



# MANUAL DE INSTRUÇÕES

INSTRUCTION MANUAL  
LIVRE D'INSTRUCTIONS  
LIBRO DE INSTRUCCIONES



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

[facebook.com/orima.pt](https://facebook.com/orima.pt)



**FORNO ELÉTRICO**  
Built-in Oven | Horno | Four

**OR-40-LX**

#### SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

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

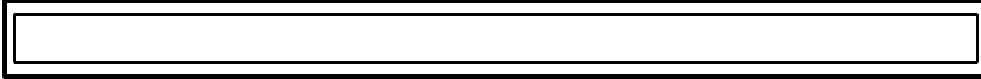
Serviço Pós Venda: Tel.: (+351) 231 467 427  
E: [assistencia@orima.pt](mailto:assistencia@orima.pt)

**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 producto ORIMA. Por favor lea atentamente este manual antes de empezar a usar el aparato.



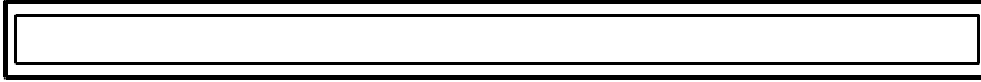
Estimado cliente,

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

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

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



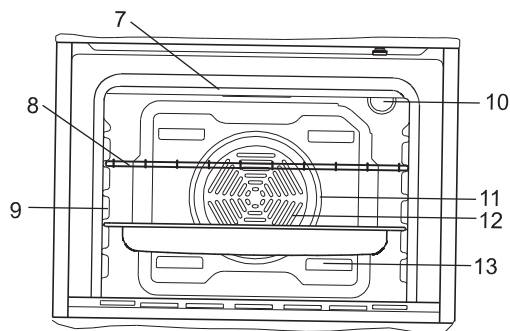
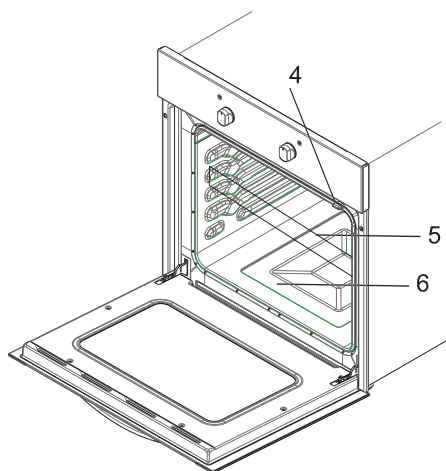
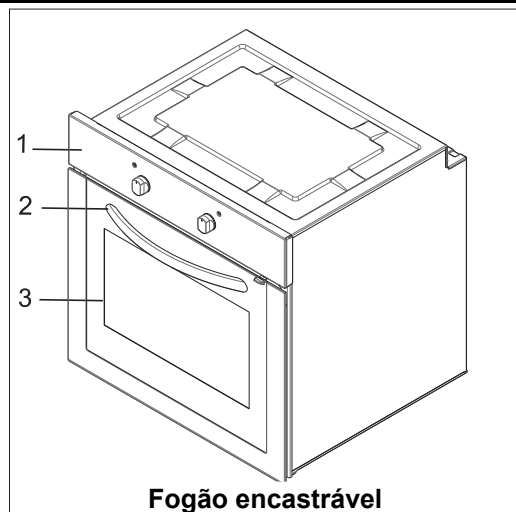


## **ÍNDICE**

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



## PARTE 1: APRESENTAÇÃO E TAMANHO DO PRODUTO



### DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

- 1- Painel de controlo
- 2- Manípulo da porta do forno
- 3- Porta do forno
- 4- Tabuleiro
- 5- Resistência inferior do forno (atrás do tabuleiro)
- 6- Resistência superior do forno (atrás do tabuleiro)

- 8- Grelha
- 9- Suportes
- 10- Lâmpada do forno
- 11- Resistência turbo (atrás do tabuleiro)
- 12- Motor turbo (atrás do tabuleiro)
- 13- Saídas de ar

## 2. AVISOS DE SEGURANÇA

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

### **Advertências gerais de segurança**

- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou com falta de conhecimento e experiência, se forem supervisionadas ou se receberem formação relativamente à utilização do aparelho de uma forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem serem supervisionadas.
- AVISO: O aparelho e as respectivas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Deve tomar as devidas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos devem ser mantidas afastadas a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guardar itens nas superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver fendida, desligue o produto para prevenir a possibilidade de choques eléctricos.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deve tomar as devidas precauções para não tocar os elementos quentes dentro do forno.

- 
- Durante a utilização, as pegas mantidas durante curto período de tempo em utilização normal, podem ficar quentes.
  - Não utilizar agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno porque a superfície pode ficar danificada e o vidro riscado, o que pode resultar na quebra do vidro ou em danos na superfície.
  - Não utilizar um agente de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
  - **AVISO:** Verifique se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para prevenir eventuais choques eléctricos.
  - **CUIDADO:** As partes acessíveis podem estar quentes quando está a cozinhar ou o grelhador está em funcionamento. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.
  - O seu aparelho é produzido de acordo com as normas e regulamentações locais e internacionais aplicáveis.
  - Os trabalhos de manutenção e de reparação devem apenas ser realizados por técnicos de reparação autorizados. Os trabalhos de instalação e reparação que forem realizados por pessoal técnico não autorizado podem constituir um perigo para si. É perigoso alterar ou modificar seja de que modo for as especificações do aparelho.
  - Antes de instalar, verificar se as condições de distribuição local (tipo de gás e pressão de gás ou tensão eléctrica e frequência) e se as regulações do aparelho são compatíveis. As condições de ajuste deste produto estão indicadas na etiqueta.
  - **CUIDADO:** Este aparelho destina-se apenas para cozinhar alimentos e é concebido apenas para uso doméstico interior e não deve ser utilizado para outra finalidade ou para qualquer outra aplicação, seja para uso não-doméstico ou comercial ou para aquecimento de espaços.
  - Não tentar levantar ou deslocar o aparelho puxando pela pega da porta.
  - Para sua segurança, foram aplicadas todas as possíveis medidas de segurança. Uma vez que o vidro pode partir-se, deve ter cuidado quando o está a limpar para evitar fazer riscos. Evitar dar pancadas ou impactos no vidro com acessórios.
  - Assegurar que o cabo de alimentação não fica entalado durante a instalação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, o respectivo agente de serviço ou uma pessoa qualificada para prevenir danos.
  - Quando a porta do forno está aberta, não deixar as crianças subir ou sentar-se na mesma.
- Avisos de instalação**
- Não utilizar o aparelho sem este estar completamente instalado.



- O aparelho deve ser instalado e colocado em funcionamento por um técnico autorizado. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por uma colocação e instalação incorrecta do aparelho efectuadas por pessoas não autorizadas.

- Quando retirar o aparelho da embalagem, verificar se não foi danificado durante o transporte. Se constatar algum dano, não utilizar o aparelho e contactar imediatamente o serviço autorizado de manutenção. Como os materiais utilizados para a embalagem (nylon, agrafos, esponja...etc.) podem causar efeitos nocivos nas crianças, devem ser recolhidos e removidos de imediato.

- Proteger o seu aparelho contra os efeitos atmosféricos. Não o expor à luz solar, chuva, neve...etc.

- Os materiais à volta do aparelho (estrutura de protecção exterior) devem ter capacidade para suportar temperaturas mínimas de 100°C.

#### **Durante a utilização**

- Quando utilizar o forno pela primeira vez, pode surgir um certo odor proveniente dos materiais de isolamento e dos elementos que aquecem. Por isso, antes de utilizar o seu forno, utilize-o vazio na temperatura máxima e durante 45 minutos. Ao mesmo tempo, deve arejar correctamente o local onde o aparelho está instalado.

- Durante a utilização, a superfície exterior e interior do forno ficam quentes. Quando estiver a operar com a porta do forno, afaste-se para evitar o vapor quente que sai do mesmo. Há o perigo de queimaduras.

- Não colocar materiais inflamáveis ou combustíveis, dentro ou junto do aparelho quando este estiver em funcionamento.

- Usar sempre luvas para retirar e substituir alimentos dentro do forno.

- Não deixar o fogão sem vigilância quando cozinhar com óleos sólidos ou líquidos. Podem incendiar-se em condições de aquecimento extremo. Nunca verter água por cima das chamas que forem originadas pelo óleo. Tapar a caçarola ou a frigideira com a respectiva tampa de modo a conter a chama que surgiu nesta situação e desligar o fogão.

- Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, este deve ser completamente desligado. Manter o interruptor principal desligado. E quando não utilizar o aparelho, manter a válvula do gás fechado.

- Assegurar que os botões de controlo do aparelho estão sempre na posição "0" (desligado) quando este não está a ser utilizado.

- Os tabuleiros inclinam-se quando são retirados. Ter cuidado para não derramar líquido quente.

- Quando a porta ou a estufa estão abertas, não deixar nada em cima das mesmas. Porque pode desequilibrar o aparelho ou partir a porta.

- Não colocar objectos pesados ou inflamáveis, ou produtos inflamáveis (nylon, saco de plástico, papel, tecido...etc.) dentro da estufa. Isto inclui os utensílios de cozinha com acessórios de plástico (por ex. pegas).

- Não pendurar toalhas, panos de cozinha ou outros panos no aparelho ou nas suas pegas.

#### **Durante a limpeza e manutenção**

- Desligar o aparelho antes de operações como a de limpeza ou manutenção. Pode fazê-lo depois de desligar o aparelho ou depois de desligar os interruptores principais.

- Não remover os botões de controlo para limpar o painel de controlo.

PARA UMA UTILIZAÇÃO EFICIENTE E SEGURA DO APARELHO, RECOMENDAMOS QUE SEJAM SEMPRE UTILIZADAS AS PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO ORIGINAIS E CONTACTAR APENAS OS NOSSOS SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADOS SE NECESSÁRIO.

## PARTE 3: PREPARAÇÃO PARA A INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

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

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

#### 3.1 LOCAL DE INSTALAÇÃO

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

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

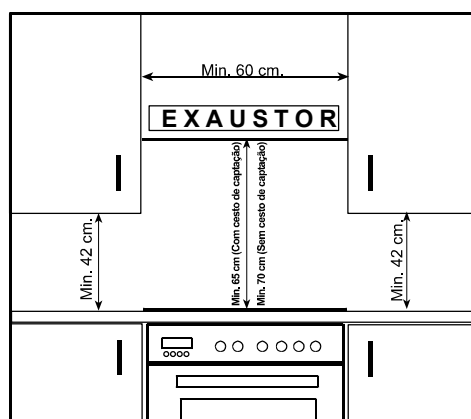
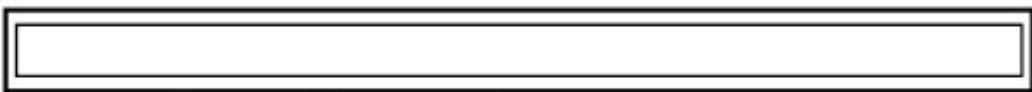
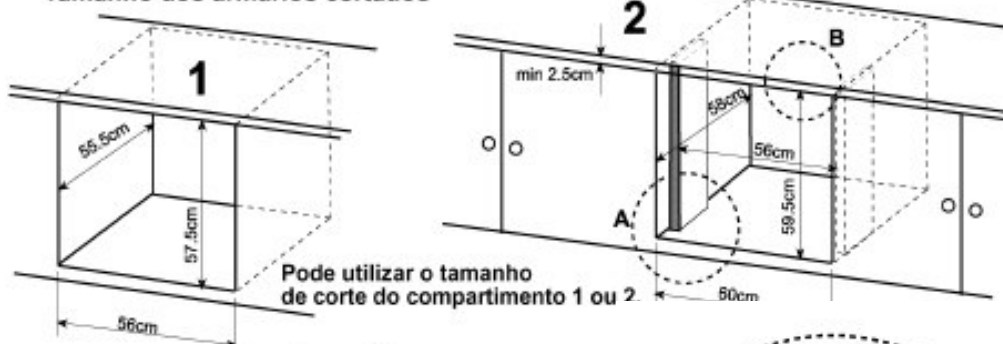


Figura 1

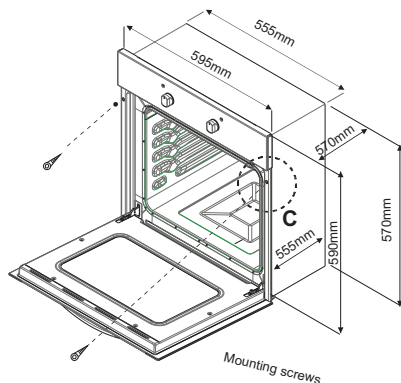


### 3.2 INSTALAÇÃO DO FOGÃO ENCASTRÁVEL

#### Tamanho dos armários cortados

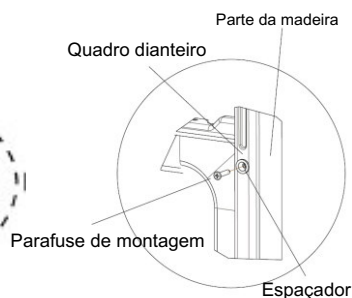
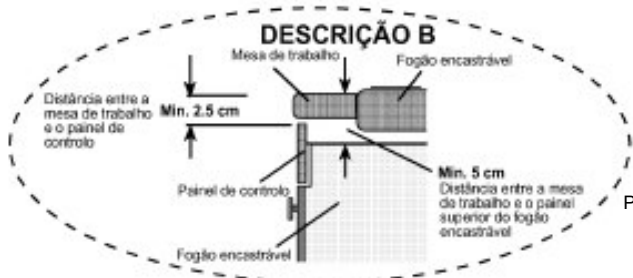


Pode utilizar o tamanho de corte do compartimento 1 ou 2.

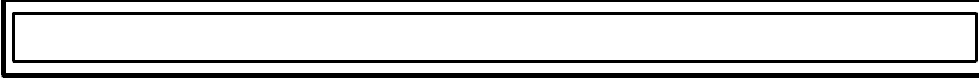


#### Tamanho do produto

#### Parafusos de montagem



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



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

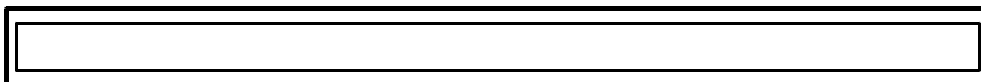
Após ter retirado o fogão da embalagem, verifique se este não está danificado. Se constatar algum dano, não utilize o aparelho e contacte imediatamente o serviço de assistência autorizado.

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

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

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

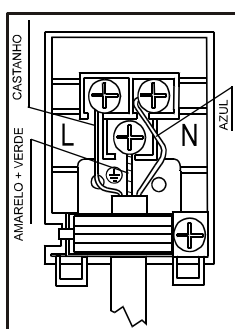
***O fabricante declina qualquer responsabilidade por perdas e danos que resultam do não cumprimento das normas de segurança!***



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

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

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

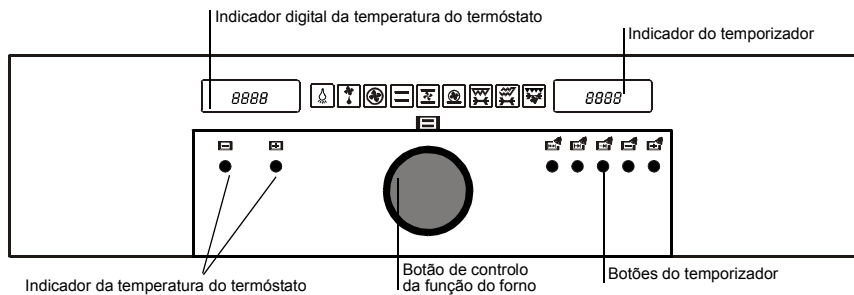
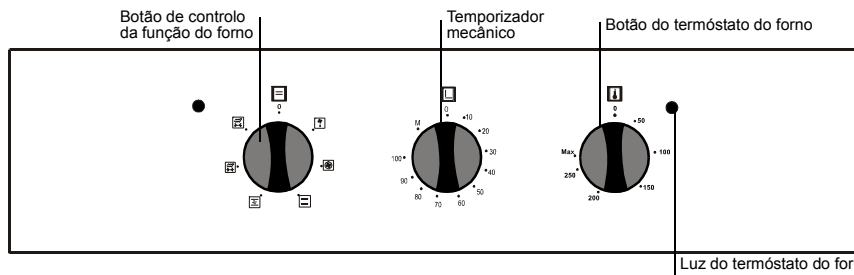
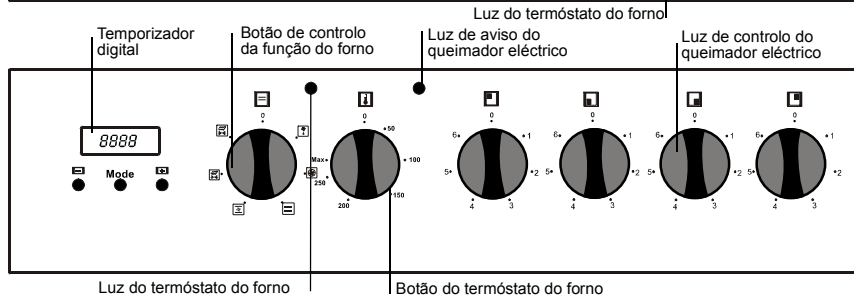
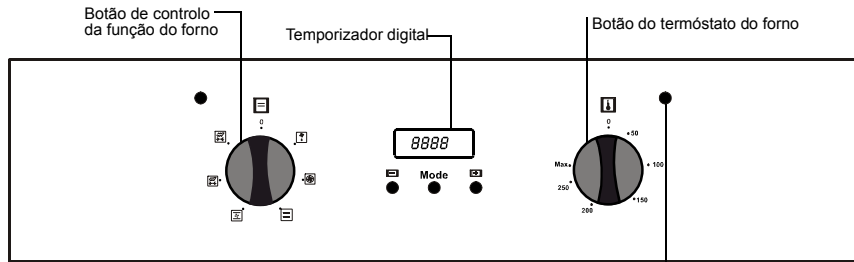


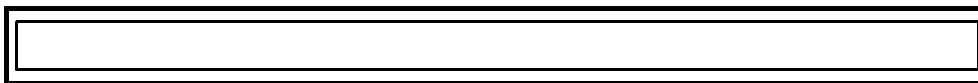
### 3.6 RECOMENDAÇÕES GERAIS E PRECAUÇÕES:

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

# PARTE 4: UTILIZAÇÃO DO FOGÃO

## 4.1 PAINÉIS DE CONTROLO:





#### 4.5 UTILIZAÇÃO DO FORNO:

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

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

##### Botão do termóstato do forno:

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

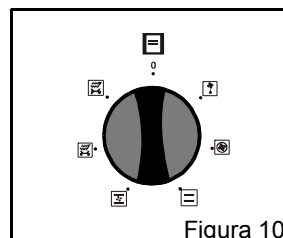


Figura 10

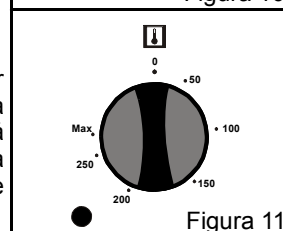


Figura 11

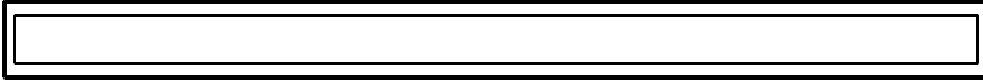













Tabela 1

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

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

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



##### Descongelação:

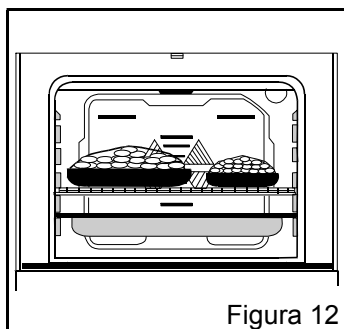


Figura 12

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



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

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

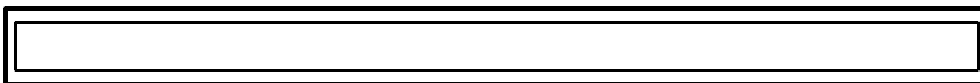
Após a cozedura, desligue o botão de controlo da função do forno e o botão do termóstato e cancele o programa do temporizador se disponível. Retire os alimentos do forno, coloque-os num lugar seguro e deixe arrefecer o forno com a porta aberta. Como o forno está quente, **não deixe as crianças aproximar-se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



##### Ventilador turbo:

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

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



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

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



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

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

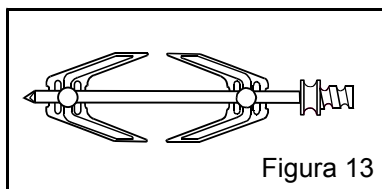
Regule o botão do termóstato do seu forno na temperatura recomendada na tabela de cozedura de acordo com o tipo de cozinhado que vai efectuar. Coloque o botão do forno no símbolo desta função, regule o temporizador do forno no tempo recomendado para a cozedura e deixe pré-aquecer o forno durante 10 minutos.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

**Adequado para um só tabuleiro.**

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



**Grelhador e assador:**

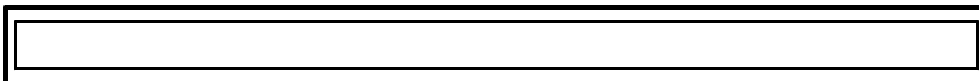


Esta função é utilizada para grelhar, assar e assar com um espeto. Para assar, utilize o espeto (Figura 13). Para grelhar, coloque os alimentos em cima da grelha e a grelha no suporte mais alto. Coloque um tabuleiro no nível 3 e pode começar a operação. O tabuleiro colocado no terceiro nível recolhe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

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

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

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



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



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

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

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

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



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

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

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

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

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



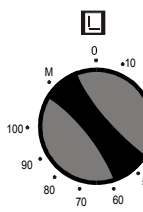
#### **Ventilador turbo e elemento de aquecimento inferior:**

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

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

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

#### **4.7 UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR MECÂNICO:**

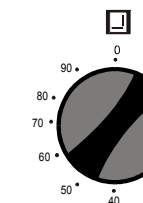
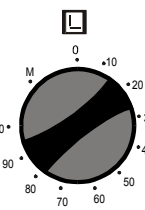


##### ***Operação manual***

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

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

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

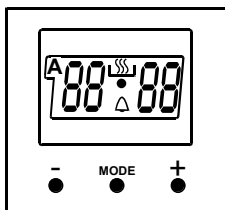


##### **Temporizador Mecânico**

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

#### **4.8 UTILIZAÇÃO DO TEMPORIZADOR DIGITAL:**

##### **Definição da hora:**

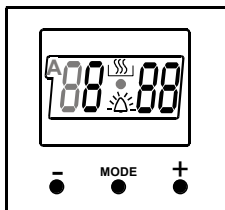


A hora deve ser definida antes da utilização do forno. O símbolo (A) e os três "0" do ecrã estão a piscar. Carregue nos botões (+) e (-) em simultâneo. O símbolo (A) aparecerá no ecrã. O ponto no meio do ecrã também piscará. Utilizando os botões (+) e (-), defina a hora enquanto o ponto está a piscar.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

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

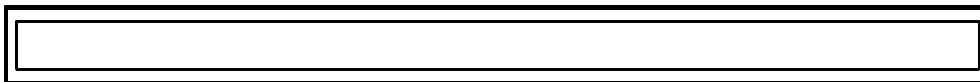
**🗨️ Caso haja um corte eléctrico, deve novamente definir a hora.**

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



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

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



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

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

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

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

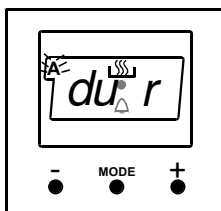


Figura 15

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

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

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

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

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

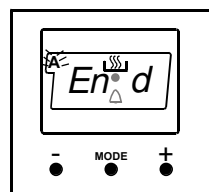


Figura 15

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

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


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

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

**Programação completamente automática.**

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



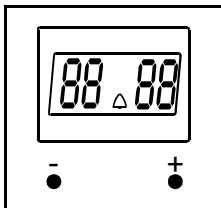
Carregue no botão MODE até “stop” aparecer no ecrã do temporizador. Quando “stop” aparecer no ecrã do temporizador, o símbolo (A) começará a piscar. Defina o tempo de cozedura utilizando os botões (+) e (-) enquanto o temporizador está nesta posição. Um certo tempo após o ajuste, a hora aparecerá no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

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

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

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

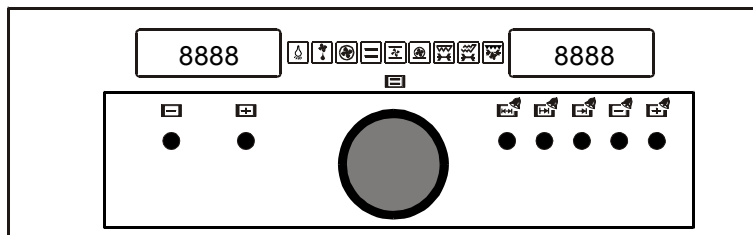
O forno começará a funcionar na hora calculada por dedução do tempo de cozedura ao tempo de fim de cozedura e parará no tempo de fim de cozedura definido. O temporizador emitirá um som de aviso e o símbolo (A) começará a piscar. Após ter colocado o botão do forno e o botão do termóstato do forno na posição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

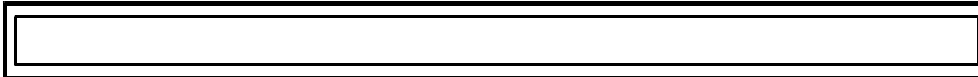


**Temporizador Digital**

Carregue em simultâneo nos botões + e - do temporizador digital. O ecrã começará a piscar e poderá então ajustar o tempo utilizando os botões + e -.  
Quando carregar nos botões + ou - após ter ajustado o tempo, o símbolo ( $\Delta$ ) será visualizado e o tempo desejado será ajustado. No fim do período de tempo, o temporizador emitirá um bip mas o fogão continuará a funcionar. Para desligar o fogão, deve colocar o interruptor e o termóstato do fogão na posição de desligação.

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





### **Seleção da função do forno:**



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

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


### **Ajuste da hora:**

A hora deve ser definida antes da utilização do forno.

Os três zeros começarão a piscar no ecrã da direita.



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


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

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


### **Ajuste do temporizador:**

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

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

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

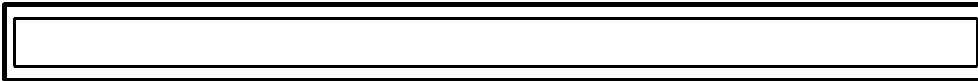
** Pode definir um período entre 0 e 24.**

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


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



### **Programação semi automática:**

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



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


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

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


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

#### Programação completamente automática:

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

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

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

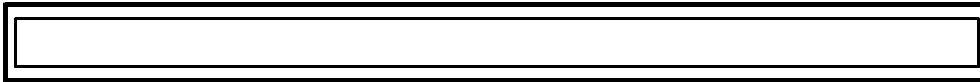
Carregue no segundo botão a partir da esquerda com o símbolo  no ecrã do temporizador. A hora aparecerá no ecrã com o tempo de cozedura definido. Pode definir a hora desejada para parar o forno utilizando os botões (+) e (-).

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

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

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

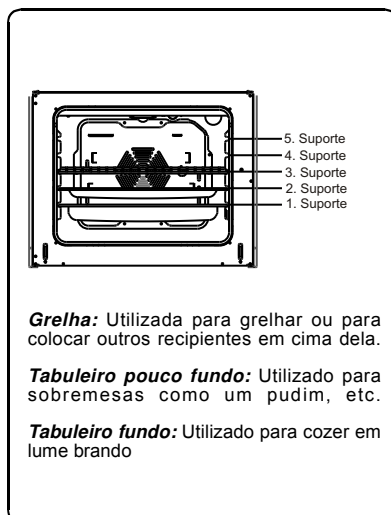
\* Cozinhado com espeto

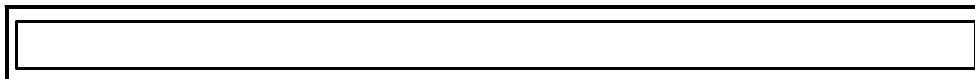


### **Acessórios utilizados no forno:**

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

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





Manípulo do espeto    Orifício de inserção do espeto    Tampa do orifício de inserção do espeto  
Extremidade do espeto

espeto

Tabuleiro no primeiro suporte    Grelha do espeto no terceiro suporte

Manípulo do espeto    Suporte do espeto

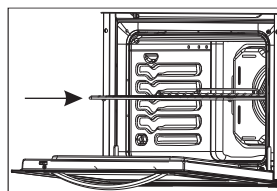
Tabuleiro no segundo suporte    Orifício de inserção do espeto    espeto

### Utilização dos acessórios do assador

Introduza o espeto na carne e bloqueia-a com os grampos, insira a extremidade do espeto no orifício situado no painel traseiro da cavidade e verifique se o espeto está bem apoiado no quadro e no suporte do motor. Deve primeiro rodar a tampa que está à frente do orifício de inserção do espeto para o lado, como indicado nas figuras. Em seguida, fixe o espeto na grelha do espeto (colocada no terceiro nível) ou no suporte do espeto (colocado nos orifícios do tabuleiro). Retire o manípulo do espeto e feche a porta do forno. O manípulo deve ser utilizado para retirar os alimentos após os ter assados.

***Certifique-se de que o forno não está em funcionamento quando está a realizar estas operações.***

AVISO - Colocar cuidadosamente a grelha num dos suportes correspondentes da cavidade do forno e empurre a mesma até ao fim.



### **5.1 LIMPEZA:**

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

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

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

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

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

### **5.3 MANUTENÇÃO:**

#### **Substituir a lâmpada**

Esta operação deve ser efectuada pelo serviço autorizado.

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

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

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

**se o forno não funciona;**

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

**Se o forno não aquece;**

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

**a lâmpada do forno não se acende;**

Verifique a corrente eléctrica.

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

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

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

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

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

**para transportar;**

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

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

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

Fixe também a porta do forno às paredes laterais.

**Se não tem a embalagem de origem;**

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




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

FR

***Orima***<sup>®</sup>

**NOTICE D'INSTALLATION ET  
D'UTILISATION DU FOUR  
ENCASTRABLE**

**OR40LX**



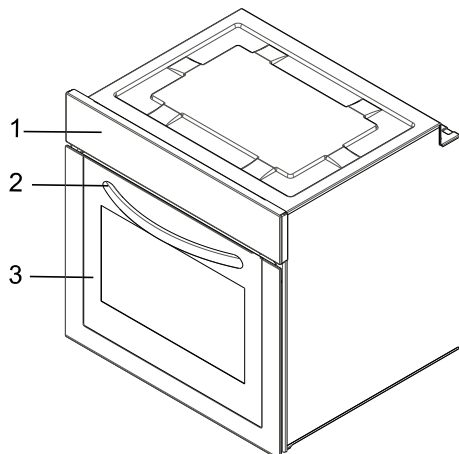
**Chère cliente, cher client,** Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a soigneusement été testée. Ce manuel contient toutes les informations nécessaires pour utiliser cet four conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité. Avant de commencer à utiliser votre four, nous vous suggérons de lire cette notice qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, l'entretien et l'utilisation. Pour le montage de votre four, contactez un technicien qualifié.

---

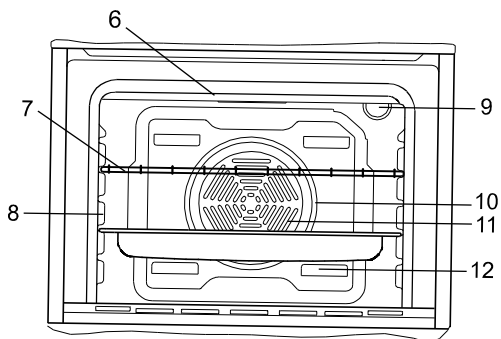
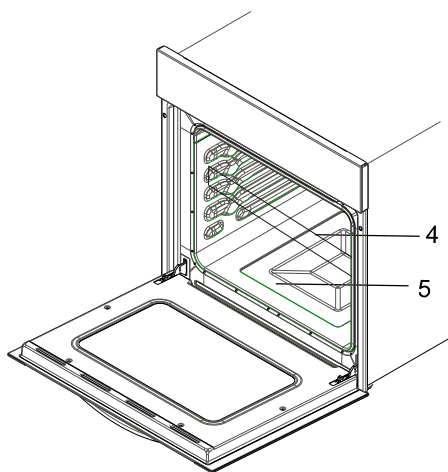
## **Table des matières**

- 1-Présentation et dimensions du four**
- 2-Avertissements**
- 3-Préparation pour l'installation et l'utilisation**
- 4-Utilisation du four**
- 5-Nettoyage et entretien du four**
- 6-Service après-vente et transport**

## PARTIE 1 : PRÉSENTATION ET DIMENSIONS DU FOUR



**Four encastrable**



### LISTE DES ELEMENTS DU FOUR :

- 1- Panneau de commande
- 2- Poignée
- 3- Porte du four
- 4- Lèche frite
- 5- Résistance inférieure
- 6- Résistance supérieure
- 7- Grille

- 8- Supports
- 9- Lampe du four
- 10- Elément de chauffage chaleur
- 11- Ventilateur (derrière la tôle)
- 12- Sortie air pulsé

## PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIÈREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NÉCESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

### Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations au risque de vous exposer à un danger comme une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- Pour les appareils électriques : La sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié.
- **ATTENTION:** Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

. **AVERTISSEMENT:** Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

. **MISE EN GARDE:** Danger de feu: Ne jamais placer d'objets sur la plaque de cuisson.

. **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

- . **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- . **AVERTISSEMENT:** Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution. Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- . Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- . Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- . Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé. Votre appareil de cuisson ne doit jamais être

branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

. Pour empêcher le basculement de votre appareil de cuisson, des fixations de stabilisation doivent être installés. Si votre appareil de cuisson est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas. **MISE EN GARDE:** Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four fonctionne, il ne faut absolument pas toucher les éléments chauffants (résistances) du four, car il y a un risque très important de brûlure.

• Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

• Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson et pendant un certain temps après son utilisation.

. N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des

surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Évitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

**. MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

**. MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

• Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

• Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.

• Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé)

• Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le

surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Évitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).

**. MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

**. MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

• Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

• Lors des nettoyages pyrolytiques, les grilles de four, les étagères et les grilles, ou tout autre accessoire doivent être enlevés avant le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle pyrolyse.

• Utiliser uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé)

• Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipé) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous aussi que la câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le

câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écartier tout danger.

• Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement). En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

### **Avertissements d'installation**

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.
- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage)
- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.
- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
- Les conditions d'ajustement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (Uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).  
Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz en bouteille propane, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson gaz). Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson

### Lors de l'utilisation

- Lors de la première mise en marche de votre appareil de cuisson (au niveau du four), il se produira une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce dans laquelle est installé votre appareil de cuisson est bien ventilée.
- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes du four deviennent chaudes. Au moment de l'ouverture de la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui va alors se dégager du four : il peut y avoir des risques de brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Toujours utiliser des gants de cuisine pour mettre ou retirer les plats de cuisson du four.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.  
Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essayez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veuillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz) lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet, sinon quand vous tirerez sur les grilles, elles pourront s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les ustensiles de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

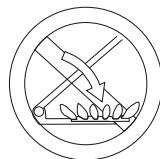
• Certains appareils de cuisson avec four électrique sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices entre la porte du four et le bandeau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

• **ATTENTION:** L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits de la combustion gaz dans la pièce au sein de laquelle est installée votre appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, laissez les ouvertures ouvertes ou bien installez un dispositif de ventilation mécanique (genre hotte aspirante mécanique. Pour les appareils de cuisson avec énergie électrique, la cuisson produira aussi de l'humidité et des odeurs. Il sera nécessaire d'installer aussi un dispositif de ventilation mécanique

## PARTIE 2 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. Ne jamais utiliser le grill gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson gaz avec grill gaz).
- Si vous utilisez le grill électrique (suivant modèle), la porte du four devra être fermée (pour les appareils de cuisson avec four électrique).

**ATTENTION:** Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur. Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir



- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous-four est ouvert, ne rien poser dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).
- Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).
- Ne séchez pas de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

### **Pendant le nettoyage et l'entretien**

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en le débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal. Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

## **PARTIE 3 : PRÉPARATION POUR L'INSTALLATION ET L'UTILISATION**

Ce four moderne, fonctionnel et pratique a été conçu avec des matériaux de première qualité, il saura vous satisfaire au mieux. Lisez cette notice où vous trouverez tous les conseils pratiques pour obtenir d'excellents résultats et n'avoir aucun problème dans le futur. Les informations ci-dessous sont nécessaires pour l'installation et les opérations de service. Ces informations doivent aussi être lues par le technicien qui va installer l'appareil.

### ***CONTACTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIE POUR L'INSTALLATION DU FOUR***

#### **3.1. CHOIX DE L'ENDROIT D'INSTALLATION**

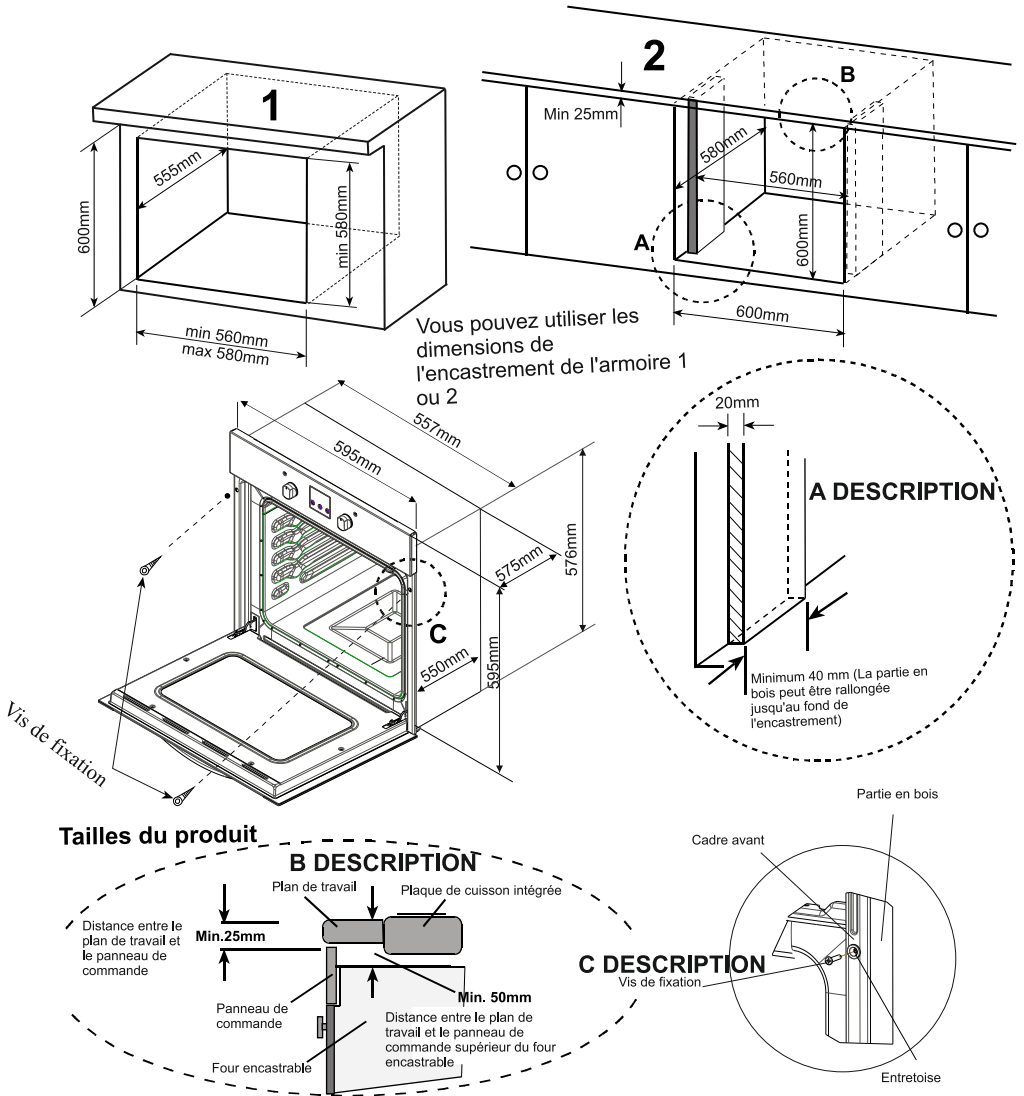
**Vous devez considérer certains facteurs quand vous choisissez l'endroit où vous allez installer le four. Suivez les recommandations ci-dessous afin d'éviter tout problème et toute situation dangereuse!**

- Quand vous choisissez l'endroit, il ne doit y avoir aucun matériau inflammable à proximité, comme des rideaux, des habits imperméables, etc., qui s'enflamment très rapidement.
- Le meuble où sera positionné le four (ainsi que les meubles à proximité) doivent être fabriqués avec des matériaux résistant à des températures supérieures à 90°C.

Pour faire une installation correcte, vous devez éviter le contact du four avec des parties électriques. L'installation du four près d'un réfrigérateur ou d'un congélateur n'est pas recommandée. La performance des appareils mentionnés ci-dessus sera affectée à cause de la chaleur qui émane du four. Après avoir retiré le four de l'emballage, vérifiez si le four n'est pas endommagé. Si le four est endommagé, vous ne devez pas l'utiliser et vous devez contacter immédiatement le service après vente.

## 3.2. INSTALLATION DU FOUR ENCASTRABLE

### Dimensions de l'encastrement de l'armoire

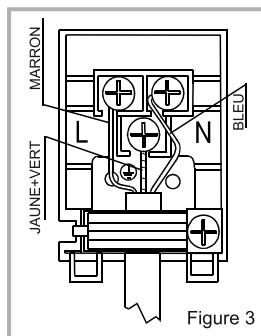


Introduisez le four dans l'armoire en le poussant vers l'avant. Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Lorsque le cadre du four touche la partie en bois, serrez les vis.

### 3.3. BRANCHEMENT ET SECURITE DU FOUR ENCASTRABLE

**Vous devez suivre les instructions suivantes pendant le branchement :**

- Le câble de terre (jaune/vert) doit être branché sur la vis qui a le symbole terre. Le branchement du câble d'alimentation doit être effectué selon la Figure n°3. S'il n'y a aucune prise de terre conforme aux normes en vigueur sur votre installation électrique existante, contactez votre électricien. La ligne électrique alimentant votre four à partir du compteur; doit obligatoirement être équipée d'un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3mm (puissance 20A, type de fonctionnement à retardement)
- La prise de terre doit être au plus proche du four. Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec la surface chaude du produit.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après vente qui est seul habilité à le remplacer.
- Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation du type H05W-F.
- Un branchement incorrect peut endommager l'appareil. Ce type de dommage ne sera pas couvert par la garantie.
- Ce four ne doit pas être installé sur une prise de courant avec une minuterie extérieure, un programmateur un système de commande à distance séparé.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous une tension de 220-240V. Si le courant que vous utilisez n'a pas la même valeur que celle-ci, contactez immédiatement le service après vente.



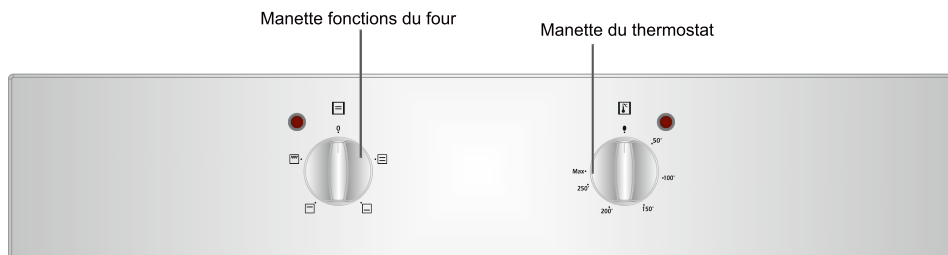
### 3.4. RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES ET PRÉCAUTIONS

- Votre four a été conçu en respectant les normes de sécurité des appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées par des techniciens qualifiés. Les opérations d'installation et de réparation qui ne respecteraient pas ces consignes peuvent être dangereuses.
- Les surfaces extérieures chauffent quand l'appareil est utilisé. Les éléments qui chauffent la surface intérieure du four et la vapeur qui est évacuée sont extrêmement chauds. Ces éléments seront chauds pendant un certain temps même si le four est arrêté. Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.
- Pour cuisiner dans votre four, vous devez régler les manettes de fonction et de de température ainsi que le programmateur, sinon le four ne fonctionnera pas.
- Quand la porte du four est ouverte, ne placez rien sur celle-ci. Vous pouvez déséquilibrer le four ou casser la porte.
- Débranchez le four quand il n'est pas utilisé.
- Protégez votre four contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière etc...

## PARTIE 4 : UTILISATION DU FOUR

### 4.1 BANDEAU DE COMMANDE

#### Four encastrable



### 4.2. UTILISATION DU FOUR

#### Manette sélection fonctions du four:

Pour sélectionner les fonctions du four (Figure 4), (explication dans la page suivante, tableau 1). Vous devez positionner la manette sélection de fonction sur la position de votre choix. Sinon la fonction sélectionnée ne fonctionnera pas.

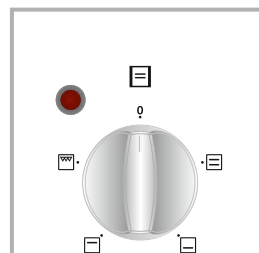


Figure 4

#### Manette thermostat du four:

Après avoir sélectionné une fonction, sélectionnez la température désirée. La température réglée s'affiche à l'écran. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez indiquée, le thermostat arrêtera les résistances et la lumière de ce thermostat s'éteindra. Quand la température redescendra en dessous de la valeur indiquée, le thermostat connectera à nouveau les résistances et la lumière du thermostat s'allumera de nouveau.

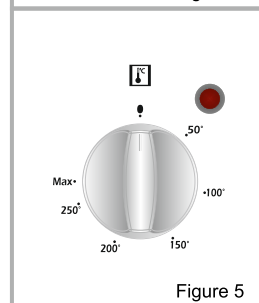


Figure 5

### 4.3. UTILISATION DE LA MANETTE SELECTION FONCTIONS DU FOUR

Les fonctions disponibles décrites ci-dessous varient selon le modèle.



#### **Convection naturelle (Sole + Voute) Cuisson uniforme :**

Dans ce type de cuisson appelé convection naturelle, la chaleur qui émane des résistance inférieure et supérieure garantit la cuisson de la partie inférieure et supérieure des aliments que vous êtes en train de cuisiner.

Positionnez la manette de fonction sur le symbole "Convection naturelle" et réglez la manette du thermostat à la température désirée (voir tableau de cuisson).. Après avoir effectué un préchauffage de 10 minutes, mettez les aliments dans le four. Laissez cuire les aliments dans le récipient adéquat pendant le temps recommandé. Cette fonction est idéale pour cuire les **gâteaux, pâtes au four, lasagne, pizza.**

Après la cuisson, remettez sur la position "0" les 2 manettes (fonctions du four et thermostat) et remettez le programmeur en position manuelle (en cas de cuisson avec programmation) . Retirez les aliments du four, placez-les dans un endroit sûr et laissez refroidir le four en laissant sa porte ouverte.

**Comme le four est chaud, ne laissez pas les enfants s'en approcher.**



#### **Fonction de chauffage inférieur**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage inférieur commencera à fonctionner.

La fonction de chauffage inférieure est idéale pour cuire les pizzas, dans la mesure où la chaleur monte depuis le fond du four et chauffe la nourriture. Cette fonction convient au chauffage des aliments plutôt qu'à leur cuisson.



#### **Fonction de chauffage supérieur**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage supérieur commencera à fonctionner.

Dans ce type de cuisson, la chaleur émanant de l'élément chauffant supérieur cuit la partie supérieure de l'aliment. La fonction de chauffage supérieur est idéale pour faire frire la partie supérieure des aliments déjà cuits et pour le chauffage des denrées.



## **Fonction Gril**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four seront allumés, et l'élément de chauffage du gril commencera à fonctionner.

La fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utiliser les étagères supérieures du four. Brossez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher aux aliments de coller et mettez les aliments au centre de la grille. Mettez toujours une plaque en dessous pour recueillir des gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Avertissement:** Quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190°C.

RECETTES	TURBO (CHALEUR TOURNANTE)			SOLE-VOUTE			SOLE-VOUTE-CHALEUR BRASSEE			GRILL		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Période de cuisson (min)
Milles-feuilles	170 - 190	1 - 2 - 3	35 - 45	170 - 190	1 - 2	35 - 45	170 - 190	1 - 2	25 - 35			
Gâteau	150 - 170	1 - 2 - 3	30 - 40	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Biscuit	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35	170 - 190	1 - 2	30 - 40	150 - 170	1 - 2 - 3	25 - 35			
Boulettes de viande grillée										200	4	10 - 15
Aliment aqueux	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Poulet				200	1 - 2	45 - 60	200	1 - 2	45 - 60	200	*	50 - 60
Côtelette										200	3 - 4	15 - 25
Bifteck										200	4	15 - 25
Gâteau cuit avec deux plaques	160 - 180	1 - 4	30 - 40									
Pâte cuite avec deux plaques	170 - 190	1 - 4	35 - 45									

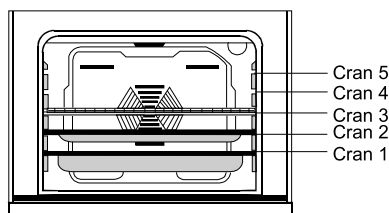
\* Utiliser le tournebroche...

## Accessoires du four

Votre four est livré (suivant modèle) avec des plaques, lèche-frites, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible du produit. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés.

Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèche-frite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage.

La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur. Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat, et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent. Si vous vous servez du grill dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis avec la plaque correspondante (si votre matériel comprend ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèche-frite sur l'un des deux gradins du bas pour recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèche-frite. Attention, ne jamais poser la lèche-frite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four. Quand vous utilisez le grill, utilisez les gradins 3 et 4 et huilez la grille pour que les aliments à griller ne collent pas à la grille.

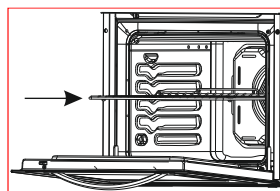


**Grille :** Utilisée pour la fonction grill ou pour y poser divers récipients autres que la lèche-frite de cuisson.

**Lèche-frite à petit fond :** Utilisé pour la cuisson de pâtisserie telle que les flans, etc.

**Lèche-frite à grand fond :** Utilisé pour les cuissons lentes.

AVERTISSEMENT – Placer la grille correctement dans une glissière du four, et poussez jusqu'au bout



## PARTIE 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

### 5.1 Nettoyage

Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient éteintes et que l'appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage.

***Important : débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.***

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas des crèmes caustiques, des poudres nettoyantes abrasives, des éponges abrasives ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces.

***Utilisez des produits en crème ou liquides qui ne contiennent pas ces particules.***

***Au cas où les excédents de liquides ayant coulé dans votre four brûleraient, l'émail pourrait être abîmé.***

***Nettoyez immédiatement les liquides ayant coulé. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.***

#### Nettoyage de l'intérieur du four

Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs secs ou en poudre.

Pour un nettoyage complet, vous pouvez utiliser la fonction pyrolyse, après avoir enlevé préalablement tous les résidus alimentaires et tous les accessoires ( grille, lèche frite, récipient, etc.)

### 5.2 Entretien

#### Changement de l'ampoule

Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien agréé.

**Débranchez le four** et vérifiez qu'il est froid. Retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C (spécifique four 230V, 25 Watts, Type E14) à la place de l'ancienne ampoule. Remettez le couvercle en verre de la lampe en plac

## PARTIE 6 : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT

### 6.1 Avant de contacter le Service après vente

#### Si le four ne fonctionne pas :

- Vérifiez que le four est bien branché
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Pour les modèles équipés d'un minuteur, celui-ci n'est pas sur la position « Manuelle »
- Pour les modèles équipés d'un programmeur, celle-ci n'est peut être pas réglée.

#### Si le four ne chauffe pas :

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de thermostat du four.

#### Si la lampe intérieure ne s'allume pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée
- Vérifiez si l'ampoule est défectueuse. Si tel est le cas, changez-la en suivant les indications fournies ci-dessus.

#### Cuisson (si la voûte et la sole ne cuisent pas de manière identique) :

- Contrôlez les emplacements des grilles, le temps de cuisson et la position du thermostat

#### Si vos problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après vente

### 6.2 Information relative au transport

Si vous avez besoin de transporter le four, gardez l'emballage original du produit et transportez-la dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que la lèche frite et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four au cours du transport. Scotchez également la porte du four aux parois latérales.

#### Si vous n'avez pas l'emballage original :

Prenez des mesures afin de protéger les surfaces externes (verre et surfaces peintes) du four contre les éventuels coups.

## ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager.

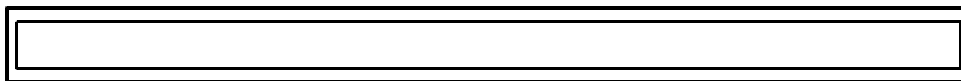
Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Estimado cliente:

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

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

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

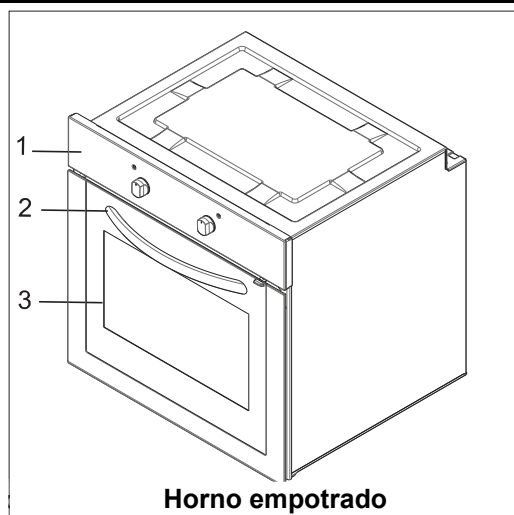


## ÍNDICE

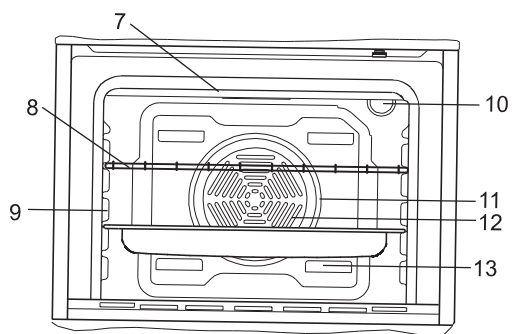
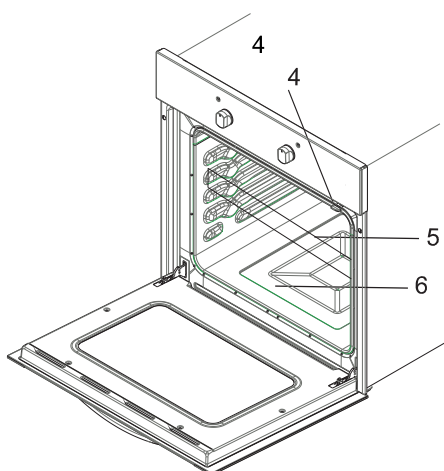
- 1-Presentación y tamaño del producto
- 2-Avisos de seguridad
- 3-Preparación para instalación y uso
- 4-Cómo utilizar el horno
- 5-Limpieza y mantenimiento del horno
- 6-Reparaciones y transporte



## PARTE 1: PRESENTACIÓN Y TAMAÑO DEL PRODUCTO



Horno empotrado



### LISTA DE COMPONENTES:

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

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

## 2. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA ESTE MANUAL DETENIDA Y COMPLETAMENTE ANTES DE UTILIZAR LA COCINA;  
GUÁRDELO PARA CONSULTARLO CUANDO SEA NECESARIO.  
ESTE MANUAL SE HA REDACTADO PARA MÁS DE UN MODELO. SU COCINA PODRÍA NO  
TENER ALGUNAS DE LAS FUNCIONES EXPLICADAS EN ÉL. PRESTE ATENCIÓN A LAS  
EXPLICAICONES QUE TENGAN ILUSTRACIONES MIENTRAS ESTÉ LEYENDO EL MANUAL DE  
INSTRUCCIONES.

### Advertencias Generales de Seguridad

- Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años, personas con discapacidades mentales, físicas y sensoriales, e incluso personas con falta de experiencia/conocimiento, siempre y cuando se les vigile o instruya en el uso del mismo, de modo seguro y que entiendan los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán limpiar ni realizar el mantenimiento del mismo sin vigilancia.
- ADVERTENCIA: El aparato se calienta durante su uso, así como también se calientan sus partes accesibles. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores. Mantenga alejados a los menores de 8 años, a menos que los vigile constantemente.
- ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no guarde cosas sobre la superficie de cocción.
- ADVERTENCIA: En caso de que la superficie esté agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante temporizadores externos ni sistemas de control a distancia.
- El aparato se calienta durante su uso. Debe tenerse cuidado de no tocar los calentadores del interior del horno.



- Los mangos sostenidos por poco tiempo se pueden calentar durante el uso.
- No utilice detergentes abrasivos ni estropajos de metal para limpiar el vidrio de la puerta del horno ni ninguna otra superficie del horno, pues se puede rayar, y con ello puede dar lugar a la rotura del mismo.
- No utilice aparatos de vapor para la limpieza del aparato.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la bombilla; con ello evitará la posibilidad de cualquier descarga eléctrica.
- **ATENCIÓN:** Cuando el gratinador o el grill estén usándose, es posible que las piezas estén calientes. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

- El aparato se fabrica de acuerdo con las normas locales e internacionales, así como con los reglamentos aplicables.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos de mantenimiento autorizados. Podría correr riesgos si realiza la instalación o reparación una persona que no pertenezca al servicio técnico oficial. Es peligroso alterar o modificar las características del aparato en modo alguno.
- Antes de instalar la encimera, asegúrese de que sean compatibles las condiciones de la instalación del gas (tipo de gas, presión del gas, o tensión y frecuencia eléctrica), así como los ajustes del aparato. En la etiqueta correspondiente aparecen indicados los valores de ajuste del aparato.
- **ATENCIÓN:** Este producto está destinado únicamente al uso doméstico en interiores, no debiendo utilizarse para ningún otro propósito ni ninguna otra aplicación, como un uso no doméstico o su uso en un entorno comercial.
- No trate de levantar o mover el aparato tirando del asa de la puerta.
- Se han tomado todas las medidas posibles para garantizar su seguridad. El vidrio puede romperse; tenga cuidado al limpiarlo para no rallarlo. No golpee el vidrio con los accesorios.
- Asegúrese de que el cable de corriente no se dañe ni retuerza durante la instalación. Si el cable de corriente está dañado, debe acudir al fabricante, distribuidor, servicio técnico o similares personas capacitadas, para poder reemplazarlo y evitar así cualquier peligro.
- Cuando la puerta delantera está abierta, no permita que los niños se suban a la puerta o se sienten sobre ella.

**Advertencias sobre la Instalación**

- No utilice el horno hasta que esté totalmente instalado.
- La instalación y la puesta en marcha de este aparato debe realizarla un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño provocado por una instalación incorrecta o llevada a cabo por personal no autorizado.



- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no se haya dañado durante el transporte. En caso de que encuentre un defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. Los materiales utilizados para el embalaje (nylon, grapas, corchos, etc...) pueden ser perjudiciales para los niños; por tanto, deben recogerse y desecharse de inmediato.

- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo, etc.

- Los muebles y materiales anexos al aparato deberán estar preparados para soportar temperaturas mínimas de 100°C.

#### **Durante el uso**

- Cuando utilice el horno por primera vez, habrá un cierto olor producido por los materiales aislantes y calentadores. Por esta razón, y antes de usar el horno, hágalo funcionar en vacío y a máxima temperatura durante 45 minutos. Al mismo tiempo, necesita ventilar correctamente el lugar donde se encuentra instalado el horno.

- Tanto las partes internas como externas del horno se calientan durante su uso. Dé siempre un paso atrás cuando abra la puerta del horno, a fin de permitir que salga cualquier acumulación de vapor o calor. Existe el riesgo de quemaduras.

- No coloque materiales inflamables ni combustibles en, ni cerca de, el aparato cuando lo esté utilizando.

- Utilice siempre guantes de horno para quitar y volver a colocar los alimentos en el mismo.

- No deje el aparato sin vigilancia cuando esté cocinando con grasas sólidas o aceites. Pueden prenderse fuego por el calor extremo. Nunca vierta agua sobre llamas causadas por aceites o grasas. Tape la olla o la sartén con su tapa para detener las llamas provocadas en esta situación y apague el fuego.

- Desenchufe el aparato si no va a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo. Mantenga apagado el mando principal. Cuando no vaya a usar el aparato, mantenga cerrada la llave de paso del gas.

- Asegúrese de que los mandos de la cocina estén siempre en la posición "0" (apagado) cuando no la esté utilizando.

- Las bandejas se inclinan al tirar de ellas. Tenga cuidado de no derramar los líquidos calientes.

- Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no introduzca nada en ellos. Puede desequilibrar el aparato o romper la tapa.

- No introduzca objetos pesados ni inflamables (p. ej. nylon, bolsas de plástico, papel, ropa, etc.) dentro del cajón inferior. Esto incluye recipientes con accesorios de plástico (por ejemplo, asas).

- No cuelgue toallas, paños ni trapos en el aparato ni en sus tiradores.

#### **Durante la limpieza y el mantenimiento**

- Apague siempre el aparato antes de limpiarlo o realizar cualquier tarea de mantenimiento. Podrá hacerlo tras apagar el aparato, o desconectar éste de la corriente.

- No quite las perillas de los mandos para limpiar la banda frontal.

POR EFICIENCIA Y SEGURIDAD DEL APARATO, LE RECOMENDAMOS QUE SIEMPRE UTILICE PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES Y QUE EN CASO DE NECESIDAD SÓLO SE PONGA EN CONTACTO CON UN SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA AUTORIZADO.

## PARTE 3: PREPARACIÓN PARA INSTALACIÓN Y USO

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

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

### 3.1 CÓMO ELEGIR UN LUGAR PARA EL HORNO

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

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

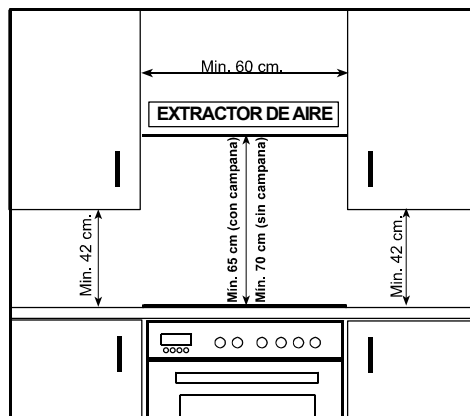
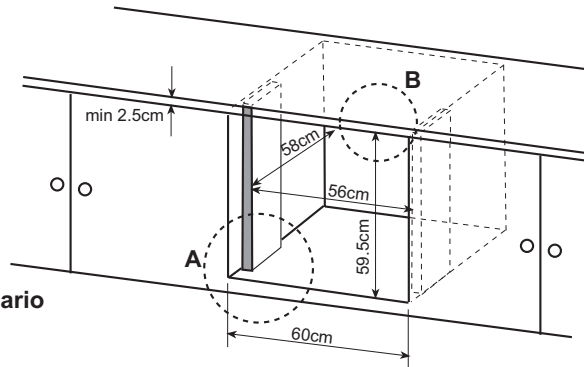
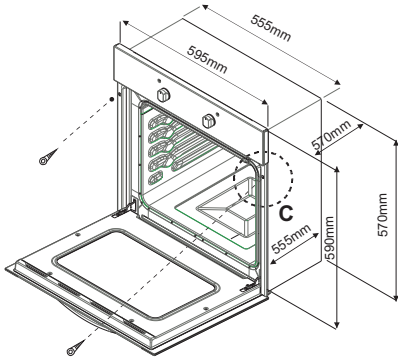


Figura 1

### 3.2 INSTALACIÓN DEL HORNO EMPOTRADO



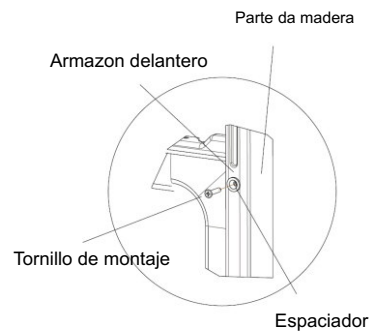
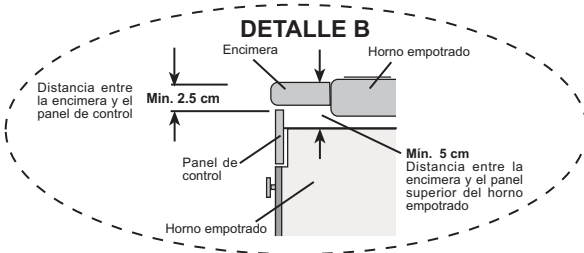
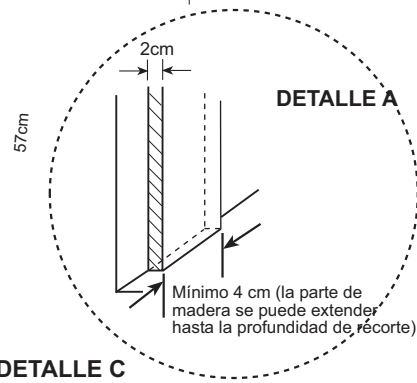
Tamaños de recorte del armario



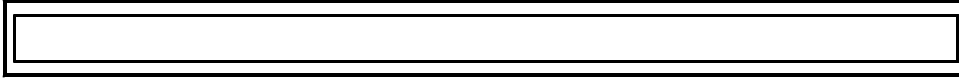
Tamaños del producto

Tornillos de montaje

DETALLE C

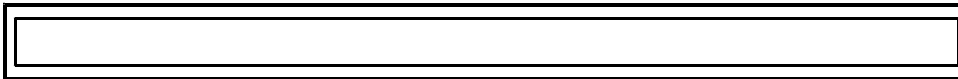


Inserte el horno en el gabinete empujándolo hacia delante. Abra la puerta del horno e inserte 2 tornillos en los orificios ubicados en el bastidor del horno. Apriete los tornillos manteniendo el bastidor del horno en contacto con la superficie de madera del gabinete.



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

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

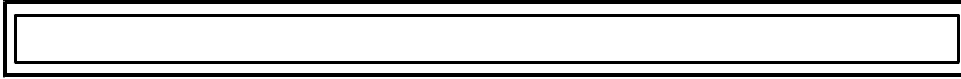


### **3.4 CABLEADO Y SEGURIDAD DEL HORNO EMPOTRADO:**

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

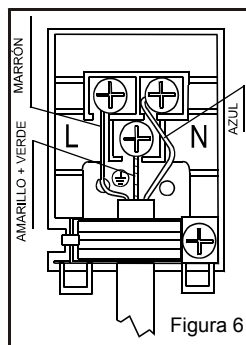
- El cable con conexión a tierra debe estar conectado con el tornillo con la marca de conexión a tierra (⊕). La conexión del cable de alimentación se debe realizar tal como se indica en la figura 6. Si en el lugar de instalación no hay un tomacorriente con descarga a tierra que cumpla con las normas,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

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



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

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

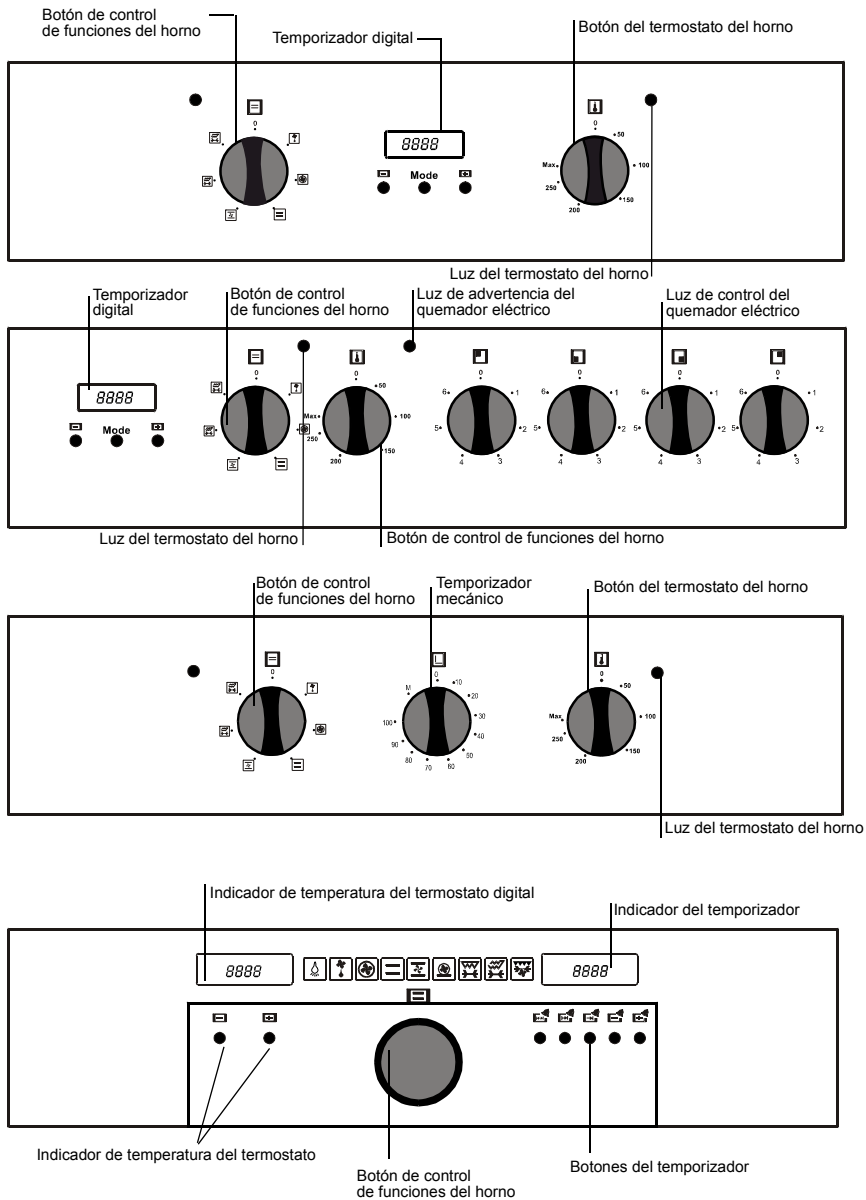


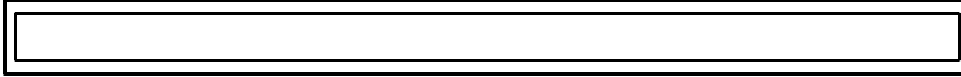
### 3.6 AVISOS DE SEGURIDAD Y PRECAUCIONES GENERALES:

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

## PARTE 4: CÓMO USAR EL HORNO

### 4.1 PANELES DE CONTROL:





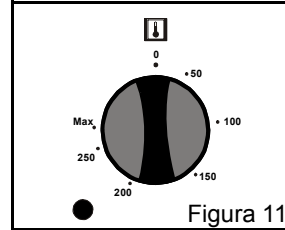
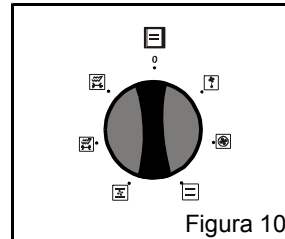
#### 4.5 CÓMO UTILIZAR EL HORNO DEL ARTEFACTO:

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

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

##### Botón del termostato del horno:

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



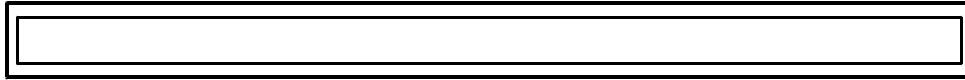













Tabla 1

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

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

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



##### Función de descongelación:

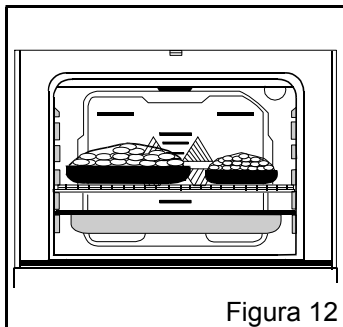


Figura 12

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



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

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

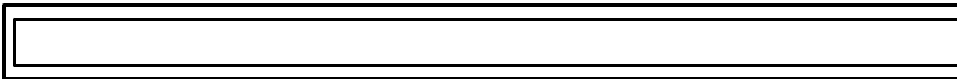
Cuando finalice la cocción u horneado, apague el botón de control de funciones del horno y el botón del termostato y cancele el programa del temporizador, en caso de estar disponible. Saque el alimento cocinado u horneado del horno, colóquelo en un lugar seguro y asegúrese de que el horno se enfríe por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



##### Función del turboventilador:

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

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



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

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



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

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

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

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

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



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

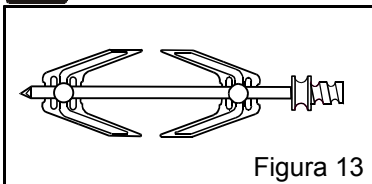
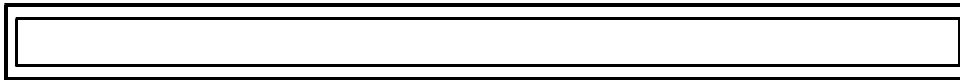


Figura 13

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

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

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



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



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

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

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

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



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

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

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

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



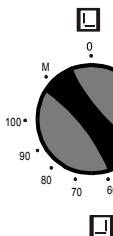
**Función del calentador inferior y del turboventilador:**

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

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



#### 4.7 CÓMO UTILIZAR EL TEMPORIZADOR MECÁNICO:

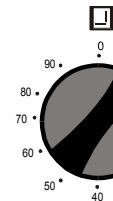
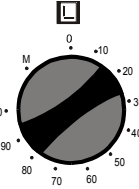


##### **Operación manual**

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

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

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

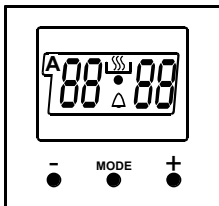



##### **Minutero mecánico**


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

#### 4.8 CÓMO UTILIZAR EL TEMPORIZADOR DIGITAL:

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

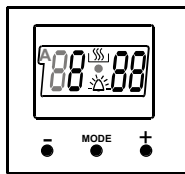






La hora se debe ajustar antes de utilizar el horno. Cuando se conecta el horno a la fuente de alimentación, el símbolo (A) y tres "0" comenzarán a parpadear en la pantalla. Pulse las teclas (+) y (-) simultáneamente. El símbolo  aparecerá en pantalla. El punto en el medio de la pantalla también comenzará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

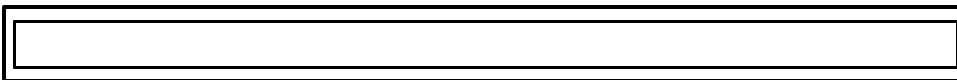
Cuando se conecta el horno a la fuente de alimentación, el símbolo (A) y los tres "0" comienzan a parpadear en la pantalla y el horno no se puede utilizar con los botones de control. Cuando se pulsan las teclas (+) y (-) simultáneamente para el ajuste de la hora, el símbolo  aparecerá en pantalla. Cuando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

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

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



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



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

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

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

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

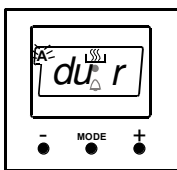


Figura 14

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

Pulse el botón MODO hasta que visualice la palabra “detener” en la pantalla del temporizador. Cuando vea la palabra “detener” en la pantalla del temporizador, el símbolo (A) comenzará a parpadear.

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

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

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

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

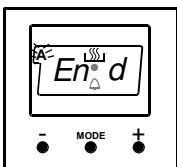


Figura 15

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

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

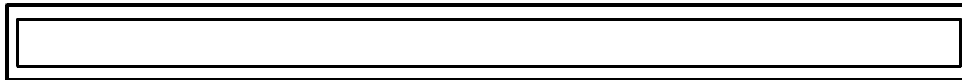
Cuando el temporizador se encuentre en esta posición, ajuste el tiempo de finalización para los alimentos que desea cocinar utilizando las teclas (+) y (-). A veces después de finalizar el ajuste, la hora del día aparecerá en la pantalla y los símbolos (A) y  $\Delta$  estarán iluminados de manera constante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


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

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

**Programación completamente automática:**

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



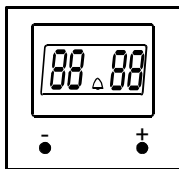
Primero, pulse el botón MODO hasta que visualice la palabra “detener” en la pantalla del temporizador. Cuando vea la palabra “detener” en la pantalla del temporizador, el símbolo (A) comenzará a parpadear. Cuando el temporizador se encuentre en esta posición, ajuste el período de cocción para los alimentos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

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


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

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

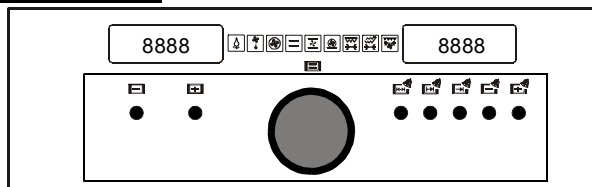
El horno comenzará a funcionar en el momento calculado al deducir el período de cocción del tiempo de finalización ajustado y se detendrá en el tiempo de finalización ajustado. El temporizador emitirá una advertencia audible y el símbolo (A) comenzará a parpadear. Una vez que el botón del horno y el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



#### Minutero digital

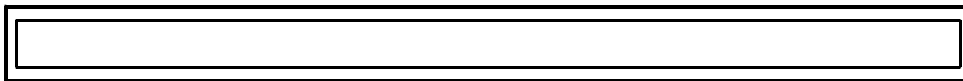
Pulse, simultáneamente, los botones + y - del minutero digital. La pantalla empezará a parpadear y entonces podrá fijar el tiempo de cocción usando los botones + y -. Si pulsa los botones + o - después de fijar el tiempo de cocción, se mostrará el símbolo () y habrá fijado el tiempo de funcionamiento.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

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



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

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




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


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

#### **Cómo ajustar la hora:**

La hora se debe ajustar antes de utilizar el horno.

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

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



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


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

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


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

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

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

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

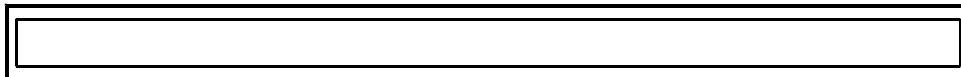
**Puede ajustar una hora entre el rango de tiempo de 0 a 24.**

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

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




#### **Programación semiautomática:**

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



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

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


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

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

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

***Programación completamente automática:***

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

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

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

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

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

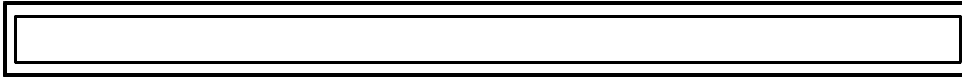
La hora del día aparecerá en la pantalla junto con el período de cocción ajustado. Puede ajustar la hora en la que desea que se detenga el horno utilizando los botones (+) y (-).

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

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

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

\* Cocine con brocheta de pollo asado

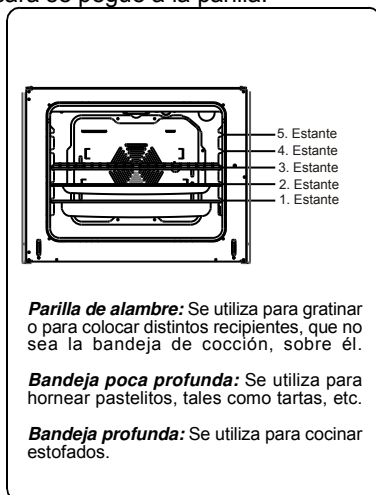


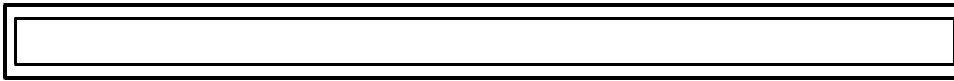
### **Accesorios que utilizan en el horno:**

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

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

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



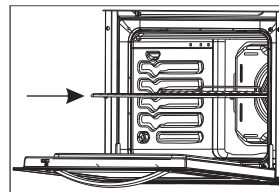


**Uso de accesorios para asar**

Pase la brocheta por el pollo y trabe las abrazaderas, introduzca la punta de la brocheta en el orificio que se encuentra en el panel posterior de la cavidad y asegúrese de que esté completamente apoyada en el armazón y que encaje en el eje del motor. Para hacer esto, primero debe girar la tapa hacia el costado, que se encuentra en frente del orificio de inserción de la brocheta, tal como se indica en las figuras. Luego, encaje la brocheta en la parrilla de brochetas (que se encuentra en el tercer estante) o en el soporte de brocheta (que se encuentra en los orificios de la bandeja). Quite el mango de la brocheta, en caso de que esté instalado, y cierre la puerta del horno. El mango se debe colocar solamente para retirar el alimento una vez que está asado.

**Asegúrese de que el horno no esté en funcionamiento mientras realiza estas tareas.**

**ADVERTENCIA-** Coloque la rejilla correctamente en cualquier estante del horno, empujándola hasta el final.



## PARTE 5: LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO

### **5.1 LIMPIEZA**

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

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

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

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

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

### **5.2 MANTENIMIENTO:**

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

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

## PARTE 6: REPARACIONES Y TRANSPORTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 6.2 INFORMACIÓN RELACIONADO CON EL TRANSPORTE,

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

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

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

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

También debe cubrir los laterales del horno.

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

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



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

**52200880 R1**

EN

***Orima***<sup>®</sup>

**OPERATING AND INSTALLATION  
INSTRUCTIONS OF  
BUILT-IN OVEN**

**OR40LX**



**Dear Customer,**

We take offering quality products more than your expectation as goal, offers you the products produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.


Your manual is prepared in order to help you to use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before use of your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Contact to the nearest Authorized Service for mounting of your product.

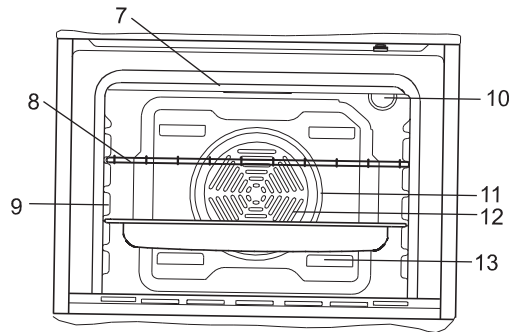
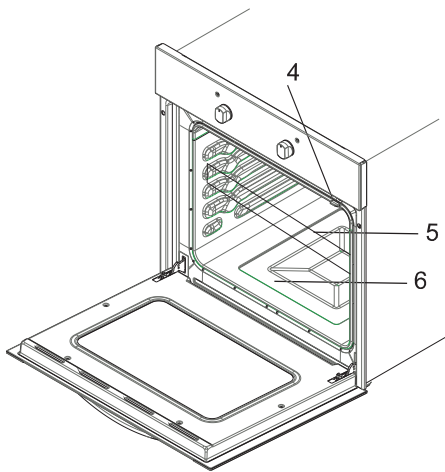
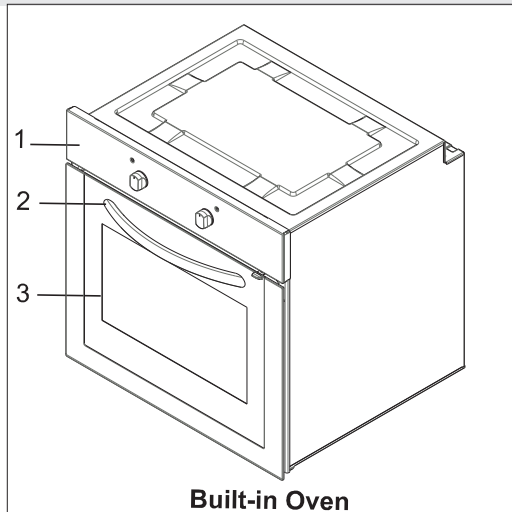




## **Contents**

- 1-** Presentation and size of product
  - 2-** Warnings
  - 3-** Preparation for installation and use
  - 4-** Using the oven
  - 5-** Cleaning and maintenance of your product
  - 6-** Service and Transport
- 

## PART 1: PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



### LIST OF COMPONENTS :

- |   |   |
|---|---|
| 1- Control panel                            | 8- Wire Grill                               |
| 2- Handle                                   | 9- Racks                                    |
| 3- Oven Door                                | 10- Oven Light                              |
| 4- Child Lock                               | 11- Turbo Heating Element(behind the plate) |
| 5- Tray                                     | 12- Fan (behind the plate)                  |
| 6- Lower Heating Element (behind the plate) | 13- Air Outlet Shutters                     |
| 7- Upper Heating Element (behind the plate) |   |



## PART 2 SAFETY WARNINGS


READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

### General Safety Warnings

- 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.
- **WARNING:** 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.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- 
- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
  - During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
  - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
  - Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
  - **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
  - **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
  - Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
  - Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
  - **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
  - Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
  - All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- 
- 

- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

### **Installation Warnings**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- 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 people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

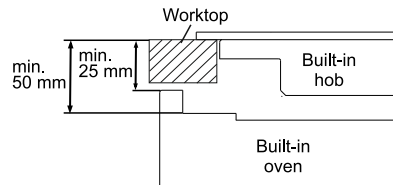
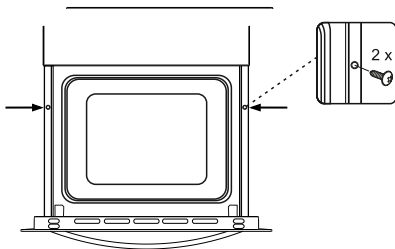
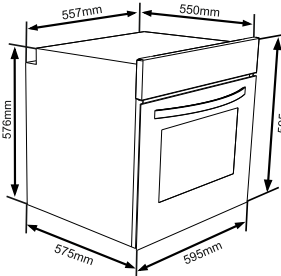
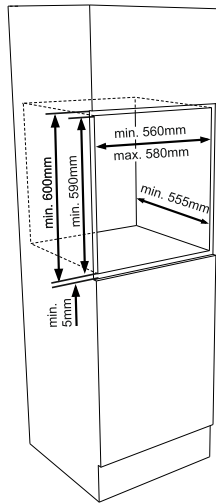
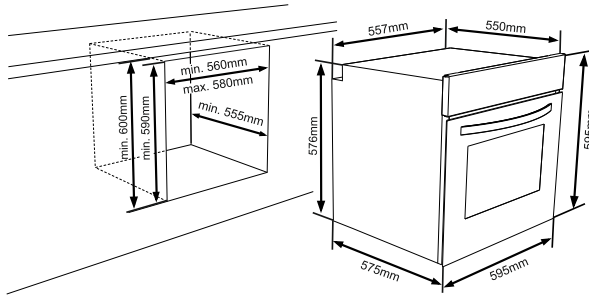
### **During usage**

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
  - During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
  - Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
  - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
  - Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
  - If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
  - Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
  - The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
  - When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
  - Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
  - Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- ### **During cleaning and maintenance**
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
  - Do not remove the control knobs to clean the control panel.

**TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.**



### 3.2. INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



Insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.

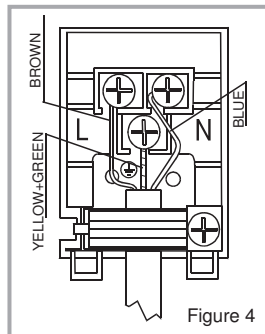
If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be minimum  $50\text{mm}$  and the distance between the worktop and the top of control panel must be minimum  $25\text{mm}$ .

### 3.3. WIRING AND SAFETY OF BUILT\_IN OVEN

**The instructions given below must be followed without fail during wiring :**

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 4. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact the product's hot surface.
- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.

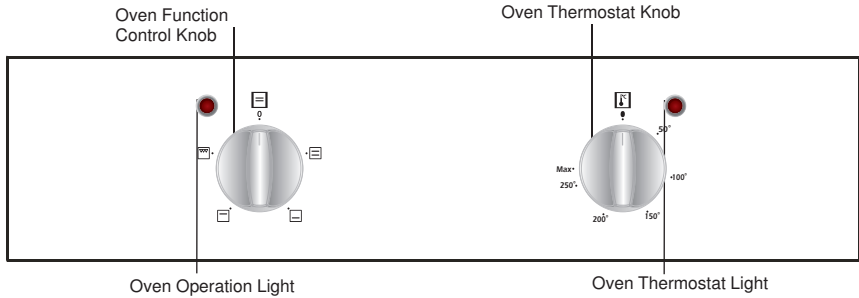
**The Manufacturer Firm declares that it bears no responsibility whatsoever for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!**



# PART 4: USING THE OVEN

## 4.1 CONTROL PANELS

### Built\_in Oven



#### Oven Function Control Knob:

To select the desired cooking function, turn the knob to the related symbol (figure 5). The details of the oven functions have been explained in Table 1 and next part.

#### Oven Thermostat Knob:

After cooking function set, desired temperature can be adjusted by oven thermostat knob (figure 6) and oven start to operate (timer must be adjusted, if available).

Thermostat signal light will be on or off according to thermostat operation.

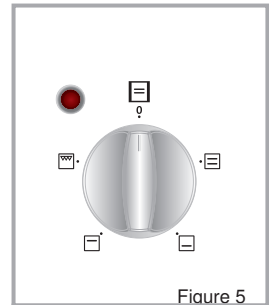


Figure 5

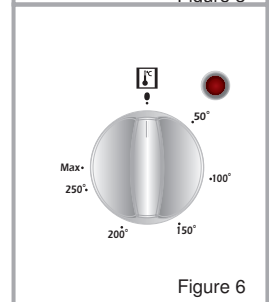


Figure 6



## 4. USE OF YOUR PRODUCT

### 4.2. USING THE OVEN FUNCTION CONTROL BUTTON

\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



#### Static Cooking Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating.

The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.



#### Lower Heating Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower heating element will start operating.

The lower heating function is ideal for baking pizza, as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food up. This function is appropriate for heating the food instead of cooking.



#### Upper Heating Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper heating element will start operating.

In this type of cooking, the heat emanating from upper heating element cooks upper side of the food. The upper heating function is ideal for frying the upper side of already cooked food and heating the food.



#### Grilling Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating.

The function is used for grilling and toasting foods, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

**Warning:** When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



---

## **ENERGY SAVING**

- During use of electrical cookers , it is required to use saucepans having flat bases.
- Choose a cookware of proper size.
- Using a lid will reduce cooking times.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- When liquid starts boiling ,reduce the temperature setting.
- Oven door should not be opened often during cooking period.



DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)	Thermostat pos.(°C)	Rack pos.	Cooking period(min)
Layered pastry	170 - 190	1-2-3	35 - 45	170 - 190	1-2	35 - 45	170 - 190	1-2	25 - 35			
Cake	150 - 170	1-2-3	30 - 40	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Cookie	150 - 170	1-2-3	25 - 35	170 - 190	1-2	30 - 40	150 - 170	1-2-3	25 - 35			
Grilled meatballs										200	4	10 - 15
Watery food	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50	175 - 200	2	40 - 50			
Chicken				200	1-2	45 - 60	200	1-2	45 - 60	200	*	50 - 60
Chop										200	3-4	15 - 25
Beefsteak										200	4	15 - 25
Two-tray cake	160 - 180	1-4	30 - 40									
Two-tray pastry	170 - 190	1-4	35 - 45									
* Cook with roast chicken skewer....												

## 4.8. ACCESSORIES USED IN THE OVEN

It is recommended that you use the containers indicated on the table depending on the food you will cook in your oven, you can also use glass containers, cake cutters, special oven trays suitable for use in your oven, available in the market. Pay attention to the information given by the manufacturer firm concerning this issue. If small sized containers are used, place this container on the inner grill wire so it will be precisely on the middle of the wire. The information given below should be implemented for enamelled containers.

If the food to be cooked does not completely cover the oven tray, if the food is taken out of the deep-freezer or if the tray is used to collect the dripping juices of the foods during the grill operation; deformation might be observed on the tray due to high temperatures forming during the cooking/frying operation. This is normal, physical state that results during the heat transfer. Do not leave a glass tray or container in a cold environment immediately after cooking in them. Do not place them on cold and wet surfaces. Ensure that they slowly cool off placing them on a dry piece of cloth. Otherwise, the glass tray or container might break. If you are going to perform a grill operation in your oven, we recommend that you use the grill on tray, supplied together with your product (if your product includes this equipment). This way, splattering and dripping oils will not make the oven interior dirty. If you are going to use the large wire grill, insert a tray into one of the lower racks to avoid accumulation of the oils. To make cleaning easier, add some water into it as well. In a grilling operation, use the 3. Or the 4. rack and tilt the grill to prevent the food to be grilled from sticking to the grill.

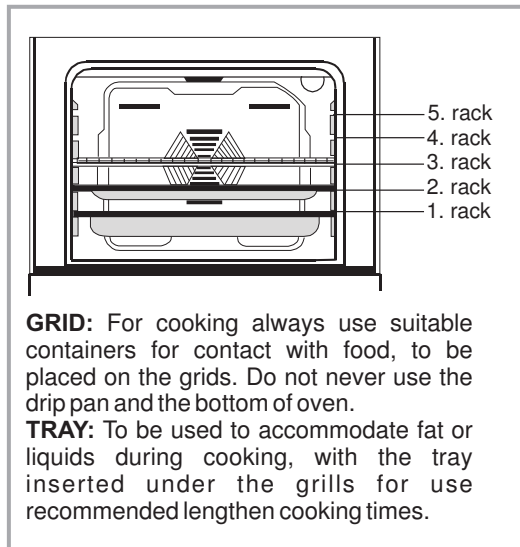
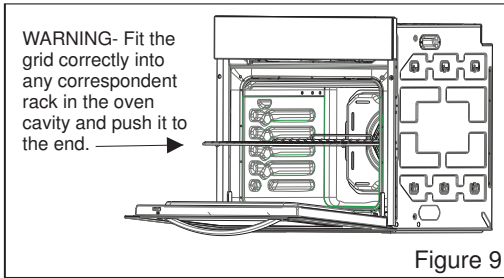
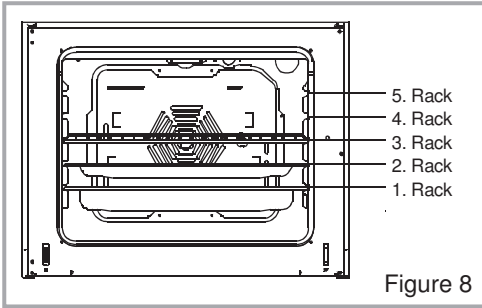


Figure 7

## Installation of the Shelves



## PART 5: CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

### 5.1. CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spilling over your oven should burn, it may cause a damage to the enamel. Immediately clean up the split liquids. Do not use steam cleaners for cleaning the oven.

#### **Cleaning the interior of the oven**

Make sure to unplug the oven before starting to clean it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, it is recommended that you replace them after a certain period of time.

#### **Clearing of the hob part of the Built-in Oven**

For built-in combined products, hobs should be cleaned wiping with a dampened cloth. Cleaning of the stainless steel parts should be done only with water and such parts should be wiped dry with a soft cloth or chamois. Gaps and corners should be cleaned using liquid detergents or lukewarm vinegar. When cleaning the lids of the models with upper glass lids, use hot water and rough cloth. Try to clean up without rubbing / scrubbing. You can use liquid detergents if necessary. Another point to pay attention to that the glass lid should not be closed until the hob is completely cooled off.

#### **Cleaning the vitroceramic glass burner**

- Unplug the appliance before starting the cleaning.
- Wait for the vitroceramic glass to completely cool off before starting the cleaning.
- Make sure that the cleaning materials you will use do not contain particles that might scratch the glass. Use cream detergents or liquid detergents.
- The vitroceramic surface should be wiped with cold water and wiped dry with a soft piece of cloth until no cleaning material is left on the surface.
- You can use the cleaning spatula supplied together with your product, for the cleaning of split foods and residues.
- Dessert type of foods should be cleaned immediately after day spill without waiting for the vitroceramic glass to cool off.



- Scrubbing with steel cleaning wires may harm the vitroc ceramic glass surface. Formation of dust on the surface should be cleaned up using a dampened cloth.
- Changes in colour which might occur on the ceramic glass surface do not affect the functional structure or permanence of the vitroc ceramic. The reason for the changes in colour is not the change in the material; it may be because the burnt residues on the surface are not cleaned up or the pots used have worn the glass surface or because unsuitable cleaning materials were used.
- The cleaning spatula should always be used prior to chemical cleaning substances. With this spatula, you can clean up the tiniest of dirt on the vitroc ceramic surface. Dirt that is difficult to remove, such as melted plastic, heavy oils, sweet substances, can be removed easily with the spatula. As the spatula includes a razor, it is dangerous and must be kept out of reach of children.
- During cleaning with spatula, pay attention not to scrape off the silicon adhesives found on the sides of the glass.

## 5.2. MAINTENANCE

### Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14, T300 before changing the lamp, the oven should be plugged off and it should be cool.

The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.



## PART 6: SERVICE AND TRANSPORT

### 6.1. REQUIREMENTS BEFORE CONTAINING TO SERVICE

#### **If the oven does not operate :**

The oven may be plugged off, there has been a black out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

#### **If the oven does not heat :**

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

#### **If the interior lighting lamp does not light :**

The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

#### **Cooking (if lower-upper part does not cook equally) :**

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

***Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".***

### 6.2. INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

#### ***If you need any transport :***

Keep the original case of product and carry it with its original case when need to be carried. Follow the transport signs on case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, than tape to the side surfaces of oven.

Tape carboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

#### **If does not have the original case :**

Take measure for external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.





The symbol on the product or on its packaging 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. By ensuring this product is disposed of 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. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.