

BECKEN

[you can trust]

Mini Oven 60L

Mini Horno de 60L

Mini Forno 60L

INSTRUCTIONS MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MANUAL DE INSTRUÇÕES



BMO4760

Dear client,

Thank you for purchasing this product.
The quality of this appliance has been certified by several laboratory tests. This instructions manual is provided to simplify the use of the appliance as well as to guarantee a safe use.

Please read carefully the instructions and safety measures described in this manual.

We sincerely hope you will be satisfied when using your new appliance.

INDEX

1. SAFETY INSTRUCTIONS	4
1.1. Power Supply	5
1.2. Power Cord and Other Cables	5
1.3. Humidity and Water	5
1.4. Cleaning	6
1.5. General Precautions	6
2. OPERATING INSTRUCTIONS	9
2.1. Product Description	9
2.2. Product Usage	10
2.3. Maintenance	17
3. TECHNICAL SPECIFICATIONS	18
4. POST-SALE SERVICE	18
5. ENVIRONMENTAL PROTECTION	18

1. SAFETY INSTRUCTIONS

	WARNING	
	RISK OF ELECTRIC SHOCK DO NOT OPEN	
Warning: to avoid the risk of electric shock, do not remove the cover. The interior does not contain any parts that can be repaired by the user. Ask for assistance from the Customer Support Service.		

Important Warnings

Before using your appliance read these instructions manual carefully and keep it in a safe place as you may need to consult it in the future.

Before turning on your appliance, and to ensure a safe and correct operation, do not use if:

- It has fallen to the ground;
- You notice any evidence of damage;
- Any anomaly occurs during its operation.

To avoid hazards or deterioration of your appliance through incorrect use it is advisable to read these instructions thoroughly.

Your appliance should not be used for other purposes than the ones intended and solely for household use. Any damage resulting from using the appliance outside this scope, any incorrect use, as well as any manual modifications to the product will not be covered and automatically voids the warranty.

Assistance

In case of malfunction, take your appliance to the Customer Support Service for assistance.

This appliance can be used by children from the age of 8 and by people with reduced physical, sensorial or mental capabilities and/or lack of experience and knowledge if they have been given instructions on using the appliance safely and if they understand the hazards involved. Children may not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.

These instructions are also available at www.suporteworten.pt

1.1. Power Supply

Make sure the main voltage is compatible with the appliance's. If this is not the case, please consult the Customer Support Service.

1.2. Power Cord and Other Cables

Do not tangle the cord or pull it to disconnect the appliance. Also, keep the cord away from warm surfaces.

Never use the appliance if it has a damaged cable or socket.

Take it to the Technical Support Service for replacement.

1.3. Humidity and Water

Do not use your appliance in humid places. Do not allow the appliance to become wet under any circumstances as this may be dangerous. To avoid fire hazard or electric shock do not expose your appliance to humidity or water. Furthermore, do not place your appliance under water (e.g. for cleaning).

1.4. Cleaning

Before cleaning, be sure to switch off the appliance and remove the plug from the main power supply. Always allow the unit to cool down before cleaning.

To clean the exterior of the product, use a dry soft cloth only.

The cavity must be cleaned immediately after use.

The equipment door must be left open after cooking for the water vapor to evaporate completely, to ensure that the inside of the oven is dry instead of damp. If the door is closed after use, water vapor is kept in the cavity. And after some time of use, the cavity will have an oxidized and bleached appearance, and with normal use of the equipment, there will be wear and tear in the cavity, and consequently damage to the zinc coating generating rust.

1.5. General Precautions

- Please follow the instructions in the user manual which will help you to properly install and operate this product and enjoy its advanced features. Please keep the instructions for future reference.
- Read all instructions before using the product.
- Maintenance and service operations are only to be carried out by authorized professionals.
- Any damage caused by manual modifications to the product is not covered by the warranty.
- If this product is used for other purposes than the ones originally intended, or if it is not correctly connected, the product may become damaged and the warranty will be voided.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs instead.
- To avoid the risk of an electrical shock, do not immerse the cord, plugs or cooking unit in water or other liquids.

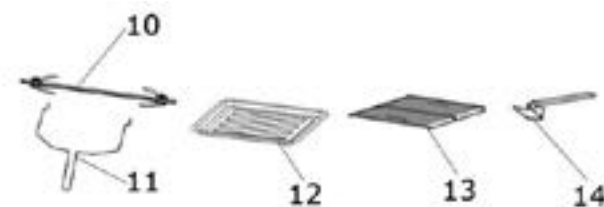
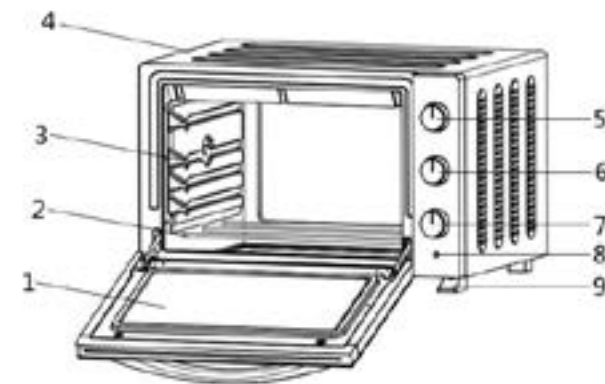
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug the unit from the outlet when not in use and before cleaning it. Allow the unit to cool down before putting parts on or taking them off and before cleaning the appliance.
- The use of accessory attachments, not recommended or sold by the appliance manufacturer, may cause hazards.
- Do not use outdoors.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot substances.
- To disconnect the unit, remove the plug from the outlet.
- Do not use this appliance for other purposes than its intended use.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Please note that this appliance is for household use only.
- A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a long cord. In addition, an extension cord may also be used with care. However, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of this appliance. The extension cord should not be allowed to drape

BECKEN

over the counter or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.

2. OPERATING INSTRUCTIONS

2.1. Product Description



- | | | |
|-------------------|----------------------------|---------------------|
| ① Glass door | ⑥ Switch knob | ⑪ Rotisserie handle |
| ② Heating element | ⑦ Time knob | ⑫ Bake tray |
| ③ Cavity | ⑧ Indicator light | ⑬ Wire rack |
| ④ Housing | ⑨ Oven feet | ⑭ Tray handle |
| ⑤ Thermostat knob | ⑩ Rotisserie forks & shaft | |

[you can trust]

Mini Oven | Mini Horno | Mini Forno

2.2. Product Usage

Before using the unit for the first time:

- Heat the empty oven.
- Insert the baking tray and the wire rack.
- Set the function control knob to "UPPER & LOWER", set the temperature control knob to "220°C" and heat the empty oven for about 10 minutes.

NOTE: There may be some smoke and a burning smell at first, but this is not a malfunction.

Temperature control dial

Set the Temperature Control Dial for the dishes you are going to cook.

Heat Operating Switch

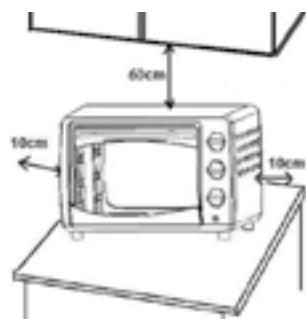
Select "Upper" or "Upper and Lower" according to the dishes you are going to cook. You can observe whether the heaters are working or not by observing the front Indicator light.

UPPER 

UPPER & LOWER 

NOTE: If the oven's inner surface is dirty, cooking may take slightly longer than usual.

Cautions



- If the oven is positioned too close to a wall, the wall will get burned or stained. Please make sure that curtains, etc. are not in contact with the unit's body. Do not put anything between the body and the surface on which it is set, since an object so placed could get burned.



- Do not put anything on the oven while using it, as the heat could cause deformation, cracking, etc.



- Any bottled or tinned food cannot be heated directly as this would break out such bottle or tin and scald the person.



- Be careful not to burn yourself while using the unit or immediately after using it, since the metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.



- AC power must be taken from a properly wired outlet. Make sure you insert the plug completely into the socket, because it could become abnormally hot if it is not well inserted. Do not use an outlet specifically for electric lights and never connect multiple plugs to the same outlet.



- Always use the tray handle when inserting or removing the tray, as touching these hot parts will cause severe burns.

BECKEN



- When hot, do not apply water to the glass window, as this may cause the glass to break.



- When unplugging the cord, always pull by the plug, never the cord. By pulling the cord, the wires inside the cord could break. If the supply cord is damaged, the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person must replace it in order to avoid a hazard.



- Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature nor direct the unit towards an electric fan, etc., during use. By doing so, this could prevent correct temperature control.



- Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended, since a malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.

When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray, then the oil will drip into a gap between foils.



[you can trust]

Use Indication

Special indication: The parts and accessory vary from different models. Please refer the image to the real item you buy.

Bake Tray and Wire Rack		
Bake Tray	Food Tray	How to use the Tray Handle
	Roast Chicken, Hamburg steak, Gratin, Sponge cake, almost all other oven-cooked foods	
Wire Rack	Baked potatoes, Dry food	
Bake Tray and Wire Rack	For food which will drip/boiled fish, etc.	

Please note that the trays are not perfectly square.

NOTE: Be careful when removing pudding and other hot liquids.

BECKEN

Rack Support

1. There are 3 trays that cater for the different type of dishes you want to cook. You can adjust the cooking position by slotting the baking tray and wire rack at the top, second and third rack support (please refer to the picture on the right).



2. For example, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the top or the second support. For roasting a chicken, you can use the third rack support.

Convection Function



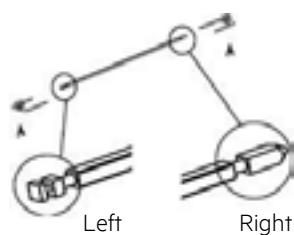
Featured with a special convection function, consisting of a strong and absolute cycling airflow which will make the heating more complete, while keeping the original flavor.

Rotisserie Function

Use with Rotisserie Forks

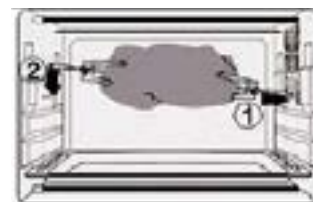


Installing the Rotisserie Forks



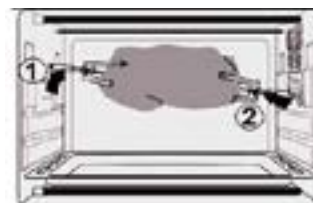
With this function, even baking will be provided. Rotisserie forks can carry food under 3 kilograms.

How to Install the Rotisserie Forks



Install the Rotisserie Forks into the rotisserie hole, and then put them above the rotisserie tray.

How to Remove the Rotisserie Forks



Use the Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks from the rotisserie tray, and then remove them from the rotisserie hole.

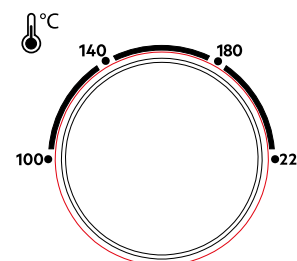
CAUTION: Beware of HOT dripping oil!

Rotisserie Handle



Please always use the Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks.

Functional Control Temperature Control

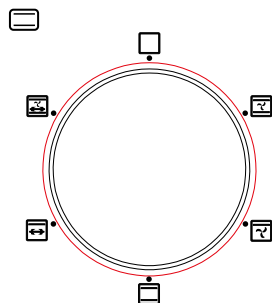


Set the "Temperature Control" by turning the knob clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook. (Temperature Control ranging from 100°C to 220°C).

[you can trust]

BECKEN

Function Control



Select the suitable heating element according to the dishes you are going to cook.



To stop the oven (STOP / OFF)



Upper & Lower Heating + Convection Function



Upper Heating + Convection Function



Upper & Lower Heating

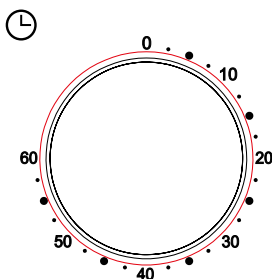


Upper Heating + Rotisserie Function



Upper & Lower Heating + Convection Function + Rotisserie Function

Timer



NOTE: You can observe whether the oven is switched on or not by observing the front Indicator light.

1. Set the arrow on the "Timer" to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.
2. Set the "Timer" by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min instead and then back to the selected time.
3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the "Timer" counterclockwise to the "OFF" position.

Baking Reference of Common Food

Type of Food	Number or Thickness	Temperature(°C)	Timer(Min)
Sandwich	2 - 3 pieces	200 °C	2-3
Toast	2 - 4 pieces	220 °C	2-5
Hamburger	2 - 3 pieces	200 °C	3-5
Fish	-	200 °C	7 - 10
Ham	2 cm	200 °C	7 - 12
Sausage	3 - 4 pieces	200 - 220 °C	8 - 10
Cake	-	150 °C	20 - 30
Steak	1 - 2 cm	220 °C	10 - 15
Chicken	Half chicken	175 - 200 °C	30 - 40

2.3. Maintenance Method of Cleaning



- Unplug the unit and let it cool down before cleaning. When cleaning, wash the inner and outer surface, bake tray, wire rack and tray handle with a soft cotton cloth (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean and warm water.



- Do not use hard brushes or any other similar items to wash, so as not to scrape the inner surface of the oven, and to protect the bake tray, the wire rack and the tray handle.



- Do not use any toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder or solvent.

[you can trust]

Mini Oven | Mini Horno | Mini Forno

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical Data

Model No.	BMO4760
Power Source	230V, 50-60Hz
Power	2200W

4. POST-SALE SERVICE

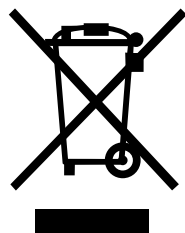
BECKEN has designed this appliance in order to guarantee maximum reliability. However, if a problem occurs do not attempt to open the appliance - there is a risk of electrical shock. If you are not able to solve the problem, please contact the Customer Support Service of any Worten, Modelo or Continente store in order to be assisted. Worten Equipamentos para o Lar provides a 2-year warranty for manufacturing defects from the date of purchase of the appliance.

WARNING: Any attempt to repair the appliance without contacting the manufacturer or seller will void the warranty.

All users must be familiar with these instructions. Knowing what could go wrong can help prevent problems from occurring.

5. ENVIRONMENTAL PROTECTION

In order to protect the environment we strive to reduce the volume of packaging used, limiting it to three easily sorted materials: cardboard, paper and plastic. The appliance is manufactured using recyclable materials after disassembled by a specialized company. Please comply with local regulations concerning the recycling of all materials.



Estimado cliente:

Gracias por adquirir este producto.

Este aparato ha sido sometido a diversas pruebas que avalan su calidad. Este manual de instrucciones está destinado a facilitar el uso del aparato y garantizar un uso seguro.

Lea atentamente las instrucciones, así como las medidas de seguridad descritas en este manual.

Esperamos sinceramente que esté satisfecho con su nuevo aparato.

ÍNDICE

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	22
1.1. Alimentación	23
1.2. Cable de Alimentación y Otros Cables	23
1.3. Humedad y Agua	23
1.4. Limpieza	24
1.5. Precauciones Generales	24
2. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	27
2.1. Descripción del Producto	27
2.2. Utilización del Producto	28
2.3. Mantenimiento	35
3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	36
4. SERVICIO POSVENTA	36
5. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL	36

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

	ATENCIÓN PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN NO ABRIR	
Atención: para evitar el riesgo de electrocución, no abra esta unidad. Su interior no contiene elementos que puedan ser reparados por el usuario. Acuda al Servicio de Atención al Cliente.		

Avisos importantes

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de instrucciones y guárdelo en un lugar seguro, pues puede tener que consultarlo en el futuro.

Antes de encender el aparato, y a fin de garantizar su utilización de forma correcta y segura, no lo utilice si:

- Se ha caído al suelo;
- Nota alguna señal de daño;
- Se produce alguna anomalía durante su funcionamiento.

Para evitar posibles peligros y el deterioro del aparato debido a un uso incorrecto, se recomienda que lea atentamente las instrucciones.

Este aparato no deberá ser utilizado para otros fines que no sean los previstos en el manual y únicamente para uso doméstico. Cualquier daño derivado del uso del aparato fuera de este ámbito de aplicación, cualquier uso incorrecto, así como cualquier modificación manual del producto, no estará cubierto y anulará automáticamente la garantía.

Asistencia

En caso de avería, acuda al Servicio de Atención al Cliente.

Este aparato podrá ser utilizado por niños de ocho años o más y por personas con discapacidad física, sensorial o mental, o personas con falta de experiencia o conocimientos, siempre que cuenten con supervisión o se les haya proporcionado instrucciones para usar este aparato de un modo seguro, y entiendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Estas instrucciones también están disponibles en www.suporteworten.pt

1.1. Alimentación

Compruebe que la tensión de la red eléctrica es compatible con la indicada en el aparato. En caso de que no sea compatible, consulte al Servicio de Atención al Cliente.

1.2. Cable de Alimentación y Otros Cables

No enrolle el cable de alimentación ni tire de él para desenchufar el aparato. Asimismo, manténgalo alejado de superficies calientes.

Nunca utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados.

En su lugar, llévelo a un Servicio de Atención al Cliente para que proceda a su sustitución.

1.3. Humedad y Agua

No utilice el aparato en lugares húmedos. No deje que el aparato se moje en ninguna circunstancia, pues puede ser peligroso. Para evitar el peligro de incendio o descarga eléctrica, no exponga el aparato al agua o la humedad. Asimismo, no sumerja el aparato (por ejemplo, para limpiarlo).

1.4. Limpieza

Antes de proceder a la limpieza del aparato, apáguelo y desconecte el cable de la corriente. Deje siempre que el aparato se enfríe antes de efectuar cualquier operación de limpieza.

Para limpiar el exterior del producto, utilice únicamente un paño suave y seco.

La cavidad debe limpiarse inmediatamente después de su uso.

La puerta del equipo debe dejarse abierta después de la cocción para que el vapor de agua se evapore por completo, para asegurar que el interior del horno esté seco en lugar de húmedo. Si la puerta se cierra después del uso, el vapor de agua se mantiene en la cavidad. Y después de algún tiempo de uso, la cavidad tendrá un aspecto oxidado y blanqueado, y con el uso normal del equipo, habrá desgaste en la cavidad y consecuentemente daño al recubrimiento de zinc generando óxido..

1.5. Precauciones Generales

- Siga las instrucciones de este manual, que le ayudarán a instalar y poner correctamente en funcionamiento este producto y disfrutar de sus características avanzadas. Guarde las instrucciones para referencia futura.
- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Las operaciones de reparación o mantenimiento deben ser realizadas únicamente por profesionales autorizados.
- Cualquier daño provocado por modificaciones manuales al producto no estará cubierto por la garantía.
- Si usa el producto para otros fines que no sean para los que ha sido originalmente diseñado, o si no está correctamente conectado, el producto podrá sufrir daños y la garantía quedará anulada.
- No toque directamente las superficies calientes. Utilice

en su lugar asas o mandos.

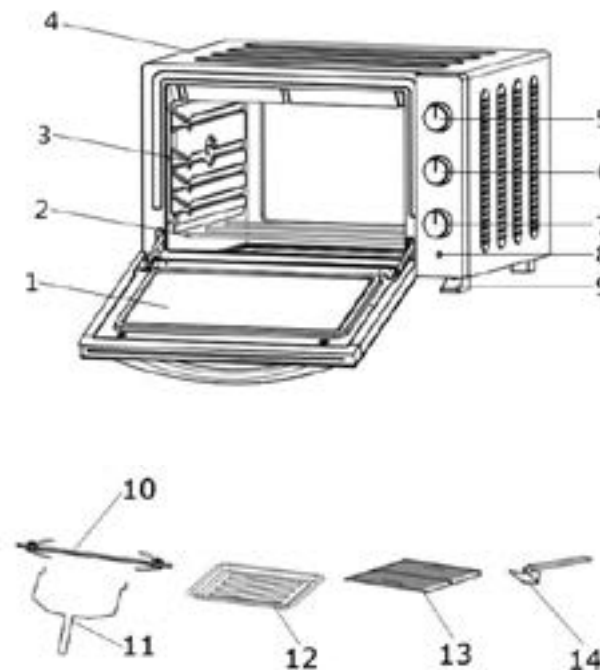
- Para evitar el riesgo de sufrir una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes o la propia unidad de cocción en agua u otros líquidos.
- Cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos, vigílelos con atención si es necesario.
- Cuando no esté en uso y antes de proceder a su limpieza, desconecte el aparato de la toma de corriente. Deje que la unidad se enfríe antes de instalar o retirar piezas o efectuar cualquier operación de limpieza.
- El fabricante del aparato no recomienda usar ni vender accesorios auxiliares, dado que esto puede producir peligros.
- No utilice la unidad al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato encima o cerca de gas caliente o quemador eléctrico o dentro de un horno caliente.
- Debe emplearse especial cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otras sustancias calientes.
- Para desconectar la unidad, quite el enchufe de la toma de corriente.
- No utilice este aparato para un uso que no sea el previsto.
- Este aparato no puede utilizarse con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- Tenga en cuenta que este aparato está diseñado solamente para

uso doméstico.

- Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Asimismo, también puede utilizarse con cuidado un cable alargador. Sin embargo, la clasificación eléctrica marcada debe ser como mínimo tan grande como la clasificación eléctrica de este aparato. El cable de extensión debe colocarse de manera que no cuelgue de la encimera o mesa, donde pueda ser tirado por los niños o causar tropiezos accidentales.

2. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

2.1. Descripción del Producto



- | | | |
|---------------------------|----------------------------|----------------------------|
| ① Puerta de vidrio | ⑥ Mando del interruptor | ⑪ Asa de tenedor de asador |
| ② Elemento de calefacción | ⑦ Mando del temporizador | ⑫ Bandeja de horno |
| ③ Cavity | ⑧ Luz indicadora | ⑬ Rejilla |
| ④ Estructura | ⑨ Patas del horno | ⑭ Asa de bandeja |
| ⑤ Mando de temperatura | ⑩ Vara y tenedor de asador | |

BECKEN

2.2. Utilización del Producto

Antes de utilizar la unidad por primera vez:

- Caliente el horno vacío.
- Coloque la bandeja de horno y la rejilla.
- Ajuste el interruptor de funcionamiento del calefactor en la posición de calentamiento superior e inferior (UPPER & LOWER), a continuación, gire el mando de control de temperatura a "220°C" y caliente el horno vacío durante 10 minutos.

NOTA: Puede producirse humo y olor a quemado al principio, pero esto no implica un mal funcionamiento de la unidad.

Mando de control de la temperatura

Ajuste el mando de control de temperatura según los platos que desea cocinar.

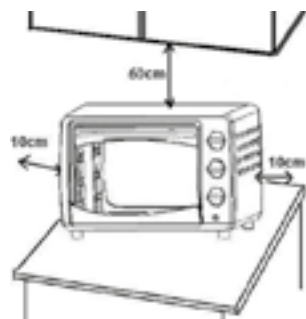
Interruptor de funcionamiento de los calefactores

Según el plato que va a cocinar, seleccione el calentamiento superior, inferior o superior e inferior. La luz indicadora frontal le señalará si los calefactores están funcionando o no.

SUPERIOR  **SUPERIOR E INFERIOR** 

NOTA: Si la superficie interior del horno está sucia, la cocción puede demorar un poco más de lo habitual.

Precauciones



- Si el horno está colocado demasiado cerca de una pared, esta se quemará o se manchará. Asegúrese de que no hay cortinas, etc., en contacto con el cuerpo de la unidad. No coloque nada entre el cuerpo del horno y la superficie sobre la que se coloca, ya que un objeto en esta posición podría quemarse.



- No ponga nada en el horno mientras lo esté utilizando, pues el calor podría causar deformaciones, grietas, etc.
- Los alimentos embotellados o enlatados no pueden calentarse directamente, ya que la botella o la lata podría romperse y quemar a la persona.
- Tenga cuidado de no quemarse al utilizar la unidad o inmediatamente después de su uso, ya que las piezas metálicas y la ventana de cristal de la puerta se calientan mucho durante el uso. Tenga cuidado de no tocarlas al abrir y cerrar la puerta.
- La corriente debe tomarse de un enchufe correctamente conectado. Asegúrese de que inserta completamente el enchufe en la toma, ya que podría calentarse de forma anormal si no está bien insertado. No utilice una toma de corriente específicamente para luces eléctricas y nunca conecte varios enchufes a la misma toma de corriente.
- Cuando inserte o extraiga la bandeja, utilice siempre el asa de la bandeja, ya que tocar estas partes calientes causará graves quemaduras.

BECKEN



- Cuando esté caliente, no vierta agua en la ventana de cristal, ya que podría hacer que el cristal se rompa.



- Cuando desconecte el cable, tire siempre del enchufe, nunca del cable. De lo contrario, podría romper los alambres que contiene. Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante o su agente de servicio o una persona cualificada debe reemplazarlo para evitar cualquier peligro.



- No coloque la unidad cerca de un mechero de gas u otra fuente de alta temperatura, ni dirija un ventilador eléctrico, etc., hacia la unidad durante su uso. De lo contrario, podría impedir el correcto control de la temperatura.



- No moje el cable de alimentación ni manipule la unidad con las manos mojadas. Desenchufe siempre el cable después de usarlo, o cuando la unidad se deje desatendida, ya que el enchufe dentro de la toma de corriente podría causar un incendio.

Cuando cocine platos que salpiquen aceite, como pollo al horno, se recomienda colocar dos láminas de papel de aluminio sobre la bandeja para reducir las salpicaduras. Coloque una de las láminas sobre la bandeja, de esta manera, el aceite goteará en el espacio entre una lámina y otra.



[you can trust]

Indicación de Uso

Indicación especial: Las piezas y accesorios varían en función de los diferentes modelos. Consulte la imagen del artículo real que ha comprado.

Bandeja de Horno y Rejilla		
Bandeja de Horno	Bandeja para la Comida	Cómo utilizar el Asa de la Bandeja
	Pollo asado, filete de hamburguesa, gratinado, bizcocho esponjoso, casi todos los alimentos cocinados en el horno	
Rejilla 	Patatas al horno, alimentos secos	
Bandeja de horno y rejilla 	Para la comida que gotea, pescado asado, etc.	

Tenga en cuenta que las bandejas no son perfectamente cuadradas.

NOTA: Tenga cuidado cuando retire líquidos calientes.

Soportes para la rejilla y la bandeja

1. Existen tres bandejas que satisfacen tres tipos diferentes de platos que desee cocinar. Puede ajustar la posición de cocción colocando la bandeja para horno y la rejilla en el primer, segundo o tercer soporte para la rejilla (consulte la imagen de la derecha).



2. Por ejemplo, cuando prepare macarrones gratinados y desee que la parte superior esté más cocinada que el resto, use el primer o el segundo soporte. Para asar un pollo, puede utilizar el tercer soporte.

Función de Convección



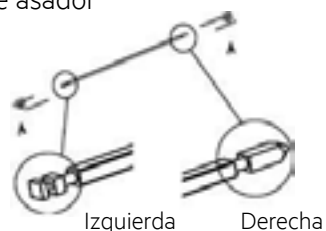
Equipado con una función de convección especial, que consiste en un flujo de aire cíclico fuerte y absoluto que permitirá que el calentamiento sea más completo, al tiempo que conserva el sabor original.

Función de Asador

Utilícela con tenedores de asador

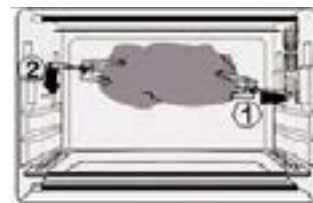


Instalación de los tenedores de asador



Con esta función, se ofrece un asado uniforme. Los tenedores de asador pueden soportar alimentos de hasta 3 kilos.

Cómo instalar los tenedores de asador



Instale los tenedores de asador en el orificio de asador, y luego colóquelos por encima de la bandeja de asador.

Cómo retirar los tenedores de asador



Utilice el asa del asador para extraer los tenedores de la bandeja, y luego retírelos del orificio de asador.

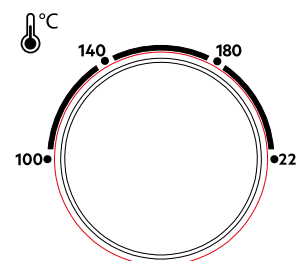
PRECAUCIÓN: ¡Cuidado con el aceite CALIENTE que puede gotear!

Asa del asador



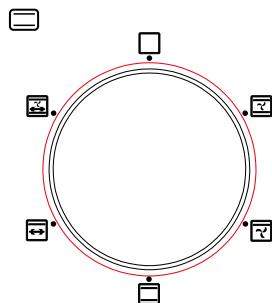
Utilice siempre el asa de asador para retirar los tenedores.

Control de funciones Control de temperatura



Para ajustar el «Control de temperatura», gire el mando hacia la izquierda para seleccionar la temperatura adecuada para los platos que va a cocinar (el control de temperatura va desde 100°C to 220°C)

Control de funciones



Seleccione el elemento calentador apropiado según los platos que va a cocinar.



Para detener el horno (STOP/OFF)



Calentamiento superior e inferior + función de convección



Calentamiento superior + función de convección



Calentamiento superior e inferior

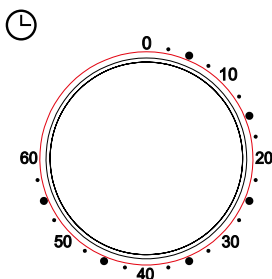


Calentamiento superior + función de asador



Calentamiento superior e inferior + función de convección + función de asador

Temporizador



NOTA: Puede observar si el horno está encendido o no observando la luz indicadora frontal.

1. Lleve la flecha del temporizador al número que indica el tiempo de cocción (minutos), según los platos que va a cocinar.

- Para configurar el temporizador, gírelo hacia la izquierda. El horno se apagará automáticamente cuando finalice el tiempo seleccionado y sonará un timbre. Cuando ajuste el temporizador a menos de 5 minutos, gírelo a más de 6 minutos y luego vuelva al tiempo seleccionado.
- El horno se puede apagar manualmente durante la cocción girando el «Temporizador» en sentido contrario a las agujas del reloj hacia la posición «OFF».

Referencia de Horneado para los Platos más Comunes

Tipo de alimentos	Número o espesor	Temperatura(°C)	Temporizador(Min)
Bocadillo	2 - 3 piezas	200 °C	2-3
Tostada	2 - 4 piezas	220 °C	2-5
Hamburguesa	2 - 3 piezas	200 °C	3-5
Pescado	-	200 °C	7 - 10
Jamón	2 cm	200 °C	7 - 12
Salchicha	3 - 4 piezas	200 - 220 °C	8 - 10
Pastel	-	150 °C	20 - 30
Filete	1 - 2 cm	220 °C	10 - 15
Pollo	Medio pollo	175 - 200 °C	30 - 40

2.3. Mantenimiento

Método de Limpieza



- Antes de proceder a su limpieza, desenchufe la unidad y deje que se enfríe. Para limpiarla, lave la superficie interior y exterior, la bandeja para horno, la rejilla y el asa de la bandeja con un paño de algodón suave (o esponja) y un limpiador neutro. Luego, enjuáguelo con agua limpia y caliente.
- No utilice cepillos duros o cualquier otro elemento similar para limpiarla, para no raspar la superficie interior del horno, y para proteger la bandeja, la rejilla y el asa de la bandeja.
- No use limpiadores abrasivos y tóxicos, tales como gasolina, pulidor en polvo o solvente.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Datos Técnicos

Modelo N.º	BMO4760
Alimentación	230V, 50-60Hz
Consumo Energético	2200W

4. SERVICIO POSVENTA

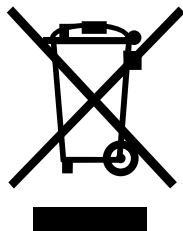
BECKEN ha diseñado este aparato con el fin de garantizar la máxima fiabilidad. Sin embargo, si se produce algún problema, no intente abrir el aparato, pues corre peligro de electrocución. En caso de que no sea capaz de solucionar el problema, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de cualquier tienda Worten, Modelo o Continente, para solucionar el problema. Worten Equipamentos para o Lar ofrece una garantía por un periodo de dos años, desde el momento de compra de este artículo, contra cualquier defecto de fabricación.

ATENCIÓN: cualquier intento de reparar el aparato sin haber contactado con el fabricante o el vendedor anulará la garantía.

Todos los usuarios deben estar familiarizados con estas instrucciones. El hecho de conocer los posibles problemas puede servirle de ayuda para evitar que se produzcan.

5. PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

A fin de proteger el medio ambiente, intentamos reducir al máximo el volumen de nuestros embalajes, limitándolos a tres materiales fáciles de clasificar: cartón, papel y plástico. El aparato está fabricado con material reciclable, tras ser desmontado por una empresa especializada. Cumpla la normativa local correspondiente en materia de reciclaje de los materiales.



Caro(a) cliente,

Agradecemos a compra deste artigo.

Este aparelho foi sujeito a diversos testes laboratoriais que atestam a sua qualidade. Para que a utilização do aparelho seja mais fácil e segura, junto enviamos o respetivo manual de instruções.

Queira ler atentamente as instruções e medidas de segurança que se encontram descritas no presente manual.

Esperamos sinceramente que fique satisfeito com a utilização do seu novo aparelho.

ÍNDICE

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	40
1.1. Fonte de Alimentação	41
1.2. Cabo de Alimentação e Outros Cabos	41
1.3. Humidade e Água	41
1.4. Limpeza	42
1.5. Precauções Gerais	42
2. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO	45
2.1. Descrição do Produto	45
2.2. Utilização do Produto	46
2.3. Manutenção	53
3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	54
4. SERVIÇO PÓS-VENDA	54
5. PROTEÇÃO AMBIENTAL	54

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

	ATENÇÃO	
Atenção: para evitar o risco de choque elétrico não abra a unidade. O interior não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.		

Avisos importantes

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente este manual de instruções e guarde-o num local seguro, pois poderá precisar dele para consultas futuras.

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, e de forma a garantir uma operação correta, não o utilize se:

- Caiu ao chão;
- Notar algum vestígio de danos;
- Surgir alguma anomalia durante o funcionamento.

Para evitar perigo ou deterioração do aparelho devido a utilização incorreta, aconselha-se uma leitura atenta das instruções.

O aparelho não deve ser utilizado para outros fins além dos previstos e destina-se apenas a utilização doméstica. Quaisquer danos resultantes da utilização do aparelho fora deste âmbito, qualquer utilização incorreta, bem como quaisquer modificações manuais efetuadas ao produto não estão cobertas e cancelam automaticamente o direito à garantia.

Assistência

Em caso de avaria, entregue o aparelho ao Serviço de Apoio ao Cliente.

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade igual ou superior 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas e/ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento caso tenham recebido instruções sobre o uso seguro do aparelho e caso percebam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

Estas instruções também estão disponíveis em www.suporteworten.pt

1.1. Fonte de Alimentação

Verifique se a tensão da rede elétrica é compatível com a indicada no aparelho. Caso não corresponda, consulte o Serviço de Apoio ao Cliente.

1.2. Cabo de Alimentação e Outros Cabos

Não enrole o cabo nem o puxe para desligar o aparelho. Mantenha o cabo afastado de superfícies aquecidas.

Nunca utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados.

Leve-o ao Serviço de Apoio ao Cliente para que o substituam.

1.3. Humidade e Água

Não utilize o aparelho em locais húmidos. Não deixe que o aparelho se molhe sob circunstância alguma, já que tal poderá ser perigoso. Para evitar perigo de incêndio ou choque elétrico, não exponha o aparelho a água ou humidade. Além disso, não coloque o aparelho debaixo de água (por exemplo, para fins de limpeza).

1.4. Limpeza

Antes de proceder à limpeza, desligue sempre o aparelho e retire o cabo da tomada. Deixe sempre que a máquina arrefeça antes de efetuar qualquer operação de limpeza.

Para limpar a parte exterior do aparelho, utilize apenas um pano seco e macio.

Deve ser limpa a cavidade imediatamente após o uso.

A porta do equipamento deve ficar aberta após cozinhar para o vapor de água evaporar por completo, a fim de garantir que o interior do forno esteja seco em vez de húmido. Se a porta for fechada após a utilização, o vapor de água é mantido na cavidade. E após algum tempo de uso, a cavidade terá um aspeto oxidado e branqueado, e com o uso normal do equipamento, haverá desgaste na cavidade, e por consequência danos causados ao revestimento de zinco gerando ferrugem.

1.5. Precauções Gerais

- Siga as indicações do manual de instruções pois são uma importante ajuda na instalação e operação corretas deste produto e a tirar partido das suas funções avançadas. Guarde as instruções para consulta futura.
- Leia todas as instruções antes de usar o produto.
- As operações de reparação ou manutenção devem ser realizadas apenas por profissionais autorizados.
- Quaisquer danos provocados por modificações manuais do produto não serão abrangidos pela garantia.
- Se este produto for utilizado para outros fins que não aqueles para os quais foi originalmente desenvolvido, ou se não for corretamente ligado, poderá ficar danificado e a garantia será anulada.
- Não tocar diretamente nas superfícies quentes. Utilize pegas ou puxadores.

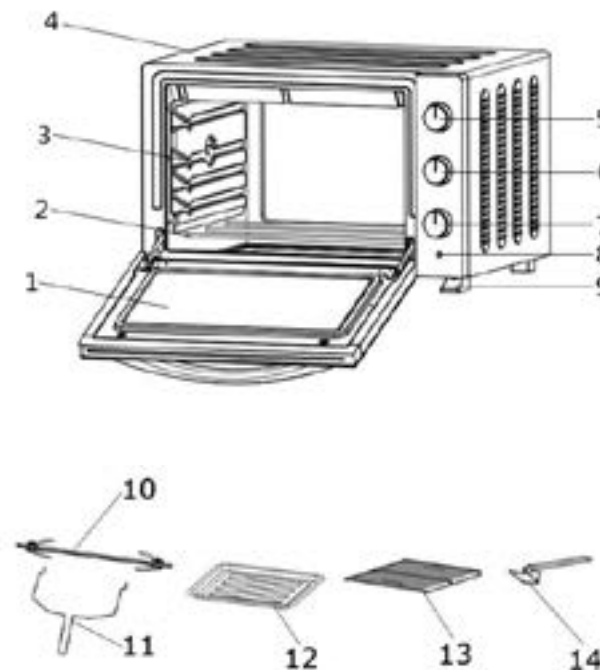
- Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe o cabo, as fichas ou o aparelho em água ou outros líquidos.
- É necessária supervisão atenta quando qualquer eletrodoméstico é utilizado por, ou próximo de crianças.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe o aparelho arrefecer antes de colocar ou retirar componentes e antes de o limpar.
- A utilização de outros acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho poderá causar riscos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não deixe que o cabo fique pendurado na ponta de uma mesa ou bancada, nem que este entre em contacto com superfícies quentes.
- Não coloque sobre ou perto de um bico a gás ou elétrico quente, ou num forno aquecido.
- É necessário o máximo cuidado ao mover um aparelho que contenha gordura ou outras substâncias quentes.
- Para desligar o aparelho, retire a ficha da tomada.
- Não utilize este aparelho para outros fins que não os previstos.
- Este eletrodoméstico não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Note que este aparelho se destina apenas a uso doméstico.
- É disponibilizado um cabo de alimentação curto para reduzir os perigos resultantes de cabos emaranhados ou de alguém tropeçar

BECKEN

num cabo comprido. Além disso, uma extensão também pode ser utilizada com as devidas precauções. No entanto, a tensão elétrica assinalada deve ser, pelo menos, tão alta quanto a tensão elétrica deste aparelho. A extensão não deve ficar pendurada sobre a bancada ou tampo da mesa, onde possa ser puxada por crianças ou fazer com que alguém tropece nela.

2. INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

2.1. Descrição do Produto



- | | | |
|------------------------------|--------------------------|---------------------|
| ① Porta de vidro | ⑥ Botão interruptor | ⑪ Pega |
| ② Resistência de aquecimento | ⑦ Temporizador | ⑫ Tabuleiro |
| ③ Cavity | ⑧ Luz indicadora | ⑬ Grelha |
| ④ Caixa externa | ⑨ Pés do forno | ⑭ Pega do tabuleiro |
| ⑤ Botão de temperatura | ⑩ Espeto e eixo de assar | |

[you can trust]

Mini Oven | Mini Horno | Mini Forno

2.2. Utilização do Produto

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez:

- Aqueça o forno vazio.
- Insira o tabuleiro e a grelha.
- Defina o interruptor de aquecimento para «UPPER & LOWER» (Superior e Inferior), defina o botão de controlo de temperatura para “220°C” e deixe aquecer o forno vazio durante cerca de 10 minutos.

NOTA: Poderá haver algum fumo e cheiro a queimado no início, mas tal não se deve a uma avaria.

Botão de controlo de temperatura

Ajuste o Botão de Controlo de Temperatura para o tipo de prato que irá confeccionar.

Interruptor de Aquecimento

Selecione “Upper” (Superior) ou “Upper and Lower” (Superior e Inferior) de acordo com os pratos que irá confeccionar. Pode verificar se as resistências estão a funcionar ou não através da luz indicadora na frente do aparelho.

SUPERIOR

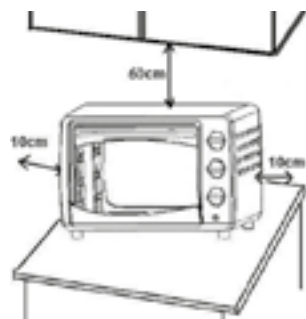


SUPERIOR E INFERIOR



NOTA: Se a superfície interna do forno estiver suja, o tempo de confeção poderá demorar ligeiramente mais do que o habitual.

Precauções



- Se o forno estiver demasiado perto de uma parede, esta ficará queimada ou manchada. Certifique-se de que cortinas, etc. não estão em contacto com o corpo do aparelho. Não coloque nada entre o corpo e a superfície sobre a qual este foi instalado, uma vez que, se o fizer, o objeto poderá ficar queimado.



- Não coloque nada sobre o forno durante a sua utilização, pois o calor poderá causar deformação, fissuras, etc.

- Os alimentos engarrafados ou enlatados não podem ser aquecidos diretamente, pois isto iria partir a garrafa ou rebentar a lata e queimar a pessoa.

- Tenha cuidado para não se queimar ao utilizar o aparelho ou imediatamente após a utilização, uma vez que os componentes em metal e a janela de vidro da porta ficam extremamente quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não os tocar ao abrir e fechar a porta.

- Certifique-se que o equipamento é ligado a uma tomada devidamente instalada e que insere totalmente a ficha na mesma, pois esta poderá ficar invulgarmente quente se não estiver bem inserida. Não utilize uma tomada específica para iluminação elétrica e nunca ligue várias fichas à mesma tomada.

- Utilize sempre a pega do tabuleiro ao colocar ou retirar o tabuleiro, uma vez que tocar nestes componentes quentes causará queimaduras graves.

BECKEN



- Quando estiver quente, não coloque água na janela de vidro, pois tal poderá quebrá-lo.



- Ao desligar o cabo, puxe sempre pela ficha e nunca pelo cabo. Se puxar pelo cabo, os fios no seu interior poderão partir-se. Caso o cabo de alimentação esteja danificado, o fabricante, assistência pós-venda ou técnicos igualmente qualificados devem substituí-lo para evitar situações de perigo.



- Não coloque o aparelho perto de um bico de gás ou de outra fonte a altas temperaturas, nem o vire diretamente para uma ventoinha elétrica, etc., durante a utilização. Ao fazê-lo, tal poderá impedir o controlo correto da temperatura.



- Não molhe o cabo de alimentação nem manuseie o aparelho com as mãos molhadas. Desligue sempre o cabo após a utilização ou sempre que o equipamento não estiver sob vigilância, uma vez que uma avaria quando a ficha está inserida na tomada poderá causar um incêndio.

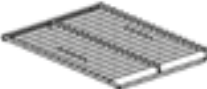
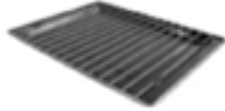
Ao confeccionar pratos que causem salpicos de gordura, tais como frango assado, recomenda-se colocar previamente 2 folhas de alumínio sobre o tabuleiro de modo a diminuir os salpicos. Coloque uma sobre um tabuleiro e a gordura irá escorrer para um espaço entre as folhas.



[you can trust]

Indicação de Utilização

Indicação especial: As peças e acessórios variam de modelo para modelo. Consulte a imagem do artigo que comprou.

Tabuleiro e Grelha		
Tabuleiro	Tabuleiro	Como usar a pega do tabuleiro
	Frango assado, hambúrgueres, gratinados, pão de ló, praticamente todos os outros alimentos assados no forno	
Grelha 	Batatas assadas, Alimentos secos	
Tabuleiro e Grelha 	Para alimentos que irão escorrer líquidos/peixe assado, etc.	

Note que os tabuleiros não são totalmente quadrados.

NOTA: Tenha cuidado ao retirar líquidos quentes.

Suporte lateral

1. Há 3 tabuleiros adequados para os diferentes tipos de pratos que pretende cozinhar. Pode ajustar a posição de confeção ao encaixar o tabuleiro e a grelha no primeiro, segundo ou terceiro suporte lateral (consulte a imagem à direita).



2. Por exemplo, ao fazer macarrão gratinado, se pretender que a parte de cima fique mais assada, utilize o primeiro ou segundo suporte. Para assar um frango, pode utilizar o terceiro suporte da grelha.

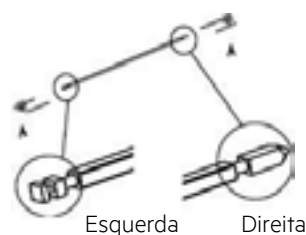
Função de Convecção



Contém uma função de convecção especial, a qual consiste num fluxo de ar cíclico absoluto e forte, que tornará o aquecimento mais completo enquanto mantém o sabor original.

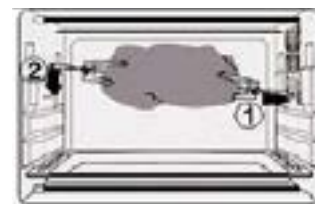
Função de Assar no Espeto

Instalação dos espetos de assar



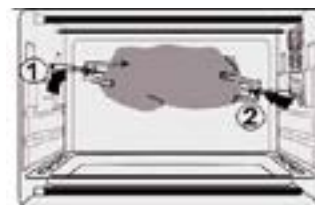
Utilize com espetos de assar
Com esta função, até será possível cozer.
Os espetos de assar permitem alimentos até 3 kg.

Como instalar os espetos de assar



Instale os espetos de assar nos orifícios correspondentes e, em seguida, coloque-os por cima do tabuleiro.

Como retirar os espetos de assar



Utilize a pega própria para retirar os espetos de assar do tabuleiro e, em seguida, retire-os dos orifícios específicos.

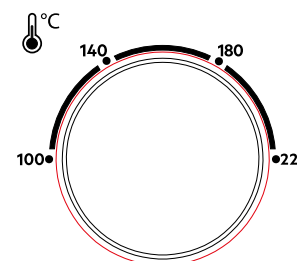
ATENÇÃO: Cuidado com a gordura QUENTE que escorrer!

Pega



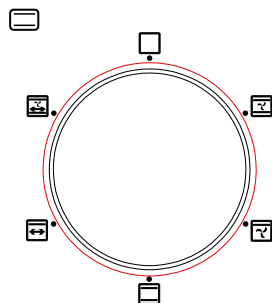
Utilize sempre a pega para retirar os espetos de assar.

Controlo Funcional Controlo de temperatura



Defina o "Controlo de Temperatura" ao rodar o botão no sentido dos ponteiros do relógio para selecionar a temperatura adequada de acordo com o tipo de prato que irá confeccionar. (Controlo da temperatura que varia entre 100°C a 220°C).

Controlo das funções



Selecione a resistência apropriada de acordo com os pratos que irá confeccionar.



Para parar o forno (STOP/ OFF) (PARAR/DESLIGAR)



Aquecimento superior e inferior



Aquecimento Upper & Lower (Superior e Inferior) + Convecção



Aquecimento Upper (Superior) + Assar no espeto

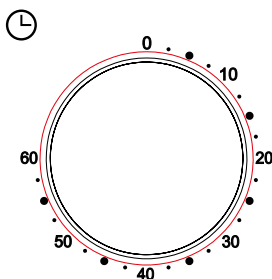


Aquecimento Upper (Superior) + Convecção



Aquecimento Upper & Lower (Superior e Inferior) + Função de Convecção + Assar no espeto

Temporizador



NOTA: Pode verificar se o forno está ou não ligado através da luz indicadora na parte da frente do aparelho.

1. Rode a seta indicadora no “Temporizador” para o número que indica o tempo de confeção (minutos), de acordo com o tipo de prato que irá confeccionar.

- Defina o “Temporizador” rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio. O forno desliga-se automaticamente no final do tempo selecionado e emite um sinal sonoro. Ao definir o Temporizador para menos de 5 minutos, rode-o acima de 6 minutos e, em seguida, rode-o novamente para o tempo que deseja selecionar.
- O forno pode ser desligado manualmente durante o funcionamento, rodando o botão do Temporizador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição “OFF” (desligado).

Referência de Confeção de Alimentos Comuns

Tipo de alimentos	Número ou espessura	Temperatura(°C)	Temporizador(Min)
Sanduíches	2 - 3 unid.	200 °C	2-3
Torradas	2 - 4 unid.	220 °C	2-5
Hamburgers	2 - 3 unid.	200 °C	3-5
Peixe	-	200 °C	7 - 10
Fiambre	2 cm	200 °C	7 - 12
Salsichas	3 - 4 unid.	200 - 220 °C	8 - 10
Bolos	-	150 °C	20 - 30
Bifes	1 - 2 cm	220 °C	10 - 15
Frango	Meio frango	175 - 200 °C	30 - 40

2.3. Manutenção

Método de Limpeza



- Desligue o aparelho e deixe arrefecer antes de limpar. Durante a limpeza, lave a superfície interna e externa, o tabuleiro, a grelha e a pega do tabuleiro com um pano macio de algodão (ou esponja) com detergente neutro. Em seguida, lave com água limpa e morna.
- Não utilize escovas duras nem outros utensílios semelhantes para lavar, de modo a não raspar a superfície interna do forno e para proteger o tabuleiro, a grelha e a pega.
- Não utilize produtos de limpeza tóxicos e abrasivos, tais como gasolina, pó de polir ou solvente.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Dados Técnicos

Modelo N.º	BMO4760
Fonte de Alimentação	230V, 50-60Hz
Consumo Energético	2200W

4. SERVIÇO PÓS-VENDA

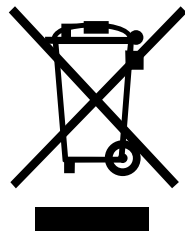
A BECKEN concebeu este aparelho de forma a garantir a máxima fiabilidade. No entanto, se ocorrer um problema, não tente abrir o aparelho - risco de choque elétrico. Se não conseguir solucionar o problema, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente de qualquer loja Worten, Modelo ou Continente, para obter assistência. A Worten Equipamentos para o Lar fornece uma garantia contra defeitos de fabrico, por um período de 2 anos a partir da data de compra do aparelho.

AVISO: qualquer tentativa de arranjar o aparelho sem contactar o fabricante ou revendedor irá invalidar a garantia.

Todos os utilizadores devem familiarizar-se com estas instruções. O facto de saber o que pode correr mal poderá ajudá-lo a evitar a ocorrência de problemas.

5. PROTEÇÃO AMBIENTAL

Com o objetivo de proteger o ambiente, tentamos reduzir ao máximo o volume das embalagens, que se limitam a três materiais de fácil separação: cartão, papel e plástico. O aparelho é constituído por material reciclável, uma vez desmontado por uma empresa especializada. Respeite a legislação local relativamente à reciclagem de todos os materiais.



BECKEN

Importado, produzido e distribuído por:
Importado, producido y distribuido por:
Imported, produced and distributed by:

Worten Equipamentos p/ o Lar S.A.
Rua João Mendonça, nº 505
4464-503 Senhora da Hora - Portugal