orima
eletrodomésticos

MANUAL DE INSTRUÇÕES

INSTRUCTION MANUAL
LIVRE D`INSTRUCTIONS
LIBRO DE INSTRUCCIONES

www.orima.pt

facebook.com/orima.pt

GESTIMA MMA MÁRIO MIRANDA DE ALMEIDA

FORNO DE ENCASTRE

Built-in Oven / Horno de Encastre / Four Encastre

OR 96 ME

SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

Apoio ao Cliente: Tel.: (+351) 231 467 436 E: apoiocliente@orima.pt

Serviço Pós Venda: Tel.: (+351) 231 467 427 E: assistencia@orima.pt

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

UK *Thank you for purchasing this ORIMA product. Please read this manual carefully before using the appliance.*

FR *Merci d`avoir acheté ce produit ORIMA. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d`utiliser l`appareil.*

ES *Gracias por haber adquirido este produto ORIMA. Por favor lea atentamente este manual antes de empezar a usar el aparato.*

Caro Cliente;

Obrigado por ter adquirido o Forno de Encastre Orima. Esperamos que possa disfrutar de todas as funções e características do seu forno, obtendo assim todos os resultados desejados.
Sugerimos que leia este Manual de Instruções cuidadosamente antes de o utilizar pela primeira vez. Guarde-o para futura referência.

ATENÇÃO

Quando o forno for ligado pela primeira vez, poderá libertar um cheiro desagradável. Isto é devido ao agente de ligação usado para os painéis de isolamento no interior do forno. Esta situação é completamente normal ocorrer, simplesmente espere que o cheiro desapareça antes de colocar os alimentos no forno.

- **O** aparelho e as peças acessíveis poderão ficar quentes durante a sua utilização.
- **C**uidados devem ser tomados para evitar tocar nos elementos de aquecimento.
- **C**rianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas longe do aparelho a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- **E**ste aparelho pode ser utilizado por crianças com idades entre os 8 anos ou mais, e por pessoas com mobilidade reduzida, capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e percebendo os perigos envolventes. As crianças não devem brincar com o forno. A Limpeza e Manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- **N**ão utilize produtos de limpeza abrasivos ou metálicos, para limpar o vidro do forno. Isso poderá riscar e danificar a sua superfície.
- **D**urante a sua utilização, o aparelho fica muito quente. Cuidados devem ser tomados para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.
- **N**ão deixe as crianças perto do forno quando este está a funcionar, especialmente quando o grelhador está ativado.
- **C**ertifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada do forno para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- **O**s meios de desconexão devem ser incorporados na cablagem fixa, de acordo com as especificações de fixação.
- **D**urante a utilização da função pirolítico (nos modelos com essa função), as partes acessíveis podem tornar-se mais quentes que o normal. As crianças devem ser mantidas afastadas.
- **A**s crianças não devem brincar com o aparelho.

DICAS DE SEGURANÇA

Não use o forno, se estiver descalço. Não toque no forno com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.

Forno: A porta do forno não deve ser aberta muitas vezes durante o período de funcionamento.

O aparelho deve ser instalado por um Técnico autorizado e colocado a funcionar. O produtor não se responsabiliza por qualquer dano que possa ocorrer e que seja causado por uma instalação defeituosa ou feita por pessoas não qualificadas para o efeito.

Quando a porta do forno estiver aberta não deixe nada sobre ela, pode desequilibrar o aparelho ou danificar a porta.

Algumas partes do aparelho podem manter o calor por muito tempo, pelo que é recomendado aguardar que o mesmo arrefeça antes de tocar em pontos que são diretamente expostos ao calor.

Se não for utilizar o aparelho por um longo período de tempo, é aconselhável desligá-lo da corrente.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um Técnico Qualificado de forma a evitar o perigo de danos pessoais.

O excesso de derrame deve ser removido antes da limpeza e deve verificar bem que utensílios podem ser deixados no forno durante a sua limpeza.

Não deverá utilizar aparelhos a vapor para limpar o forno.

MONTAGEM DO FORNO NA UNIDADE DE ENCASTRE

Deve ajustar o forno dentro do espaço existente na unidade de encastre da cozinha. O seu forno Orima pode ser instalado por baixo de uma bancada de trabalho ou num armário vertical. Deve fixar o forno na posição correta com parafusos, usando os dois furos de fixação da armação. Para localizar os furos de fixação, abra a porta do forno e verifique o interior. Para permitir uma ventilação adequada, deve respeitar as medidas e distâncias necessárias antes de fixar o forno.

IMPORTANTE

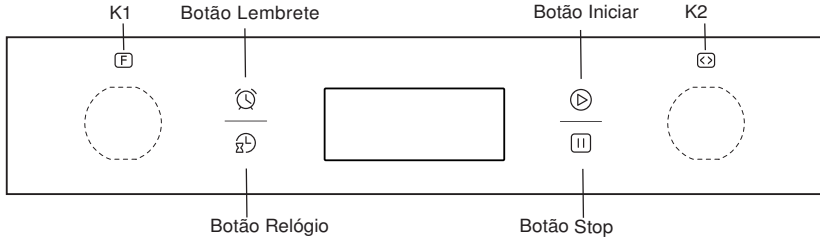
Para o forno funcionar corretamente, o encaixe de encastre da cozinha deve ser adequado. Os painéis do aparelho da cozinha que estão ao lado do forno devem ser feitos de um material resistente ao calor. Certifique-se de que as colas da unidade que são feitas de folheado de madeira suportam temperaturas de pelo menos 120º C. Plásticos ou colas que não podem suportar altas temperaturas vão derreter e deformar a unidade, uma vez que o forno foi instalado dentro da unidade, as peças elétricas devem ser totalmente isoladas.
Esta é uma exigência legal de segurança. Todas as proteções devem ficar firmemente fixas de modo que seja impossível removê-los sem o uso de ferramentas especiais. Remova a parte de trás da unidade de cozinha para garantir uma corrente adequada de ar a circular à volta do forno.
O forno deve ter uma distância da parte de trás do móvel de pelo menos 45 mm.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Quando desembalar o forno, certifique-se que este não tenha sido danificado de alguma forma. Se tiver alguma dúvida, não utilize o aparelho e contacte um Técnico qualificado. Mantenha os materiais tais como sacos de plásticos, esferovite, ou pregos fora do alcance das crianças porque estes podem ser perigosos para as mesmas.

CE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



Simbolos	Descrição de Funções
	Lâmpada do forno: Permite ao usuário observar o progresso da cozedura sem abrir a porta. A luz do forno acende-se para todas as funções de cozedura. (exceto a função ECO).
	Descongelamento: a circulação do ar à temperatura ambiente permite uma descongelação mais rápida dos alimentos congelados, (sem o uso de qualquer calor). É uma maneira suave e mais rápida de acelerar o tempo de descongelamento, mesmo em pratos pré-fabricados e produtos cheios de creme,etc.
	Resistência Inferior: um elemento escondido na parte inferior do forno fornece calor. É utilizado principalmente para manter os alimentos quentes. A temperatura pode ser ajustada na faixa dos 60-120°C. A temperatura padrão é de 60°C.
	Cozinha convencional: as resistências superior e inferior trabalham juntas para fornecer uma cozedura homogénea. A temperatura pode ser ajustada na faixa dos 50-250°C. A temperatura padrão é de 220°C.
	Confecção com ventilador: Combinação do ventilador e ambos os elementos de aquecimento proporcionam uma penetração de calor mais uniforme, economizando até 30-40% de energia. Os pratos são levemente alourados por fora e ainda húmidos por dentro. Nota: Esta função é adequada para grelhar ou assar grandes pedaços de carne a uma temperatura mais elevada. A temperatura pode ser ajustada na faixa dos 50-250OC. A temperatura padrão é de 220°C.
	Grelhador Radiante: a resistência da grelha interna liga e desliga para manter a temperatura. A temperatura pode ser ajustada dentro da faixa dos 150-240°C. A temperatura padrão é de 210°C.
	Grelhador Duplo: A resistência radiante interna e a superior estão a funcionar ao mesmo tempo. A temperatura pode ser ajustada dentro do intervalo de 150-240°C. A temperatura padrão é de 210°C.
	Grelhador Duplo com ventilador: a resistência radiante interna e a superior estão a funcionar com o ventilador. A temperatura pode ser ajustada na faixa de 150-240°C. A temperatura padrão é de 210°C.
	Convecção: uma resistência ao redor do ventilador de convecção fornece uma fonte adicional de calor para cozinhar em estilo de convecção. No modo de convecção, o ventilador acende-se automaticamente para melhorar a circulação do ar dentro do forno e cria um calor uniforme para cozinhar. A temperatura pode ser ajustada na faixa dos 50-240°C. A temperatura padrão é de 180°C.
	Para cozinhar com economia de energia. Cozinhando os ingredientes selecionados de maneira suave, e o calor vem do topo e do fundo.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

1. Configuração do relógio

Após a ligação do aparelho à corrente elétrica, os símbolos "0:00" serão visíveis no visor.

1> Pressione " ", os ícones das horas começarão a piscar.
2> Rode " K2" para ajustar as horas, (o tempo deverá estar entre 0-- 23).

3> Pressione " ", os ícones dos minutos começarão a piscar.
4> Rode "K2 " para ajustar os minutos, (o tempo deverá estar entre 0--59).
5> Pressione " " para finalizar as configurações do relógio. ":" piscará, e o horário será iluminado. Nota: o relógio é de 24 horas. Depois de ligar, se não estiver configurado, o relógio indicará "0:00".

2. Configuração de Funções

1> Rode " K1 "para escolher a função de cozedura que deseja. O símbolo relacionado ficará iluminado.

2» Rode " K2 " para ajustar a temperatura.
3> Pressione " " para confirmar o inicio da cozedura.
4> Se o passo 2 for ignorado, pressione " " para confirmar o início da cozedura e o tempo padrão é de 9 horas, a temperatura padrão será exibida no LED.

NOTA:
1>As quantidades de passos para o tempo de ajuste dos botões são as seguintes: 0--0:30min: passo 1 minuto 0:30--9:00 horas :passo 5 minutos
2>As quantidades de passos para o ajuste de temperatura são de 5ºC, e " " não pode ajustar a temperatura.

3>Rode " K1" para ajustar o tempo de cozedura quando o mesmo se inicia. Em seguida, pressione " " para confirmar.
Se" " não for pressionado no espaço de 3 segundos, o forno voltará ao tempo anterior para continuar a cozinhar.
4>Rode "K2 " para ajustar a temperatura quando se inicia a cozedura. O indicador relacionado se iluminará. Em seguida, pressione" " para iniciar a cozedura. Se " " não for pressionado no espaço de 3 segundos, o forno voltará à temperatura anterior para continuar a cozinhar.

3. Configuração da Lâmpada

1> Rode "K1" para selecionar a função desejada, o ícone correspondente será ativado.
2> Pressione o botão " " para iniciar, "0:00" e o ícone da lâmpada" " se acenderão e " : " piscará.

4. Visualização de Funções Seleccionadas

Nas seguintes funções, poderá utilizar a função inquirir e, após 3 segundos, volta ao estado atual.
1> Durante o seu funcionamento, se o relógio estiver ajustado, pressione o botão " " para ver o tempo atual; se a função lembrete foi definida, pressione o botão " " para ver o horário do lembrete.
2> Em estado de lembrete, se o relógio estiver configurado, pressione o botão " " para ver a hora atual.
3> No estado de exibição do relógio, se a função de reserva foi configurada, pressione o botão " " para ver a hora da reserva.

5. Função de bloqueio infantil

Para Bloquear : pressione ▷ ⏸ simultaneamente durante 3 segundos, ouvirá um sinal sonoro prolongado e o ícone " 🔒 " se iluminará.

Desbloquear : pressione " ▷ " e ⏸ " simultaneamente durante 3 segundos, ouvirá um sinal sonoro indicando que o bloqueio foi desativado.

Nota: Durante o seu funcionamento, se quiser parar de cozinhar, pressione o botão de paragem rapidamente. Não precisa pressionar o botão de paragem prolongadamente.

6. Função de Lembrete:

Esta função ajudará a lembrá-lo para começar a cozinhar num determinado horário de 0:01 a 9:59.

O lembrete só pode ser configurado quando o forno estiver no modo de espera. Siga as indicações abaixo mencionadas para configurar o lembrete:

1> Pressione o botão de configuração de lembrete " ⏲";

2> Rode " K2 " para ajustar a hora do lembrete. (O tempo deve estar entre 0--9).

3> Pressione o botão de lembrete novamente " ⏲ ";

4> Rode "K2 " para ajustar os minutos do lembrete. (o tempo deve estar entre 0--59).

5> Pressione " ▷" para confirmar a configuração. O tempo começa a contar.

Nota: A campainha do forno soará 10 vezes após o tempo voltar para as “0” horas.

Poderá cancelar o lembrete durante a configuração pressionando o botão de paragem; após o lembrete ter sido configurado, poderá cancelá-lo pressionando o botão de paragem duas vezes.

7. Funções Iniciar/Pausa/ Cancelar

1> Se o tempo de cozedura estiver configurado, pressione " ▷ " para iniciar a cozedura. Se a cozedura estiver em pausa, pressione " ▷ " para continuar a cozinhar.

2> Durante o processo de cozedura, pressione " ⏸ " uma vez para por em pausa a cozedura. Pressione " ⏸ " duas vezes para cancelar a cozedura.

8. Função de Economia de Energia

1> Em estado de espera e lembrete, pressione " ▷ " durante 3 segundos, o display LED será desligado e configurado para modo de poupança de energia.

2> Se não houver nenhuma alteração em 10 minutos em estado de espera, a indicação LED irá desligar e entrar no modo de poupança de energia.

3> Sob o modo de poupança de energia, pressione qualquer tecla ou gire qualquer botão para sair do modo de poupança de energia.

9. Função de Início Diferido

1> Para usar a função de início diferido, o relógio deve ser configurado com antecedência. No modo de ajustar o relógio, a hora reservada que o forno começa a cozinhar deve ser ajustada. (a> Pressione o botão de configuração de reserva " ", (b> Rodar "K2" para ajustar a hora da reserva. O tempo deve estar entre 0--23. (c> Pressione o botão de reserva novamente " " ; (d> Rode "K2" para selecionar os minutos de reserva . O tempo deve estar dentro de 0--59.), mas não pressione o relógio desta vez. Em seguida, aperte o botão "K1" para escolher a função.

2> Pressione o botão " " para ajustar o tempo de cozedura e a temperatura. Em seguida, gire o botão "K1" para ajustar o tempo, e " K2 " para ajustar a temperatura.

3> Pressione o botão " " para terminar a configuração de cozimento e o relógio estará na tela com o ícone de reserva " " sempre iluminado. Mas nenhum outro sinal de função será apresentado. O tempo de reserva pode ser verificado pressionando " ", 3 segundos depois, a tela exibirá o relógio novamente.

4> No momento da reserva, a cozedura começará automaticamente após um sinal sonoro. O ícone de reserva " " será apagado, e outros sinais indicadores funcionarão normalmente.

Nota:

1. As funções de lâmpada, descongelação e a sonda não podem ser reservadas.
2. Durante o estado de reserva, pressione o botão de cancelar uma vez, o tempo e a temperatura do menu de reserva serão mostrados com o ícone do menu iluminado constantemente. Pressione novamente, o visor retorna ao relógio, ou pressione o botão Iniciar para retornar ao estado de reserva.
3. A função de lembrete é inválida durante o estado de início diferido.

10. Nota

1> A lâmpada do forno estará ligada para todas as funções. exceto a função ECO.

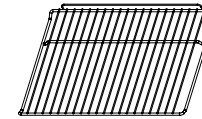
2> Uma vez que o programa de cozedura for ajustado e o botão" " não for pressionado dentro de 5 minutos, a hora atual será exibida ou voltará ao estado de espera. O programa de configuração será inválido.

3> O sinal sonoro se ouvirá quando for corretamente pressionado, caso contrário não funcionará.

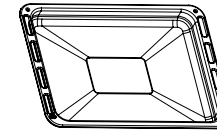
4> O sinal sonoro se ouvirá 5 vezes para lembrá-lo de que a cozedura está finalizada.

ACESSÓRIOS

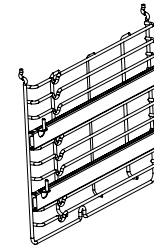
Grelha: Para pratos grelhados, formas de bolos ou alimentos para assar ou grelhar.



Tabuleiro: Para cozinhar grandes quantidades de alimentos, como bolos húmidos, doces, alimentos congelados, etc, ou para recolher as gorduras da carne.



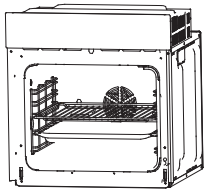
Guias Telescópicas: alguns modelos podem vir equipados com guias telescópicas para facilitar a utilização do forno. Estas guias podem ser desmontadas bastando para isso desaparafusar os parafusos utilizados na sua fixação. Depois de desmontado, o tabuleiro e a grelha poderão ser colocados no chão do forno, utilizando as funções de grelhador radiante, Grelhador duplo e Grelhador duplo com Ventoinha.
NOTA: Ao colocar travessas no chão do forno, por favor NÃO utilize funções com a resistência inferior, para evitar a acumulação de calor no fundo.
(Apenas para modelos específicos)



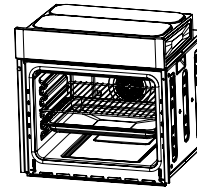
AVISO DE SUBSTITUIÇÃO DE GRELHAS:

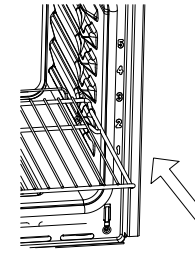
Para garantir que as grelhas do forno funcionem com segurança, a colocação correta das mesmas entre o trilho lateral é imperativa. As grelhas e o tabuleiro só podem ser usados entre os primeiros e quintos níveis.

As grelhas devem ser utilizadas na direção correta, assegurando assim que ao remover as grelhas ou o tabuleiro, alimentos quentes não deslizem facilmente.



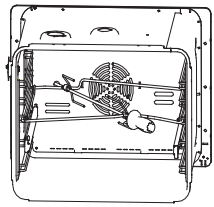
OU



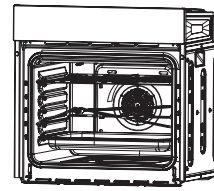


ACESSÓRIOS DO ESPETO

O Espeto funciona em combinação com o grelhador para aquecer os alimentos de forma homogénea de forma a garantir a manutenção da nutrição dos alimentos.



OU



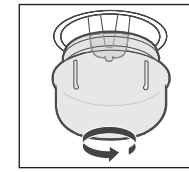
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Para substituição, proceda da seguinte forma:

1> Desligue a corrente elétrica totalmente (tanto na tomada como no quadro elétrico)

2> Desaparafusar a tampa de vidro da lâmpada girando-a no sentido anti-horário (tenha em atenção que poderá estar bem enroscada) e substitua a lâmpada.

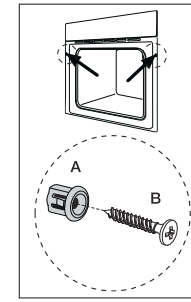
3> Aperte a tampa da lâmpada de vidro no local de origem.



NOTA: Utilize somente lâmpadas de halogéneo de 25-40W/220V-240V, T300°C.

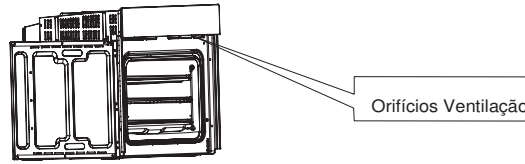
FIXAÇÃO DO FORNO NO ESPAÇO DE ENCASTRE

1. Coloque o forno no espaço do armário.
2. Abra a porta do forno.
3. Fixe o forno no recesso da cozinha com dois suportes de distância "A" que se encaixam nos orifícios do encaixe do forno e fixam-se nos dois parafusos "B".

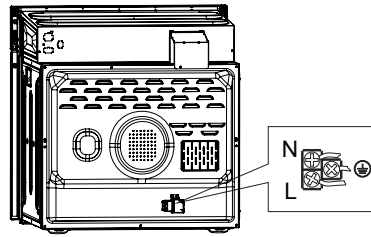


ABERTURAS DE VENTILAÇÃO

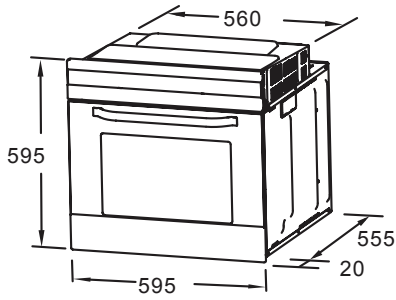
Quando a cozedura terminar ou estiver em estado de pausa ou de espera, se a temperatura central do forno for superior a 75 graus, a ventoinha de refrigeração continuará a trabalhar durante 15 minutos. Quando a temperatura do centro do forno for inferior a 75 graus, a ventoinha de arrefecimento irá parar antecipadamente.

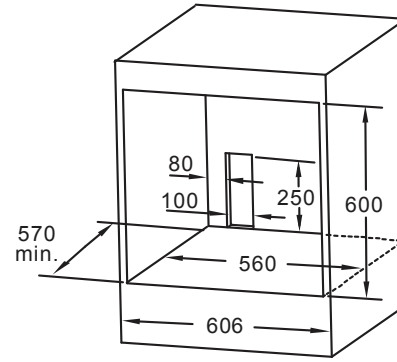


LIGAÇÃO DO FORNO



INSTALAÇÃO





Observações:

1.Somente desvios adicionais são admissíveis para todas as dimensões.

2. O aparelho não traz incluído como acessórios o interruptor ou a tomada.

NOTA: O número de acessórios incluídos depende do aparelho específico adquirido.

Receitas para o Modo ECO

Receitas	Temperatura (ºC)	Nível	Tempo (min)	Pré-aquecimento
Batata Queijo gratinado	180	1	90-100	No
Queijo Bolo	160	1	100-150	No
Rolo de carne	190	1	110-130	No

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Por uma questão de boa aparência e eficiência, deve manter o seu forno Orima limpo.
O design moderno da unidade facilita a manutenção. As partes do aparelho que estão em contacto com os alimentos devem ser limpas regularmente.

- Antes de qualquer operação de manutenção e limpeza, desligue o aparelho da corrente.
- Coloque todos os botões do painel de controlo na posição OFF.
- Aguarde até que o interior da unidade não esteja quente, mas apenas ligeiramente quente. A limpeza a quente é mais fácil do que quando estiver morno ou frio.
- Limpe a superfície da unidade com um pano húmido, escova macia ou esponja fina e, em seguida, seque. Em caso de sujidade, use água quente, com um produto de limpeza não abrasivo.
- Para limpar o vidro da porta do forno, não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados, estes poderão arranhar a superfície ou danificar o vidro.
- Nunca deixe substâncias ácidas (sumo de limão ou vinagre) em contacto com as peças de aço inoxidável.
- Não use um aspirador de alta pressão para a limpeza da unidade. Os tabuleiros podem ser lavados com detergente neutro.

Eliminação Correta deste produto

Esta marca indica que este produto não deve ser eliminado junto com outros resíduos domésticos em toda a CE. Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, recicle-o responsavelmente para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para retornar o aparelho utilizado, por favor use os sistemas de recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi comprado. Eles podem levar este produto para a reciclagem segura do ambiente.

ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 ℃, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

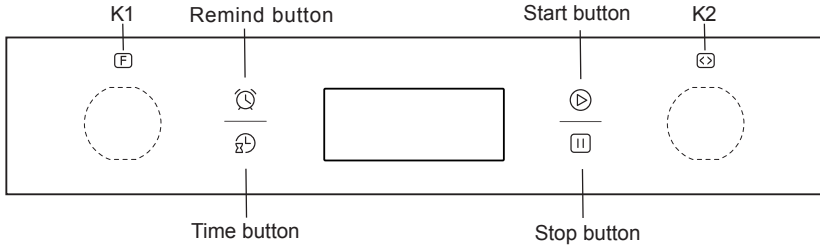
IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can with stand temperatures of at least 120 ºC. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

DECLARATION OF COMPLIANCE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions.except ECO function.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: A concealed element in the bottom of the oven provides heat. It is mainly used for keeping food warm. The temperature can be set within the range of 60-120°C. The default temperature is 60°C.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration,saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note:This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250°C. The default temperature is 220°C.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 150-240°C.The default temperature is 210°C.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 150-240°C. The default temperature is 210°C.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan The temperature can be set within the range of 150-240°C. The default temperature is 210°C.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convention mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240°C. The default temperature is 180°C.
	For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

OPERATION INSTRUCTIONS

1. Clock Setting

After connectiong the unit to the power, the symbols "0:00" will be visible on the display.
1> Press " ", the hour figures will flash.
2> Rotate " K2" to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).
3> Press " ", the minutes will flash.
4> Rotate "K2 " to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59).
5> Press " " to finish the clock settings. ":" will flash, and the time will be illuminated.
Note: The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show "0:00".

2. Function Setting

1> Rotate " K1 " to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminated .
2> Rotate " K2 " to adjust the temperature.
3> Press " " to confirm the start of cooking.
4> If step 2 is ignored, Press " " to confirm the start of cooking and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

NOTE:
1>The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follow:
0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00hour :step 5 minutes
2>The step quantities for the adjustment of temperature is 5℃, and " " " " can not adjust the temperature.
3>Rotate " K1" to adjust the cooking time when cooking begins. Then press " " to confirm.
If " " not pressed within 3 seconds,the oven will revert back to the previous time to continue cooking.
4>Rotate"K2 " to adjust the temperature when cooking begins.The related indicator will be illuminated. Then press" " to start cooking. If " " not pressed in 3seconds, the oven will revert back to the previous temperatrue to continue cooking.

3.Lamp Setting

1> Rotate "K1" to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.
2> Press " " button to start, "0:00" and lamp icon" " will light up, " : " will flash.

4.Inquiring function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.
1> During working state, if the clock was set, press " " button to see the current time; if the reminder function was set, press " " button to see the time of reminder.
2> In reminding state, if the clock was set, press " " button to see the current time.
3> In clock display state, if the reservation function was set, press " " button to see the time of reservation.

5. Child lock function

To Lock : press " " and " " simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound and the " " will be illuminated.
Lock quitting : press " " and " " simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound indicating the child-lock is released.
Note: During working mode, if you want to stop cooking,press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button,it is invalid.

6. Reminder Function:

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59.
Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

1> Press reminder setting button " ";
2> Rotate " K2 " to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9).
3> Press reminder setting button " " again;
4> Rotate "K2 " to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59).
5> Press " " to confirm setting. The time will count down.

Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour.
You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

7. Start/Pause/Cancel Function

1> If the cooking time has been set, press " " to start cooking. If the cooking is paused, press " " to resume cooking.
2> During cooking process, press " " once to pause the cooking. Press " " twice to cancel the cooking.

8. Energy-Saving Function

1> In waiting state and reminding state , press " " for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.
2> If no operation in10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.
3> Under the energy-saving mode, press any key or rotate any knob can quit the energy-saving mode.

9.Reservation function

1> To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time that oven starts to cook must be set (a> Press reservation setting button" ";
b> Rotate "K2" to set the hour time of reservation. Time should be within 0--23. c> Press reservation setting button " " again; d> Rotate "K2" to set minute time of reservation. Time should be within 0--59.), but don't press clock this time. Next, turn knob "K1" to chosse function.

2> Press " " button to set cooking time and temperature. Then turn knob "K1" to adjust time, and " K2 " to adjust temperature.

3> Press the " " button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with reservation sign " " always lighting. But no other function signals are presented. Reservation time can be checked by pressing " ", 3 seconds later the screen will show clock again.

4> At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol " "will put out, and other indicating signs will work normally.

Note:

1. Lamp, defrost, probe can't be reserved.
2. During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.
3. Reminder function is invalid during reservation status.

10. Note

1> The oven lamp will be on for all functions. except ECO function.

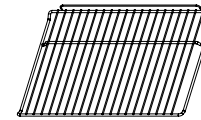
2> Once the cooking programme has been set and the" " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waitting state. The setting program will be invalid.

3> The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response.

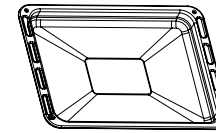
4> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

ACCESSORIES

Wire shelf : For grill .dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



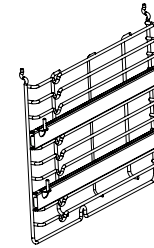
Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc,or for collecting fat/ spillage and meat juices.



Telescopic runner: Some models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners and slider brackets could be disassembled by unscrewing the screws used to fix it. After disassembled, dishes and tray can be put on the oven floor, using funcstions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.

NOTE: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom.

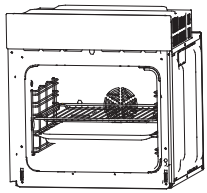
(only for specific models)



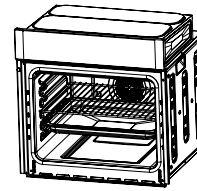
SHELF PLACEMENT WARNING:

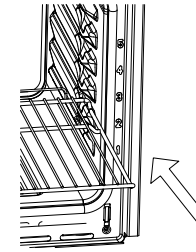
To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.

The shelves should use with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



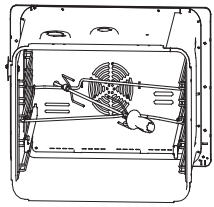
OR



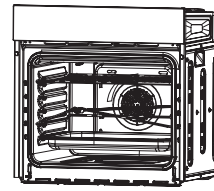


USE OF ROTISSERIE ACCESSORIES

The rotisserie works in combination with the grill element to heat the food equally.
At the same time, it can guarantee the nutrition of the food.



OR

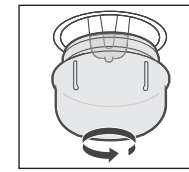


BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

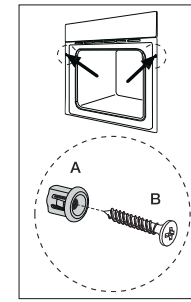
1> Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
2> Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
3> Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25-40W/220V-240V , T300°C halogen lamps.



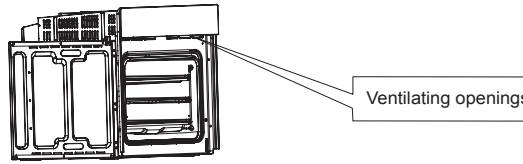
SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabint with two distance holders "A" which fit the holes in the oven frame and fit the two screws "B".

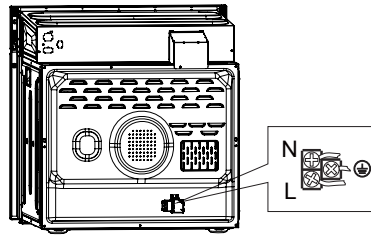


VENTILATING OPENINGS

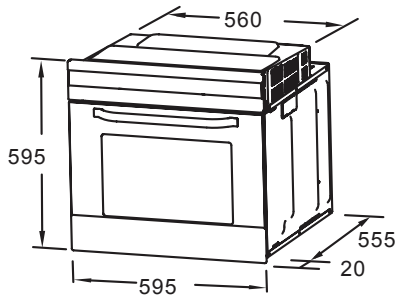
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.

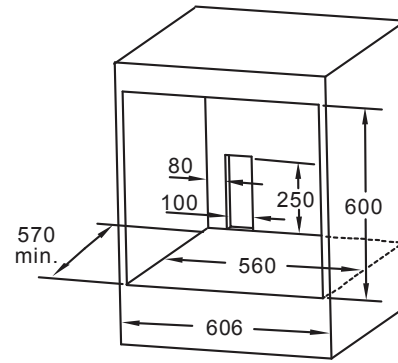


CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION





Remark:

1.Only plus deviations are admissible for all dimension.

2.The cabinet is not include the power switch or socket.

NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

Recipes for ECO mode

Recipes	Temperature (℃)	Level	Time (min)	Pre-heat
Potato Cheese Gratin	180	1	90-100	No
Cheese Cake	160	1	100-150	No
Meatloaf	190	1	110-130	No

CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm- cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry. In case of heavy soiling, use hot water with non- abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door,do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment(WEEE).

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

Estimado Cliente;

Gracias por haber comprado el Horno de Encastre Orima. Esperamos que pueda disfrutar de todas las funciones y características de su Horno, obteniendo así todos los resultados deseados.
Le aconsejamos que lea este Manual de Instrucciones cuidadosamente antes de utilizarlo por primera vez. Guárdelo para futuras consultas.

ATENCIÓN

Cuando encienda el Horno por primera vez, podrá soltar un olor desagradable. Esto se debe al agente de contacto usado para los paneles de aislamiento en el interior del Horno. Esta situación es completamente normal que ocurra, simplemente espere a que el olor desaparezca antes de colocar los alimentos en el Horno.

- El aparato y las piezas accesibles podrán quedar calientes durante su utilización.
- Deben tomarse precauciones para evitar tocar en los elementos de calentamiento.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse lejos del aparato a menos que estén continuamente supervisados.
- Este aparato puede utilizarse por niños de 8 años o mayores, y por personas con movilidad reducida, capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones relativas a la utilización del aparato de forma segura y comprendan los peligros envolventes. Los niños no deben jugar con el Horno. La Limpieza y el
- Mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o metálicos, para limpiar el cristal del Horno.
- Eso podría rayar y dañar su superficie.

- Durante su utilización, el aparato se pone muy caliente. Debe tomar precauciones para evitar tocar en los elementos de calentamiento en el interior del Horno.
- No deje a los niños cerca del Horno cuando esté funcionando, especialmente cuando la parrilla está activada.
- Asegúrese de que el aparato esté desconectado antes de sustituir la lámpara del Horno para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Deben incorporarse al cableado fijo medios de desconexión, de acuerdo con las especificaciones de fijación.
- Durante la utilización de la función pirolítica (en los modelos con esa función), las partes accesibles pueden ponerse más calientes de lo normal. Los niños deben mantenerse alejados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

No use el Horno si está descalzo. No toque el Horno con las manos o los pies mojados o húmedos. Horno: La puerta del Horno no debe abrirse muchas veces durante el período de funcionamiento.
El aparato debe ser instalado por un Técnico autorizado y colocado para funcionar. El fabricante no se responsabiliza por ningún daño que pueda producirse y que sea causado por una instalación defectuosa o realizada por personas no cualificadas para tal efecto.

Cuando la puerta del Horno esté abierta no deje nada sobre ella, puede desequilibrar el aparato o dañar la puerta.

Algunas partes del aparato pueden mantener el calor durante mucho tiempo, por lo que es recomendable esperar que enfríe antes de tocar en puntos que están directamente expuestos al calor.

Si no va a utilizar el aparato durante un largo período de tiempo, es aconsejable desconectarlo de la corriente.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un Técnico Cualificado para evitar riesgos de daños personales.

El exceso de derrames debe retirarse antes de la limpieza y debe comprobar bien los utensilios que puedan dejarse en el Horno durante su limpieza.

No utilice aparatos a vapor para limpiar el Horno.

MONTAJE DEL HORNO EN LA UNIDAD DE ENCASTRE

Debe ajustar el Horno dentro del espacio existente en la unidad de encastre de la cocina. Su Horno Orima puede instalarse por debajo de una encimera o en un armario vertical. Debe fijar el Horno en la posición correcta con tornillos, usando los dos orificios de fijación del armazón. Para localizar los orificios de fijación, abra la puerta del Horno y compruebe el interior. Para permitir una ventilación adecuada, debe respetar las medidas y distancias necesarias antes de fijar el Horno.

IMPORTANTE

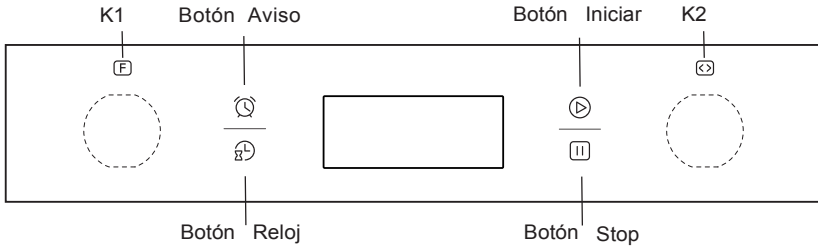
Para que el Horno funcione correctamente, el encaje del encastre de la cocina debe ser adecuado. Los paneles del aparato de la cocina que están al lado del Horno deben estar hechos de un material resistente al calor. Asegúrese de que las colas de la unidad que están hechas de madera chapada soportan temperaturas de por lo menos 120º C. Los plásticos o materiales que no pueden soportar altas temperaturas se derretirán y deformarán la unidad, una vez que el Horno haya sido instalado dentro de la unidad, las piezas eléctricas deben quedar totalmente aisladas.
Esta es una exigencia legal de seguridad. Todas las protecciones deben quedar firmemente fijadas de modo que sea imposible retirarlas sin el uso de herramientas especiales. Retire la parte trasera de la unidad de cocina para garantizar una corriente adecuada de aire circulando alrededor del Horno.
El Horno debe tener una distancia de la parte trasera respecto al mueble de por lo menos 45 mm.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Cuando desembale el Horno, asegúrese que no haya sido dañado de ninguna forma. Si tiene dudas, no utilice el aparato y contacte con un Técnico cualificado. Mantenga los materiales tales como bolsas de plástico, espuma o clavos fuera del alcance de los niños, porque pueden ser peligrosos para ellos.

CE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUTO



Símbolos	Descripción de Funciones
	Lámpara del Horno: Permite al usuario observar el progreso de cocción sin abrir la puerta. La luz del Horno se enciende para todas las funciones de cocción. sauf le Mode ECO.
	Descongelación: la circulación del aire a temperatura ambiente permite una descongelación más rápida de los alimentos congelados, (sin el uso de ningún calor). Es una manera suave y más rápida de acelerar el tiempo de descongelación , incluso con platos pre-preparados y productos rellenos de crema,etc.
	Resistencia Inferior: un elemento escondido en la parte inferior del Horno proporciona calor. Se utiliza principalmente para mantener los alimentos calientes. La temperatura puede ajustarse en la franja entre 60-120°C. La temperatura patrón es de 60°C.
	Cocina convencional: las resistencias superior e inferior trabajan juntas para proporcionar una cocción homogénea. La temperatura puede ajustarse en la franja entre 50-250°C. La temperatura patrón es de 220°C. Esta es una función opcional que puede funcionar con el motor del asador.
	Cocción con ventilador: Combinación del ventilador y de los dos elementos de calentamiento que proporciona una penetración de calor más uniforme, ahorrando hasta un 30-40% de energía. Los platos quedan ligeramente dorados por fuera y todavía húmedos por dentro. Nota: Esta función es adecuada para asar o hacer a la parrilla grandes pedazos de carne a una temperatura más elevada. La temperatura puede ajustarse en la franja de los 50-250°C. La temperatura patrón es de 220°C.
	Parrilla Radiante: la resistencia de la parrilla interna se enciende y apaga para mantener la temperatura. La temperatura puede ajustarse dentro de la franja de los 150-240°C. La temperatura patrón es de 210°C. Esta es una función opcional que puede funcionar con el motor del asador.
	Parrilla Doble: La resistencia radiante interna y la superior están funcionando al mismo tiempo. La temperatura puede ajustarse dentro del intervalo de 150-240°C. La temperatura patrón es de 210°C. Esta es una función opcional que puede funcionar con el motor del asador.
	Parrilla Doble con ventilador: la resistencia radiante interna y la superior están funcionando con el ventilador. La temperatura puede ajustarse en la franja de 150-240°C. La temperatura patrón es de 210°C.
	Convección: una resistencia alrededor del ventilador de convección proporciona una fuente adicional de calor para cocinar en modo de convección. En el modo de convección, el ventilador se enciende automáticamente para mejorar la circulación del aire dentro del Horno y crea un calor uniforme para cocinar. La temperatura puede ajustarse en la franja de los 50-240°C. La temperatura patrón es de 180°C.
	Pour une cuisson en mode consommation d'énergie, les ingrédients sélectionnés sont cuits de manière douce venant de la chaleur du haut et du bas.

INSTRUCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Configuración del reloj

Después de encender el aparato a la corriente eléctrica, los símbolos "0:00" serán visibles en el visor.

1> Presione " ", los iconos de las horas comenzarán a parpadear.

2> Gire a " K2" para ajustar las horas, (el tiempo deberá estar entre 0-23).

3> Presione " ", los iconos de los minutos comenzarán a parpadear.

4> Gire a "K2 " para ajustar los minutos, (el tiempo deberá estar entre 0--59).

5> Presione " " para finalizar las configuraciones del reloj. ":" parpadeará, y el horario se iluminará. Nota: el reloj es de 24 horas. Después de encender, si no estuviera configurado, el reloj indicará "0:00".

2. Configuración de Funciones

1> Gire a " K1 "para seleccionar la función de cocción que desea. El símbolo relacionado quedará iluminado.

2» Gire a " K2 " para ajustar la temperatura.

3> Presione " " para confirmar el inicio de la cocción.

4> Si se ignorase el paso 2, Presione " " para confirmar el inicio de la cocción y el tiempo patrón es de 9 horas, la temperatura patrón se mostrará en el LED.

NOTA:

1>Las cantidades de pasos para el tiempo de ajuste de los botones son las siguientes: 0--0:30min: paso 1 minuto 0:30--9:00 horas: paso 5 minutos

2>Las cantidades de pasos para el ajuste de temperatura son de 5°C, y " " No puede ajustar la temperatura.

3>Gire a " K1" para ajustar el tiempo de cocción cuando se inicia el mismo. A continuación, Presione " " para confirmar.

Si" " no se presiona por espacio de 3 segundos, el Horno volverá al tiempo anterior para continuar cocinando.

4>Gire a "K2 " para ajustar la temperatura cuando se inicia la cocción. El indicador relacionado se iluminará. A continuación, presione " " para iniciar la cocción. Si " " no se presiona por espacio de 3 segundos, el Horno volverá a la temperatura anterior para continuar cocinando.

3. Configuración de la Lámpara

1> Gire a "K1" para seleccionar la función deseada, el correspondiente icono se activará.

2> Presione el Botón " " para iniciar, "0:00" y el icono de la lámpara " " se encenderán y " : " parpadeará.

4. Visualización de Funciones Seleccionadas

En las siguientes funciones, podrá utilizar la función investigar y, pasados 3 segundos, vuelve al estado actual.

1> Durante su funcionamiento, si el reloj está ajustado, Presione el Botón " " para ver el tiempo actual; si la función aviso ha sido definida, Presione el Botón " " para ver el horario de aviso.

2> En estado de aviso, si el reloj está configurado, Presione el Botón " " para ver la hora actual.

3>En estado de exhibición del reloj, si la función de reserva ha sido configurada, Presione o Botón " " para ver a hora de reserva.

5. Función de bloqueo infantil

Para Bloquear: Presione ▷ ⏸ simultáneamente durante 3 segundos, oirá una señal sonora prolongada y el icono " 🔒 " se iluminará.

Desbloquear: Presione " ▷ " y ⏸ " simultáneamente durante 3 segundos, oirá una señal sonora indicando que el bloqueo ha sido desactivado.

Nota: Durante su funcionamiento, si quiere parar de cocinar, Presione el Botón de parada rápidamente. No necesita presionar el Botón de parada prolongadamente.

6. Función de Aviso:

Esta función le avisará para comenzar a cocinar a una hora determinada de 0:01 a 9:59.

El aviso sólo puede configurarse cuando el Horno esté en modo de espera. Siga las indicaciones abajo mencionadas para configurar el aviso:

1> Presione el Botón de configuración de aviso " ⏰ ";

2> Gire a " K2 " para ajustar la hora de aviso. (El tiempo debe estar entre 0--9).

3> Presione el Botón de aviso nuevamente " ⏰ ";

4> Gire a "K2 " para ajustar los minutos del aviso. (el tiempo debe estar entre 0--59).

5> Presione " ▷ " para confirmar la configuración. El tiempo comienza a contar.

Nota: La campanilla del Horno sonará 10 veces después de que el tiempo vuelva a las “0” horas. Podrá cancelar el aviso durante la configuración presionando el Botón de parada; después de haber sido configurado el aviso, podrá cancelarlo presionando el Botón de parada dos veces.

7. Funciones Iniciar/Pausa/ Cancelar

1> Si el tiempo de cocción está configurado, Presione " ▷ " para iniciar la cocción. Si la cocción está en pausa, Presione " ▷ " para continuar cocinando.

2> Durante el proceso de cocción, Presione " ⏸ " una vez para poner en pausa la cocción. Presione " ⏸ " dos veces para cancelar la cocción.

8. Función de Ahorro de Energía

1> En estado de espera y aviso, Presione " ▷ " durante 3 segundos, la pantalla LED se desconecta y configura para modo de ahorro de energía.

2> Si no hay ninguna alteración durante 10 minutos en estado de espera, la indicación LED se desconectará y entrará en modo de ahorro de energía.

3> En modo de ahorro de energía, Presione cualquier tecla o gire cualquier Botón para salir del modo de ahorro de energía.

9. Función de Inicio Diferido

1> Para usar la función de inicio diferido, el reloj debe configurarse con antelación. En modo de ajuste de reloj, la hora reservada para que el Horno comience a cocinar debe ser ajustada. (a> Presione el Botón de configuración de reserva " ", (b> Gire a "K2" para ajustar la hora de la reserva. El tiempo debe estar entre 0--23. (c> Presione el Botón de reserva nuevamente " " ; (d> Gire a "K2" para seleccionar los minutos de reserva . El tiempo debe estar dentro de 0--59.), pero no presione el reloj esta vez. A continuación apriete el Botón "K1" para escoger la función.

2> Presione el Botón " " para ajustar el tiempo de cocción y la temperatura. A continuación, gire o Botón "K1" para ajustar el tiempo, y " K2 " para ajustar la temperatura.

3> Presione el Botón " " para terminar la configuración de cocción y el reloj estará en la pantalla con el icono de reserva " " siempre iluminado. Pero no se presentará ninguna otra señal de función. El tiempo de reserva puede ser verificado presionando " ", 3 segundos después, la pantalla mostrará de nuevo el reloj.

4> En el momento de la reserva, la cocción comenzará automáticamente tras una señal sonora. El icono de reserva " "se apagará, y otras señales indicadoras funcionarán normalmente.

Nota:

1. Las funciones de lámpara, descongelación y la sonda no pueden ser reservadas.
2. Durante el estado de reserva, Presione el Botón de cancelar una vez, el tiempo y la temperatura del menú de reserva se mostrarán con el icono del menú iluminado constantemente. Presione nuevamente, el visor regresa al reloj, o Presione el Botón Iniciar para regresar al estado de reserva.
3. La función de aviso es inválida durante el estado de inicio diferido.

10. Nota

1> La lámpara del Horno estará encendida para todas las funciones. sauf le Mode ECO.

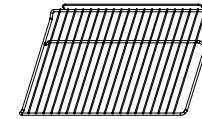
2> Una vez que se ajuste el programa de cocción y el Botón " " no fuera presionado dentro de 5 minutos, la hora actual se mostrará o regresará al estado de espera. El programa de configuración será inválido.

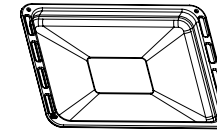
3> La señal sonora se oirá cuando fuera correctamente presionado, en caso contrario no funcionará.

4> La señal sonora se oirá 5 veces para avisarlo de que la cocción ha finalizado.

ACCESORIOS

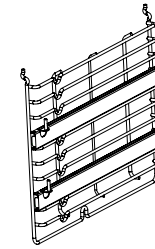
Parrilla: Para platos a la parrilla, moldes de tartas o alimentos para asar o hacer a la parrilla.





Bandeja: Para cocinar grandes cantidades de alimentos, como tartas húmedas, dulces, alimentos congelados, etc., o para recoger la grasa de la carne.

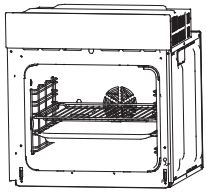
Guías Telescópicas: algunos modelos pueden venir equipados con guías telescópicas para facilitar la utilización del Horno. Estas guías pueden desmontarse, bastando para ello con desatornillar los tornillos utilizados en su fijación. Después de desmontadas, la bandeja y la parrilla podrán colocarse en el suelo del Horno, utilizando las funciones de Parrilla Radiante, Parrilla Doble y Parrilla doble con Ventilador.
NOTA: Al colocar bandejas en el suelo del Horno, por favor NO utilice funciones con la resistencia inferior, para evitar la acumulación de calor en el fondo.
(Solo para modelos específicos)



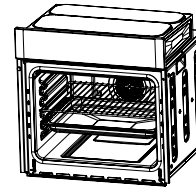
AVISO DE SUSTITUICIÓN DE PARRILLAS:

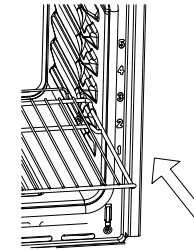
Para garantizar que las parrillas del Horno funcionen con seguridad, la colocación correcta de las mismas entre el riel lateral es imperativa. Las parrillas y la bandeja solo pueden usarse entre los primeros y quintos niveles.

Las parrillas deben utilizarse en la dirección correcta, asegurando así que al retirar las parrillas o la bandeja, los alimentos calientes no se deslicen fácilmente.



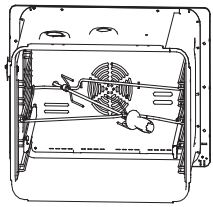
O



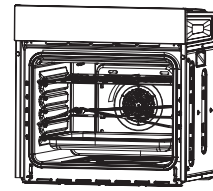


ACCESORIOS DEL ASADOR

Es asador funciona en combinación con la parrilla para calentar los alimentos de forma homogénea para garantizar que se mantengan las cualidades nutritivas de los alimentos.



O



SUSTITUICIÓN DE LA LÁMPARA

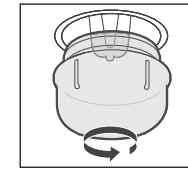
Para su sustitución, proceda de la siguiente forma:

1> Desconecte de la corriente eléctrica totalmente (tanto de la toma como del cuadro eléctrico)

2> Desatornille la tapa de cristal de la lámpara girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj (tenga en cuenta que podrá estar bien enroscada) y sustituya la lámpara .

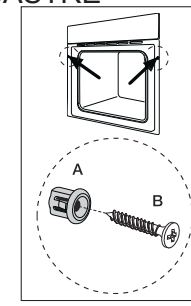
3> Apriete la tapa de la lámpara de cristal en su lugar de origen.

NOTA: Utilice solamente lámparas de halógeno de 25-40W/220V-240V, T300°C.



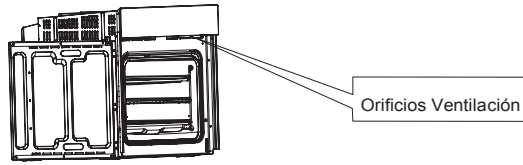
FIJACIÓN DEL HORNO EN EL ESPACIO DE ENCASTRE

1. Coloque el Horno en el espacio del armario.
2. Abra la puerta del Horno.
3. Fije el Horno en el receso de la cocina con dos soportes de distancia "A" que se encajan en los orificios de encaje del Horno y que se fijan en dos tornillos "B".

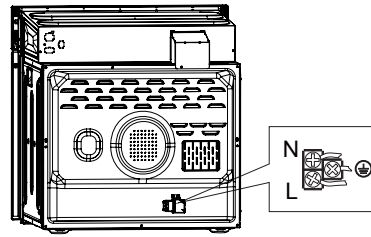


APERTURAS DE VENTILACIÓN

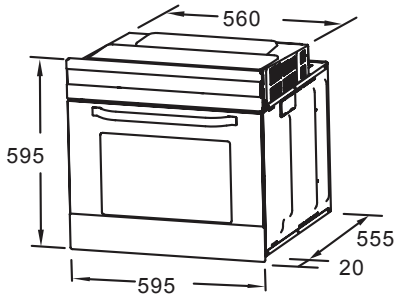
Cuando la cocción termine o estuviese en estado de pausa o de espera, si la temperatura central del Horno fuera superior a 75 grados, el ventilador de refrigeración continuará trabajando durante 15 minutos. Cuando la temperatura del centro del Horno fuera inferior a 75 grados, el ventilador de enfriamiento parará anticipadamente.

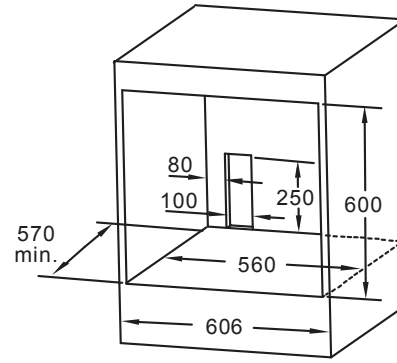


ENCENDIDO DEL HORNO



INSTALACIÓN





Observaciones:

1. Solamente serán admisibles desvíos adicionales para todas las dimensiones.
2. El aparato no trae incluido como accesorios el interruptor o la toma.

NOTA: El número de accesorios incluidos depende del aparato específico adquirido.

Recettes pour le mode ECO

Recettes	Température (℃)	Niveau	Temps (min)	Préchauffage
Pommes de terre Fromage Gratin	180	1	90-100	Non
Gâteau	160	1	100-150	Non
Pain de viande	190	1	110-130	Non

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Por una cuestión de una buena apariencia y eficiencia, debe mantener su Horno Orima limpio.

El moderno diseño de la unidad facilita el mantenimiento. Las partes del aparato que estén en contacto con los alimentos deben limpiarse regularmente.

- Antes de cualquier operación de mantenimiento y limpieza, desconecte el aparato de la corriente.
- Coloque todos los botones del panel de control en posición OFF.
- Espere hasta que el interior de la unidad no esté caliente, sino tan sólo ligeramente caliente. La limpieza en caliente es más fácil que cuando esté templado o frío.
- Limpie la superficie de la unidad con un paño húmedo, cepillo suave o esponja fina y, a continuación, seque. En caso de suciedad, use agua caliente, con un producto de limpieza no abrasivo.
- Para limpiar el cristal de la puerta del Horno, no use productos de limpieza abrasivos ni raspadores metálicos afilados, ya que podrían arañar la superficie o dañar el cristal.
- Nunca deje sustancias ácidas (zumo de limón o vinagre) en contacto con las piezas de acero inoxidable.
- No use un aspirador de alta presión para la limpieza de la unidad. Las bandejas pueden lavarse con detergente neutro.

Eliminación Correcta de este producto

Esta marca indica que este producto no debe ser eliminado junto con otros residuos domésticos en toda la CE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana causados por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo responsablemente para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver el aparato utilizado, por favor, use los sistemas de recogida o contacte con el revendedor donde fue comprado el producto. Ellos pueden llevar este producto a un punto de reciclaje seguro con el medio ambiente.

Cher Client,

Merci d'avoir choisi le Four Encastrable Orima. Nous espérons que vous apprécierez les fonctions et les caractéristiques de votre four, obtenant ainsi tous les résultats souhaités.
Veuillez lire impérativement le Mode d'Emploi avant de mettre votre four en marche pour la première fois. Conservez-le afin de pouvoir le consulter lorsque ce sera nécessaire.

ATTENTION

Quand le four est mis en marche pour la première fois, une odeur désagréable peut s'en dégager. Cela est dû aux matériaux d'isolation utilisés à l'intérieur du four. Cette situation est complètement normale, attendez simplement que l'odeur disparaisse pour mettre des aliments dans le four

- L'appareil et les pièces accessibles deviennent très chauds quand il fonctionne.
- Des attentions doivent être prises afin d'éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants âgés de moins 8 ans doivent être maintenus à distance de l'appareil à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le four. Les enfants ne doivent jamais nettoyer ou entretenir le four sans surveillance.

- N’utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou métalliques, pour nettoyer la vitre du four. Cela peut rayer et endommager sa surface.
- Durant son utilisation, l’appareil devient très chaud. Des attentions doivent être prises afin d’éviter de toucher les éléments chauffants.
- Ne laissez pas les enfants près du four quand ce dernier est en marche, spécialement quand le gril est actif.
- Assurez-vous que l’appareil est débranché avant de remplacer l’ampoule du four afin d’éviter tout risque d’électrocution.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés au câblage fixe selon les spécifications de fixation.
- Durant l’utilisation de la fonction pyrolyse (pour les modèles avec cette fonction), les parties accessibles deviennent plus chaudes que la normale. Les enfants doivent être maintenus éloignés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

N'utilisez pas le four pieds nus. Ne touchez pas le four avec les mains ou les pieds mouillés ou humides. Four: La porte du four ne doit pas être souvent ouverte durant son fonctionnement.
L'appareil doit être installé et mis en service par un Technicien agréé. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'une installation défectueuse ou de l'installation de votre appareil par une personne non agréée à cet effet.

Quand la porte du four est ouverte ne posez rien sur elle car cela peut déséquilibrer l'appareil ou endommager la porte.

Certaines parties de l'appareil peuvent maintenir la chaleur très longtemps, aussi il est recommandé d'attendre que celui-ci refroidisse avant de toucher des points qui sont directement exposés à la chaleur.

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, il est conseillé de le débrancher du courant.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un Technicien Qualifié afin d'éviter tout danger de lésion corporelle.

L'excès de coulées doit être retiré avant le nettoyage et vous devez bien vérifier que les ustensiles peuvent être laissés dans le four durant son nettoyage.

Ne pas utiliser d'appareils à vapeur pour nettoyer le four.

MONTAGE DU FOUR DANS L'UNITÉ D'ENCASTREMENT

Vous devez ajuster le four dans l'espace existant dans l'unité d'encastrement de la cuisine. Votre four Orima peut être installé sous un plan de travail ou dans une armoire verticale. Vous devez fixer le four dans la position correcte avec des vis, utilisant les deux trous de fixation dans le châssis. Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte du four et vérifiez l'intérieur. Afin de permettre une ventilation appropriée, vous devez respecter les mesures et les distances nécessaires avant de fixer le four.

IMPORTANT

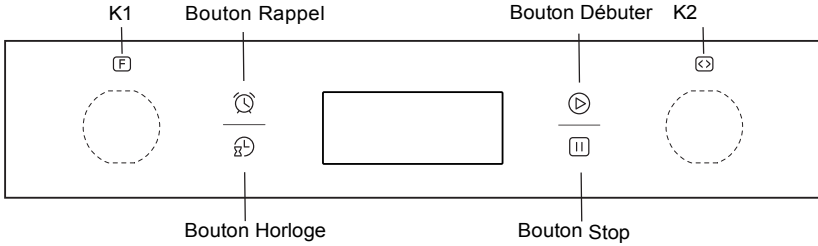
Pour que le four fonctionne correctement, la niche d'encastrement de la cuisine doit être adéquate. Les panneaux de l'appareil de la cuisine qui sont à côté du four doivent être faits d'un matériel résistant à la chaleur. Assurez-vous que les colles de l'unité, réalisée en placage de bois, supportent des températures d'au moins 120º C. Les plastiques ou les colles qui ne peuvent pas supporter des fortes températures vont fondre et déformer l'unité, une foi le four installé dans l'unité, les pièces électriques doivent être totalement isolées.
Ceci est une exigence légale de sécurité. Toutes les protections doivent être fermement fixées afin qu'il soit impossible de les retirer sans l'utilisation d'outils spéciaux. Retirez la partie arrière de l'unité de la cuisine pour garantir une circulation de l'air adéquate autour du four.
Le four doit être à une distance de la partie arrière du meuble d'au moins 45 mm.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Quand vous déballez le four, assurez-vous que celui-ci ne soit pas endommagé de quelque forme que ce soit. Si vous avez le moindre doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez un Technicien qualifié.
Maintenez les matériaux tels que les sacs en plastique, le polystyrène, ou les clous hors de la portée des enfants car ils peuvent être dangereux pour ces derniers.

CE

DESCRIPTION DU PRODUIT



Symboles	Description des Fonctions
	Lampe du four: Permet à l'utilisateur d'observer la progression de la cuisson sans ouvrir la porte. Le voyant du four s'allume pour toutes les fonctions de cuisson. salvo ECO función.
	Décongélation: La circulation de l'air à la température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utiliser de chaleur). C'est une manière douce et plus rapide d'accélérer le temps de décongélation, même des plats préfabriqués et des produits remplis de crème, etc.
	Résistance Inférieure/sole: un élément caché dans la partie inférieure du four fournit de la chaleur. Fonction essentiellement utilisée pour maintenir les aliments chauds. La température peut être réglée entre les 60ºC et les 120°C. La température de référence est de 60°C.
	Cuisine traditionnelle: Les résistances supérieure et inférieure travaillent ensemble pour fournir une cuisson homogène. La température peut être réglée entre les 50-250°C. La température de référence est de 220°C. Il s'agit d'une fonction optionnelle qui peut fonctionner avec le moteur du tournebroche.
	Four ventilé: La combinaison du ventilateur et des deux éléments de chauffe fournissent une pénétration de la chaleur plus uniforme, économisant jusqu'à 30-40% d'énergie. Les plats sont légèrement dorés à l'extérieur et encore humides à l'intérieur. Note: Cette fonction est adéquate pour griller ou rôtir de grands morceaux de viande à une température plus élevée. La température peut être réglée entre les 50-250ºC. La température de référence est de 220°C.
	Gril: la résistance de la grille interne s'allume et s'éteint pour maintenir la température. La température peut être réglée entre les 150-240°C. La température de référence est de 210°C. Cette fonction est optionnelle et peut fonctionner avec le moteur du tournebroche.
	Gril Double : La résistance radiante interne et la supérieure fonctionnent en même temps. La température peut être réglée entre 150-240°C. La température de référence est de 210°C. C'est une fonction optionnelle qui peut fonctionner avec le moteur du tournebroche.
	Gril Double avec ventilateur/ Turbo gril: la résistance radiante interne et la supérieure fonctionnent avec le ventilateur. La température peut être réglée entre les 150-240°C. La température de référence est de 210°C.
	Convection: une résistance autour du ventilateur de convection fournit une source additionnelle de chaleur pour cuisiner en mode de convection. En mode de convection, le ventilateur s'allume automatiquement pour améliorer la circulation de l'air dans le four et crée une chaleur uniforme pour cuisiner. La température peut être réglée entre les 50-240°C. La température de référence est de 180°C.
	Cocción ECO :Cocinar las ingredientes seleccionadas suavemente y el calor sale desde arriba y abajo.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

1. Configuration de l'horloge

Après le raccordement au réseau de l'appareil, les symboles "0:00" seront visibles à l'écran.

1> Appuyez " ", le bloc de chiffes correspondant aux heures commence à clignoter.

2> Tournez " K2" pour régler les heures (le temps devra être entre 0--23).

3> Appuyez " ", le bloc de chiffres correspondant aux minutes commence à clignoter.

4> Tournez "K2 " pour régler les minutes (le temps devra être entre 0--59).

5> Appuyez " " pour finaliser les configurations de l'horloge. ":" clignotera, et l'horaire sera illuminé. Note: l'horloge est de 24 heures. Lorsque l'appareil est raccordé, si elle n'est pas configurée, l'horloge indiquera "0:00".

2. Configuration des Fonctions

1> Tournez " K1 "pour choisir la fonction de cuisson que vous désirez. Le symbole correspondant restera illuminé.

2> Tournez " K2 " pour régler la température.

3> Appuyez " " pour confirmer le début de la cuisson.

4> Si le pas 2 est ignoré, appuyez " " pour confirmer le début de cuisson et le temps de référence est de 9 heures, la température de référence sera affichée dans le LED.

NOTE:

1> Les quantités de pas pour le temps d'ajustement des boutons sont les suivantes: 0--0:30min: pas 1 minute 0:30--9:00 heures : pas 5 minutes。

2> Les quantités de pas pour ajuster la température sont de 5º C, et " " vous ne pouvez pas ajuster la température.

3> Tournez " K1" pour régler le temps de cuisson quand celui-ci débute. Ensuite, appuyez " " pour confirmer. Si vous n'appuyez pas " " dans un espace de 3 secondes, le four retournera au temps antérieur pour continuer à cuisiner.

4> Tournez "K2 " pour régler la température quand la cuisson commence. L'indicateur correspondant s'illuminera. Ensuite, appuyez" " pour débuter la cuisson. Si vous n'appuyez pas " " dans l'espace de 3 secondes, le four retournera à la température antérieure pour continuer à cuisiner.

3. Configuration de l'Ampoule

1> Tournez "K1" pour sélectionner la fonction désirée, le symbole correspondant est activé.

2> Appuyez le bouton " " pour débuter, "0:00" et le symbole de l'ampoule" " s'allumeront et " : " clignotera.

4. Visualisation des Fonctions Sélectionnées

Dans les fonctions suivantes, vous pouvez utiliser la fonction vérifier et, après 3 secondes, il revient à l'état actuel.

1> Durant son fonctionnement, si l'horloge est réglée, appuyez le bouton " " pour voir le temps actuel; si la fonction rappel a été définie, appuyez le bouton " " pour voir l'horaire du rappel.

2> En mode rappel, si l'horloge est configurée, appuyez le bouton " " pour voir l'heure actuelle.

3> En état d'exhibition de l'horloge, si la fonction minuterie a été configurée, appuyez le bouton " " pour voir l'heure programmée.

5. Fonction Sécurité Enfants

Pour Bloquer : appuyez ▷ ⏸ simultanément durant 3 secondes vous entendrez un signal sonore prolongé et le symbole " 🔒 " s'allume.

Débloquer : appuyez " ▷ " et " ⏸ " simultanément durant 3 secondes, vous entendrez un signal sonore indiquant que le blocage a été désactivé.

Note: Durant son fonctionnement, si vous voulez arrêter de cuisiner, appuyez sur le bouton stop rapidement. Vous n'avez pas besoin d'appuyer le bouton stop de forme prolongée.

6. Fonction Rappel:

Cette fonction vous aidera à vous rappeler de commencer à cuisiner à un horaire déterminé de 0:01 à 9:59.

Le rappel ne peut être configuré que quand le four est en mode minuterie. Suivez les indications ci-dessous mentionnées pour configurer le rappel:

1> Appuyez le bouton de configuration du rappel " ⏲ ";
2> Tournez " K2 " pour ajuster l'heure du rappel (le temps doit être entre 0--9).
3> Appuyez le bouton rappel à nouveau " ⏲ ";
4> Tournez "K2 " pour ajuster les minutes du rappel (le temps doit être entre 0--59).
5> Appuyez " ▷ " pour confirmer la configuration. Le temps commence à décompter.

Note: La sonnerie du four retentira 10 fois après que le temps soit retourné aux "0" heures.

Vous pourrez annuler le rappel durant la configuration en appuyant sur le bouton stop; après que le rappel ait été configuré, vous pourrez l'annuler en appuyant sur le bouton stop deux fois.

7. Fonctions Débuter/Pause/ Annuler

1> Si le temps de cuisson est configuré, appuyez " ▷ " pour débuter la cuisson. Si la cuisson est sur pause, appuyez " ▷ " pour continuer à cuisiner.

2> Durant le processus de cuisson, appuyez sur " ⏸ " une fois pour le mettre en pause de cuisson. Appuyez sur " ⏸ " deux fois pour annuler la cuisson.

8. Fonction Économie d'Énergie

1> En mode minuterie et rappel, appuyez " ▷ " durant 3 secondes, le display LED sera branché et configuré en mode économie d'énergie.

2> En absence de toute altération dans les 10 minutes en mode minuterie, l'indication LED se débranche et se met en mode économie d'énergie.

3> Sous le mode économie d'énergie, appuyez n'importe quelle touche ou tournez n'importe quel bouton pour sortir du mode économie d'énergie.

9. Fonction de Départ Différé

1> Pour utiliser la fonction de départ différé, l'horloge doit être configurée avec antécédence. Dans le mode de réglage de l'horloge, l'heure programmée pour que le four commence à cuisiner doit être ajustée. (a> Appuyez le bouton de configuration minuterie " ", (b> Tournez "K2" pour ajuster l'heure programmée. Le temps doit être compris entre 0--23. (c> Appuyez le bouton minuterie à nouveau " " ; (d> Tournez "K2" pour sélectionner les minutes de l'heure programmée. Le temps doit être compris entre 0--59.), mais n'appuyez pas sur l'horloge cette fois. Ensuite, serrez le bouton "K1" pour choisir la fonction.

2> Appuyez le bouton " " pour ajuster le temps de cuisson et la température. Ensuite, tournez le bouton "K1" pour ajuster le temps, et " K2 " pour ajuster la température.

3> Appuyez le bouton " " pour terminer la configuration de la cuisson et l'horloge affichera le symbole heure programmée " " toujours illuminé. Mais aucun autre signal de fonction ne sera présent. Le temps programmé peut être confirmé en appuyant " ", 3 secondes après, l'écran affichera l'horloge à nouveau.

4> Au moment programmé, la cuisson commencera automatiquement après un signal sonore. Le symbole de l'heure programmée " " sera éteint, et les autres signaux indicateurs fonctionneront normalement.

Note:

1. Les fonctions d'ampoule, de décongélation et de la sonde ne peuvent être programmées.
2. Durant l'état d'heure programmée, appuyez le bouton Annuler une fois, le temps et la température du menu de minuterie s'affichent avec le symbole du menu constamment illuminé. Appuyez à nouveau, l'écran retourne à l'horloge, ou appuyez sur le bouton Débuter pour retourner à l'état d'heure programmée.
3. La fonction rappel est invalide durant le mode de départ différé.

10. Note

1> L'ampoule du four est allumée pour toutes les fonctions. salvo ECO función.

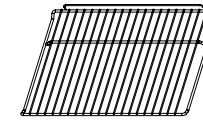
2> Une fois que le programme de cuisson est réglé et que le bouton " " n'est pas pressionné dans les minutes suivantes, l'heure actuelle sera affichée ou il retournera à l'état d'heure programmée. Le programme de configuration sera invalide.

3> Le signal sonore retentit quand il est correctement pressionné, dans le cas contraire, il ne fonctionne pas.

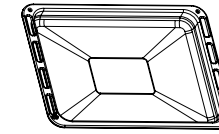
4> Le signal sonore retentit 5 fois pour vous rappeler que le temps de cuisson est fini.

ACCESSOIRES

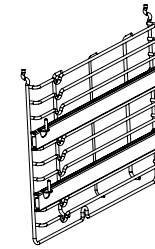
Grille: Pour des plats grillés, des moules à gâteaux ou des aliments pour rôtir ou griller.



Lèchefrite: Pour cuisiner de grandes quantités d'aliments, comme des gâteaux humides, des pâtisseries, des aliments congelés, etc., ou pour recueillir les graisses de la viande.



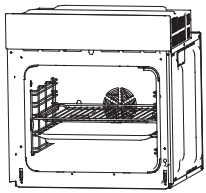
Grilles porte-accessoires latérales/Supports de gradins: certains modèles sont équipés de grilles porte-accessoires pour faciliter l'utilisation du four. Ces grilles peuvent être démontées, il suffit pour cela de dévisser les vis de leur fixation. Après les avoir été démontées, le lèchefrite et la grille pourront être disposés sur le sole du four, utilisant les fonctions de Gril radiant, Gril double et Gril double avec Ventilateur.
NOTE: Lorsque vous disposez des plats sur le sole du four, veuillez à NE PAS utiliser de fonctions avec la résistance inférieure/sole, pour éviter l'accumulation de chaleur au sole (seulement pour des modèles spécifiques).



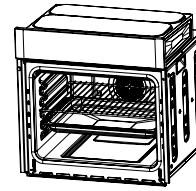
CONSEIL POUR LE REMPLACEMENT DES GRILLES:

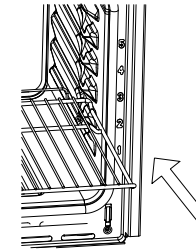
Pour garantir que les grilles du four fonctionnent avec sécurité, la disposition correcte de celles-ci entre les supports de gradins latéraux est impérative. Les grilles et le lèchefrite ne peuvent être utilisés qu'entre les premiers et les cinquièmes niveaux.

Les grilles doivent être utilisées dans la position correcte, assurant ainsi que lorsque vous retirez les grilles ou le lèchefrite, les aliments chauds ne glissent facilement.



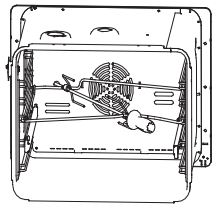
OU



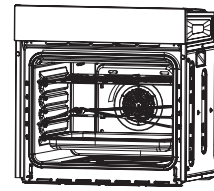


ACCESSOIRES DU TOURNEBROCHE

Le Tournebroche fonctionne en combinaison avec le gril pour chauffer les aliments de façon homogène afin de garantir la conservation des qualités nutritives des aliments.



OU



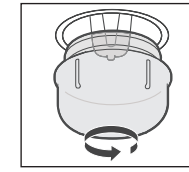
REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour le remplacement, veuillez procéder de la forme suivante:

1> Débranchez totalement le courant électrique (aussi bien de la prise que du panneau électrique)

2> Dévissez le couvercle en verre de l'ampoule la tournant dans le sens antihoraire (prêtez spécialement attention au fait qu'elle peut être bien vissée) et remplacez l'ampoule.

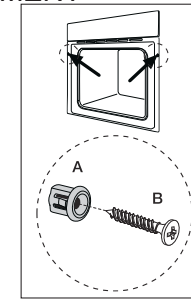
3> Serrez le couvercle de l'ampoule en verre à sa place d'origine.



NOTE: Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 25-40W/220V-240V, T300°C.

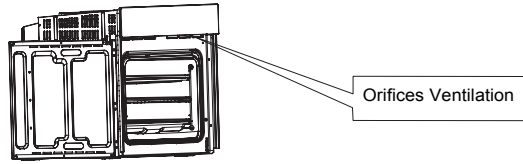
FIXATION DU FOUR DANS L'ESPACE D'ENCASTREMENT

1. Disposez le four dans l'espace de l'armoire.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Fixez le four dans la niche de la cuisine avec deux supports de distance "A" qui s'insèrent dans les orifices d'ajustement du four et qui se fixent dans les deux vis "B".

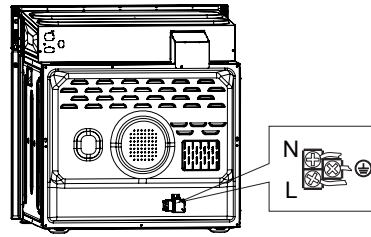


OUVERTURES DE VENTILATION

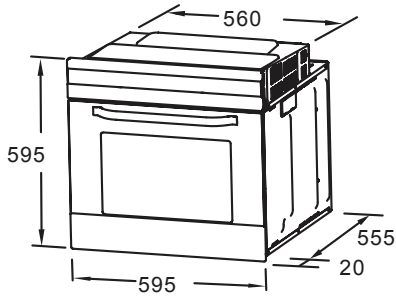
Quand la cuisson se termine ou qu'elle est en état de pause ou d'heure programmée, si la température centrale du four est supérieure à 75 degrés, le ventilateur de réfrigération continuera à travailler durant 15 minutes. Quand la température du centre du four est inférieure à 75 degrés, le ventilateur de refroidissement s'arrêtera à l'avance.

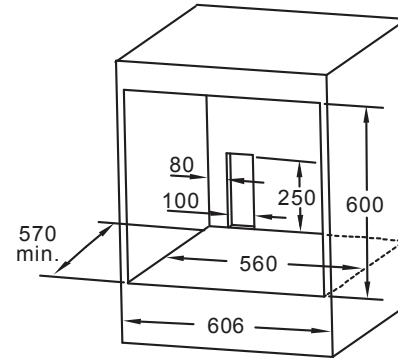


RACCORDEMENT DU FOUR



INSTALLATION





Observations:

1. Seuls des écarts supplémentaires sont admissibles pour toutes les dimensions.
2. N'est pas inclus avec l'appareil en tant qu'accessoire l'interrupteur ou la prise électrique.

NOTE: Le nombre d'accessoires inclus dépend de l'appareil spécifique acquis.

Menu para ECO modo

Menú	temperatura (°C)	nivel	tiempo (min)	pre-calentar
patata queso gratín	180	1	90-100	No
queso tarta	160	1	100-150	No
meatloaf	190	1	110-130	No

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour une question de bonne apparence et d'efficacité, vous devez maintenir votre four Orima propre.

Le design moderne de l'unité facilite l'entretien de l'appareil· Les parties de l'appareil qui sont en contact avec les aliments doivent être régulièrement nettoyées.

- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil du courant.
- Positionnez tous les boutons du panneau de contrôle dans la position OFF.
- Attendez jusqu'à ce que l'intérieur de l'unité ne soit plus chaud, mais à peine légèrement chaud. Le nettoyage à chaud est plus facile que lorsque l'appareil est tiède ou froid.
- Nettoyez la surface de l'unité avec un chiffon humide, une brosse douce ou une fine éponge et, ensuite, séchez. En cas de saleté, utilisez de l'eau chaude, avec un produit de nettoyage non abrasif.
- Pour nettoyer la vitre de la porte du four, n'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou des grattoirs métalliques pointus, ceux-ci peuvent rayer la surface ou endommager la vitre.
- Ne laissez jamais de substances acides (jus de citron ou vinaigre) en contact avec les pièces en acier inoxydables.
- N'utilisez pas un aspirateur haute pression pour le nettoyage de l'unité. · Les lèchefrites/grilles peuvent être lavés avec du détergent neutre

Mise au Rebut Correcte de ce produit

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques dans toute l'UE. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif afin d'éviter tout dommage à l'environnement et la santé humaine. Le recyclage responsable sert à promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour mettre au rebut l'appareil usagé, utilisez les systèmes de recueil et de dévolution ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent amener ce produit vers un recyclage sûr pour l'environnement.