficiente para cerrarla.



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 limpiadores 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 transporte 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.



El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.

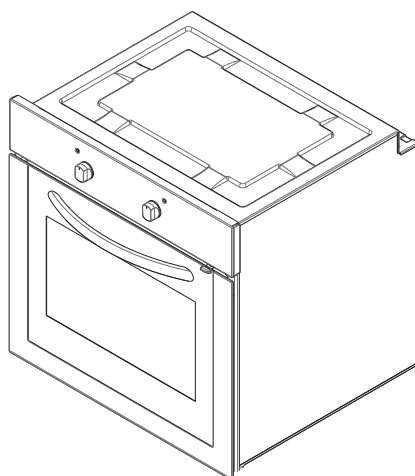
Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto 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.

Benvolt

PT

**BH100X
BH200X**

**MANUAL DE INSTRUÇÕES DO
FOGÃO A GÁS ENCASTRÁVEL**



--

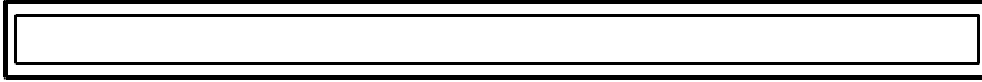
Estimado cliente,

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.

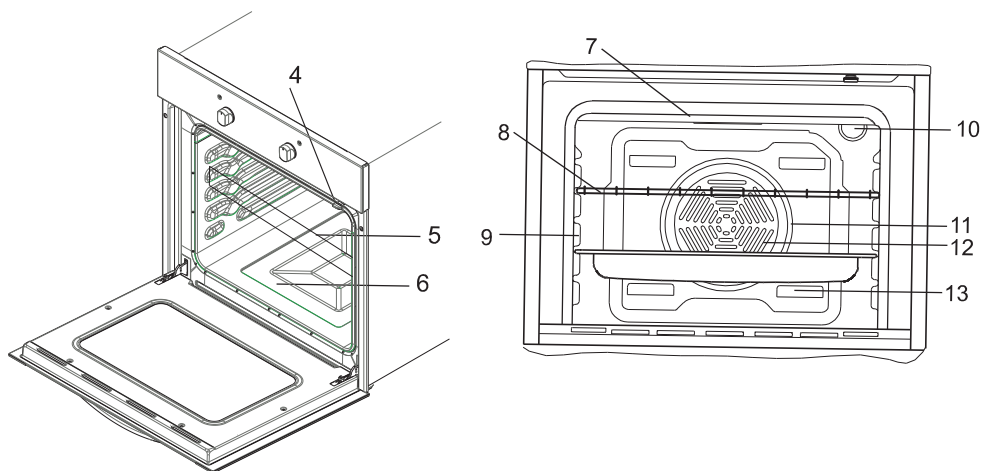
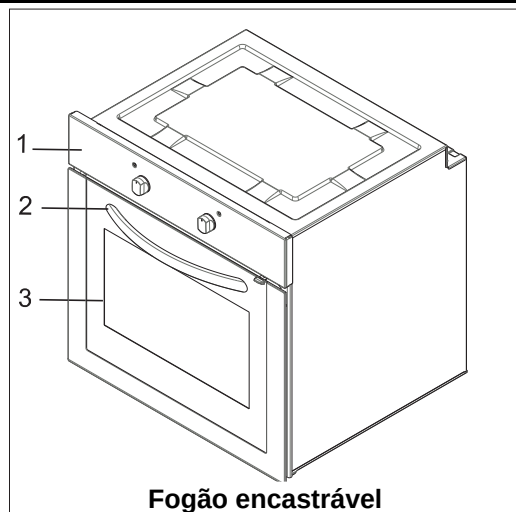
--



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



DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

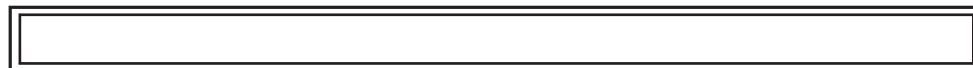
- 1- Painel de controlo
- 2- Manípulo da porta do forno
- 3- Porta do forno
- 4- Bloqueio criança
- 5- Tabuleiro
- 6- Resistência inferior do forno (atrás do tabuleiro)
- 7- Resistência superior do forno (atrás do tabuleiro)
- 8- Grelha
- 9- Suportes
- 10- Lâmpada do forno
- 11- Resistência turbo (atrás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

2. AVISOS DE SEGURANÇA

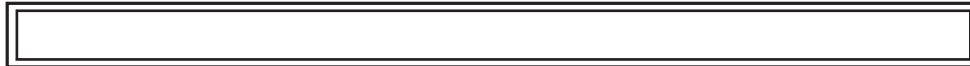
LER COMPLETA E CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO, E MANTENHA AS MESMAS NUM LOCAL ADEQUADO PARA CONSULTA QUANDO NECESSÁRIO. ESTE MANUAL ESTÁ PREPARADO CONJUNTAMENTE PARA MAIS DO QUE UM MODELO. O SEU APARELHO PODE NÃO TER ALGUMAS DAS FUNÇÕES MENCIONADAS NESTE MANUAL. PRESTAR 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 100°C.

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 50°C.
-  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.

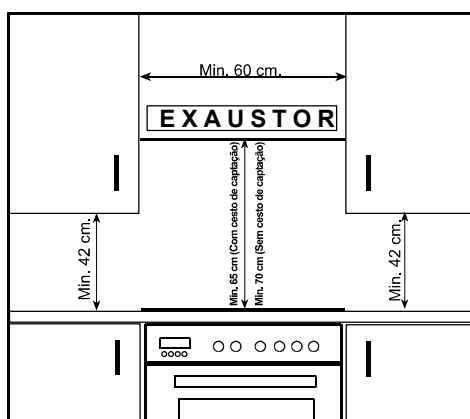
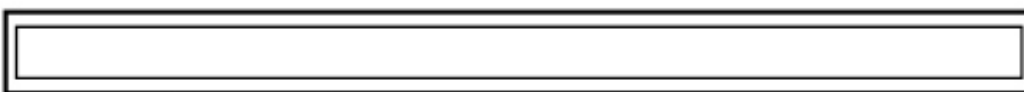
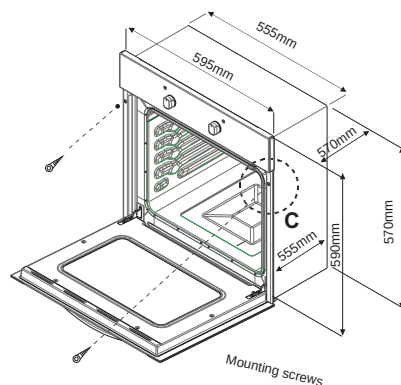
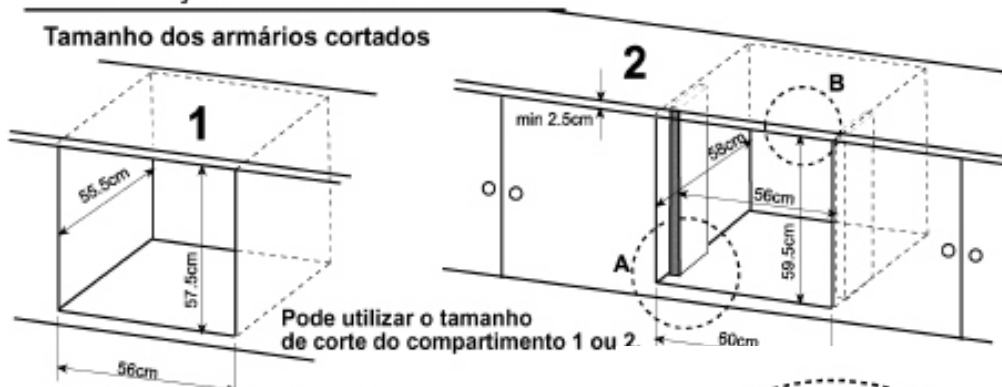


Figura 1



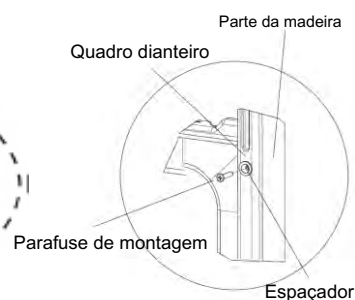
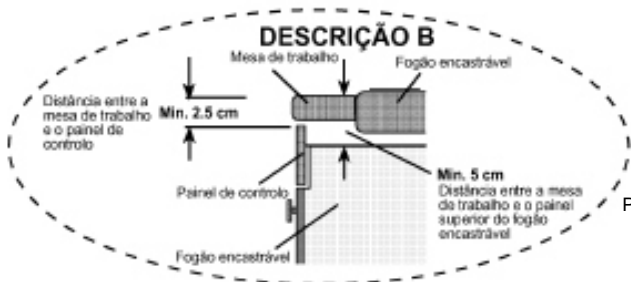
3.2 INSTALAÇÃO DO FOGÃO ENCASTRÁVEL

Tamanho dos armários cortados

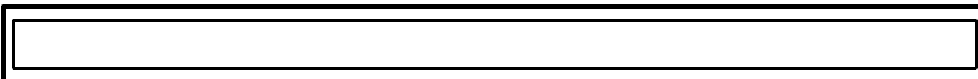


Tamanho do produto

Parafusos de montagem



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



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.

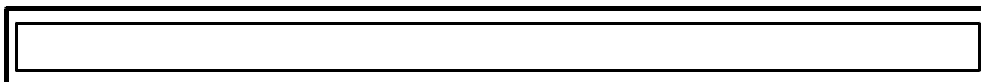
Após ter retirado o fogão da embalagem, verifique se este não está danificado. Se constatar algum dano, não utilize o aparelho e contacte imediatamente o serviço de assistência autorizado.

3.4 LIGAÇÃO E SEGURANÇA DO FOGÃO ENCASTRÁVEL:

Siga as instruções seguintes aquando da ligação:

-  O cabo terra deve estar ligado 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.

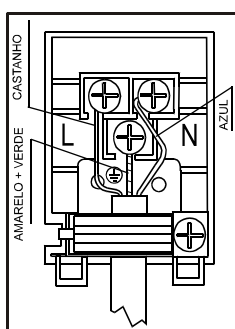
O fabricante declina qualquer responsabilidade por perdas e danos que resultam do não cumprimento das normas de segurança!



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- e 380-415V 3N~. 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 um disjuntor no circuito eléctrico com uma abertura de contacto de pelo menos 3mm (potência 32A, tipo de funcionamento com atraso).

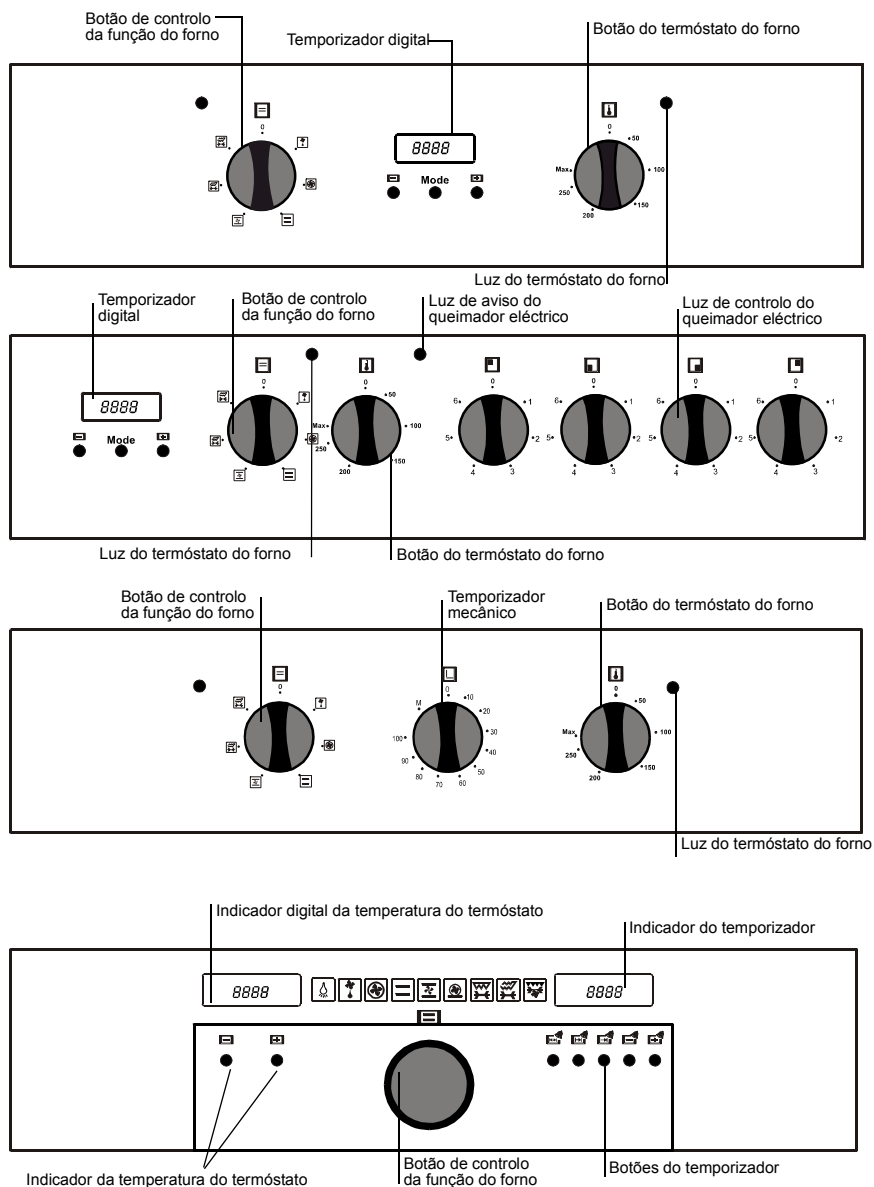


3.6 RECOMENDAÇÕES GERAIS E PRECAUÇÕES:

- 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 disponível. 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.

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.

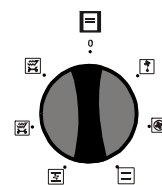


Figura 10

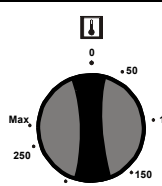
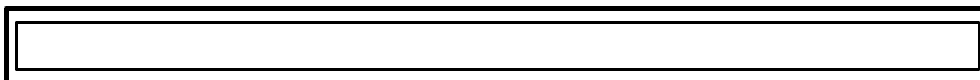


Figura 11



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 Aquecimento Inferior
O termóstato do forno e as luzes de aviso serão acesas, o elemento de aquecimento inferior começará a funcionar. A função de aquecimento inferior é ideal para assar pizza, já que o calor sai do fundo do forno e aquece o alimento. Esta função é apropriada para aquecer os alimentos, em vez de cozer.	
	Função de Aquecimento Superior
O termóstato do forno e as luzes de aviso serão acesas, o elemento de aquecimento superior começará a funcionar. Neste tipo de cozedura, o calor emitido do elemento de aquecimento superior coze a parte superior do alimento. A função de aquecimento superior é ideal para dourar a parte superior de um alimento já cozinhado e para aquecer o alimento.	
	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 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 190°C.



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 190°C.



Função Turbo

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

A função turbo dispersa uniformemente o calor no forno. Todos os alimentos em todas as prateleiras serão cozinhados uniformemente. É recomendável pré-aquecer o forno por cerca de 10 minutos.



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 ótima 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 Pizza

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

A função de aquecimento inferior e a ventoinha é ideal para cozer alimentos tais como pizza, de maneira igual e em pouco tempo. Enquanto a ventoinha dispersa uniformemente o calor do forno, o elemento de aquecimento inferior assegura que a massa do alimento asse.



Função Grelhador e Ventoinha

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

A função é ideal para alimentos mais grossos; ao grelhar 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.

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



Função Grelhador duplo e Ventoinha

O termostato 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 190°C.



Função Grelhador-Ventoinha e Frango Assado

O termostato do forno e as luzes de aviso serão acesas, o elemento de aquecimento do grelhador, a ventoinha e o espeto rotativo começarão a funcionar.

A função é ideal para alimentos mais grossos quando grelhar e assar frango. Para grelhar: 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. Para assar frango, veja os acessórios do forno. 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 190°C.

--



Função Grelhador duplo-Ventoinha e Frango Assado

O termostato do forno e as luzes de aviso serão acesas, os elementos de aquecimento superior e o grelhador, a ventoinha e o espeto rotativo começarão a funcionar.

A função é utilizada para grelhar mais rapidamente alimentos mais grossos, para abranger uma área maior e para assar frango com o espeto de assar. Tanto os elementos de aquecimento superior como o grelhador serão alimentados electricamente junto com a ventoinha, para assegurar uma cozedura uniforme. Para grelhar: 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. Para assar frango, veja os acessórios do forno. 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 190°C.



Função Grelhador e Frango Assado

O termostato do forno e as luzes de aviso serão acesas, o elemento de aquecimento do grelhador e o espeto rotativo começarão a funcionar.

A função é utilizada para grelhar e tostar alimentos e para assar frango com o espeto de assar. Para grelhar: 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. Para assar frango, veja os acessórios do forno. 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 190°C.



Função Grelhador Rápido e Frango Assado

O termostato 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 e para assar frango com o espeto de assar. Para grelhar: 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. Para assar frango, veja os acessórios do forno. 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 190°C.



Função de Aquecimento Inferior e Ventoinha

O termostato 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 Turbo e Frango Assado

O termostato do forno e as luzes de aviso serão acesas, o elemento de aquecimento do anel, a ventoinha e o espeto rotativo começarão a funcionar.

A função turbo dispersa uniformemente o calor no forno. Todos os alimentos em todas as prateleiras serão cozinhados uniformemente. Para assar frango, veja os acessórios do forno. É recomendável pré-aquecer o forno por cerca de 10 minutos.



Função de Cozedura Estática e Frango Assado

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

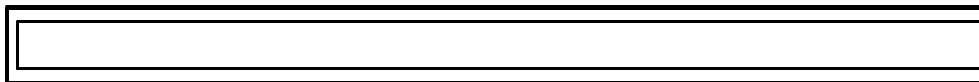
A função de cozedura estática emite calor, assegurando uma cozedura uniforme da parte superior e inferior do alimento e do frango assado no espeto de assar. A cozedura estática também é ideal para fazer pães, bolos, doces e pizzas. É recomendável pré-aquecer o forno e é melhor cozinhar numa única prateleira de cada vez com esta função. Para assar frango, veja os acessórios do forno. É recomendável pré-aquecer o forno por cerca de 10 minutos.



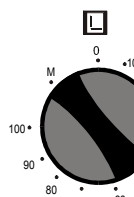
Função Ventoinha e Frango Assado

O termostato do forno e as luzes de aviso serão acesas, os elementos de aquecimento superior e o grelhador, a ventoinha e o espeto rotativo começarão a funcionar.

Esta função é ótima para se obter resultados na confecção de produtos de pastelaria e para assar frango com o espeto de assar. 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. Para assar frango, veja os acessórios do forno.



4.7 UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR MECÂNICO:

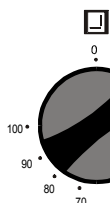
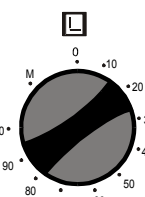


Operação manual

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.

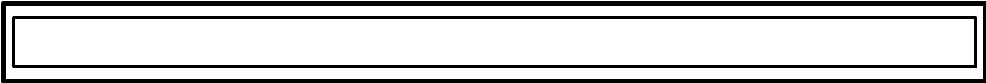
Operação com definição do tempo

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.



Temporizador Mecânico

Ajuste o tempo de cozedura desejado rodando o botão do temporizador no sentido horário. No fim do período de tempo, o temporizador emitirá um bip mas o fogão continuará a funcionar. Para desligar o fogão, deve colocar o interruptor e o termóstato do fogão na posição de desligação.

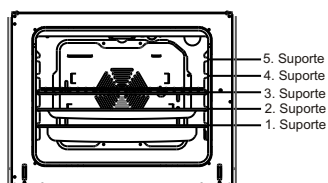


ALIMENTOS	TURBO			INFERIOR-SUPERIOR			VENTILADOR INFERIOR-SUPERIOR			GRELHADOR		
	Posição do termóstato (°C)	Posição do suporte	Período de cozedura (min)	Posição do termóstato (°C)	Posição do suporte	Período de cozedura (min)	Posição do termóstato (°C)	Posição do suporte	Período de cozedura (min)	Posição do termóstato (°C)	Posição do suporte	Período de cozedura (min)
Bolos diversificados	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Bolo	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Cookie	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	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	3	40 - 50	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	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Pratos e duas prateleiras	170 - 190	1 - 4	35 - 45									
* 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.

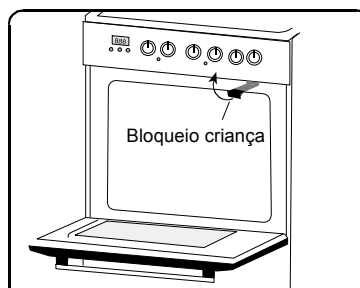
Se utilizar recipientes pequenos, coloque-os na grelha interior para estarem bem no meio. Deve seguir as instruções seguintes para os recipientes esmaltados. Se os alimentos que vão ser cozinhados não cobrem completamente o tabuleiro, se os alimentos estão congelados, ou se o tabuleiro é utilizado para 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 retomarà 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.

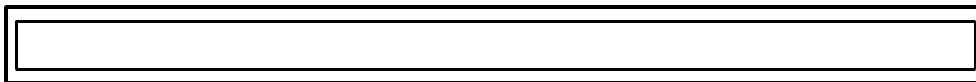
Tabuleiro pouco fundo: Utilizado para sobremesas como um pudim, etc.

Tabuleiro fundo: Utilizado para cozer em lume brando

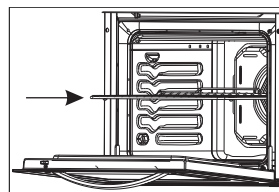


Bloqueio criança

Quando abrir a porta do forno, levante o bloqueio com uma mão, e puxe a porta do forno em sua direcção segurando-a com a outra mão, e solte o bloqueio. Puxe devagarinho a porta para fechá-la.



AVISO - Colocar cuidadosamente 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 300°C, 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 TRANSPORTE

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.

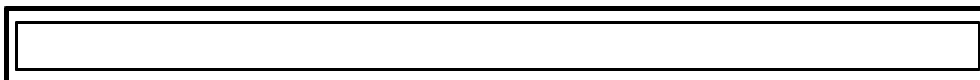
Coloque um papel entre a tampa da mesa de trabalho e a mesa de trabalho e fixe a tampa às partes laterais do fogão.

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 transportes.

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).



Marca registada / Marca	<i>Benavent</i>
Modelo / Modelo	BH100X
Classe de consumo eléctrico Clase de eficiencia energética	Consumo eléctrico no carregamento standard E (kWh) Consumo de energía a carga Standart E (kWh)
A(Consumo elevado) (Muy eficiente) B C D E F G (baixo consumo) (Nada eficiente)	E < 0.80 0.80 ≤ E < 1.00 1.00 ≤ E < 1.20 1.20 ≤ E < 1.40 1.40 ≤ E < 1.60 1.60 ≤ E < 1.80 1.80 ≤ E
Consumo eléctrico (kWh) Consumo energético (kWh)	Convencional / Convencional: 0.79 Ar Forçado / Aire forzado : -
Volume utilizável (lt) Volumen útil (L)	61
Volume Volumen	Pequeno Pequeno Médio Mediano ← Grande Grande
Tempo de cozedura (min) Tiempo de cocción (min.)	Convencional / Convencional: 45 Ar For ado / Aire forzado : -
Consumo eléctrico quando a função de aquecimento não está em funcionamento Consumo energético con la cocción detenida	-
Área da superfície de cozedura (cm²) Superficie de cocción (cm²)	1200

Marca registada / Marca	<i>Benavent</i>
Modelo / Modelo	BH200X
Classe de consumo eléctrico Clase de eficiencia energética	Consumo eléctrico no carregamento standard E (kWh) Consumo de energía a carga Standart E (kWh)
A(Consumo elevado) (Muy eficiente) B C D E F G (baixo consumo) (Nada eficiente)	E < 0.80 0.80 ≤ E < 1.00 1.00 ≤ E < 1.20 1.20 ≤ E < 1.40 1.40 ≤ E < 1.60 1.60 ≤ E < 1.80 1.80 ≤ E
Consumo eléctrico (kWh) Consumo energético (kWh)	Convencional / Convencional: 0.89 Ar Forçado / Aire forzado : 0.79
Volume utilizável (lt) Volumen útil (L)	56
Volume Volumen	Pequeno Pequeno Médio Mediano ← Grande Grande
Tempo de cozedura (min) Tiempo de cocción (min.)	Convencional / Convencional: 45 Ar For ado / Aire forzado : 45
Consumo eléctrico quando a função de aquecimento não está em funcionamento Consumo energético con la cocción detenida	-
Área da superfície de cozedura (cm²) Superficie de cocción (cm²)	1200



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.