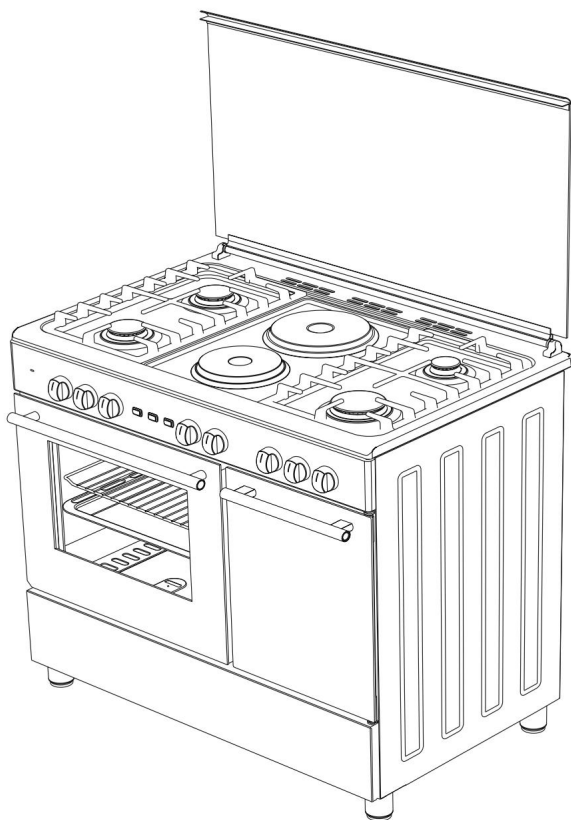


# BCPM5W

90X60 gas i forn elèctric  
amb compartiment d'ampolla



MANUAL DE L'USUARI





## Estimats Usuaris,

El nostre objectiu és fer que aquest producte li proporcioni el millor resultat que es fabrica a les nostres instal·lacions modernes en un entorn de treball acurat, de conformitat amb el concepte de qualitat total.

Per tant, us suggerim que llegiu el manual de l'usuari detingudament abans d'utilitzar el producte i que el tingueu permanentment a la vostra disposició.

**Nota:** Aquest manual d'usuari està preparat per a més d'un model.

Algunes de les característiques especificades al manual poden no estar disponibles al dispositiu.

Tots els nostres electrodomèstics són només per a ús domèstic, no per ús comercial.

Els productes marcats amb (\*) són opcionals.



**“AQUEST APARELL HAURÀ DE SER INSTAL·LAT D'ACORD AMB LES NORMES DE REGLAMENTACIÓ I NOMÉS S'UTILITZARÀ EN UN ESPAI BEN VENTILAT. LLEGEIXI LES INSTRUCCIONS ABANS D'INSTAL·LAR O UTILITZAR AQUEST APARELL”**


**“Compleix amb les Regulacions WEEE”.**



## ADVERTIMENTS IMPORTANTS

1. La instal·lació i la reparació sempre han de ser realitzades pel “**SERVICI AUTORITZAT**”. El fabricant no es fa responsable de les operacions efectuades per persones no autoritzades.
2. Llegiu atentament aquestes instruccions de funcionament.  
Només podeu utilitzar el dispositiu de manera segura i correcta.
3. El forn s'ha de fer servir d'acord amb les instruccions de funcionament.
4. Mantingueu els nens menors de 8 anys i les mascotes allunyats quan operi.
5. **ADVERTÈNCIA: Les parts accessibles poden estar calentes en fer servir la graella. Mantingueu-los allunyats dels nens.**
6. **ADVERTÈNCIA: Perill d'incendi, no guardeu els materials a la superfície de cocció.**
7. **ADVERTÈNCIA: L'aparell i les parts accessibles estan calentes durant l'operació.**
8. Les condicions de configuració d'aquest dispositiu s'especifiquen a l'etiqueta. (O a la placa de dades)
9. Les parts accessibles poden estar calentes quan es fa servir la graella. Els nens petits s'haurien de mantenir lluny.
10. **ADVERTÈNCIA: Aquest aparell està dissenyat per cuinar. No s'ha de fer servir per a altres propòsits, com per a calefacció.**

- 
11. Per netejar l'aparell, no utilitzeu netejadors de vapor.
  12. Assegureu-vos que la porta del forn estigui completament tancada després de col·locar els aliments dins del forn.
  13. NO TRACTI MAI d'apagar el foc amb aigua. Només apagueu el circuit del dispositiu i després cobriu la flama amb una coberta o una manta ignífuga.
  14. En cas de no poder vigilar adequadament els menors de 8 anys, els ha de mantenir lluny de l'aparell.
  15. Cal evitar tocar els elements calents.
  16. **PRECAUCIÓ: El procés de cocció haurà de ser supervisat. El procés de cocció sempre haurà de ser supervisat.**
  17. Aquest dispositiu pot ser utilitzat per nens més grans de 8 anys, persones amb problemes físics, auditiu o mentals o persones amb manca d'experiència o coneixement, sempre que se'n garanteixi el control o se'ls proporcionin informació sobre els perills.
  18. Aquest dispositiu ha estat dissenyat només per a ús domèstic.
  19. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja o el manteniment a l'aparell per part de l'usuari no ha de ser realitzat per nens a menys que siguin més grans de 8 anys i siguin supervisats per adults.
  20. Mantingueu l'aparell i el cable d'alimentació lluny de nens menors de 8 anys.
- 



**21.** Col·loqueu cortines, tul, paper o qualsevol material inflamable (inflamable) lluny de l'aparell abans de començar a usar-lo. No col·loqueu materials inflamables a sobre o dins de l'aparell.

**22.** Mantingueu oberts els canals de ventilació.

**23.** L'aparell no és adequat per utilitzar-lo amb un temporitzador extern o un sistema de control remot per separat.

**24.** No calenta llaunes tancades ni flascons de vidre. La pressió pot portar els pots a explotar.

**25.** La nansa del forn no és un penjador de tovalloles. No pengeu tovalloles, etc. a la nansa del forn.

**26.** No col·loqueu les safates del forn, els plats o les fulles d'alumini directament sobre la base del forn. La calor acumulada pot fer malbé la base del forn.


**27.** Mentre col·loca aliments o retira aliments del forn, etc., sempre utilitzeu guants resistent a la calor.

**28.** No utilitzeu el producte estant sota medicació i/o sota la influència de l'alcohol, que pot afectar la seva capacitat de bon judici.

**29.** Aneu amb compte en utilitzar alcohol als seus aliments. L'alcohol s'evaporarà a altes temperatures i es pot calar foc i causar un incendi si entra en contacte amb superfícies calentes.

**30.** Després de cada ús, verifiqueu si la unitat està apagada.





**31.** Si l'aparell està defectuós o té un dany visible, no el feu funcionar.

**32.** No toqueu l'endoll amb les mans mullades. No estireu el cable per desconnectar-lo, sempre sostingueu l'endoll.

**33.** No utilitzeu l'aparell amb el vidre de la porta frontal retirat o trencat.


**34.** Col·loqueu el paper d'enfornar juntament amb el menjar en un forn preescalfat posant-lo dins d'una olla o en un accessori de forn (safata, graella de filferro, etc.).


**35.** No col·loqueu objectes que puguin assolir els nens a l'aparell.

**36.** És important col·locar la graella de filferro i la safata correctament als prestatges de filferro i/o col·locar correctament la safata al prestatge. Col·loqueu la graella o safata entre dues rails i assegureu-vos que estigui equilibrada abans de posar menjar sobre ella.

**37.** Contra el risc de tocar els elements de l'escalfador del forn, traieu les parts sobrants del paper d'enfornar que pengen de l'accessori o contenidor.

**38.** No l'utilitzeu mai a temperatures de forn superiors a la temperatura d'ús màxima indicada en el paper d'enfornar. No col·loqueu el paper de coure a la base del forn.





**39.** Quan la porta estigui oberta, no col·loqueu cap objecte pesant sobre la porta ni permeteu que els nens se sentin en ella. Pot fer que el forn bolqui o que les frontisses de la porta es facin malbé.

**40.** Els materials d'embalatge són perillosos per als infants. Mantingueu els materials d'embalatge lluny de l'abast dels nens.

**41.** No utilitzeu netejadors abrasius ni raspadors metàl·lics esmolats per netejar el vidre, ja que les ratllades que poden ocórrer a la superfície del vidre de la porta poden fer que el vidre es trenqui.

**42.** No col·loqueu l'aparell sobre una superfície coberta amb catifes. Les peces elèctriques se sobreescalfen ja que no hi haurà ventilació des de baix. Això causarà la falla del dispositiu.

**43.** No colpegeu les superfícies de vidre de les fornets de vitroceràmica amb un metall dur, la resistència podria danyar-se. Podeu causar una descàrrega elèctrica.

**44.** Lusuari no ha de manejar el forn sol.


**45.** L'usuari ha de tenir cura de netejar els cremadors de gas. Podeu causar lesions personals.

**46.** El menjar es pot vessar quan es desmunta el peu del forn o es trenca, aneu amb compte. Podeu causar lesions personals.

**47.** Durant l'ús, les superfícies internes i externes del forn s'escalfen. Quan obriu la porta del forn, retrocedeixi per evitar que surti vapor calent de l'interior.

Hi ha risc de cremades.





**48.** La tapa superior del forn es pot tancar per una bona raó, i és que l'envàs de cocció es pot girar. Feu un pas enrere per evitar que us arribi la calor del menjar. Hi ha risc de cremades.

**49.** No col·loqueu objectes pesants quan la porta del forn estigui oberta, hi ha el risc que es voltegi.

**50.** L'usuari no ha de dislocar la resistència durant la neteja. Podeu causar una descàrrega elèctrica.

**51.** No traieu els interruptors d'encesa de l'aparell. Si no, es pot accedir als cables elèctrics vius. Podeu causar una descàrrega elèctrica.

**52.** El subministrament del forn es pot desconnectar durant qualsevol treball de construcció a la llar. Després de completar el treball, torneu a connectar el forn ha de ser fet per un servei autoritzat.

**53.** No col·loqueu envasos metàl·lics com ganivets, forquilles o culleres a la superfície de l'aparell, ja que s'escalfen.

**54.** Per evitar el sobreescalfament, no s'ha d'instal·lar l'aparell darrere d'una coberta decorativa.


**55.** Apagueu l'aparell abans de treure les proteccions. Després de netejar, instal·leu les proteccions d'acord amb les instruccions.

**56.** El punt de fixació del cable ha d'estar protegit.

**57. ADVERTÈNCIA: No utilitzeu els cremadors de forn i la graella alhora.**







**58.** No cuini el menjar directament a la safata/reixeta. Poseu el menjar a les eines adequades abans de posar-les al forn.

**59.** Superfície calenta, deixeu refredar abans de tancar la tapa.

### **Seguretat elèctrica**


**1.** Connecteu l'aparell a un endoll amb connexió a terra protegit per un fusible que compleixi els valors especificats al quadre d'especificacions tècniques.

**2.** Feu que un electricista autoritzat instal·li un equip de posada a terra. La nostra empresa no serà responsable dels danys que s'incorreran a causa de l'ús del producte sense connexió a terra d'acord amb les reglamentacions locals.

**3.** Els interruptors automàtics del forn s'han de col·locar de manera que l'usuari final els pugui assolir quan el forn estigui instal·lat.

**4.** El cable d'alimentació (el cable amb endoll) no ha d'entrar en contacte amb les parts calentes del dispositiu.

**5.** Si el cable de subministrament d'energia (el cable amb endoll) està danyat, aquest cable ha de ser reemplaçat pel fabricant o el seu agent de servei o un personal igualment qualificat per evitar una situació perillosa.



6. **MAI** renti el producte ruixant o abocant aigua sobre ell! Hi ha risc d'electrocució.

7. **ADVERTÈNCIA: Per evitar baixades elèctriques, assegureu-vos que el circuit del dispositiu estigui obert abans de canviar el llum.**

8. **ADVERTÈNCIA: Talleu totes les connexions del circuit de subministrament abans d'accedir a les terminals.**

9. **ADVERTÈNCIA: Si la superfície està esquerpada, apagueu l'aparell per evitar el risc de descàrrega elèctrica.**

10. No utilitzeu cables tallats o danyats o cables de extensió que no siguin el cable original.


11. Assegureu-vos que no hi hagi líquid o humitat a la presa corrent on està instal·lat l'endoll del producte.


12. La superfície posterior del forn també s'escalfa quan el forn s'opera. Les connexions elèctriques no han de tocar la superfície posterior, altrament, les connexions podrien danyar-se.

13. No premeu els cables de connexió a la porta del forn i no els apliqui sobre superfícies calentes. Si el cable es fon, això pot provocar un curtcircuit al forn i fins i tot un incendi.

14. Desendol·leu la unitat durant la instal·lació, manteniment, neteja i reparació.

15. Si el cable d'alimentació està danyat, ha de ser reemplaçat pel seu fabricant o servei tècnic autoritzat o qualsevol altre personal qualificat en el mateix nivell, per evitar qualsevol situació perillosa.





**16.** Assegureu-vos que l'endoll estigui inserit fermament a la presa corrent de la paret per evitar espurnes.

**17.** No utilitzeu netejadors a vapor per netejar l'aparell, en cas contrari pot passar una descàrrega elèctrica.

**18.** Cal un interruptor omnipolar capaç de desconnectar la font d'alimentació per a la instal·lació.

La desconnexió de la font d'alimentació ha de proporcionar-se amb un interruptor o un fusible integrat instal·lat en una font d'alimentació fixa d'acord amb el codi de construcció.

**19.** El dispositiu està equipat amb un cable **tipus "Y"**.

**20.** Les connexions fixes s'han de connectar a una font d'alimentació que permeti la desconnexió omnipolar. Per a dispositius amb categoria de sobretensió per sota de III, el dispositiu de desconnexió es connectarà a la font d'alimentació fixa d'acord amb el codi de cablejat.



## Seguretat amb gas

**1.** Aquest aparell no està connectat a aparells devacuació de productes en combustió. Aquest aparell ha d'estar connectat i instal·lat segons les normes d'instal·lació vigents. Cal considerar les condicions pel que fa a la ventilació.


**2.** Quan es fa servir un aparell de cuina de gas: humitat, calor i productes cremats es poden generar a l'habitació. En primer lloc, assegureu-vos que l'estufa estigui ben ventilada quan utilitzeu l'electrodomèstic i mantingueu obertures de ventilació naturals o instal·leu un equip de ventilació mecànica.


**3.** Després de fer servir l'artefacte durant un període prolongat, és possible que es requereixi ventilació addicional. Per exemple, obriu una finestra o ajusteu una velocitat més alta per a la ventilació mecànica, si n'hi ha.

**4.** Aquest electrodomèstic s'ha de fer servir només en llocs ben ventilats d'acord amb la normativa vigent. Llegiu el manual abans d'instal·lar o utilitzar aquest producte.

**5.** Abans de col·locar el dispositiu, assegureu-vos que les condicions de la xarxa local (tipus de gas i pressió de gas) compleixin els requisits del dispositiu.

**6.** El mecanisme no es pot executar durant més de 15 segons. Si el cremador no està encès després de 15 segons, atureu el mecanisme i espereu almenys un minut abans de tractar d'encendre el cremador de nou.





**7.** Tot tipus d'operacions a realitzar a la instal·lació de gas l'han de fer persones autoritzades i competents.

**8.** Aquest aparell està ajustat per a gas natural (GN). Si heu d'usar el vostre producte amb un tipus de gas diferent, heu de sol·licitar el servei autoritzat per a la conversió.

**9.** Per a una operació adequada, la campana, el tub de gas i l'abraçadora s'han de reemplaçar periòdicament d'acord amb les recomanacions del fabricant i quan sigui necessari.

**10.** El gas hauria de cremar bé en els productes a base de gas. El gas de combustió bé es pot entendre a partir de la flama blava i la combustió contínua. Si el gas no es crema prou, es pot generar monòxid de carboni (CO). El monòxid de carboni és un gas incolor, inodor i molt tòxic, fins i tot petites quantitats tenen un efecte letal.

**11.** Pregunteu al vostre subministrament de gas local sobre els números de telèfon per a emergències relacionades amb el gas i les mesures que es prendran quan es detecti l'olor de gas.



## Què fer quan es detecta olor de gas

1. No utilitzeu flames obertes i no fumeu.
2. No operi cap interruptor elèctric. (Per exemple; interruptor del llum o timbre de la porta)
3. No utilitzeu el telèfon ni el telèfon mòbil.
4. Obriu les portes i finestres.
5. Tanqueu totes les vàlvules dels aparells que utilitzen gas i els comptadors de gas.
6. Truqueu als bombers des d'un telèfon fora de casa.
  
7. Verifiqueu totes les mànegues i les vostres connexions a la recerca de fuites. Si encara fa olor de gas, surti de la casa i adverteixi els seus veïns.
8. No ingresseu a la casa fins que les autoritats aclareixin que és segur.



## Ús previst 1.

Aquest aparell està dissenyat per a ús a la llar. L'ús comercial de l'aparell no és permès.

**2.** Aquest aparell només es pot fer servir per cuinar. No s'ha de fer servir per a altres fins, com escalfar una habitació.

**3.** Aquest aparell no s'ha d'usar per escalfar plaques sota la graella, per assecar la roba o les tovalloles penjant-les a la nansa o amb fins de calefacció.

**4.** El fabricant no assumeix cap responsabilitat pels danys deguts al mal ús o mal maneig.

**5.** La part del forn de la unitat es pot fer servir per descongelar, rostir, fregir i rostir aliments.

**6.** La vida operativa del producte que heu comprat és de 10 anys. Aquest és el període durant el qual el fabricant proporciona els recanvis necessaris per al funcionament d'aquest producte segons el definit.

## Connexió Elèctrica

1. El forn requereix un fusible de 16 o 32 ampers d'acord amb la potència del dispositiu. Si cal, es recomana la instal·lació per un electricista qualificat.

2. El vostre forn s'ajusta d'acord amb el subministrament elèctric de 220-240V CA / 380-415V CA, 50/60 Hz. Si la xarxa elèctrica és diferent a aquest valor especificat, poseu-vos en contacte amb el vostre servei autoritzat.

3. La connexió elèctrica del forn només s'ha de fer amb els endolls amb el sistema de terra instal·lat d'acord amb les normes. Si no hi ha una presa adequada amb el sistema de terra al lloc on es col·locarà el forn, poseu-vos immediatament amb un electricista qualificat.

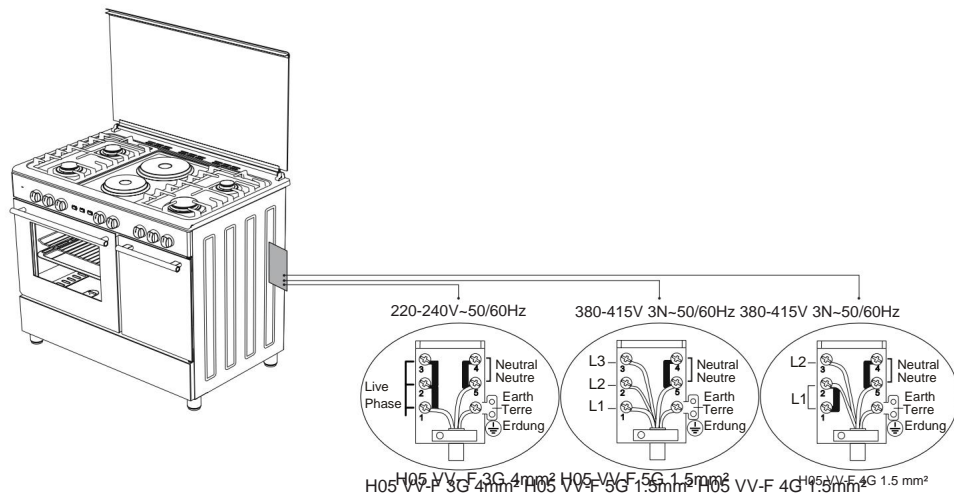
El fabricant mai no serà responsable dels danys que puguin sorgir a causa dels endolls connectats a l'aparell sense sistema de terra. Si els extrems del cable de connexió elèctrica estan oberts, d'acord amb el tipus d'aparell, instal·leu un interruptor apropiat a la xarxa elèctrica, amb el qual es poden desconnectar tots els extrems en cas de connexió/desconnexió de la xarxa elèctrica.

4. Si el cable de subministrament elèctric està defectuós, definitivament ha de ser reemplaçat pel servei autoritzat o electricistes qualificats per evitar els perills.

5. El cable elèctric no ha de tocar les parts calentes de l'aparell.

6. Si us plau, feu servir el seu forn en un ambient sec.

## Esquema de connexió elèctrica





## Connexió De Gas

**ADVERTIMENT:** Abans de començar qualsevol treball relacionat amb la instal·lació de gas, tanqueu el subministrament de gas. Risc d'explosió.

Utilitzeu el forn en un ambient sec.

1. Abans de connectar l'aparell a la connexió de gas, verifiqueu que les especificacions de categoria i pressió de gas que es mostren a la placa de dades correspongui al vostre sistema d'alimentació de gas. Si cal, truqueu al representant tècnic autoritzat per ajustar la categoria de gas.

2. Aquest aparell electrodomèstic s'ha d'instal·lar d'acord amb les reglamentacions vigents i només cal utilitzar-lo en un lloc ben ventilat.

Llegiu les instruccions abans d'instal·lar o utilitzar l'aparell. Per raons de seguretat només el personal competent pot instal·lar i/o reparar aquests aparells ja que així ho estableixen les edicions actuals de les reglamentacions de seguretat del gas.

3. L'aparell no es pot instal·lar en una habitació que no tingui finestres o altre tipus d'obertura controlable. Si s'instal·la a una habitació amb una porta que s'obre directament a l'exterior cal que aquesta porta estigui sempre oberta. La circulació d'aire ha de ser de 2 m<sup>3</sup>/h per kW dels cremadors.

4. La connexió de gas s'ha de fer des de la dreta o l'esquerra. Per això, cal canviar el filtre de la mànega, l'endoll i els segells.

5. Per a la connexió de gas cal utilitzar una mànega flexible.

6. Si utilitzeu una mànega de metall flexible per fer la connexió, situeu el segell entre les canonades principals de gas.

7. El diàmetre intern de la mànega flexible a la qual està connectat el filtre de la mànega per a butà ha de ser de 6mm per als tubs de gas de tipus domèstic. El diàmetre intern de la mànega flexible a la qual està connectat el filtre de la mànega per a gas natural ha de ser de 15mm. La mànega ha d'estar ben ajustada al filtre de la mànega amb una abraçadora.

8. La mànega s'ha de reemplaçar abans de la darrera data de venciment.

9. El diàmetre màxim de la bombona ha de ser 300 mm.

**10. PRECAUCIÓ:** Cal connectar el forn a la vàlvula dentrada de gas. El tram de la mànega ha de ser curt i cal assegurar que no hi hagi pèrdues. Per raons de seguretat, la mànega utilitzada no ha de tenir més de 125 cm.

11. Quan col·loqueu el forn a la vostra ubicació, assegureu-vos que estigui a la mateixa alçada que el taulell. Si cal, ajusteu les potes perquè el forn estigui a l'alçada del taulell.

### Lloc de pas de la mànega de gas

1. Connecteu l'aparell a l'aixeta de la canonada usant la ruta més curta possible i de manera que s'asseguri que no hi haurà cap fugida de gas.

2. Per dur a terme una comprovació de seguretat de tensió i segellat, assegureu-vos que les perilles del tauler de control estiguin tancades i que la bombona de gas estigui oberta.

**ADVERTIMENT:** Mentre realitzeu una comprovació de fuites de gas, mai utilitzeu cap tipus de bec, llumí, cigarret o una substància irritant.

3. Apliqueu sabó de bombolles als punts de connexió. Si hi ha qualsevol tipus de fugida, això causarà bombolles.

4. Quan col·loqueu l'aparell al vostre lloc, assegureu-vos que estigui al mateix nivell que el taulell. Si cal, ajusteu les potes perquè quedin anivellades amb el taulell.

5. Utilitzeu l'aparell en una superfície plana i en un ambient ben ventilat.

**ADVERTIMENT:** Abans de col·locar l'aparell, verifiqueu que les condicions de distribució local (tipus i pressió de gas) s'ajustin a la configuració del producte.

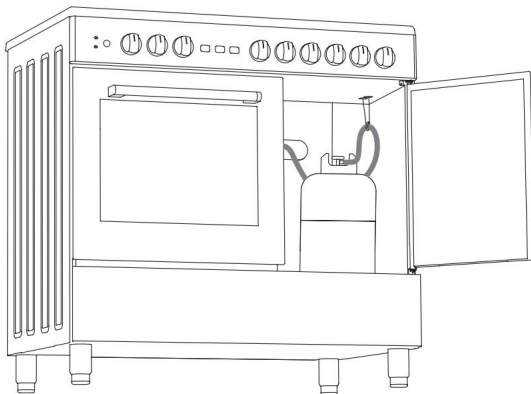


Figura 1

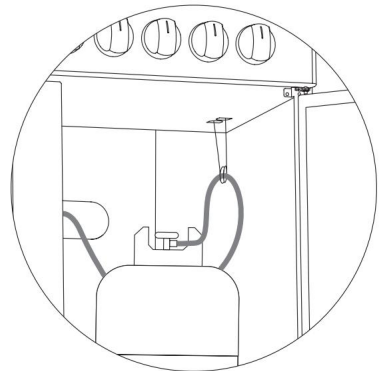


Figura 1.1

## Operació de canvi de filtre

1. Utilitzeu una eina amb un capçal especial per treure i instal·lar el filtre com es veu a (figura 2)

2. Elimineu el filtre (figura 3) del cremador amb una eina especial i instal·li un broquet (figura 4)



Figura 2

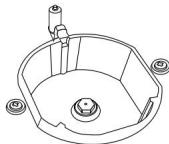


Figura 3

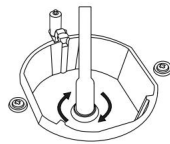


Figura 4

## Ventilació de l'habitació

L'aire necessari per a la combustió es rep de l'aire de l'habitació i els gasos emesos es donen directament al'habitació. Per a un funcionament segur del seu producte, una bona ventilació de la sala és una condició prèvia. Si no hi ha cap finestra o espai per ser utilitzats per a la ventilació de l'habitació, cal instal·lar-hi una ventilació addicional. No obstant això, si l'habitació té una porta cap a l'exterior, no cal fer els orificis de ventilació.

Mida de l'habitació	Obertura de ventilació
Menor de 5 m <sup>3</sup>	mín. 100 cm <sup>2</sup>
Entre 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	mín. 100 cm <sup>2</sup>
Major de 10 m <sup>3</sup>	no necessari
Al soterrani o al celler	mín 65 cm <sup>2</sup>

## Disminució de l'ajust del cabal de gas per a les aixetes del taulell

1. Enceneu el cremador que s'ajustarà i gireu la perilla a la posició reduïda.

2. Traieu la barbeta de l'aixeta de gas.

3. Utilitzeu un tornavís de mida adequat per ajustar el cargol d'ajust de la taxa de flux. Per GLP (panell de butà-pro) gireu el cargol en el sentit de les agulles del rellotge. Per al gas natural, heu de girar el cargol cap a l'esquerra una vegada.

"La longitud normal d'una flama recta a la posició reduïda ha de ser de 6-7 mm".

4. Si la flama és més alta que la posició desitjada, gireu el cargol en el sentit de les agulles del rellotge. Si és més petita, gira-la en sentit antihorari.

5. Per a l'últim control, porteu el cremador tant a flama alta com a posicions reduïdes i comproveu si la flama està encesa o apagada.

Segons el tipus d'aixeta de gas utilitzat a l'electrodomèstic, la posició del cargol d'ajust pot variar.

Per ajustar el seu forn segons per al tipus de gas, realitzeu l'ajust per a la flama reduïda acuradament girant amb un tornavís petit com es mostra a continuació al cargol al mig de les claus de pas de gas, així com els canvis del filtre . (figura 5 i 6)

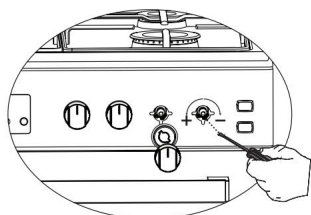


Figura 5

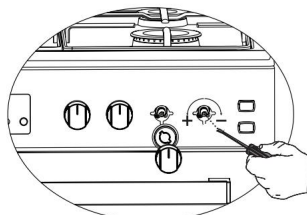
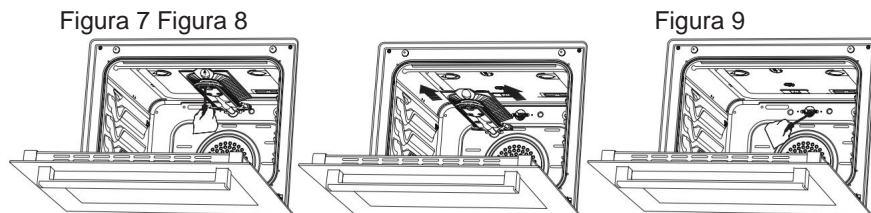


Figura 6

## Extracció dels cremadors inferior i superior i instal·lació de l'injector al forn de gas

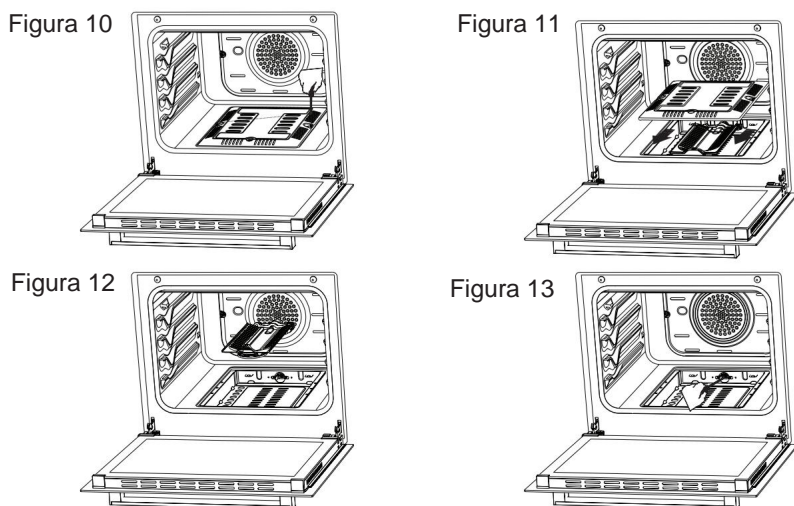
### Extracció del cremador superior:

Amb l'ajuda d'un tornavís, tregui el cargol com es mostra a la figura 7. Com es mostra a la figura 8, traieu el cremador del seu lloc tirant d'ell cap amunt. Com es mostra a la figura 9, tregui l'injector al coixinet amb una clau de got. Per tornar a col·locar el cremador, apliqueu el procés d'eliminació de forma inversa.

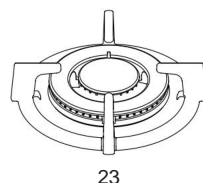
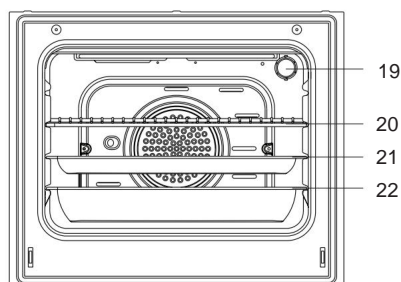
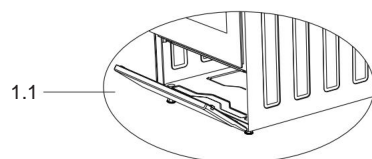
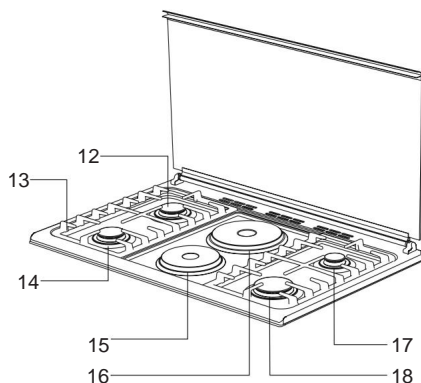
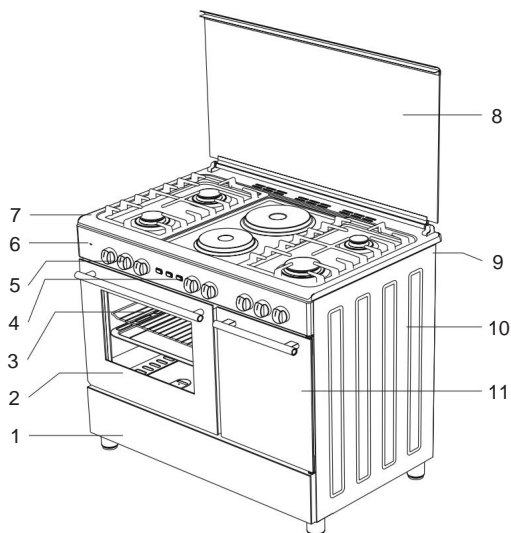


### Extracció del cremador inferior:

La porta inferior del cremador s'ha fixat amb dos cargols. Com es mostra a la figura 10, traieu-lo amb l'ajuda d'un tornavís. Traieu la porta tirant cap amunt com es mostra a la figura 11. Traieu el cremador del seu lloc tirant d'ell cap amunt, com es mostra a la figura 12. Com es mostra a la figura 13, tregui l'injector al coixinet amb una clau de got. Per reemplaçar el cremador, apliqueu el procés d'eliminació de forma inversa.



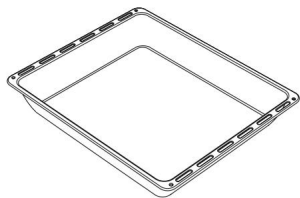
## INTRODUCCIÓ A L'ÚS DE L'APARELL



1. Escalfador de plats
  - 1.1. Coberta flap
2. Porta de vidre del forn
3. Manija de la porta
4. Interruptors
5. Poms de comandament
6. Panel de comandament
7. Reixetes de la cuina
8. Frontlles de la tapa de vidre
9. Entrada de la mànega
10. Panell lateral
11. Ubicació de la bombona de gas

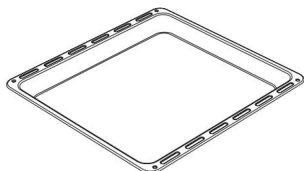
12. Cremador mitjà
13. Reixetes de la cuina
14. Cremador gran
15. Planxa Ø145 mm \*
16. Planxa Ø185 mm \*
17. Cremador mitjà
18. Cremador petit
19. Làmpada
20. **Essanteria** del filferro
21. Safata estàndard
2. Cremador per a wok \*

## Accessoris



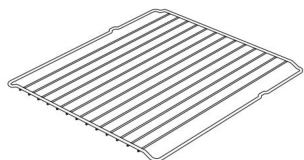
### Safata profunda \*

S'utilitza per a pastisseria, fregides i guisat. També pot utilitzar-la com a recipient d'acumular oli quan es cuina pastís, menjars congelats i menjars de carn directament sobre graella.



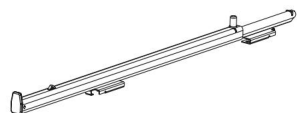
### Safata \*

S'utilitza per a pastisseria (galeta etc) i aliments congelats.



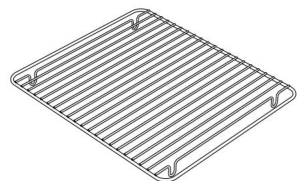
### Graella de filferro

S'utilitza per posar en prestatgeria desitjada els àpats congelats, els àpats per fregir o els àpats al forn.



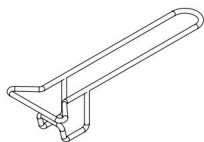
### Carril telescòpic \*

Gràcies a reils telescòpics les safates o prestatgeria de filferro es pot posar i treure fàcilment.



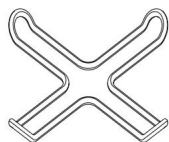
### Graella de filferro dins de safata \*

Els aliments que poden enganxar en cuinar com a bistec es poden cuinar sobre la graella de filferro dins la safata. Així s'evita que els aliments s'enganxin a la safata.



### Nansa de la safata \*

S'usa per sostenir safates calentes.



### Unitat de suport de cafetera \*

Pot ser utilitzat per a la cafetera.

## Característiques Tècniques Del seu Forn

Propietats	90x60
Ample exterior	900 mm
Profunditat externa	610 mm
Alçada exterior	925 mm
Potència del llum	15-25 W
Element de calefacció inferior	1200 W
Element escalfador superior	1000 W
Element escalfador turbo	2200 W
Element escalfador de la graella	2000 W
Tensió de subministrament	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz
Placa calenta 145 mm *	1000 W
Placa calenta 180 mm *	1500 W
Placa calenta ràpida 145 mm *	1500 W
Placa calenta ràpida 180 mm *	2000 W

**ADVERTIMENT:** Perquè el servei autoritzat realitzi la modificació, cal prendre en consideració aquesta taula. El fabricant no es fa

responsable de qualsevol problema que sorgeixi a causa de qualsevol modificació defectuosa.

**ADVERTIMENT:** Per augmentar la qualitat del producte, les especificacions tècniques es poden modificar sense previ avís.

**ADVERTÈNCIA:** Els valors indicats a l'aparell oa la documentació que l'acompanya són lectures de laboratori d'acord amb la normativa corresponent. Aquests valors poden variar segons lús i les condicions ambientals.





## INSTAL·LACIÓ DEL FORN

Verifiqueu si la instal·lació elèctrica és adequada per posar l'aparell en funcionament. Si la instal·lació d'electricitat no és adequada, truqueu a un electricista i un plomall per organitzar els serveis públics segons calgui. El fabricant no es fa responsable dels danys causats per les operacions efectuades per persones no autoritzades.

**ADVERTIMENT:** És responsabilitat del client preparar la ubicació on es col·locarà el producte i també tenir preparada la instal·lació elèctrica.

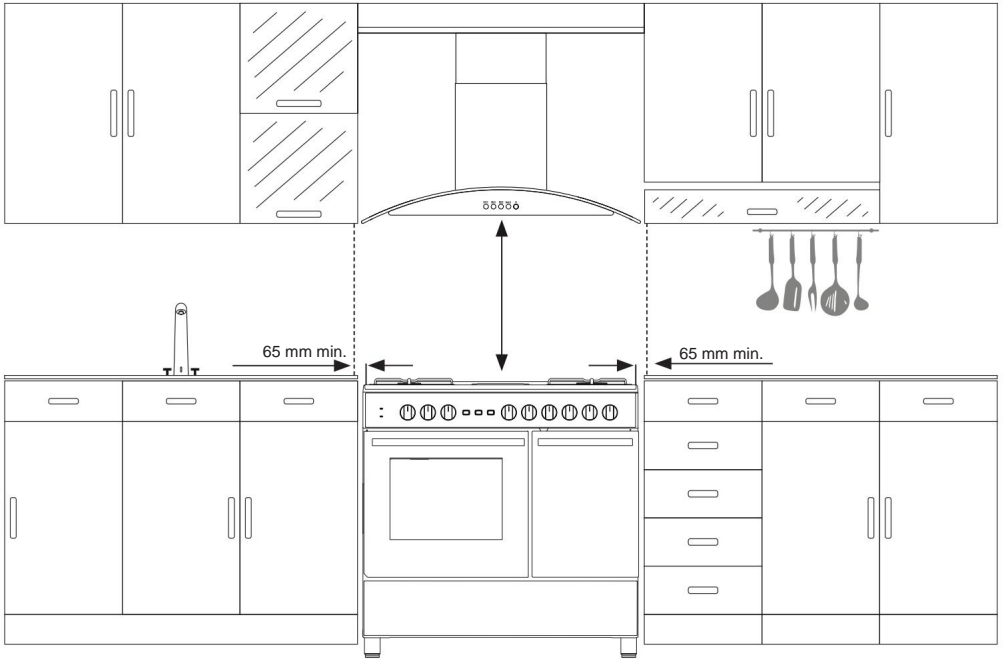
**ADVERTIMENT:** S'han de seguir les regles en els estàndards locals sobre instal·lacions elèctriques durant la instal·lació del producte.

**ADVERTIMENT:** Verifiqueu que no hi hagi danys a l'aparell abans d'instal·lar-lo. No instal·leu l'aparell si està malmès. Els productes danyats causen un risc per a la seguretat.

### Lloc correcte per a la instal·lació i advertiments importants

Les potes de l'aparell no han de romandre sobre superfícies toves, com les catifes. El pis de la cuina ha de ser durable per transportar el pes de la unitat i qualsevol altre utensili de cuina que es pugui fer servir al forn.

L'aparell és adequat per usar-se a les dues parets laterals, sense cap mena de suport, o sense instal·lar-lo en un armari. Si instal·leu una campana o extractor sobre l'estufa, seguieu les instruccions del fabricant per a l'alçada de muntatge. (mín. 650 mm)



**ADVERTIMENT:** Els mobles de cuina a prop de l'electrodomèstic deuen ser resistents a la calor.

**ADVERTIMENT:** No instal·leu l'aparell al costat de refrigeradors o refrigeradors. La calor irradiada per l'aparell augmenta el consum d'energia dels dispositius de refrigeració.

**ADVERTIMENT:** No utilitzeu la porta i/o la nansa per transportar o moure l'aparell.

## Instal·lació Dels Peus Del Dispositiu

### Per instal·lar els peus de la parella;

1. Com es mostra a la (figura 14), hi ha una barra per muntar els peus a la part inferior del forn. Les femelles sobre aquestes barres es munten per cargolar els peus. (figura 15)
2. Completar el procés d'instal·lació del peu, enroscant els peus a les femelles. (figura 16)
3. Podeu balancejar el vostre forn girant els peus cargolats segons el tipus de superfície utilitzada.

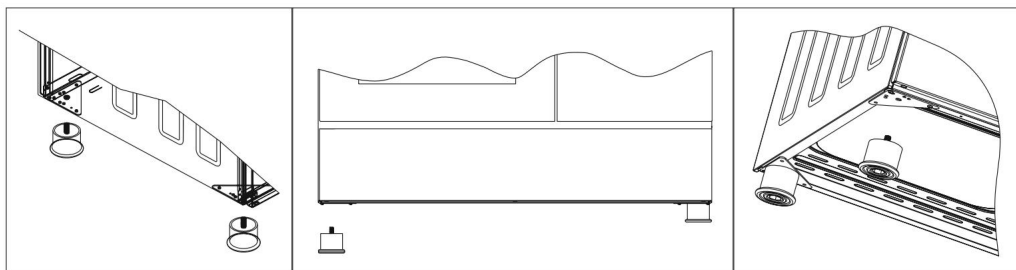


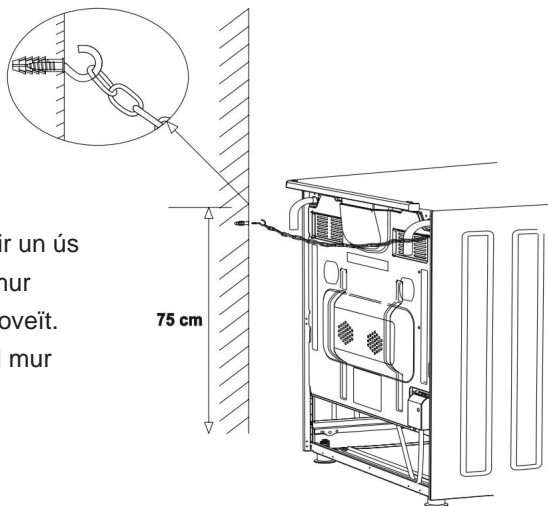
Figura 14

Figura 15

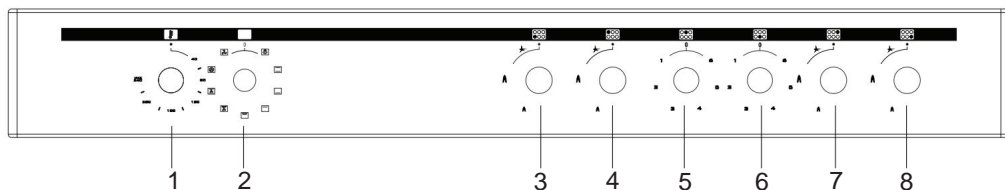
Figura 16

## Il·lustració D'Amarre De Cadena

Abans d'usar l'artefacte, i per aconseguir un ús segur, no oblideu subjectar l'artefacte al mur utilitzant la cadena i el cargol en ganxo proveït. Verifiqueu que el ganxo estigui cargolat al mur fermament.

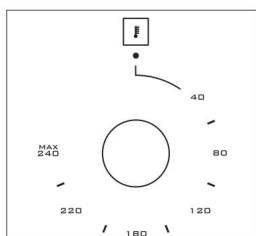


## PANEL DE COMANDAMENTS

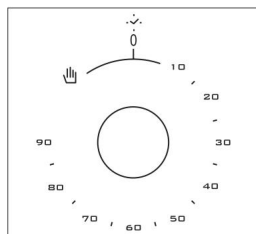


1. Termòstat
2. Botó de selecció de funcions
3. Escalfador davantre esquerre
4. Escalfador del darrere dret
5. Escalfador elèctric central del darrere
6. Escalfador elèctric central del darrere
7. Escalfador del darrere dret
8. Escalfador davantre dret

**ADVERTIMENT:** El panell de comandaments de dalt és només per a fins il·lustratius. Considereu el panell de comandaments al dispositiu.



**Termòstat:** S'usa per determinar la temperatura de cocció del plat a cuinar al forn. Després de col·locar el menjar dins del forn, gireu l'interruptor per ajustar la temperatura desitjada entre 40-240 °C. Per a les temperatures de cocció de diferents aliments, vegeu la taula de cocció.



**Temporitzador mecànic\*:** S'usa per determinar el temps per cuinar al forn. Quan expira el temps ajustat, l'energia dels escalfadors s'apaga i s'emet un senyal d'advertiment audible.

El temporitzador mecànic es pot ajustar al període desitjat entre 0-90 minuts. Per als períodes de cocció, consulteu les taules de cocció.



## ÚS DEL FORN

### Ús Dels Cremadors Del Forn

1. Si el vostre forn està equipat amb cremadors que funcionen amb gas, cal utilitzar la perilla apropiada per encendre els cremadors. Alguns models tenen ignició automàtica del comandament; és fàcil encendre el cremador girant la barbeta. A més, els cremadors poden encendre's prement el botó d'encesa o poden encendre's amb un llumí.

2. No operi contínuament l'encenedor durant més de 15 segons.

Si el cremador no s'encén, espereu un minut com a mínim abans de tornar-ho a intentar.

Si el cremador s'apaga per alguna raó, tanqueu la vàlvula de control de gas i espereu un mínim d'un minut abans de tornar-ho a intentar.

### Ús d'elements d'escalfament del forn

1. Quan el forn es fa servir per primera vegada, s'estendrà una olor que s'obtindrà de l'ús dels elements d'escalfament. Per desfer-se'n, operi a 240 °C durant 45-60 minuts mentre està buit.

2. La perilla de control del forn s'ha de col·locar al valor desitjat, contrari, el forn no funcionarà.

3. El tipus de menjars, els temps de cocció i les posicions del termòstat es donen a la taula de cocció. Els valors que figuren a la taula de cocció són valors característics i es van obtenir com a resultat de les proves realitzades al nostre laboratori. Podeu trobar diferents sabors adequats per al vostre gust depenent dels seus hàbits de cuina i ús.

4. Podeu fer pollastre remenant al seu forn per mitjà dels accessoris.

5. Temps de cocció: Els resultats poden canviar d'acord amb el voltatge d'àrea i el material que té diferent qualitat, quantitat i temperatures.

6. Durant el temps en què es cuina al forn, la tapa del forn no s'ha d'obrir amb freqüència. En cas contrari, la circulació de la calor es pot desequilibrar i els resultats poden canviar.

## Ús De La Parrilla

1. Quan col·loqueu la graella al prestatge superior, el menjar a la graella no tocarà la graella.
2. Podeu preescalfar durant 5 minuts mentre rostiu a la graella. Si cal, pot girar el menjar de cap per avall.
3. El menjar ha de ser al centre de la graella per proporcionar el màxim flux daire a través del forn.

### Per encendre la graella:

1. Col·loqueu el botó de funció sobre el símbol de la graella.
2. Després, auste'l a la temperatura desitjada de la graella.

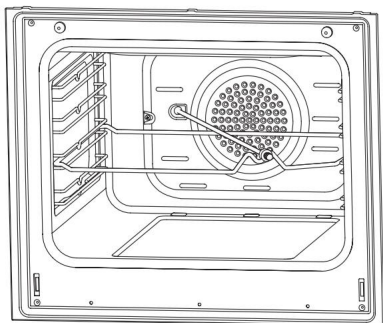
### Per apagar la graella:

Col·loqueu el botó de funció a la posició d'apagat.

**ADVERTIMENT:** Mantingueu la porta del forn tancada mentre cuina a la graella. (graella elèctrica)

**ADVERTIMENT:** Mantingueu la porta del forn oberta mentre cuina a la graella. (graella de gas)

### Ús del Rostidor De Pollastre \*



Col·loqueu la graella en el marc. Feu lliscar i gireu el marc al forn al nivell desitjat.

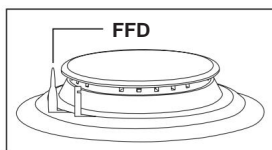
Poseu una paella a la part inferior per recollir les restes. Afegiu una mica d'aigua a la paella per netejar-la més fàcilment.

No oblideu treure la part de plàstic de la graella. Després d'acabar amb la graella, cargoli la nansa de plàstic a la broqueta i tregui el menjar del forn.

Figura 17

## Ús De La Secció De L'Estufa

### Ús de cremadors de gas



**El dispositiu de seguretat de tall de flama (FFD, per les sigles en anglès):** opera instantàniament quan el mecanisme de seguretat s'activa a causa de l'excés de líquid sobre les plaques superiors.

1. Les vàlvules que controlen les estufes de gas tenen un mecanisme de seguretat especial. Per encendre la forneta sempre premeu l'interruptor cap endavant i porteu-lo al símbol de la flama girant-la cap a l'esquerra. Tots els encenedors han d'operar però només la forneta que vostè controla s'ha d'encendre. Mantingueu pressionat l'interruptor fins que realitzeu la ignició. Premeu el botó de l'encenedor i gireu la perilla en sentit antihorari.

2. No operi contínuament l'encenedor durant més de 15 segons.

Si el cremador no s'encén, espereu un minut com a mínim abans de tornar-ho a intentar. Si el cremador s'apaga per algun motiu, tanqueu la vàlvula de control de gas i espereu un minut com a mínim abans de tornar-ho a intentar.

3. En models amb sistema de seguretat de gas, quan la flama de la cuina s'apaga, la vàlvula de control talla el gas automàticament. Per operar els cremadors amb sistema de seguretat de gas, heu de pressionar la perilla i girar en sentit antihorari. Després de l'encesa, ha d'esperar gairebé 5-10 segons per activar els sistemes de seguretat del gas. Si el cremador s'apaga per alguna raó, tanqueu la vàlvula de control de gas i espereu un mínim d'un minut abans de tornar-ho a intentar.

4. Tancat Completament obert Obert a la meitat

5. Abans d'operar la vostra cuina, assegureu-vos que les tapes dels cremadors estiguin ben posicionades. A sota es mostra la col·locació correcta de les tapes dels cremadors.

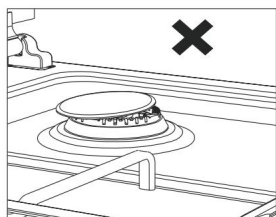


Figura 18

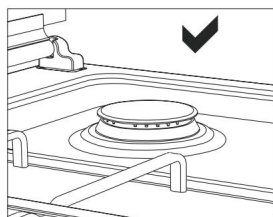


Figura 19

## Ús de plaques d'escalfament

	Nivell 1	Nivell 2	Nivell 3	Nivell 4	Nivell 5		Nivell 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---		---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---		---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---		---	---
Ø145 mm ràpid	500 W	1000 W	1500 W	---		---	---
Ø180 mm ràpid	850 W	1150 W	2000 W	---		---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W	
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W	
Ø145 mm ràpid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W	
Ø180 mm ràpid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W	
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W	

1. Les plaques elèctriques tenen un estàndard de 6 nivells de temperatura. (com es va descriure abans)

2. Quan l'utilitzeu per primera vegada, operi la seva placa d'escalfament elèctrica a la posició 6 durant 5 minuts. Això farà que l'agent a la placa d'escalfament sensible a la calor s'endureixi en cremar-lo.

3. Utilitzeu cassos de fons pla que entrin en contacte amb la calor tant com sigui possible, perquè pugueu utilitzar l'energia de manera més productiva.

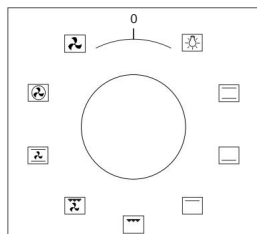
## Mides Dels Cassos

90*60	
Cremador petit	12-18 cm
Cremador mitjà	18-22 cm
Cremador gran	22-26 cm
Cremador Wok	26-32 cm





















## TIPUS DE PROGRAMES



**Botó de funció:** S'usa per determinar els escalfadors a ser utilitzats per cuinar el plat al forn. Els tipus de programes de calefacció en aquest botó i les seves funcions es descriuen a continuació. Tots els tipus d'escalfadors i tipus de programes que consten d'aquests escalfadors poden no estar disponibles a tots els models.

	Rostitzador		Ventilador
	Element escalfador superior + inferior		Escalfador turbo + ventilador
	Llum		Elements escalfador superior + inferior + ventilador
	Element escalfador inferior + ventilador		Element escalfador de la graella + ventilador
	Element escalfador de la graella		Cremador de la graella / Element escalfador de la graella
	Element escalfador de la graella + llum		Element escalfador superior
	Temporitzador elèctric		Cremador del forn / Element escalfador inferior
	Flama		Encenedor

**ADVERTIMENT:** Tots els tipus d'escalfadors i tipus de programes que consten d'aquests escalfadors poden no estar disponibles a tots els models.

## TAULA DE FORNEJAT I ROSTIT

**ADVERTIMENT:** Haureu de preescalfar el forn durant 10 minuts abans de col·locar-hi aliments.

Aliments	Funció de Cocció	Temperatura Cocció (°C)	Graella Cocció	Temps de Cocció (mín.)
Pastís	Estàtic / Estàtic+Ventilador	170-180	2	35-45
Petites coques	Estàtic / Turbo+Ventilador	170-180	2	25-30
Empanada	Estàtic / Estàtic+Ventilador	180-200	2	35-45
Pastissos	Estàtic	180-190	2	25-30
Galetes	Estàtic	170-180	3	20-25
Peu de poma	Estàtic / Turbo+Ventilador	180-190	2	50-70
Pa de pessic esponjós	Estàtic	200/150 *	2	20-25
Pizza	Estàtic+Ventilador	180-200	3	20-30
Lasanya	Estàtic	180-200	2	25-40
Merengue	Estàtic	100	2	60
Pollastre	Estàtic+Ventilador / Turbo+Ventilador	180-190	2	45-50
Pollastre a la graella **	Graella	200-220	4	25-30
Peix rostit **	Graella+Ventilador	200-220	4	25-30
Filet **	Graella+Ventilador	Max.	4	15-20
Mandonguilla **	Graella	Max.	4	20-25

\* Sense preescalfament. La meitat de la cocció ha de ser de 200 °C i després la segona meitat ha de ser de 150 °C.

\*\* Durant la meitat de la cocció, el menjar ha de ser voltejat.

## MANTENIMENT I NETEJA

1. Desconnecteu l'endoll del forn del corrent elèctric.
2. Mentre s'està fent funcionar el forn o poc després que comenci a funcionar, arribarà a altíssimes temperatures. Heu d'evitar tocar-lo a les parts que s'escalfen.
3. No netegeu mai la part interior, el panell, la tapa, les safates i totes les altres parts del forn amb eines com raspalls durs, esponges metàl·liques o ganivets. No utilitzeu productes ni detergents que siguin abrasius o corrosius.
4. Després de la neteja de les parts interiors del forn amb un drap sabonós, esbandiu-lo i després assequeu-ho bé amb un drap suau.
5. Netegeu les superfícies de vidre amb productes netejadors específics per a vidre.
6. No netegeu el forn amb netejadors a vapor.
7. Abans d'obrir la tapa superior del forn, netegeu el líquid vessat de la tapa. També, abans de tancar la tapa, assegureu-vos que el taulell de cuina s'hagi refredat prou.
8. No utilitzeu mai productes inflamables com àcid, dissolvent i gasolina per a la neteja del forn.
9. No renti cap de les parts del forn al rentaplats.
10. Per netejar la tapa frontal del forn, traieu els cargols fixadors que sostenen la maneta per mitjà d'un tornavís i retireu-los de la porta del forn. Després, netegeu-la i renti-la acuradament. Un cop seca, poseu el vidre del forn amb compte al seu lloc i torneu a col·locar la maneta.



Figura 20

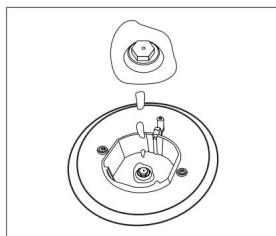


Figura 21

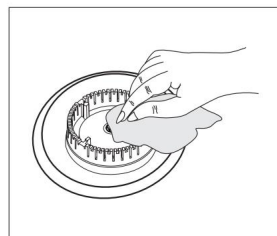


Figura 22

## Muntatge De Porta De Forn

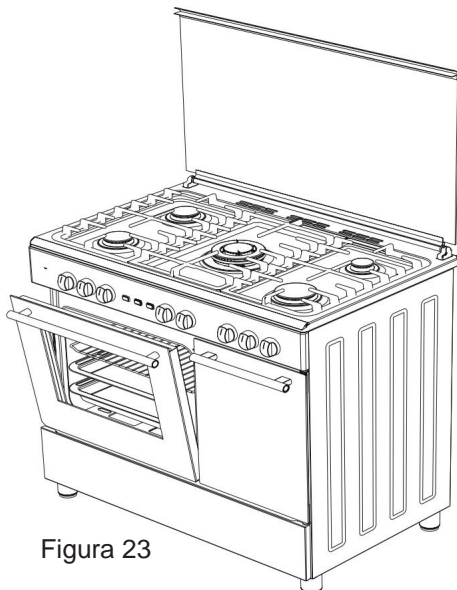


Figura 23

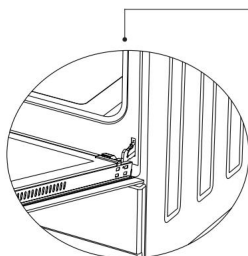


Figura 23.1

Obre la porta del forn totalment llençant-la cap amunt. Després Com a **figura 23.1** realitza l'obertura de pany tirant cap amunt el pany de la frontissa amb ajuda d'un tornavís.

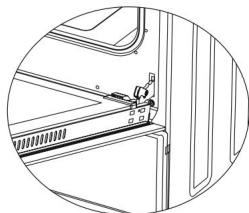


Figura 23.2

Posa el pany de la frontissa com a **figura 23.2** a posició més ampla. Pos a en mateixa posició les dues frontisses que ajunten el forn i la porta del forn.

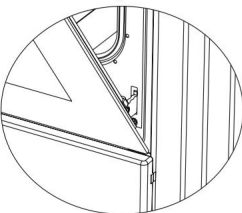


Figura 23.3

Després tanca la porta del forn com a **figura 23.3** fins que arribi al pany de frontissa.

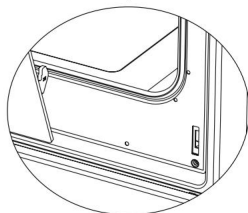


Figura 23.4

Per treure la porta del forn, quan la porta és a prop de la posició tancada esforça-la cap amunt com es vés a **la figura 23.4**.

Per posar la porta del forn de nou al seu lloc, realitzeu el procés de treure al revés.

## Neteja I Manteniment Del Vidre De La Porta Frontal Del Forn

Traieu el perfil prement els enganxalls plàstics tant a la dreta com a l'esquerra segons s'indica a la figura 24 i traccionant el perfil cap a vós com s'indica a la figura 25. Després traieu el vidre intern segons s'indica a la figura 26. Si és necessari, el vidre del medi es pot retirar de la mateixa manera. Un cop feta la neteja i el manteniment, torneu a instal·lar els vidres i el perfil en l'ordre invers. Assegureu-vos que el perfil estigui assentat correctament al seu lloc.

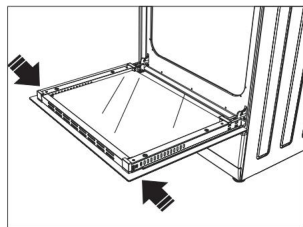


Figura 24

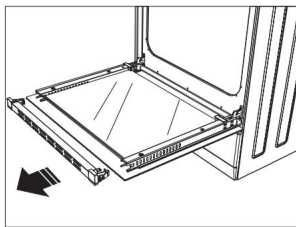


Figura 25

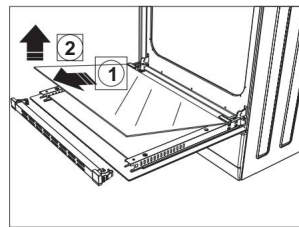


Figura 26

### Parets catalíiques \*

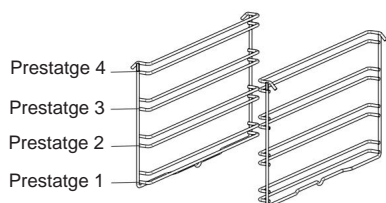
Les parets catalíiques a l'esquerra i a la dreta sota les guies.

Les parets catalíiques expulsen la mala olor i ofereixen el millor rendiment per part de la cuina. Les parets catalíiques també absorbeixen els residus d'oli i netegen el forn mentre funciona.

### Retirar les parets catalíiques

Per retirar les parets catalíiques, heu d'extreure les guies Tan aviat quan hagi extret les guies, les parets catalíiques s'alliberaran automàticament. Les parets catalíiques s'han de canviar cada 2-3 anys.

## Posicions de l'Estante



És important col·locar la reixeta de filferro al forn adequadament. No permeteu que el prestatge de filferro toqui la paret del darrere del forn. Les posicions dels prestatges es mostren a la figura següent.

Podreu col·locar una safata profunda o una safata estàndard als prestatges de filferro inferior i superior.

## Instal·lació i eliminació de prestatges de filferro

Per treure els prestatges de filferro, premeu els clips que es mostren amb les fletxes a la figura, primer traieu la part inferior i la part superior de la ubicació d'instal·lació. Per instal·lar prestatges de filferro, invertiu el procediment per treure el prestatge de filferro.

## Canvi de la Làmpada del Forn

**ADVERTIMENT:** Per evitar descàrregues elèctriques, assegureu-vos d'obrir el circuit de l'aparell abans de canviar la llum. (tenir el circuit obert significa que el subministrament elèctric està desactivat)

En primer lloc, desconnecteu el subministrament elèctric de l'aparell i assegureu-vos que l'aparell estigui fred.

Traieu la protecció de vidre girant-lo tal com s'indica a la imatge lateral esquerra. Si teniu alguna dificultat per fer el gir, utilitzar guants de plàstic us ajudarà.

Després, gireu el llum per retirar-la i col·loqui el nou llum de la mateixa manera.

Torneu a col·locar la protecció de vidre de l'aparell a la presa de corrent i finalitzeu la substitució. Ara podreu fer servir el forn.

### Tipus G9 Llum



220-240 V, AC  
15-25 W

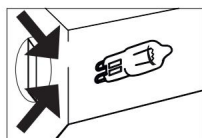


Figura 27

### Tipus E14 Llum



220-240 V, AC  
15 W



Figura 28

## Ús De La Fulla Deflectora De La Graella \*

1. Un panell de seguretat està dissenyat per protegir el panell de comandaments i els botons quan el forn està en mode de cuinar a la graella. (figura 29)

2. Utilitzeu aquest panell de seguretat per evitar que la calor faci malbé el panell de comandaments i els botons quan el forn estigui en mode de cuinar a la graella.

**ADVERTIMENT:** Les parts accessibles poden estar calentes quan la graella està en ús. Mantingueu els nens lluny del forn.

3. Col·loqueu el tauler de seguretat sota el tauler de comandament obrint la tapa frontal del forn de vidre. (figura 30)

4. I després assegureu-vos el panell de seguretat entre el forn i la coberta frontal tancant suaument la coberta. (figura 31)

5. És important cuinar per mantenir la tapa oberta a una distància específica quan es cuina en mode de cuinar a la graella.

6. El panell de seguretat brindarà una circumstància de cocció ideal mentre protegeix el panell de comandaments i els botons.

**ADVERTIMENT:** Si l'olla té l'opció de "**graella tancada funcionant**" amb termòstat, pot mantenir la porta del forn tancada durant el funcionament; en aquest cas, el full deflector de la graella serà innecessari.

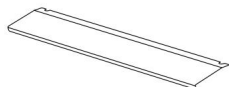


Figura 29

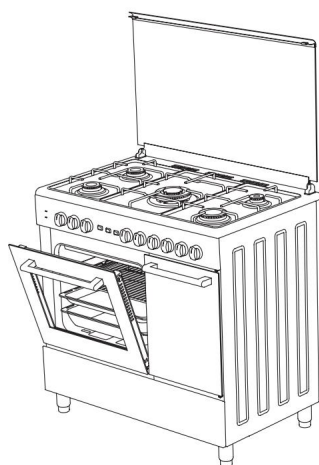


Figura 30

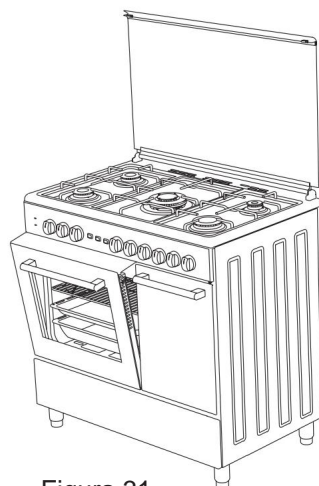


Figura 31

## SOLUCIÓ DE PROBLEMES

Podeu resoldre els problemes que podeu trobar amb el vostre producte al verificar els punts següents abans de trucar al servei tècnic.

### Punts de verificació

En cas que experimenteu un problema amb el forn, primer reviseu la taula a continuació i proveu els suggeriments.

Problema	Causa possible	Què fer
El forn no funciona.	Font d'alimentació no disponible.	Verifiqueu el subministrament d'energia.
	Subministrament de gas no disponible.	Verifiqueu si la vàlvula de gas principal és oberta.
		Verifiqueu si la canonada de gas està doblegada.
		Assegureu-vos que la mànega de gas estigui connectada al forn.
	Comproveu si utilitzeu una vàlvula de gas adequada.	
El forn s'atura durant la cocció.	L'endoll se surt de la presa de corrent.	Torneu a instal·lar l'endoll a la presa de corrent.
S'apaga durant la cocció.	Operació continua massa llarga.	Deixeu que el forn es refredi després de llargs cicles de cocció.
	Més d'un endoll a un endoll de corrent.	Utilitzeu només un endoll per a cada endoll de corrent.
La porta del forn no s'obre correctament.	Restes d'aliments encallats entre la porta i la cavitat interna.	Neteja bé el forn i tracti de tornar a obrir la porta.
L'encenedor no funciona.	Les puntes o el cos dels endolls d'encesa estan obstruïts.	Netegeu les puntes o el cos dels taps d'encesa dels cremadors de gas.
	Els tubs del cremador de gas estan obstruïts.	Netegeu els tubs del cremador de gas.
Xoc elèctric en tocar el forn.	Sense una connexió a terra adequada.	Assegureu-vos que la font d'alimentació estigui connectada a terra correctament.
	Es fa servir una presa de corrent sense connexió a terra.	



<b>Problema</b>	<b>Causa possible</b>	<b>Què fer</b>
<b>Degoteig d'aigua</b>	L'aigua o el vapor es poden generar sota certes condicions depenent del menjar que es cuina. Això no és un error de l'aparell.	Deixeu que el forn es refredi i després assequi'l amb un drap de cuina.
<b>Surt vapor d'una esquerdada a la porta del forn.</b>		
<b>Hi ha aigua dins del forn.</b>		
<b>El forn no escalfa.</b>	La porta és oberta.	Tanqueu la porta i reinicieu.
	Controls del forn no ajustats correctament.	Llegiu la secció sobre el funcionament del forn i reinicieu el forn.
	Fusible disparat o interruptor automàtic apagat.	Substituïu el fusible o reinicieu l'interruptor. Si això es repeteix amb freqüència, truqueu a un electricista.
<b>Sortida de fum durant el funcionament.</b>	Quan utilitzeu el forn per primera vegada.	El fum surt dels escalfadors. Això no és una falta. Després de 2-3 cicles, no hi haurà més fum.
	Menjar a l'escalfador.	Deixeu que el forn es refredi i netegi els residus de menjar de l'escalfador.
<b>Quan es fa servir el forn surt una olor de cremat o plàstic.</b>	S'utilitzen accessoris plàstics o altres accessoris no resistents a la calor dins del forn.	A altes temperatures, utilitzeu accessoris adequats de cristalleria.
<b>El forn no cuina bé.</b>	La porta del forn és freqüentment oberta durant la cocció.	No obriu la porta del forn amb freqüència, si el menjar que està cuinant no requereix ser voltejat. Si obre la porta amb freqüència, la temperatura interna disminuirà i, per tant, això influirà en el resultat de la cocció.
<b>La llum interna és feble o no funciona.</b>	Objecte estrany que cobreix el llum per a durant la cocció.	Netegeu la superfície interna del forn i reviseu novament.
	El llum podria estar fallant.	Reemplaceu amb un llum amb les mateixes característiques tècniques.



## REGLES DE MANIPULACIÓ

1. No utilitzeu la porta i/o la nansa per transportar o moure l'aparell.
2. Feu el moviment i el transport a l'embalatge original.
3. Pareu la màxima atenció a l'aparell mentre és carregat / descarregat i manipulat.
4. Assegureu-vos que l'embalatge estigui ben tancat durant la manipulació i el transport.
5. Protegiu de factors externs (com humitat, aigua, etc.) que puguin malmetre l'embalatge.
6. Aneu amb compte de no fer malbé l'aparell a causa de cops, col·lisions, caigudes, etc. mentre el manipula i transporta, i no ho trenqui ni ho deformi durant el funcionament.

## RECOMANACIONS PER A L'ESTALVI D'ENERGIA

Els detalls següents us ajudaran a utilitzar el vostre producte ecològic i econòmicament.

1. Utilitzeu envasos de color fosc i esmalt que condueixen millor la calor al forn.
2. Mentre cuina el seu menjar, si la recepta o el manual de l'usuari indiquen que cal preescalfar, preescalfeu el forn.
3. No obriu la porta del forn amb freqüència mentre cuina.
4. Intenta no cuinar múltiples plats simultàniament al forn.  
Podeu cuinar al mateix temps col·locant dues fornetes al prestatge de reixeta.
5. Cuini múltiples plats successivament. El forn no perdrà calor.
6. Apagueu el forn uns minuts abans del temps de caducitat de la cocció. En aquest cas, no obriu la porta del forn.
7. Descongeleu el menjar congelat abans de cuinar.

## ELIMINACIÓ RESPECTUOSA AMB EL MEDI AMBIENT



Desfeu-vos de l'embalatge d'una manera respectuosa amb el medi ambient.

L'aparell està etiquetat segons la directiva europea 2012/19/EU sobre aparells elèctrics i electrònics usats (residus d'equip elèctric i electrònic - WEE per les sigles en anglès). La directiva estableix el marc per a la devolució i reciclatge d'aparells usats com correspon a tota la UE.

## INFORMACIÓ SOBRE L'EMBALATGE

L'embalatge de l'aparell es fabrica amb materials reciclables, segons el nostre Reglament Nacional sobre Medi Ambient. No elimineu els materials d'embalatge juntament amb els residus domèstics o d'altres tipus.

Porteu-los a un dels punts de reciclatge designat per les autoritats locals.

## 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 garantías en la venta de bienes de consumo Ley vigente es "RD 7/2021"

**Servicio Técnico Oficial: 911 08 07 06**

---

## 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**

## 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 l'aparell 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 recullen 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**

## 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 termos 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 CaCO3 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**