



**Orima**<sup>®</sup>  
electrodomésticos

Mais qualidade na sua vida!

## MANUAL DE INSTRUÇÕES INSTRUCTION MANUAL

### Forno Eléctrico Electric Oven



**ORF40LX**

Obrigado por ter adquirido este produto ORIMA.  
Por favor leia atentamente este manual  
antes de começar a usar este aparelho.

#### SERVIÇO DE APOIO A CLIENTES



Apoio ao Cliente: (+351) 231 467 436  
email: [apoiocliente@orima.pt](mailto:apoiocliente@orima.pt)  
Assistência Pós-Venda: (+351) 231 467 426  
email: [assistencia@orima.pt](mailto:assistencia@orima.pt)

**[www.orima.pt](http://www.orima.pt)**

Estimado cliente:

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

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

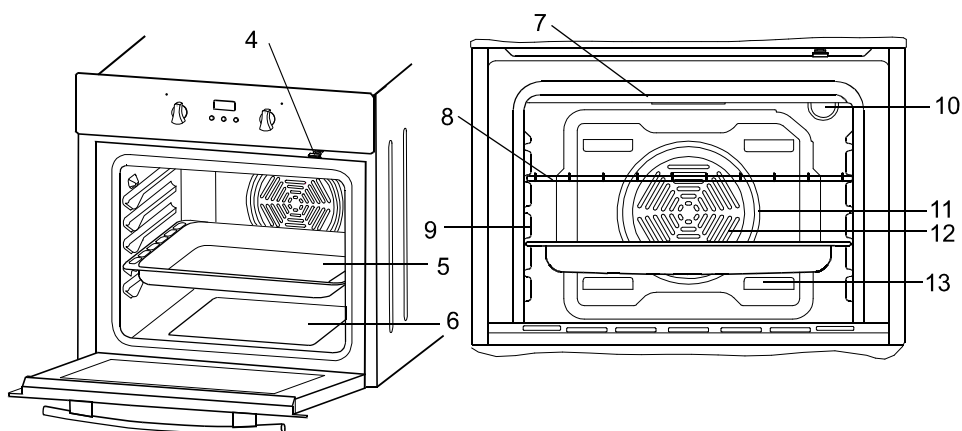
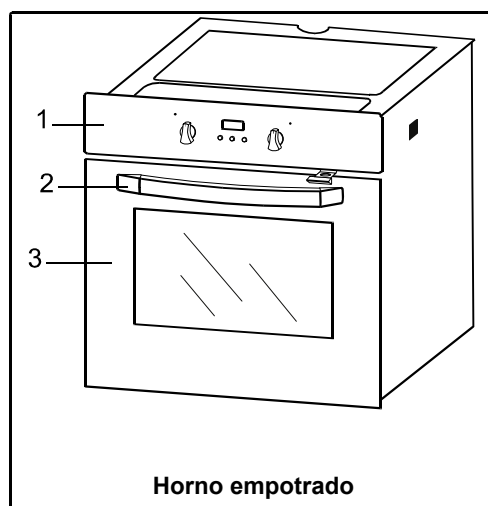
Antes de utilizar este aparato, lea esta guía detenidamente, en la que encontrará la información básica para una instalación, mantenimiento y uso seguro. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado más cercano para la instalación del producto.

--

## ÍNDICE

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

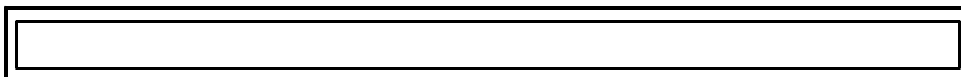
## PARTE 1: PRESENTACIÓN Y TAMAÑO DEL PRODUCTO



### LISTA DE COMPONENTES:






- 1- Panel de control
- 2- Asa de la puerta del horno
- 3- Puerta delantera del horno
- 4- Bloqueo para niños
- 5- Bandeja
- 6- Resistencia inferior del horno (debajo de la placa)
- 7- Resistencia superior del horno (debajo de la placa)

- 8- Parrilla de alambre
- 9- Estantes
- 10- Luz del horno
- 11- Resistencia turbo (debajo de la placa)
- 12- Motor turbo (debajo de la placa)
- 13- Obturadores de salida de aire



## **PARTE 2: AVISOS DE SEGURIDAD**

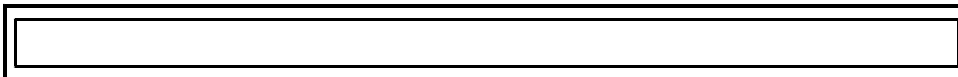
***ANTES DE UTILIZAR EL ARTEFACTO, TOMA TODAS LAS MEDIDAS ESENCIALES DE SEGURIDAD Y LEA ATENTAMENTE EL MANUAL DE FUNCIONAMIENTO.***

-  Este artefacto fue diseñado para utilizarse como mobiliario empotrado para uso doméstico.
-  Después de quitar el embalaje, controle si el artefacto está dañado. Si está dañado, no intente utilizar el artefacto y póngase en contacto inmediatamente con el servicio de asistencia técnica autorizado. Recolecte inmediatamente los materiales del embalaje (nailon, perforador, espuma de poliestireno, etc.) ya que son peligrosos para los niños y colóquelos fuera del alcance de los mismos.
-  Sólo un técnico autorizado debe instalar el artefacto y ponerlo en funcionamiento de acuerdo con las condiciones establecidas por el fabricante en este manual. El fabricante no será responsable de ningún daño que pueda ocurrir debido a una instalación defectuosa.
-  Antes de conectar el artefacto al suministro eléctrico, controle el voltaje y los ajustes del gas, los cuales se especifican en la etiqueta de información pegada al artefacto o al embalaje, que establece las condiciones de uso disponibles.
-  No utilice el horno hasta que esté totalmente instalado.

--

- Asegúrese de que todos los botones estén desactivados cuando no se utilice el artefacto. Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque durante la instalación del artefacto.
- El cliente nunca debe cambiar el cable de alimentación. Si el cable de alimentación se daña por algún motivo, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.
- Antes de cambiar la luz del horno, desenchufe el artefacto.
- Apague el artefacto antes de realizar tareas de limpieza, mantenimiento, etc.
- Algunas partes del artefacto pueden permanecer calientes durante un período prolongado. Espere hasta que las partes que estuvieron expuestas al calor se enfríen antes de tocarlas.
- No mantenga elemento o sustancias inflamables cerca del artefacto mientras se encuentra en funcionamiento.
- Si utiliza otros dispositivos eléctricos cerca del horno, tenga cuidado de que los cables de estos dispositivos no entren en contacto con las partes calientes.
- Cuando no utilice el artefacto, asegúrese de que los botones se encuentren en posición "0" (apagado).
- El artefacto necesita circulación de aire suficiente mientras se encuentra en funcionamiento. Lea atentamente la parte del manual donde se explican los procedimientos de instalación y asegúrese de que se cumplan con las condiciones pertinentes.
- Este manual de funcionamiento se preparó conjuntamente para varios modelos. Su artefacto puede no incluir algunas de las especificaciones estipuladas en el manual. Preste atención a las explicaciones con ilustraciones cuando lea el manual.
- Mantenga el horno fuera del alcance de los niños.
- Si los calentadores halógenos brillantes se instalan como hornillos, no mire directamente a la luz.

**PARA LA EFICACIA Y SEGURIDAD DEL ARTEFACTO, LE RECOMENDAMOS QUE SIEMPRE UTILICE REPUESTOS ORIGINALES Y SI NECESITA AYUDA, SÓLO LLAME A NUESTRO PERSONAL AUTORIZADO DE SERVICIO DE ASISTENCIA.**



**Preste atención a lo siguiente cuando utilice el artefacto.**

- Enchufe el artefacto a un tomacorriente o línea con descarga a tierra.
- No coloque el cable de alimentación del artefacto cerca de ningún punto caliente. No pase el cable cerca del hornillo. Si el cable de alimentación sufre algún daño, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica más cercano.
- Para los modelos con temporizadores, asegúrese de ajustar el tiempo al principio y en caso de interrupción del suministro de energía. Se acumulará calor y se formará humedad en la cocina. Ventile su cocina completamente.
- Cuando utilice el horno por primera vez, se emanará un cierto olor producido por los materiales aislantes y calentadores. Por esta razón, antes de usar el horno, hágalo funcionar en vacío y a máxima temperatura durante 45 minutos. Al mismo tiempo, necesita ventilar correctamente el lugar donde se encuentra instalado el horno.
- No toque el interior ni los calentadores cuando utilice el horno del artefacto ya que estarán calientes. Después de apagar el quemador, no lo toque con sus manos hasta que se haya enfriado completamente.
- No coloque materiales inflamables y combustibles dentro del horno. No coloque materiales combustibles, tales como recipientes a presión, papel, plástico y tela, cerca de la superficie del hornillo.
- Tenga cuidado cuando utilice el horno del artefacto ya que la parte externa del horno puede estar caliente. Mantenga el horno fuera del alcance de los niños.
- Cuando la puerta delantera está abierta, no permita que los niños se suban a la puerta o se sienten sobre ella.
- Los valores, que se indican en los documentos impresos que acompañan al producto, se obtienen en laboratorios de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar de acuerdo con el uso y las condiciones ambientales en la que se utiliza al producto.
- Para los productos combinados y empotrados, asegúrese de que se conecte el hornillo al horno.
- Asegúrese de que el cable de suministro eléctrico que conecta al hornillo con el horno no esté atascado.
- ***Si detecta alguna rajadura en la superficie de la placa de vitrocerámica, ¡desenchufe el artefacto!***

## PARTE 3: PREPARACIÓN PARA INSTALACIÓN Y USO

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

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

### 3.1 CÓMO ELEGIR UN LUGAR PARA EL HORNO

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

- Cuando elija un lugar para el horno, debe prestarse atención de que no haya cerca materiales inflamables o combustibles, tales como cortinas, hule, etc., que pueden prenderse fuego rápidamente.
- Los muebles que se encuentren alrededor del horno deben estar fabricados con materiales resistentes a temperaturas que superen los 50 °C.
- La figura 1 muestra los cambios que se deben realizar al armario de pared y a los extractores de aire que se encuentran encima del horno combinado y empotrado como así también las alturas mínimas desde la base del horno.  
Por lo tanto, el extractor de aire debe estar a una altura mínima de 65 cm desde la base del hornillo. Si no hay extractores de aire, la altura no debe ser inferior a 70 cm.

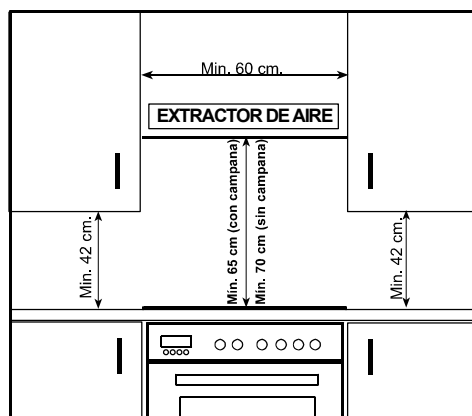
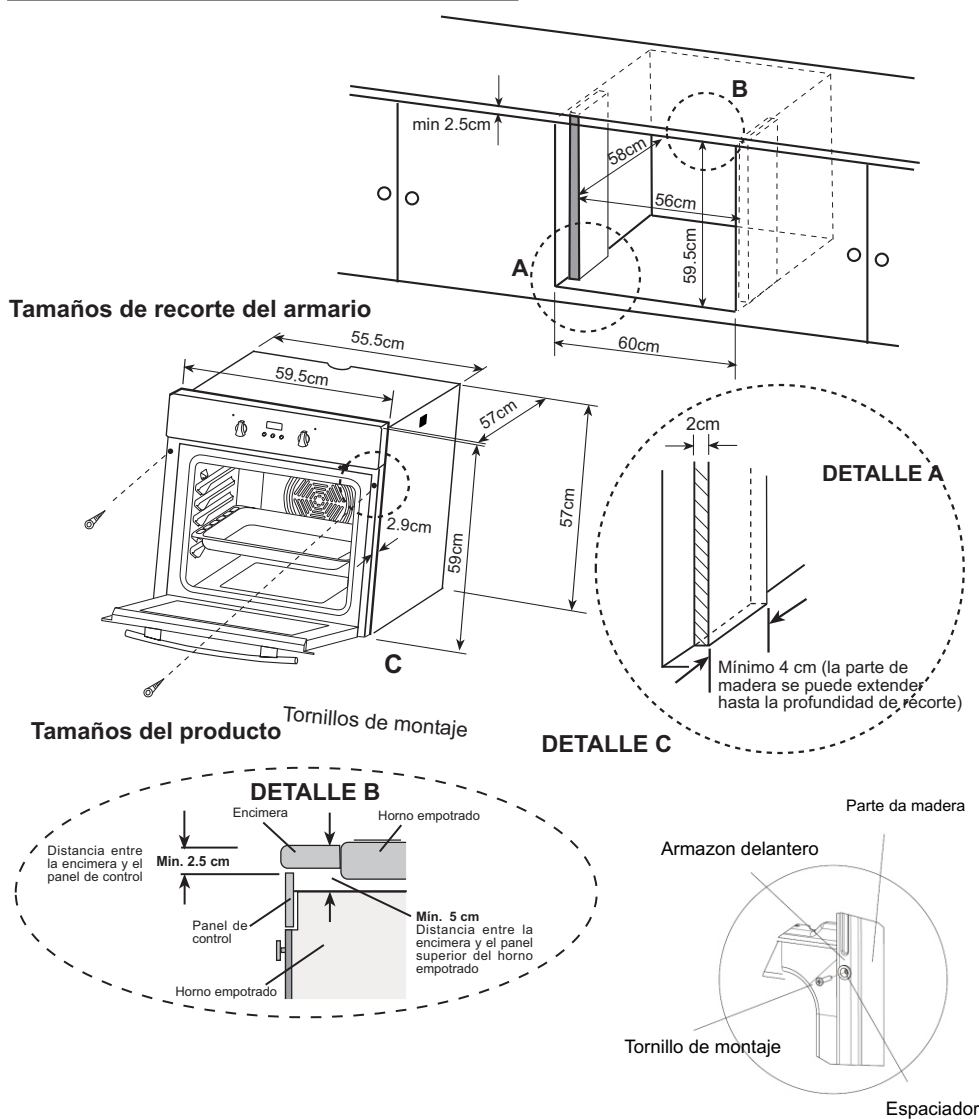


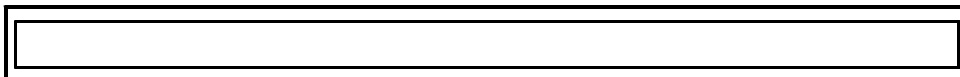
Figura 1



### 3.2 INSTALACIÓN DEL HORNO EMPOTRADO



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



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

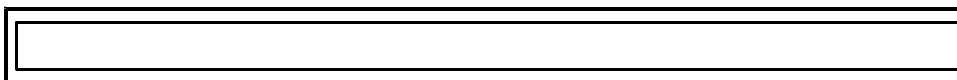
Después de sacar el horno de su envoltorio, asegúrese de que el horno no esté dañado. Si sospecha que el artefacto sufrió algún daño, no lo utilice y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado de inmediato.

### **3.4 CABLEADO Y SEGURIDAD DEL HORNO EMPOTRADO:**

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

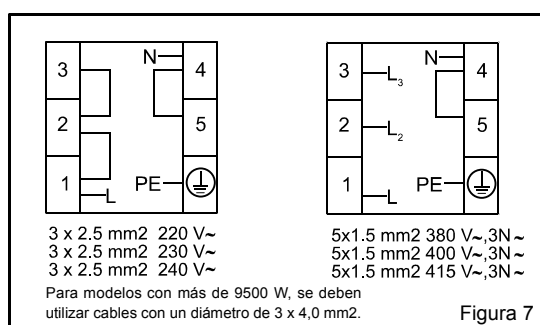
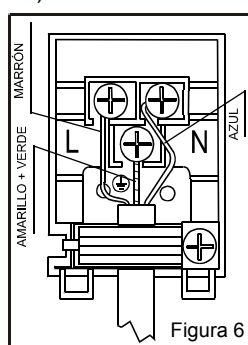
- El cable con conexión a tierra debe estar conectado con el tornillo con la marca de conexión a tierra (⊕). La conexión del cable de alimentación se debe realizar tal como se indica en la figura 6. Si en el lugar de instalación no hay un tomacorriente con descarga a tierra que cumpla con las normas, comuníquese inmediatamente con el servicio de asistencia técnica autorizado.
- El tomacorriente con descarga a tierra debe estar cerca del artefacto. No utilice nunca un cable de extensión. El cable de alimentación no debe estar en contacto con la superficie caliente del producto.
- Si se daña el cable de alimentación, comuníquese con el servicio de asistencia técnica autorizado. Sólo el servicio de asistencia técnico autorizado puede cambiar el cable de alimentación.
- El servicio de asistencia técnica autorizado debe realizar el cableado del artefacto. Se debe utilizar un cable de alimentación H050W-F.
- Si el cableado es defectuoso, puede dañar el artefacto. Dicho daño ***no se encuentra cubierto por la garantía.***
- El artefacto está diseñado para funcionar con una corriente de 220 – 240 V. Si la el suministro eléctrico no es igual al valor mencionado anteriormente, comuníquese inmediatamente con el servicio de asistencia técnica autorizado.

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



### 3.5 CABLEADO Y SEGURIDAD DEL HORNO COMBINADO Y EMPOTRADO:

El servicio de asistencia técnica autorizado debe realizar el cableado del artefacto. El artefacto está diseñado para funcionar con una corriente de 220 – 240 V y 380 – 415 V 3N. Si la el suministro eléctrico no es igual al valor mencionado anteriormente, comuníquese inmediatamente con el servicio de asistencia técnica autorizado. La conexión del artefacto se debe realizar tal como se indica en la figura 7. El artefacto está diseñado para conexiones fijas al suministro eléctrico. Coloque un disyuntor multipolar dentro del circuito de suministro con una abertura de contacto de 3 mm como mínimo (con funcionamiento de retardo y de 32 A)

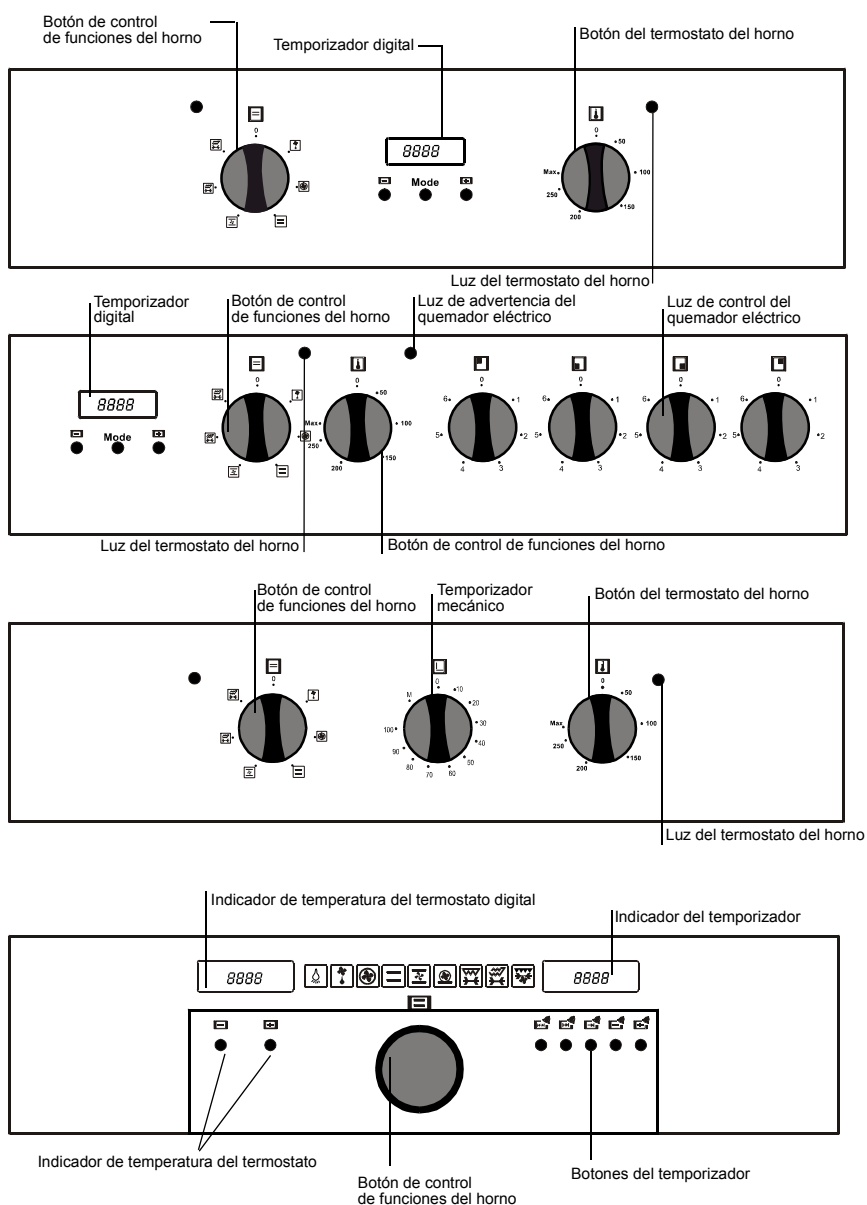


### 3.6 AVISOS DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES GENERALES:

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

## PARTE 4: CÓMO USAR EL HORNO

### 4.1 PANELES DE CONTROL:



#### 4.5 CÓMO UTILIZAR EL HORNO DEL ARTEFACTO:

##### Botón de control de funciones horno:

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

##### Botón del termostato del horno:

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

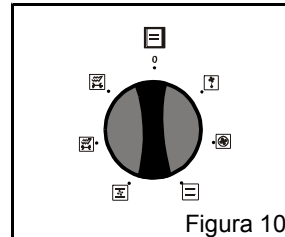


Figura 10

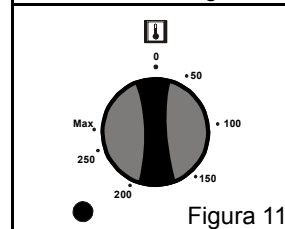


Figura 11

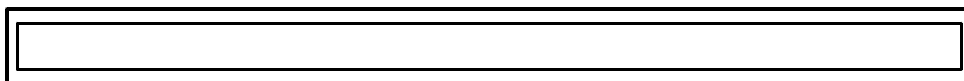













Tabla 1

	La luz del horno se encenderá.
	La luz del horno, la luz de advertencia de color rojo y el extractor se encenderán. Descongela alimentos congelados.
	El termostato, luces de advertencia y los calentadores superiores e inferiores del horno se encenderán.
	El termostato, las luces de advertencia, el extractor y el calentador turbo del horno se encenderán.
	El termostato, las luces de advertencia, el extractor y los calentadores superiores e inferiores del horno se encenderán.
	El termostato, luces de advertencia, el calentador del gratinador y la función de asar pollo se encenderán.
	El termostato, las luces de advertencia, el calentador superior y la función de asar pollo se encenderán.
	El termostato, las luces de advertencia, el calentador superior, el calentador del gratinador, el extractor y la función de asar pollo se encenderán.
	El termostato, las luces de advertencia, el extractor, el calentador turbo y el calentador inferior del horno se encenderán.
	El calentador superior del horno se encenderá.
	El calentador inferior del horno se encenderá.

#### 4.6 CÓMO UTILIZAR EL BOTÓN DE CONTROL DE FUNCIONES DEL HORNO:

Las funciones que se explican a continuación están disponibles según el modelo de producto.



##### ***Función de descongelación:***

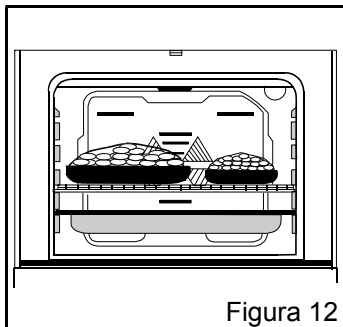


Figura 12

Para comenzar con el proceso de descongelación, coloque el alimento congelado en el horno y coloque el botón en la marca indicada. Esta función no cocina ni hornea el alimento, sólo ayuda a descongelarlo en un corto período de tiempo. Coloque el alimento que desea descongelar en el estante metálico que colocará en el tercer soporte de estante de abajo hacia arriba (figura 12). Para recoger el agua que se acumula debido al descongelación del hielo, coloque una bandeja de horno en el estante inferior.



##### ***Función del calentador superior-inferior (cocción estática):***

En este tipo de cocción que se conoce como el método tradicional, el calor se emana equitativamente desde las resistencias inferiores y superiores al horno, asegurando una cocción pareja de la parte superior e inferior del alimento que está cocinando. Ajuste el botón del termostato del horno a la temperatura recomendada en la tabla de cocción para el tipo de cocción que desea realizar. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos aproximadamente. Coloque la comida en un recipiente adecuado y déjela que se cocine durante el tiempo recomendado. Esta posición es una de las funciones preferidas para realizar **tortas, biscochuelos, pasteles, pasta horneada, lasaña, pizza.**

Cuando finalice la cocción u horneado, apague el botón de control de funciones del horno y el botón del termostato y cancele el programa del temporizador, en caso de estar disponible. Saque el alimento cocinado u horneado del horno, colóquelo en un lugar seguro y asegúrese de que el horno se enfríe por completo dejando la puerta del horno abierta. Debido a que el horno estará caliente, **manténgase alejado del horno y mantenga a los niños alejados.**

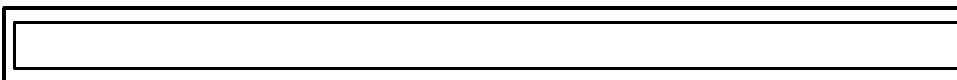


##### ***Función del turboventilador:***

El turboventilador dispersa uniformemente el calor en el horno. Todos los alimentos que se encuentren en los estantes se cocinarán de manera uniforme.

Ajuste el botón del termostato a los grados deseados. Gire el botón de funciones para que apunte al símbolo de función *Turbo*. Después precalentar el horno durante 10 minutos, coloque los alimentos dentro del horno. Los alimentos deben colocarse en recipientes apropiados. Esta función es adecuada para cocinar varios platos.





Si va a cocinar con dos bandejas a la vez, cuando ajuste la temperatura de cocción, seleccione la menor temperatura entre los niveles convenientes para los alimentos. Dichos niveles se indican en la tabla. Cocinar con dos bandejas requiere más tiempo de cocción que cocinar con una bandeja. Por lo general, los alimentos en las dos bandejas no terminan de cocinarse al mismo tiempo. Por lo tanto, saque la bandeja del horno cuyos alimentos ya estén cocinados y continúe cocinando la otra bandeja.

Cuando finalice la cocción u horneado, apague el botón de control de funciones del horno y el botón del termostato y cancele el programa del temporizador, en caso de estar disponible. Saque el alimento cocinado u horneado del horno, colóquelo en un lugar seguro y asegúrese de que el horno se enfríe por completo dejando la puerta del horno abierta. Debido a que el horno estará caliente, **manténgase alejado del horno y mantenga a los niños alejados.**



#### **Función del calentador superior-inferior y del extractor (cocción estática con extractor):**

Ésta es la posición en la cual el motor y las paletas del extractor hacen circular el aire que proviene de los calentadores superiores e inferiores.

Ajuste el botón del termostato del horno a la temperatura recomendada en la tabla de cocción para el tipo de cocción que desea realizar. Gire el botón del horno para que apunte al símbolo de esta función, ajuste el temporizador del horno al tiempo recomendado para la cocción y precaliente el horno durante 10 minutos aproximadamente. Se coloca el alimento en un recipiente adecuado, se introduce el alimento al horno y comienza la cocción. En esta posición, por lo general, se hornean muy bien los pasteles. Todas las partes de los alimentos se cocinarán de manera uniforme en esta posición.

#### **Adecuado para cocinar con una bandeja.**

Cuando finalice la cocción u horneado, apague el botón de control de funciones del horno y el botón de ajuste de temperatura y cancele el programa del temporizador, en caso de estar disponible. Saque el alimento cocinado u horneado del horno, colóquelo en un lugar seguro y asegúrese de que el horno se enfríe por completo dejando la puerta del horno abierta. Debido a que el horno estará caliente, **manténgase alejado del horno y mantenga a los niños alejados.**



#### **Función de gratinar o asar pollo:**

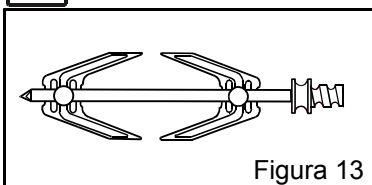
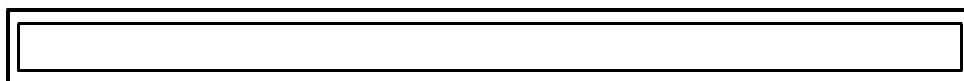


Figura 13

Esta función se utiliza para gratinar, asar pollo y asar en brocheta. Para asar, utilice la brocheta (figura 13). Para gratinar, coloque los alimentos en el gratinador y coloque el gratinador en el estante más alto. Después de colocar la bandeja del horno en el 3º estante, puede comenzar con el gratinado. La bandeja que se coloca en el 3º estante recolectará el aceite que cae (figura 13) de los alimentos.

**Cuando gratine, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno se debe ajustar a 190°.**

Gire el botón del termostato del horno para que apunte a este valor de temperatura. Después de precalentar el horno durante 5 minutos, coloque los alimentos en el horno. Cuando finalice la cocción, apague el botón de control de funciones del horno y el botón del termostato y cancele el programa del temporizador, en caso de estar disponible.



Saque el alimento cocinado u horneado del horno, colóquelo en un lugar seguro y asegúrese de que el horno se enfríe por completo dejando la puerta del horno abierta. Debido a que el horno estará caliente, **manténgase alejado del horno y mantenga a los niños alejados.**



**Función del calentador superior, de gratinar y de asar pollo:**

Esta función se utiliza para gratinar más rápido y para gratinar superficies más grandes, asar pollo y asar en brocheta. Para asar, utilice la brocheta (figura 5). Para gratinar, coloque los alimentos en el gratinador y coloque el gratinador en el estante más alto. Después de colocar la bandeja del horno en el 3º estante, puede comenzar con el gratinado. 3. La bandeja que se coloca en el 3º estante recolectará el aceite que cae de los alimentos. **Cuando gratine, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno se debe ajustar a 190º.**

Gire el botón del termostato del horno para que apunte a este valor de temperatura. Después de precalentar el horno durante 5 minutos, coloque los alimentos en el horno.

Cuando finalice la cocción, apague el botón de control de funciones del horno y el botón de ajuste de temperatura y cancele el programa del temporizador, en caso de estar disponible. Saque el alimento cocinado u horneado del horno, colóquelo en un lugar seguro y asegúrese de que el horno se enfríe por completo dejando la puerta del horno abierta. **Debido a que el horno estará caliente, manténgase alejado del horno y mantenga a los niños alejados.**



**Función de gratinar, de asar pollo y del extractor:**

En esta función, se asegura una fritura completa dado que el extractor, el gratinador y el calentador superior trabajan juntos para llevar a cabo esta tarea. Esta función también se utiliza para gratinar más rápido y para gratinar superficies más grandes, asar pollo y asar en brocheta. Para asar, utilice la brocheta (figura 5). Para gratinar, coloque los alimentos en el gratinador y coloque el gratinador en el estante más alto. Después de colocar la bandeja del horno en el 3º estante, puede comenzar con el gratinado. 3. La bandeja que se coloca en el 3º estante recolectará el aceite que cae de los alimentos. **Cuando gratine, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno se debe ajustar a 190º.**

Gire el botón del termostato del horno para que apunte a este valor de temperatura. Después de precalentar el horno durante 5 minutos, coloque los alimentos en el horno.

Cuando finalice la cocción, apague el botón de control de funciones del horno y el botón del termostato y cancele el programa del temporizador, en caso de estar disponible. Saque el alimento cocinado u horneado del horno, colóquelo en un lugar seguro y asegúrese de que el horno se enfríe por completo dejando la puerta del horno abierta. Debido a que el horno estará caliente, manténgase alejado del horno y mantenga a los niños alejados.

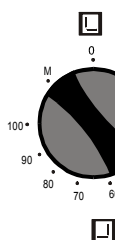


**Función del calentador inferior y del turboventilador:**

La función de turboventilador y calentador inferior es ideal para hornear **pizzas**. El turboventilador dispersa el calor por el horno y el calentador inferior asegura el horneado de la masa de la pizza. Ajuste el botón de funciones del horno para que apunte al símbolo de esta función. Después de precalentar el horno durante 10 minutos, coloque los alimentos en el horno. Cuando finalice la cocción, apague el botón de control de funciones del horno y el botón del termostato y cancele el programa del temporizador, en caso de estar disponible. Saque el alimento cocinado u horneado del horno, colóquelo en un lugar seguro y asegúrese de que el horno se enfríe por completo dejando la puerta del horno abierta. **Debido a que el horno estará caliente, manténgase alejado del horno y mantenga a los niños alejados.**

La función de turboventilador y calentador inferior es ideal para hornear **pizzas**. El turboventilador dispersa el calor por el horno y el calentador inferior asegura el horneado de la masa de la pizza.

#### 4.7 CÓMO UTILIZAR EL TEMPORIZADOR MECÁNICO:

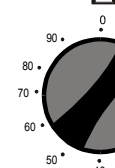
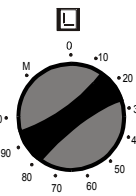


##### **Operación manual**

Cuando el botón del temporizador se encuentre en la posición M, tal como se indica en la ilustración, puede hacer funcionar el horno constantemente. Cuando el botón del temporizador se encuentre en la posición 0, el horno no funcionará.

##### **Cómo hacer funcionar el horno ajustando la hora**

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

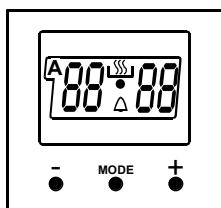



##### **Minuterio mecánico**


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

#### 4.8 CÓMO UTILIZAR EL TEMPORIZADOR DIGITAL:

##### **Ajuste de la hora:**

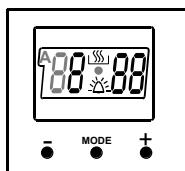







La hora se debe ajustar antes de utilizar el horno. Cuando se conecta el horno a la fuente de alimentación, el símbolo (A) y tres "0" comenzarán a parpadear en la pantalla. Pulse las teclas (+) y (-) simultáneamente. El símbolo  aparecerá en pantalla. El punto en el medio de la pantalla también comenzará a parpadear. Con las teclas (+) y (-), ajuste la hora del día mientras el punto parpadea. Después de realizar el ajuste, se espera que el punto permanezca encendido constantemente.

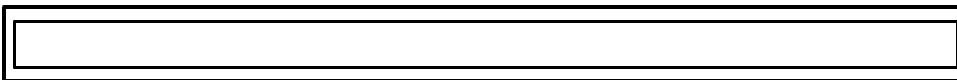
Cuando se conecta el horno a la fuente de alimentación, el símbolo (A) y los tres "0" comienzan a parpadear en la pantalla y el horno no se puede utilizar con los botones de control. Cuando se pulsan las teclas (+) y (-) simultáneamente para el ajuste de la hora, el símbolo  aparecerá en pantalla. Cuando este símbolo aparezca en pantalla, podrá hacer funcionar el horno de manera manual.

**A Debido a que la hora ajustada volverá a cero si se interrumpe el suministro eléctrico, se deberá realizar otra vez el ajuste de la hora.**

##### **Ajuste de la advertencia audible de la hora:**



Esta función se puede utilizar para recibir advertencias audibles cuando se complete el período de tiempo ajustado. Pulse la tecla MODO en el medio. El  símbolo A parpadeará en pantalla. También aparecerán tres "0". Ajuste el período de tiempo deseado para la advertencia utilizando las teclas (+) y (-) mientras el  símbolo parpadea. Una vez que terminado el ajuste, el  símbolo  k comenzará a iluminarse constantemente. Cuando el  símbolo permanece iluminado constantemente, finalizó el ajuste de advertencia audible de la hora.



🔊 **El aviso audible de la hora se puede ajustar a una hora que se encuentre en el rango de tiempo 0 y 23.59.**

Cuando el tiempo se acabó, el temporizador emite una advertencia audible y el  $\Delta$  símbolo comienza a parpadear en la pantalla. Si pulsa cualquier tecla, la advertencia audible se detendrá y el  $\Delta$  símbolo  $\Delta$  desaparecerá de la pantalla.

🔊 **El ajuste de advertencia audible de la hora es sólo para advertir. El horno no se encontrará activado en esta función.**

**Programación semiautomática de acuerdo con el período de cocción:**

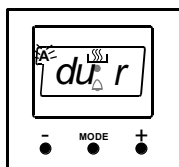


Figura 14

Cuando el temporizador se encuentre en esta posición, ajuste el período de cocción para los alimentos que desea preparar utilizando las teclas (+) y (-). A veces, después de finalizar el ajuste, la hora del día aparecerá en la pantalla y los símbolos (A) y  $\Delta$  se iluminarán de manera constante en la pantalla. Mientras sucede esto, el horno comenzará a funcionar.

**Se puede ajustar un período de cocción en un rango de tiempo de entre 0 y 10 horas.**

Cuando finalice el tiempo ajustado, el temporizador detendrá el horno y emitirá una advertencia audible. El símbolo (A) también comenzará a parpadear en la pantalla. Una vez que el botón del horno y el botón del termostato del horno se encuentren en la posición 0, pulse cualquier botón del temporizador para finalizar la advertencia audible. El temporizador también regresará a la función de uso manual.

**Programación semiautomática de acuerdo con el tiempo de finalización:**

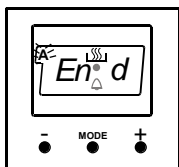


Figura 15

Esta función se utiliza para cocinar de acuerdo con el tiempo de finalización deseado. Los alimentos que se desean cocinar se introducen en el horno. El horno se ajusta en la función de cocción deseada. El termostato del horno se ajusta al grado deseado según el plato que se cocinará.

Pulse el botón MODO hasta que visualice la palabra "fin" en la pantalla del temporizador. Cuando vea la palabra "fin" en la pantalla del temporizador, el símbolo (A) y la hora del día comenzarán a parpadear.

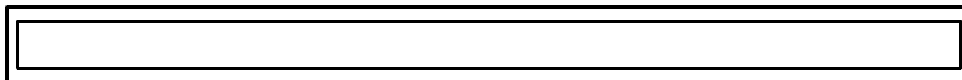
Cuando el temporizador se encuentre en esta posición, ajuste el tiempo de finalización para los alimentos que desea cocinar utilizando las teclas (+) y (-). A veces después de finalizar el ajuste, la hora del día aparecerá en la pantalla y los símbolos (A) y  $\Delta$  estarán iluminados de manera constante en la pantalla. Mientras sucede esto, el horno comenzará a funcionar.

**Puede ajustar un tiempo hasta 10 horas más tarde que la hora del día.**

Cuando finalice el tiempo ajustado, el temporizador detendrá el horno y emitirá una advertencia audible. El símbolo (A) también comenzará a parpadear en la pantalla. Una vez que el botón del horno y el botón del termostato del horno se encuentren en la posición 0, pulse cualquier botón del temporizador para finalizar la advertencia audible. El temporizador también regresará a la función de uso manual.

**Programación completamente automática:**

Esta función se utiliza para cocinar después de un cierto período de tiempo, dentro de una duración determinada. Los alimentos que se desean cocinar se introducen en el horno. El horno se ajusta en la función de cocción deseada. El termostato del horno se ajusta al grado deseado según el plato que se cocinará.



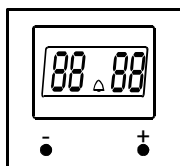
Primero, pulse el botón MODO hasta que visualice la palabra “detener” en la pantalla del temporizador. Cuando vea la palabra “detener” en la pantalla del temporizador, el símbolo (A) comenzará a parpadear. Cuando el temporizador se encuentre en esta posición, ajuste el período de cocción para los alimentos que desea preparar utilizando las teclas (+) y (-). A veces después de finalizar el ajuste, la hora del día aparecerá en la pantalla y los símbolos (A) y estarán iluminados de manera constante en la pantalla (figura 15).

**Se puede ajustar un período de cocción en un rango de tiempo de entre 0 y 10 horas.**

Segundo, pulse el botón MODO hasta que visualice la palabra “fin” en la pantalla del temporizador. Cuando vea la palabra “fin” en la pantalla del temporizador, el símbolo (A) y la hora del día comenzarán a parpadear y aparecerá también el período de cocción ajustado. Cuando el temporizador se encuentre en esta posición, ajuste el tiempo de finalización para los alimentos utilizando las teclas (+) y (-). A veces, después de finalizar el ajuste, la hora del día aparecerá en la pantalla y el símbolo (A) estará iluminado de manera constante en la pantalla (figura 15).

**Puede ajustar un tiempo que puede ser de hasta 23.59 horas después del tiempo obtenido al agregar el período de cocción a la hora del día.**

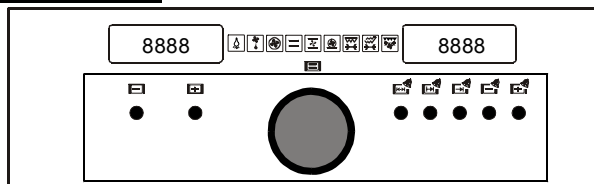
El horno comenzará a funcionar en el momento calculado al deducir el período de cocción del tiempo de finalización ajustado y se detendrá en el tiempo de finalización ajustado. El temporizador emitirá una advertencia audible y el símbolo (A) comenzará a parpadear. Una vez que el botón del horno y el botón del termostato del horno se encuentren en la posición 0, pulse cualquier botón del temporizador para finalizar la advertencia audible. El temporizador también regresará a la función de uso manual.



#### Minutero digital

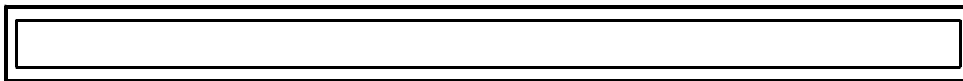
Pulse, simultáneamente, los botones + y - del minutero digital. La pantalla empezará a parpadear y entonces podrá fijar el tiempo de cocción usando los botones + y -. Si pulsa los botones + o - después de fijar el tiempo de cocción, se mostrará el símbolo () y habrá fijado el tiempo de funcionamiento. Al finalizar este periodo, el minutero emitirá un sonido pero el horno seguirá en marcha. Para apagar el horno, debe situar el mando de control y el termostato del horno en posición de apagado.

### **4.9 CÓMO UTILIZAR EL TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN PARA EL HORNO ELÉCTRICO EMPOTRADO:**



#### **Selección de la función del horno:**

Empuje el botón de función hacia delante para seleccionar la función de cocción deseada. Gire el botón sobresalido en sentido horario hasta que vea la función deseada en el visualizador. Cuando seleccione la función de luz, sólo la luz que ilumina al horno funcionará y aparecerá la palabra “encendido” en el visualizador. Cuando seleccione la función de descongelación, no se podrá ajustar la temperatura del interior del horno y aparecerá “Borrado”. Cuando se ajusten el turbo, el extractor superior e inferior a la posición pizza, la temperatura interior del horno, que aparece en pantalla, será de 175 °C. Ajuste la temperatura deseada utilizando las teclas “+” y “-”.




Cuando se ajuste a las posiciones de gratinado, gratinado doble, gratinado doble+extractor, la temperatura interior del horno, que aparece en pantalla, será de 200 °C. Ajuste la temperatura deseada utilizando las teclas “+” y “-”.


Utilice las teclas “+” y “-”, que se encuentran debajo del indicador de temperatura, para ajustar la temperatura interior del horno. La temperatura interior del horno se puede incrementar o disminuir por etapas de 5 grados cada una.


#### **Cómo ajustar la hora:**

La hora se debe ajustar antes de utilizar el horno.

Después de conectar el horno a la fuente de alimentación, tres ceros comenzarán a parpadear en la pantalla derecha.

Pulse el segundo botón de la izquierda con el símbolo  y el tercer botón con el símbolo



 a la vez. Los ceros estarán iluminados de manera constante y el punto en el medio comenzará a parpadear. Cuando se encuentre en esta posición, podrá ajustar la hora utilizando los botones (+) y (-). Después de realizar el ajuste, se espera que el punto en el medio esté iluminado constantemente. Después de ajustar el tiempo, el horno podrá funcionar de manera manual. Cuando se ajusta el horno en cualquier función, se visualizará un símbolo de cocción en la pantalla del temporizador y el horno comienza a funcionar.


 **Debido a que la hora ajustada volverá a cero si se interrumpe el suministro eléctrico, se deberá realizar otra vez el ajuste de la hora.**

#### **Ajuste del temporizador:**


Esta función se puede utilizar para ajustar una hora en la que desea recibir un recordatorio después de un cierto período de tiempo.

De los 5 botones que se encuentran debajo del temporizador, pulse el botón que se encuentra

en el extremo izquierdo con el símbolo  Tres ceros aparecerán en la pantalla del temporizador y el punto en el medio y el símbolo  debajo del punto comenzarán a parpadear. Cuando se encuentre en esta posición, podrá ajustar el período de tiempo deseado utilizando los botones (+) y (-). Cuando haya finalizado el ajuste y si desea que la pantalla permanezca en la misma posición que estableció, no pulse ningún botón después del ajuste. Si la pantalla queda en esta posición, podrá ver la cuenta regresiva del período de tiempo que ajustó en pantalla. El conteo se realiza en minutos hasta que llega a 1 min. Cuando el conteo cae por debajo de 1 minuto, el conteo se realizará en segundos. Si desea que la pantalla regrese a la pantalla del temporizador,

pulse el botón con el símbolo  que se encuentra en el extremo izquierdo.

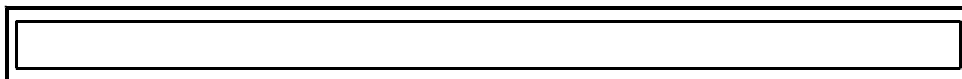
**Puede ajustar una hora entre el rango de tiempo de 0 a 24.**

Cuando el tiempo se acabó, el temporizador emite una advertencia audible y el símbolo  desaparece de la pantalla.

 **El ajuste del temporizador sólo se utiliza para advertencia. El horno no se encontrará activado en esta función.**




#### **Programación semiautomática:**

Cuando el botón de la función del horno se encuentra en la posición 0, no se puede realizar ninguna programación. Si el botón del horno se coloca en la posición “apagado” por cualquier motivo mientras se realiza la programación, se cancelará la programación.



Esta función se utiliza para cocinar en el rango de tiempo deseado.

Los alimentos que se desean cocinar se introducen al horno. El horno se ajusta en la función de cocción deseada. Ajuste la temperatura de cocción deseada utilizando las teclas (+) y (-) que se encuentran debajo de la pantalla izquierda. Pulse el segundo botón de la izquierda


con el símbolo  y el tercer botón con el símbolo  debajo de la pantalla del temporizador a la vez. Aparecerán tres ceros en la pantalla y el símbolo Auto y el punto en el medio comenzarán a parpadear. Puede ajustar el período de tiempo deseado utilizando los botones (+) y (-). Después de finalizar la operación de ajuste, el temporizador pasará a la pantalla del temporizador y los símbolos Auto y  estarán iluminados de manera constante en la pantalla.

Cuando finalice el tiempo ajustado, el temporizador se detendrá y emitirá una advertencia audible. Después de colocar el botón de ajuste del horno en la posición 0, puede silenciar el timbre pulsando cualquier botón. Cuando se realiza esta función, el horno pasará a la posición de uso manual.

**Se puede ajustar un período de cocción en un rango de tiempo de entre 0 y 10 horas.**

**Programación completamente automática:**

Cuando el botón de la función del horno se encuentra en la posición 0, no se puede realizar ninguna programación. Si el botón del horno se coloca en la posición "apagado" por cualquier motivo mientras se realiza la programación, se cancelará la programación. Esta programación se utiliza para cocinar después de un cierto período de tiempo, dentro de una duración determinada. Los alimentos que se desean cocinar se introducen en el horno. El horno se ajusta en la función de cocción deseada. Ajuste la temperatura de cocción deseada utilizando las teclas (+) y (-) que se encuentran debajo de la pantalla izquierda.

Primero, pulse el segundo botón de la izquierda con el símbolo  que se encuentra en la pantalla del temporizador.

Aparecerán tres ceros en la pantalla y el símbolo Auto y el punto en el medio comenzarán a parpadear. Puede ajustar el período de tiempo deseado utilizando los botones (+) y (-).

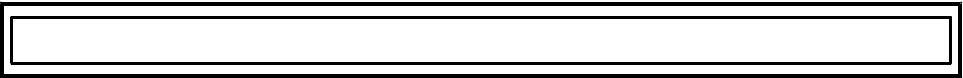
**Se puede ajustar un período de cocción en un rango de tiempo de entre 0 y 10 horas.**

Segundo, pulse el botón con el símbolo  que se encuentra en el medio de la pantalla del temporizador.

La hora del día aparecerá en la pantalla junto con el período de cocción ajustado. Puede ajustar la hora en la que desea que se detenga el horno utilizando los botones (+) y (-).

**Puede ajustar una hora que puede ser de hasta 24.00 horas después del tiempo obtenido al agregar el período de cocción a la hora del día.**

El horno comenzará a funcionar en el momento calculado al deducir el período de cocción del tiempo de finalización ajustado y se detendrá en el tiempo de finalización ajustado. El temporizador emitirá una advertencia audible y el símbolo Auto comenzará a parpadear. Una vez que el botón del horno se encuentre en la posición 0, pulse cualquier botón del temporizador para finalizar la advertencia audible. El temporizador también regresará a la función de uso manual.



PLATOS	TURBO			INFERIOR-SUPERIOR			VENTILADOR INFERIOR-SUPERIOR			PARRILLA GRILL		
	Posic. Termostato (°C)	Posic. Estante	Tiempo de cocción (min.)	Posic. Termostato (°C)	Posic. Estante	Tiempo de cocción (min.)	Posic. Termostato (°C)	Posic. Estante	Tiempo de cocción (min.)	Posic. Termostato (°C)	Posic. Estante	Tiempo de cocción (min.)
Pastelería horizontal	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Pasteles	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Galletas	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Albóndigas a la parrilla										200	4	10 - 15
Platos caldosos	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Pollos				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Cortes										200	3 - 4	15 - 25
Bistecs										200	4	15 - 25
Pasteles en dos bandejas	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Dulces en dos bandejas	170 - 190	1 - 4	35 - 45									
* Cocine con brocheta de pollo asado												

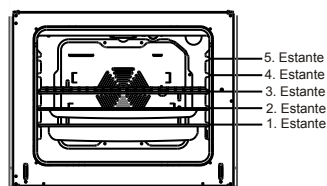


### **Accesorios que utilizan en el horno:**

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

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

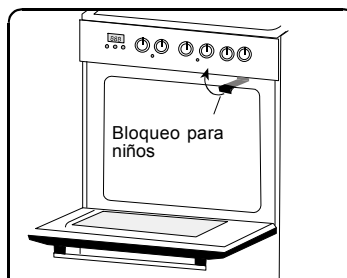
Si el alimento que se desea cocinar no cubre completamente a la bandeja del horno, si el alimento se saca del congelador o si la bandeja se utiliza para recoger el jugo que pierden los alimentos durante el gratinado, es posible que la bandeja se deforme debido a las altas temperaturas que se forman durante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



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

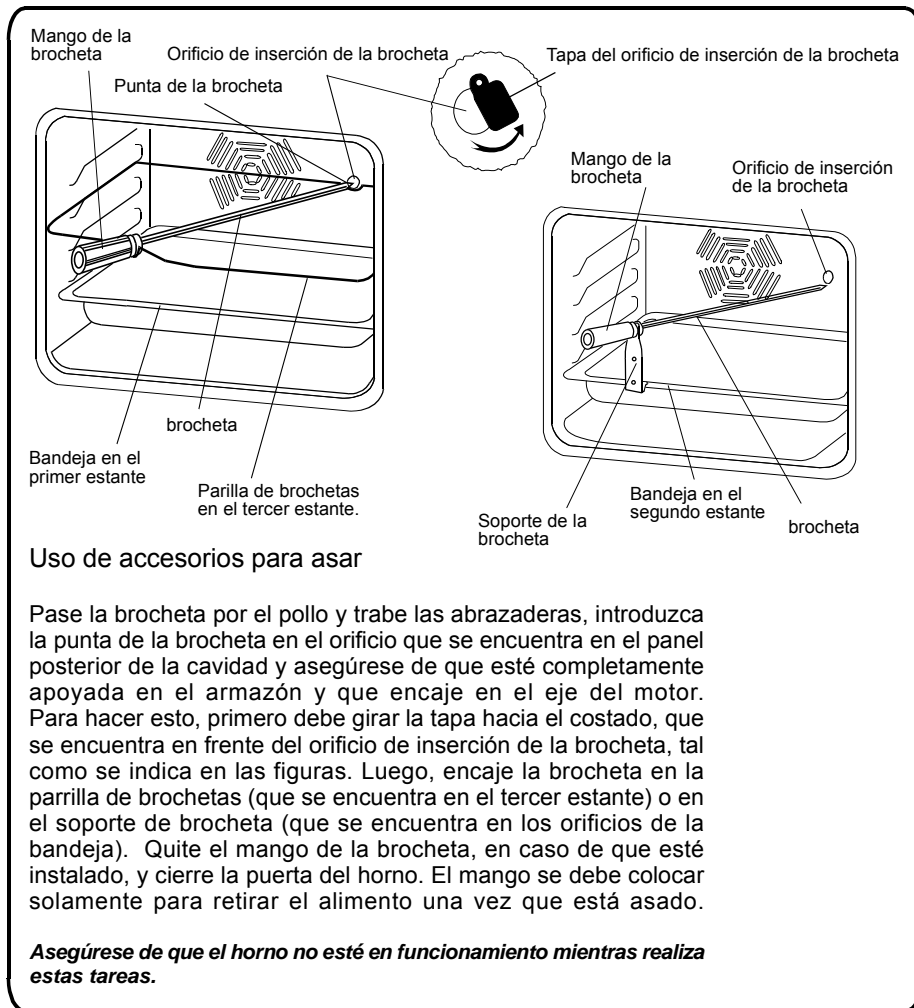
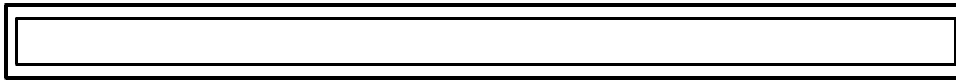
**Bandeja poca profunda:** Se utiliza para hornear pastelitos, tales como tartas, etc.

**Bandeja profunda:** Se utiliza para cocinar estofados.



#### **Bloqueo para niños**

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



## PARTE 5: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

### 5.1 LIMPIEZA

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

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

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

#### **Cómo limpiar el interior del horno**

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

### 5.2 MANTENIMIENTO:

#### **Cómo cambiar la luz del horno**

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

## **PARTE 6: REPARACIONES Y TRANSPORTE**

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

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

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

#### ***Si el horno no calienta,***

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

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

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

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

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

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

### **6.2 INFORMACIÓN RELACIONADO CON EL TRANSPORTE,**

#### **en caso de que necesite transporte,**

Guarde el embalaje original del productor para utilizarlos cuando deba transportar el producto. Siga las señales de transporte de la caja.

Sujete la cocina con cinta en las partes superiores, sombreros y cabezales y porta cacerolas a los paneles de la cocina.

Coloque un papel entre la cubierta superior y el panel de la cocina, cubra la cubierta superior y luego péguela con cinta a las superficies laterales del horno. Pegue cartón o papel en la cubierta frontal, en el vidrio interno del horno dado que será conveniente que las bandejas y la parrilla de alambre del horno no dañen la cubierta del horno durante su traslado.

También debe cubrir los laterales del horno.

#### ***Si no tiene el embalaje original,***

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



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

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

***Orima***<sup>®</sup>

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

**ORF40LX**

--

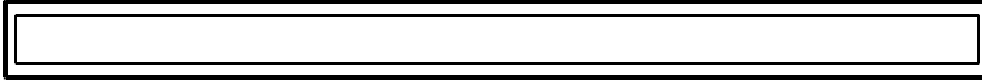
Estimado cliente,

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

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

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

--

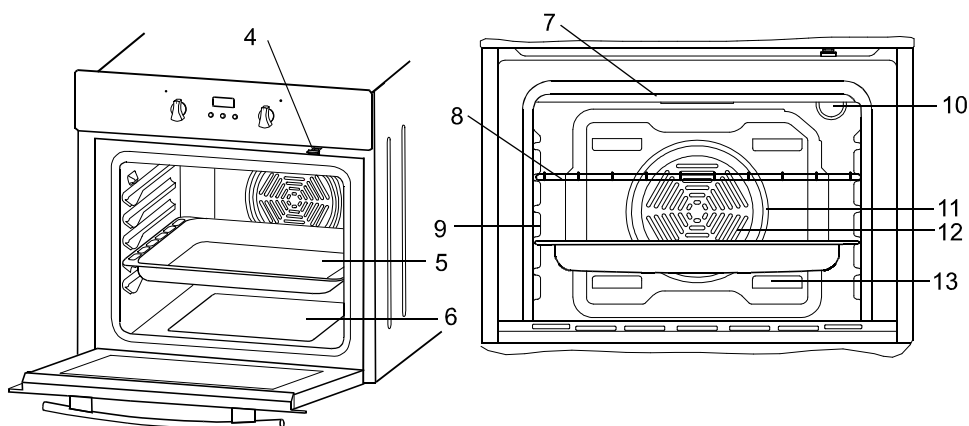
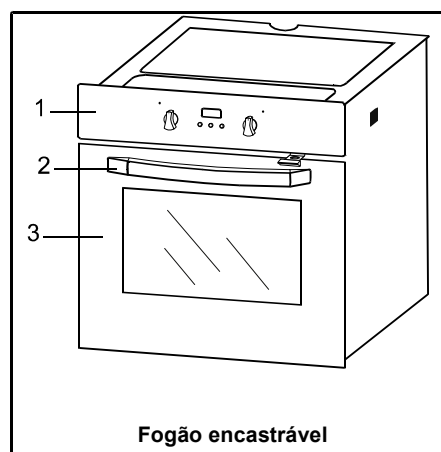


## **ÍNDICE**

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



## PARTE 1: APRESENTAÇÃO E TAMANHO DO PRODUTO



### DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

1- Painel de controlo

2- Manípulo da porta do forno

3- Porta do forno

4- Bloqueio criança

5- Tabuleiro

6- Resistência inferior do forno (atrás do tabuleiro)

7- Resistência superior do forno (atrás do tabuleiro)

8- Grelha

9- Suportes

10- Lâmpada do forno

11- Resistência turbo (atrás do tabuleiro)

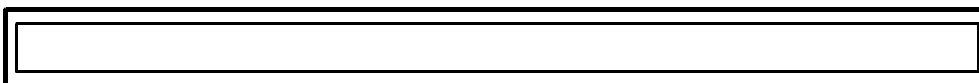
12- Motor turbo (atrás do tabuleiro)

13- Saídas de ar

## PARTE 2 :RECOMENDAÇÕES

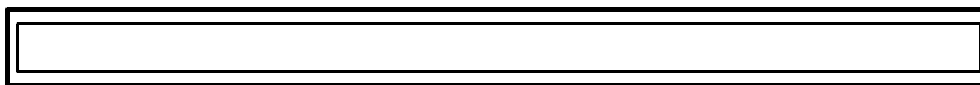
**ANTES DE UTILIZAR O APARELHO, TOME TODAS AS MEDIDAS DE SEGURANÇA NECESSÁRIAS E LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÕES.**

- Este aparelho foi concebido para uma utilização doméstica como móvel encastrável.
- Após ter retirado a embalagem, verifique se o aparelho não está danificado. Se constatar algum dano, não utilize o aparelho e contacte imediatamente o serviço de assistência autorizado. Porque os materiais utilizados para a embalagem (nylon, agrafo ...etc.) podem ser perigosos para a saúde dos seus filhos, deve juntá-los e descartá-los imediatamente.
- O aparelho deve ser instalado e posto em funcionamento por um técnico autorizado respeitando as condições do fabricante descritas neste manual. O fabricante declina qualquer responsabilidade por causa de eventuais danos que resultam de uma instalação incorrecta.
- Antes de ligar o aparelho à alimentação eléctrica da sua casa, verifique se a voltagem e as regulações do gás da sua casa, estão conformes às informações especificadas na placa de características situada no aparelho e/ou embalagem.
- Não utilize o fogão sem este estar completamente instalado.



- Verifique se todos os botões estão desligados quando o aparelho não é utilizado. • Verifique se o cabo de alimentação não está bloqueado aquando da instalação do aparelho.
- O cabo de alimentação nunca deve ser substituído pelo cliente. Se o cabo de alimentação estiver danificado, contacte o serviço de assistência autorizado.
- Antes de substituir a lâmpada do forno, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Desligue o aparelho antes de efectuar a limpeza, manutenção, etc.
- Algumas partes do aparelho podem guardar o calor durante um certo tempo; aguarde até essas partes estarem frias para as tocar.
- Não guarde objectos/produtos inflamáveis na proximidade do aparelho quando este está a ser utilizado.
- Quando utilize outros dispositivos eléctricos na proximidade do aparelho, verifique se os cabos não estão em contacto com as partes que aquecem.
- Quando o aparelho não é utilizado, verifique se os botões estão na posição “0” (desligado).
- O seu aparelho precisa de uma circulação de ar suficiente quando é utilizado. Leia com atenção as secções deste manual nas quais os processos de instalação estão descritos e verifique se está a respeitar todas as recomendações importantes.
- Este manual foi preparado para vários modelos. Algumas especificações descritas neste manual podem não concernir o seu aparelho. Leia com atenção as explicações que acompanham as figuras.
- As crianças não devem aproximar-se do fogão.
- Se as partes halogéneas que aquecem estão instaladas como placas, não deve fixar a luz.

**PARA UMA UTILIZAÇÃO EFICAZ E SEGURA, DEVE SEMPRE UTILIZAR  
AS PEÇAS DE ORIGEM E CONTACTAR O NOSSO PESSOAL DE SERVIÇO AUTORIZADO  
QUANDO PRECISAR DE AJUDA.**



**Siga as recomendações seguintes quando está a utilizar o aparelho.**

- 🗨 Ligue o seu aparelho a uma tomada ou linha terra.
- 🗨 Não coloque o fio eléctrico do seu aparelho perto de um lugar que aquece. Não passe o fio perto da placa. Se o cabo de alimentação estiver danificado, contacte o serviço de assistência autorizado.
- 🗨 Para os modelos com temporizador, ajuste a hora aquando da primeira utilização ou após um corte eléctrico. Há formação de calor e humidade no local onde cozinha. Deve haver uma boa circulação de ar na cozinha.
- 🗨 Quando utilize o fogão pela primeira vez, um certo odor pode emanar dos materiais de isolamento e dos elementos que aquecem. Por isso, antes de utilizar o seu forno, utilize-o vazio na temperatura máxima e durante 45 minutos. Deve arejar correctamente o local onde o forno é utilizado.
- 🗨 Não toque o interior do forno nem os queimadores quando está a utilizar o fogão porque estão quentes. Após ter apagado o queimador, não o toque com as suas mãos sem este estar completamente frio.
- 🗨 Não coloque nenhum material inflamável no forno. Não coloque nenhum produto inflamável como recipientes sob pressão, papel, plástico, e tecido perto das placas.
- 🗨 Tenha cuidado quando utilizar o forno do aparelho porque a superfície exterior pode estar quente. As crianças não devem aproximar-se do fogão.
- 🗨 Quando a porta do forno está aberta, não deixe as crianças subir ou sentar-se na porta.
- 🗨 Os valores indicados nos documentos impressos que estão no produto, são os valores obtidos em laboratório de acordo com as normas. Estes valores podem variar de acordo com a utilização e as condições ambientais do produto.
- 🗨 Para os produtos encastráveis combinados, verifique se a ligação da mesa de trabalho do fogão foi efectuada.
- 🗨 Verifique se o cabo eléctrico que liga a mesa de trabalho ao forno não está bloqueado.

***Se constatar alguma fenda na mesa de trabalho vitrocerâmica, desligue o aparelho!***




## PARTE 3: PREPARAÇÃO PARA A INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

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

### CONTACTE O SERVIÇO AUTORIZADO PARA A INSTALAÇÃO DO SEU FOGÃO

#### 3.1 LOCAL DE INSTALAÇÃO

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

-  Aquando da escolha do local, não deve haver nenhum produto inflamável na proximidade, como cortinas, roupas impermeáveis, etc., que se incendeiam rapidamente.
-  Os móveis em torno do fogão devem ser fabricados com materiais que resistem a temperaturas superiores a 50°C.
-  As mudanças necessárias nas portas dos armários e os exaustores situados acima do produto encastrável combinado bem como as alturas mínimas a partir do fogão estão indicadas na Figura 1.  
O exaustor deve estar a uma altura mínima de 65 cm a partir das placas. Caso não haja exaustor, a altura deve ser de pelo menos 70 cm.

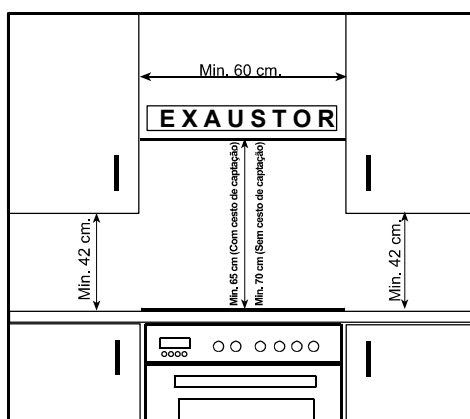
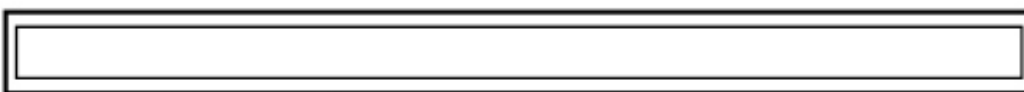
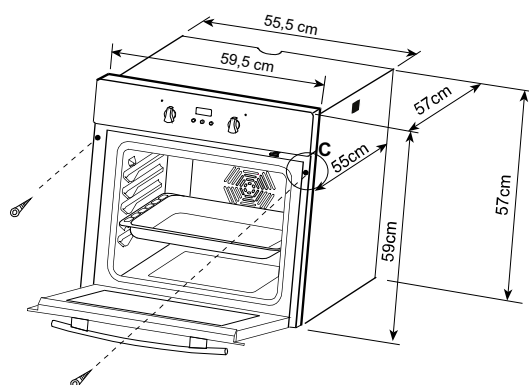
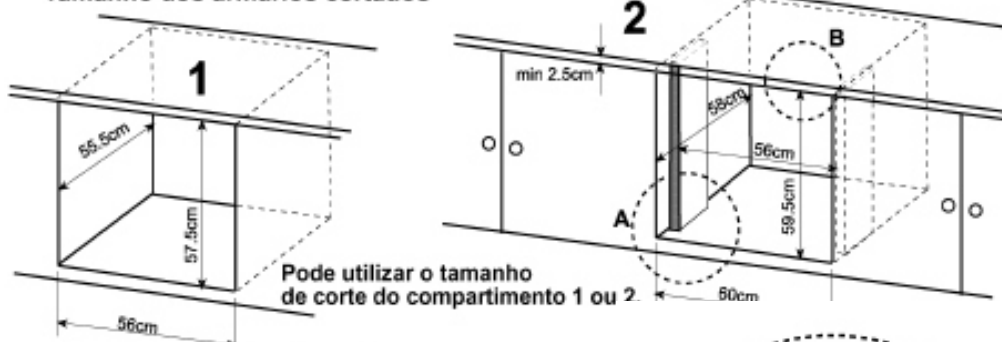


Figura 1

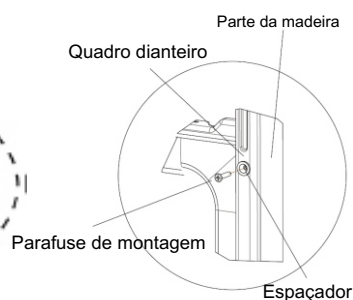
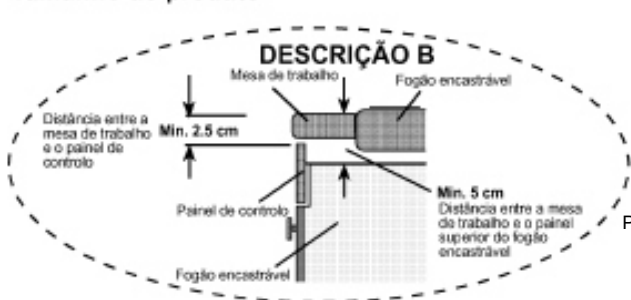


### 3.2 INSTALAÇÃO DO FOGÃO ENCASTRÁVEL

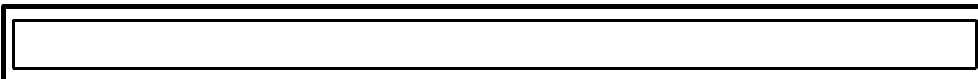
#### Tamanho dos armários cortados



#### Tamanho do produto



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



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

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

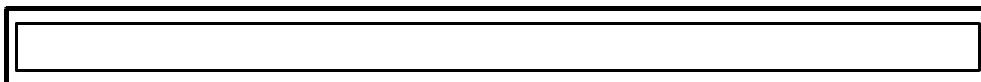
### **3.4 LIGAÇÃO E SEGURANÇA DO FOGÃO ENCASTRÁVEL:**

***Siga as instruções seguintes aquando da ligação:***

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

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

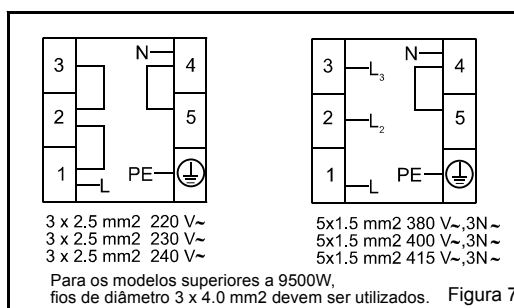
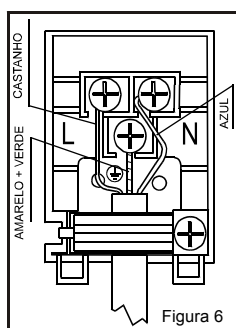




### 3.5 LIGAÇÃO E SEGURANÇA DO FOGÃO ENCASTRÁVEL COMBINADO:

A ligação do aparelho deve ser efectuada pelo Serviço Autorizado. O aparelho deve ser utilizado com a corrente eléctrica 220-240V- e 380-415V 3N~. Se a electricidade do sector difere do valor indicado acima, contacte o Serviço Autorizado imediatamente. A ligação do aparelho deve ser efectuada como indicado na Figura 7. O aparelho foi concebido para uma ligação fixa

ao sector. Deve instalar um disjuntor no circuito eléctrico com uma abertura de contacto de pelo menos 3mm (potência 32A, tipo de funcionamento com atraso).

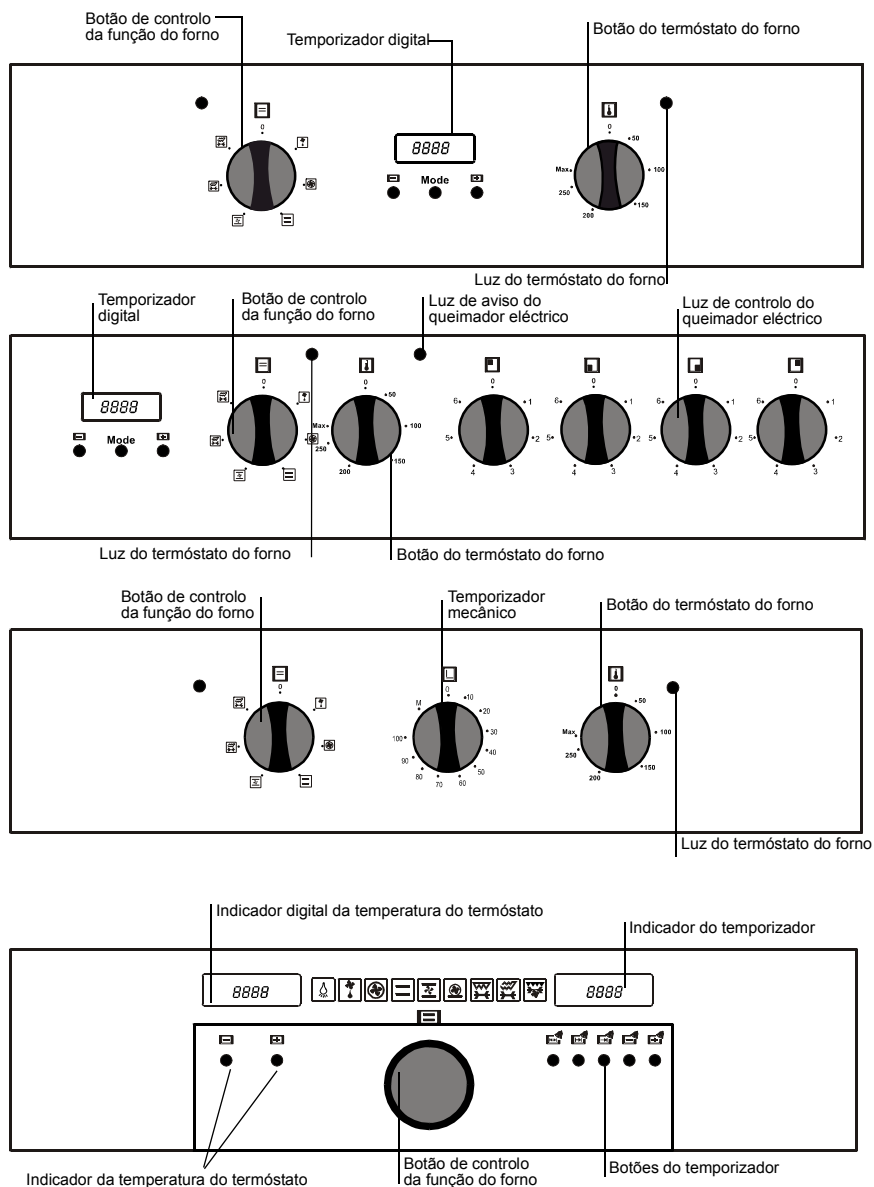


### 3.6 RECOMENDAÇÕES GERAIS E PRECAUÇÕES:

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

## PARTE 4: UTILIZAÇÃO DO FOGÃO

### 4.1 PAINÉIS DE CONTROLO:



#### 4.5 UTILIZAÇÃO DO FORNO:

##### Botão de controlo da função do forno:

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

##### Botão do termóstato do forno:

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

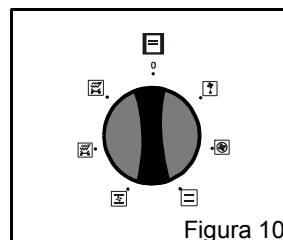


Figura 10

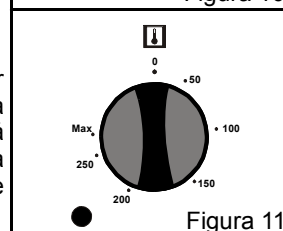


Figura 11

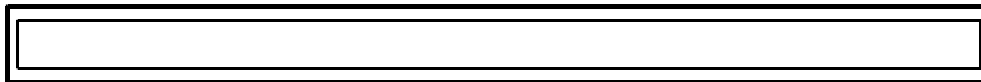













Tabela 1

	A luz do forno acende-se.
	A luz do forno, a luz de aviso vermelha e a ventilação estão ligadas. Executa a descongelação dos alimentos congelados.
	O termostato do forno e as luzes de aviso do forno, os elementos de aquecimento inferior e superior estão ligados.
	O termostato do forno e as luzes de aviso do forno, o ventilador e o queimador turbo estão ligados.
	O termostato do forno e as luzes de aviso do forno, o ventilador e os elementos de aquecimento inferior e superior estão ligados.
	O termostato do forno e as luzes de aviso do forno, o queimador do grelhador e do assador estão ligados.
	O termostato do forno e as luzes de aviso do forno, o elemento de aquecimento superior, o queimador do assador estão ligados.
	O termostato do forno e as luzes de aviso do forno, o elemento de aquecimento superior, o queimador do grelhador, o ventilador e o assador estão ligados.
	O termostato do forno e as luzes de aviso do forno, o queimador turbo e o elemento de aquecimento inferior estão ligados.
	O elemento de aquecimento superior está ligado.
	O elemento de aquecimento inferior está ligado.

#### 4.6 UTILIZAÇÃO DO BOTÃO DE CONTROLO DA FUNÇÃO DO FORNO:

As funções disponíveis descritas abaixo variam de acordo com o modelo.



##### ***Descongelação:***

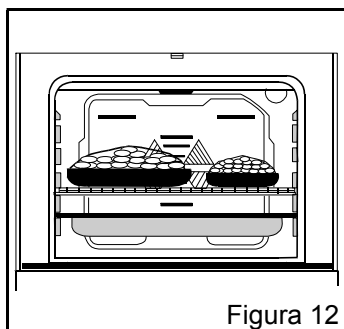


Figura 12

Pode iniciar a descongelação colocando os alimentos congelados no forno e colocando o botão no sinal indicado. Esta função não coze os alimentos, só permite descongelar os alimentos num curto período de tempo. Coloque os alimentos que quer descongelar no tabuleiro em metal e coloque-o no suporte do terceiro nível a contar de baixo (Figura 12). Para recolher a água que se acumula devido ao gelo que derrete, insira um tabuleiro no suporte inferior.



##### ***Elementos de aquecimento inferior e superior (cozedura uniforme):***

Neste tipo de cozedura descrito como o método tradicional, o calor que emana da resistência inferior e superior garante a cozedura da parte inferior e superior dos alimentos que está a cozinhar. Regule o botão do termóstato do seu forno na temperatura recomendada na tabela de cozedura de acordo com o tipo de cozedura que vai efectuar. Um pré-aquecimento do forno de cerca de 10 minutos é recomendado. Deixe cozer os alimentos no recipiente adequado durante o tempo recomendado. Esta posição é ideal para os **bolos, massa no forno, lasanha, pizza**.

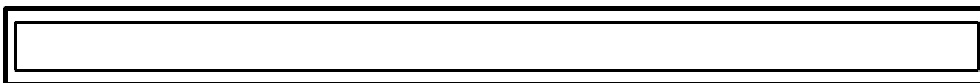
Após a cozedura, desligue o botão de controlo da função do forno e o botão do termóstato e cancele o programa do temporizador se disponível. Retire os alimentos do forno, coloque-os num lugar seguro e deixe arrefecer o forno com a porta aberta. Como o forno está quente, **não deixe as crianças aproximar-se do forno**.



##### ***Ventilador turbo:***

O ventilador turbo espalha o calor dentro do forno. Todos os alimentos situados nos tabuleiros serão cozidos.

Regule o botão do termóstato no grau desejado. Coloque o botão de função no símbolo *Turbo*. Após ter efectuado o pré-aquecimento de 10 minutos, coloque os alimentos no forno. Esta função é adequada para cozer vários pratos ao mesmo tempo.



Se vai utilizar dois tabuleiros ao mesmo tempo, aquando da regulação da temperatura de cozedura, seleccione a temperatura mais pequena entre os níveis e adequada para os alimentos, como indicado na tabela. A utilização de dois tabuleiros exige um tempo de cozedura mais longo em relação à cozedura de um só tabuleiro. Habitualmente, os alimentos nos dois tabuleiros não se cozem ao mesmo tempo. Retire então o tabuleiro que está cozido e deixe cozer o segundo.

Após a cozedura, desligue o botão de controlo da função do forno e o botão do termóstato e cancele o programa do temporizador se disponível. Retire os alimentos do forno, coloque-os num lugar seguro e deixe arrefecer o forno com a porta aberta. Como o forno está quente, não deixe as crianças aproximar-se do forno.



**Ventilador e elementos de aquecimento inferior e superior (cozedura uniforme com ventilador):**

Esta posição permite ao ar proveniente dos elementos de aquecimento inferior e superior circular no forno através do motor do ventilador.

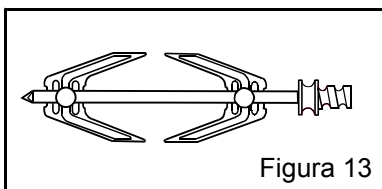
Regule o botão do termóstato do seu forno na temperatura recomendada na tabela de cozedura de acordo com o tipo de cozinhado que vai efectuar. Coloque o botão do forno no símbolo desta função, regule o temporizador do forno no tempo recomendado para a cozedura e deixe pré-aquecer o forno durante 10 minutos. Os alimentos colocados no recipiente apropriado são introduzidos no forno e a operação começa. Esta posição é ideal para a pastalaria. Todas as partes dos alimentos serão cozidos de maneira uniforme nesta posição.

**Adequado para um só tabuleiro.**

Após a cozedura, desligue o botão de controlo da função do forno e o botão do termóstato e cancele o programa do temporizador se disponível. Retire os alimentos do forno, coloque-os num lugar seguro e deixe arrefecer o forno com a porta aberta. Como o forno está quente, não deixe as crianças aproximar-se do forno.



**Grelhador e assador:**

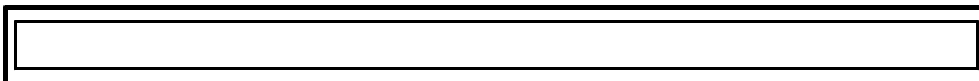


Esta função é utilizada para grelhar, assar e assar com um espeto. Para assar, utilize o espeto (Figura 13). Para grelhar, coloque os alimentos em cima da grelha e a grelha no suporte mais alto. Coloque um tabuleiro no nível 3 e pode começar a operação. O tabuleiro colocado no terceiro nível recolhe a gordura que cai dos alimentos.

***Quando está a grelhar alimentos, a porta do forno deve estar fechada e a temperatura do forno deve estar regulada a 190°.***

Coloque o botão do termóstato neste valor. Deixe pré-aquecer 5 minutos antes de introduzir os alimentos no forno.

Após a cozedura, desligue o botão de controlo da função do forno e o botão do termóstato e cancele o programa do temporizador.



Retire os alimentos do forno, coloque-os num lugar seguro e deixe arrefecer o forno com a porta aberta. Como o forno está quente, não deixe as crianças aproximar-se do forno.



#### **Elemento de aquecimento superior, grelhador e assador:**

Esta função é utilizada para grelhar rapidamente e para grelhar uma superfície maior, assar e assar com um espeto. Para assar, utilize o espeto (Figura 5). Para grelhar, coloque os alimentos em cima da grelha e a grelha no suporte mais alto. Coloque um tabuleiro no nível 3 e pode começar a operação. O tabuleiro colocado no terceiro nível recolhe a gordura que cai dos alimentos. **Quando está a grelhar alimentos, a porta do forno deve estar fechada e a temperatura do forno deve estar regulada a 190°.**

Coloque o botão do termostato neste valor. Deixe pré-aquecer 5 minutos antes de introduzir os alimentos no forno.

Após a cozedura, desligue o botão de controlo da função do forno e o botão do termostato e cancele o programa do temporizador se disponível. Retire os alimentos do forno, coloque-os num lugar seguro e deixe arrefecer o forno com a porta aberta. **Como o forno está quente, não deixe as crianças aproximar-se do forno.**



#### **Grelhador, assador e ventilador:**

Esta função permite assar de maneira uniforme porque o ventilador, o grelhador e o elemento de aquecimento superior trabalham em conjunto. Esta função é utilizada para grelhar rapidamente e para grelhar uma superfície maior, assar e assar com um espeto.

Para assar, utilize o espeto (Figura 5). Para grelhar, coloque os alimentos em cima da grelha e a grelha no suporte mais alto. Coloque um tabuleiro no nível 3 e pode começar a operação. O tabuleiro colocado no terceiro nível recolhe a gordura que cai dos alimentos. **Quando está a grelhar alimentos, a porta do forno deve estar fechada e a temperatura do forno deve estar regulada a 190°.**

Coloque o botão do termostato neste valor. Deixe pré-aquecer 5 minutos antes de introduzir os alimentos no forno.

Após a cozedura, desligue o botão de controlo da função do forno e o botão do termostato e cancele o programa do temporizador. Retire os alimentos do forno, coloque-os num lugar seguro e deixe arrefecer o forno com a porta aberta. Como o forno está quente, não deixe as crianças aproximar-se do forno.



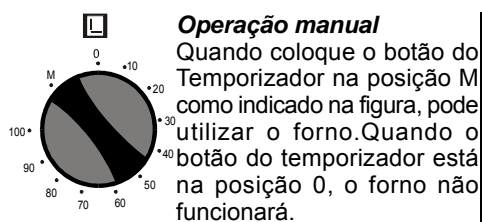
#### **Ventilador turbo e elemento de aquecimento inferior:**

O ventilador turbo e o elemento de aquecimento inferior são ideais para cozer uma **pizza**. Enquanto o ventilador turbo espalha o calor do forno, o elemento de aquecimento inferior garante a cozedura da pizza. Coloque o botão do forno no símbolo desta função. Deixe pré-aquecer 10 minutos antes de introduzir os alimentos no forno.

Após a cozedura, desligue o botão de controlo da função do forno e o botão do termostato e cancele o programa do temporizador. Retire os alimentos do forno, coloque-os num lugar seguro e deixe arrefecer o forno com a porta aberta. **Como o forno está quente, não deixe as crianças aproximar-se do forno.**

O ventilador turbo e o elemento de aquecimento inferior são ideais para cozer uma pizza. Enquanto o ventilador turbo espalha o calor do forno, o elemento de aquecimento inferior garante a cozedura da pizza.

#### 4.7 UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR MECÂNICO:

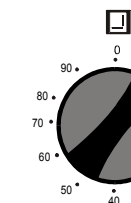
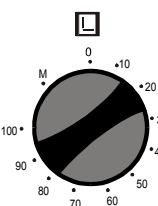


##### **Operação manual**

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

##### **Operação com definição do tempo**

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

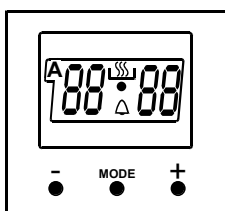


##### **Temporizador Mecânico**

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

#### 4.8 UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR DIGITAL:

##### **Definição da hora:**

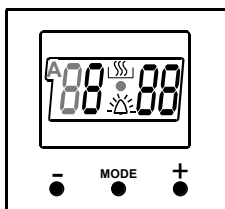


A hora deve ser definida antes da utilização do forno. O símbolo (A) e os três "0" do ecrã estão a piscar. Carregue nos botões (+) e (-) em simultâneo. O símbolo (A) aparecerá no ecrã. O ponto no meio do ecrã também piscará. Utilizando os botões (+) e (-), defina a hora enquanto o ponto está a piscar. Após ter definido a hora, o ponto permanecerá aceso.

O símbolo (A) e os três "0" do ecrã estão a piscar, não pode utilizar o forno com os botões de controlo. Quando carregar nos botões (+) e (-) em simultâneo para definir a hora, o símbolo (A) aparecerá no ecrã. Quando este símbolo aparece no ecrã, pode utilizar o forno manualmente.

**Caso haja um corte eléctrico, deve novamente definir a hora.**

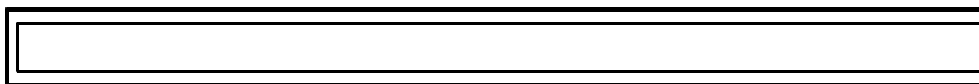
##### **Definição da hora do som de aviso do temporizador.**



Esta função pode ser utilizada para ouvir um som de aviso quando o tempo definido findou.

Carregue no botão MODE situado no meio. O símbolo (A) a piscar no ecrã. Os três "0" aparecerão. Defina o período de tempo desejado para o aviso utilizando os botões (+) e (-) quando o símbolo (A) está a piscar. Algum tempo depois do ajuste, o símbolo (A) permanecerá aceso. Quando o símbolo (A) permanece aceso, o ajuste do som de aviso do temporizador está efectuado.





**A hora do som de aviso pode ser ajustada entre 0 e 23.59.**

Quando o tempo é alcançado, o temporizador emite um som de aviso e o  $\Delta$  símbolo começa a piscar no ecrã. Ao carregar num botão, o som parará e o  $\Delta$  símbolo  $\Delta$  desaparecerá do ecrã.

**O ajuste da hora do som de aviso tem como função alertar. O forno não será ativado por meio desta função.**

**Programação semi automática de acordo com o tempo de cozedura:**

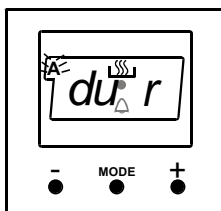


Figura 15

Esta função é utilizada para cozer durante o tempo desejado. Os alimentos são introduzidos no forno. O forno é ajustado sobre a cozedura desejada. O termóstato do forno é ajustado no grau desejado em função do prato que vai ser cozinhado.

Carregue no botão MODE até "stop" aparecer no ecrã do temporizador. Quando "stop" aparecer no ecrã do temporizador, o símbolo (A) começará a piscar. Defina o tempo de cozedura utilizando os botões (+) e (-) enquanto o temporizador está nesta posição. Um certo tempo após o ajuste, a hora aparecerá no ecrã e os símbolos (A) e  $\Delta$  permanecerão acesos no ecrã, Figura 14. O forno começará a funcionar.

**Um tempo de cozedura entre 0 e 10 horas pode ser definido.**

Quando o tempo definido findar, o temporizador parará e o forno emitirá um som de aviso. O símbolo (A) começará a piscar no ecrã. Após ter colocado o botão do forno e o botão do termóstato do forno na posição 0, ao carregar num botão do temporizador, o som de aviso parará. O temporizador estará na função de utilização manual.

**Programação semi automática de acordo com o tempo de fim de cozedura:**

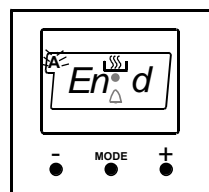


Figura 15

Esta função é utilizada para cozer de acordo com o tempo de fim de cozedura. Os alimentos são introduzidos no forno. O forno é ajustado sobre a cozedura desejada. O termóstato do forno é ajustado no grau desejado em função do prato que vai ser cozinhado. Carregue no botão MODE até "end" aparecer no ecrã do temporizador. Quando "end" aparecer no ecrã do temporizador, o símbolo (A) e a hora começarão a piscar.

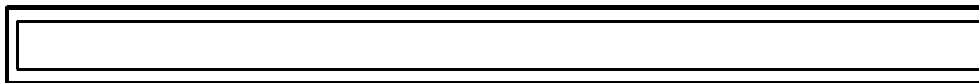
Defina o tempo de fim de cozedura utilizando os botões (+) e (-) enquanto o temporizador está nesta posição. Um certo tempo após o ajuste, a hora aparecerá no ecrã e os símbolos (A) e  $\Delta$  permanecerão acesos no ecrã. O forno começará a funcionar.


**Pode definir um período adicionando até 10 horas à hora actual.**

Quando o tempo definido findar, o temporizador parará e o forno emitirá um som de aviso. O símbolo (A) começará a piscar no ecrã. Após ter colocado o botão do forno e o botão do termóstato do forno na posição 0, ao carregar num botão do temporizador, o som de aviso parará. O temporizador estará na função de utilização manual.

**Programação completamente automática.**

Esta função é utilizada para cozer após um certo período de tempo, durante um certo tempo. Os alimentos são introduzidos no forno. O forno é ajustado sobre a cozedura desejada. O termóstato do forno é ajustado no grau desejado em função do prato que vai ser cozinhado.



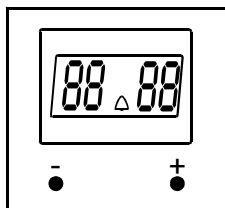
Carregue no botão MODE até “stop” aparecer no ecrã do temporizador. Quando “stop” aparecer no ecrã do temporizador, o símbolo (A) começará a piscar. Defina o tempo de cozedura utilizando os botões (+) e (-) enquanto o temporizador está nesta posição. Um certo tempo após o ajuste, a hora aparecerá no ecrã e os símbolos (A) e  permanecerão acesos no ecrã (Figura 14).

**Um tempo de cozedura entre 0 e 10 horas pode ser definido.**

Carregue no botão MODE até “end” aparecer no ecrã do temporizador. Quando “end” aparecer no ecrã do temporizador, o símbolo (A) e a hora começarão a piscar juntamente com o tempo de cozedura definido. Defina o tempo de fim de cozedura utilizando os botões (+) e (-) enquanto o temporizador está nesta posição. Um certo tempo após o ajuste, a hora aparecerá no ecrã e o símbolos (A) permanecerá aceso no ecrã (Figura 15).

**Pode definir um período que pode ir até 23.59 horas após a hora actual adicionando o tempo de cozedura à hora.**

O forno começará a funcionar na hora calculada por dedução do tempo de cozedura ao tempo de fim de cozedura e parará no tempo de fim de cozedura definido. O temporizador emitirá um som de aviso e o símbolo (A) começará a piscar. Após ter colocado o botão do forno e o botão do termóstato do forno na posição 0, ao carregar num botão do temporizador, o som de aviso parará. O temporizador estará na função de utilização manual.



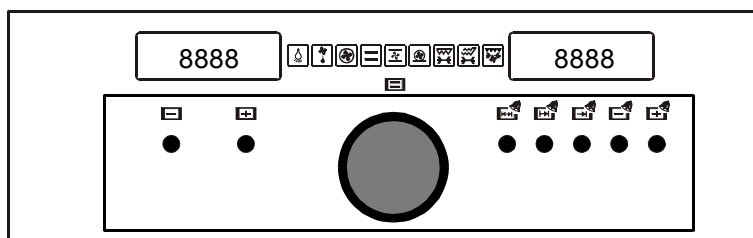
**Temporizador Digital**

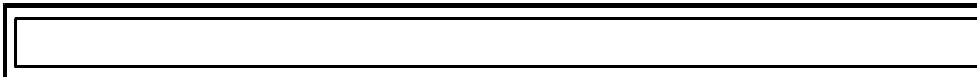
Carregue em simultâneo nos botões + e – do temporizador digital. O ecrã começará a piscar e poderá então ajustar o tempo utilizando os botões + e –.

Quando carregar nos botões + ou – após ter ajustado o tempo, o símbolo (Δ) será visualizado e o tempo desejado será ajustado.

No fim do período de tempo, o temporizador emitirá um bip mas o fogão continuará a funcionar. Para desligar o fogão, deve colocar o interruptor e o termóstato do fogão na posição de desligação.

**4.9 UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR PROGRAMÁVEL DO FORNO ELÉCTRICO ENCASTRÁVEL:**





#### **Seleção da função do forno:**


Carregue no botão para seleccionar a função de cozedura desejada. Rode o botão até a função desejada aparecer no ecrã. Quando seleccionar a função da lâmpada do forno, só a lâmpada do forno funcionará e "Lit" aparecerá no ecrã. Quando a função de descongelação é seleccionada, o ajuste da temperatura do interior do forno não pode ser efectuado e "Del" aparece no ecrã. Quando o ventilador turbo e os elementos inferior-superior estão ajustados na posição pizza, a temperatura interior do forno de 175°C aparece no ecrã. Defina a temperatura desejada utilizando os botões "+" e "-". Quando seleccionar as posições grelhador, grelhador duplo + ventilador, a temperatura interior do forno de 200°C aparecerá no ecrã. Defina a temperatura desejada utilizando os botões "+" e "-".

Utilize os botões "+" e "-" situados debaixo do indicador de temperatura para definir a temperatura no interior do forno. Pode aumentar ou reduzir a temperatura do forno por etapas de 5 graus cada uma.

#### **Ajuste da hora:**


A hora deve ser definida antes da utilização do forno.

Os três zeros começarão a piscar no ecrã da direita.

Carregue no segundo botão a partir da esquerda com o símbolo  e no terceiro botão com o

símbolo .


em simultâneo. Os zeros permanecerão acesos e o ponto do meio começará a piscar. Nesta posição, ajuste a hora utilizando os botões (+) e (-). Após ter definido a hora, o ponto do meio permanecerá aceso. Após ter definido a hora, o forno funcionará na posição manual. Quando o forno está ajustado numa função, um símbolo de cozedura aparece no ecrã do temporizador e o forno começa a funcionar.


 **Caso haja um corte eléctrico, deve novamente definir a hora.**

#### **Ajuste do temporizador:**


Esta função pode ser utilizada para definir o tempo no qual quer ser alertado após um certo período. Entre os 5 botões situados abaixo do temporizador, carregue no botão mais à esquerda com o

símbolo . Os três zeros aparecerão no ecrã do temporizador e o ponto do meio e o símbolo

 situado abaixo do ponto começarão a piscar. Nesta posição, ajuste o período de tempo desejado utilizando os botões (+) e (-). Após ter efectuado o ajuste, se quiser que o ecrã permaneça na posição que acabou de ajustar, não carregue em nenhum botão após o ajuste. Se deixar o ecrã nesta posição, poderá ver a contagem decrescente do período de tempo que definiu no ecrã. A contagem é efectuada por minuto até alcançar 1 minuto. Durante este último minuto, a contagem é efectuada em segundos. Se quiser que o ecrã retome

o ecrã do temporizador, carregue no botão com o símbolo  situado mais à esquerda.

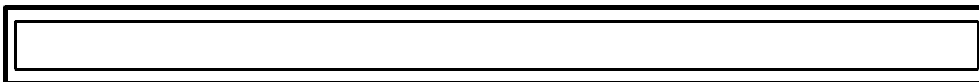
 **Pode definir um período entre 0 e 24.**

Quando o tempo é alcançado, o temporizador emite um som de aviso e o símbolo  começa a piscar no ecrã.

 **O ajuste da hora do som de aviso tem como função alertar. O forno não será activado por meio desta função.**



#### **Programação semi automática:**

Quando o botão de função do forno está na posição 0, não pode efectuar nenhuma programação. Se o botão do forno está na posição "off" durante a programação, esta será cancelada.



Esta função é utilizada para cozer durante o tempo desejado. Os alimentos são introduzidos no forno. O forno é ajustado sobre a cozedura desejada. Defina a temperatura de cozedura desejada utilizando os botões “+” e “-” situados debaixo do ecrã esquerdo.


Carregue no segundo botão a partir da esquerda com o símbolo  e no terceiro botão com

o símbolo  situado debaixo do ecrã do temporizador em simultâneo. Os três zeros aparecerão no ecrã e o símbolo Auto e o ponto do meio começarão a piscar. Pode definir o período de tempo desejado utilizando os botões (+) e (-). Um certo tempo após o ajuste, o temporizador permutará para o ecrã do temporizador e os símbolos Auto e , permanecerão acesos no ecrã. Quando o tempo definido findar, o temporizador parará e emitirá um som de aviso. Após ter colocado o botão do forno na posição 0, pode parar o som de aviso carregando num botão. O forno tomará a posição de utilização manual.


 **Um tempo de cozedura entre 0 e 10 horas pode ser definido.**

#### **Programação completamente automática:**

Quando o botão de função do forno está na posição 0, não pode efectuar nenhuma programação. Se o botão do forno está na posição “off” durante a programação, esta será cancelada. Esta função é utilizada para cozer após um certo período de tempo, durante um certo tempo. Os alimentos são introduzidos no forno. O forno é ajustado sobre a cozedura desejada. Defina a temperatura de cozedura desejada utilizando os botões “+” e “-” situados debaixo do ecrã esquerdo.

Carregue no segundo botão a partir da esquerda com o símbolo  no ecrã do temporizador. Os três zeros aparecerão no ecrã e o símbolo Auto e o ponto do meio começarão a piscar. Pode definir o período de tempo desejado utilizando os botões (+) e (-).

 **Um tempo de cozedura entre 0 e 10 horas pode ser definido.**

Carregue no segundo botão a partir da esquerda com o símbolo  no ecrã do temporizador. A hora aparecerá no ecrã com o tempo de cozedura definido. Pode definir a hora desejada para parar o forno utilizando os botões (+) e (-).

 **Pode definir um período de tempo que pode ir até 24.00 horas após a hora actual adicionando o tempo de cozedura à hora.**

O forno começará a funcionar na hora calculada por dedução do tempo de cozedura ao tempo de fim de cozedura e parará no tempo de fim de cozedura definido. O temporizador emitirá um som de aviso e o símbolo Auto começará a piscar. Após ter colocado o botão do forno na posição 0, ao carregar num botão do temporizador, o som de aviso parará. O temporizador estará na função de utilização manual.

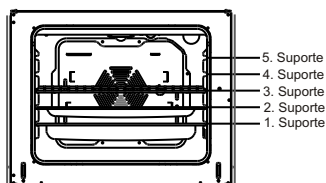


ALIMENTOS	TURBO			INFERIOR-SUPERIOR			VENTILADOR INFERIOR-SUPERIOR			GRELHADOR		
	Posição do termóstato (°C)	Posição do suporte	Período de cozedura (min)	Posição do termóstato (°C)	Posição do suporte	Período de cozedura (min)	Posição do termóstato (°C)	Posição do suporte	Período de cozedura (min)	Posição do termóstato (°C)	Posição do suporte	Período de cozedura (min)
Bolos diversificados	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Bolo	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Cookie	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Bolas de carne grelhadas										200	4	10 - 15
Alimentos em água	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Frango				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Costeleta										200	3 - 4	15 - 25
Bife										200	4	15 - 25
Bolo duas prateleiras	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Pasteis duas prateleiras	170 - 190	1 - 4	35 - 45									
* Cozinhado com espeto												

### Acessórios utilizados no forno:

Deve utilizar os recipientes indicados na tabela de acordo com os alimentos que vai cozinhar no forno. Os tabuleiros do forno e o espeto são fornecidos com o fogão, mas pode também utilizar recipientes de vidro, facas para bolos, tabuleiros especiais apropriados para o forno e disponíveis no comércio. Deve ter em consideração as informações dadas pelo fabricante sobre este assunto.

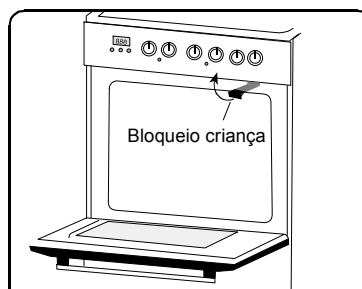
Se utilizar recipientes pequenos, coloque-os na grelha interior para estarem bem no meio. Deve seguir as instruções seguintes para os recipientes esmaltados. Se os alimentos que vão ser cozinhados não cobrem completamente o tabuleiro, se os alimentos estão congelados, ou se o tabuleiro é utilizado para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



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

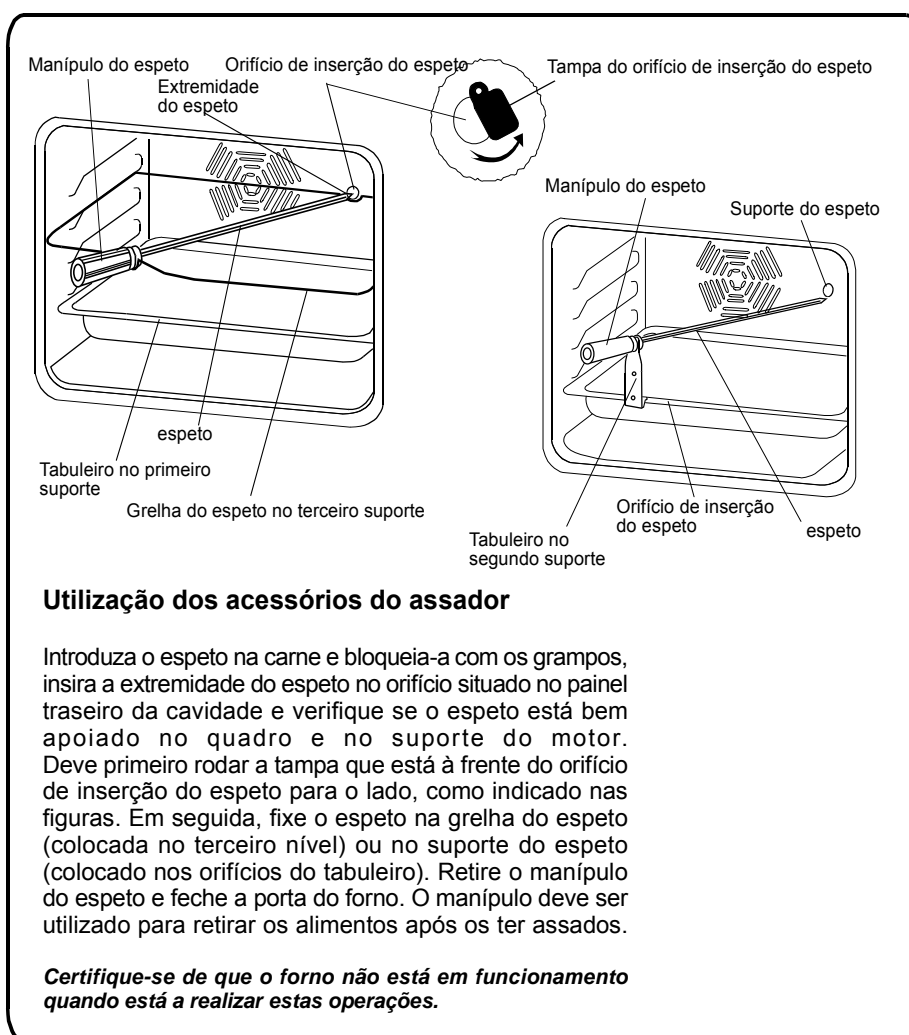
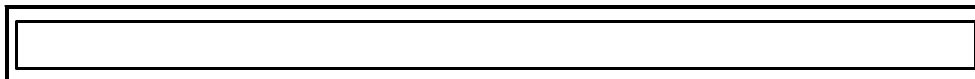
**Tabuleiro pouco fundo:** Utilizado para sobremesas como um pudim, etc.

**Tabuleiro fundo:** Utilizado para cozer em lume brando



#### **Bloqueio criança**

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



### **5.1 LIMPEZA:**

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

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

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

#### **Limpar o interior do forno:**

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

### **5.3 MANUTENÇÃO:**

#### **Substituir a lâmpada**

Esta operação deve ser efectuada pelo serviço autorizado.

Desligue o forno e verifique se este está frio. Após ter removido a tampa da lâmpada e a lâmpada, insira uma nova lâmpada resistente a 300°C, no devido lugar. Coloque novamente a tampa. O forno está pronto a usar.



## **PARTE 6: ASSISTÊNCIA E TRANSPORTE**

### **6.1 CONDIÇÕES ANTES DE CHAMAR O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA**

**se o forno não funciona;**

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

**Se o forno não aquece;**

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

**a lâmpada do forno não se acende;**

Verifique a corrente eléctrica.

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

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

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

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

### **6.2 INFORMAÇÕES SOBRE O TRANSPORTE**

**para transportar;**

Guarde a embalagem de origem do produto e transporte o aparelho na embalagem de origem se necessário. Respeite os sinais de transporte situados na embalagem. Fixe a tampa da mesa de trabalho, as cabeças dos queimadores e as grelhas à mesa de trabalho.

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

Coloque um cartão ou um papel na porta do forno no interior de vidro para que as grelhas e os tabuleiros não danifiquem a porta durante os transportes.

Fixe também a porta do forno às paredes laterais.

**Se não tem a embalagem de origem;**

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



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