



MANUAL DE INSTRUÇÕES

INSTRUCTION MANUAL
LIVRE D'INSTRUCTIONS
LIBRO DE INSTRUCCIONES



www.orima.pt

facebook.com/orima.pt



FOGÃO

Cooker | Estufa | Cuisinière

OR-542-ZX

SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

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

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

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

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

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

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

Estimado Cliente,

O nosso objectivo é fazer com que obtenha os melhores resultados com o nosso aparelho. Este é produzido em instalações modernas, num ambiente de trabalho cuidadoso e tendo sempre presente o conceito de qualidade máxima.

Assim, recomendamos que leia este manual de instruções atentamente antes de proceder á sua utilização e guarde-o para futuras referências.

Note:

Este manual de instruções serve para vários modelos, pelo que algumas das características, que aqui se encontram, podem não existir no seu aparelho.

ESTE APARELHO DEVERÁ SER INSTALADO DE ACORDO COM AS NORMAS EM VIGOR E USADO EM ESPAÇOS BEM VENTILADOS. LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR OU USAR ESTE APARELHO.

ÍNDICE:

- Instalação do seu forno;
- Características técnicas do seu forno;
- Avisos Importantes;
- O forno não funciona;
- Descrição do forno e do painel de comandos;
- Secção do fogão;
- Secção do forno;
- Painel de Segurança;
- Manutenção e Limpeza;
- Tabela de categorias de gás;

Instalação do seu forno

Ligações Eléctricas e Segurança

1. O forno requer um fusível de 16 Amp. Se necessário, recomenda-se que contacte um electricista qualificado para proceder á sua instalação.
2. O forno requer um fornecimento de energia de 220-240 V AC, 50-60 Hz (230V/400V AC, 50 - 60 Hz.). Se o quadro eléctrico de sua casa tiver um valor diferente daquele mencionado anteriormente, recomendamos que contacte o seu fornecedor.
3. A ligação eléctrica do forno deve ser feita a uma tomada com ligação-terra de acordo com a regulamentação. Se não tiver nenhuma tomada com ligação-terra no local onde pretende instalar o aparelho contacte imediatamente um técnico qualificado. O fabricante não será responsável pelas avarias que podem ocorrer devido ao aparelho estar ligado a uma tomada sem ligação-terra. Se as pontas dos fios eléctricos da caixa distribuidora estiverem soltos, de acordo com o modelo do aparelho, faça um interruptor apropriado, instalado nos fios, sendo que todos os fios podem ser desligados no caso de ligar/desligar de/para os fios.
4. Se a sua caixa distribuidora estiver com defeito, esta deve ser substituída por um técnico autorizado ou electricista qualificado, para, assim, evitar uma situação de perigo.
5. Os cabos eléctricos não devem tocar nas componentes eléctricas.

Ligação de Gás e Segurança

1. Encaixe o gancho á mangueira e de seguida puxe uma, até que ela chegue ao fim do cano.
2. Para proceder á soldadura, verifique se os botões do painel de comandos estão desligados, estando apenas o cilindro do gás aberto. Aplique sabão á ligação. Se existir fuga de gás, deverá aparecer espuma na área ensaboada.
3. O forno deve ser instalado num local bem ventilado e num chão plano.

Re-inspecção da ligação de gás

Ao colocar o forno no lugar, verifique se este está ao nível do balcão. Ajuste o mesmo através dos pés reguláveis.

NÃO PERMITA QUE AS MANGUEIRAS DE GÁS E OS FIOS ELÉCTRICOS TOQUEM AS ÁREAS QUENTES, COM ESPECIAL ATENÇÃO Á PARTE TRASEIRA DO APARELHO. NÃO ARREDE O FORNO, QUANDO ESTE ESTIVER LIGADO AO GÁS, UMA VEZ QUE AS MANGUEIRAS PODEM SE SOLTAR E OCORRER A FUGA DE GÁS.

Características técnicas do seu forno

Especificações	50 x 55	50 x 60	60 x 58	60 x 60
Largura exterior	500 mm	500 mm	600 mm	600 mm
Profundidade Exterior	550 mm	630 mm	580 mm	630 mm
Altura exterior	855 mm	855 mm	855 mm	855 mm
Largura interior	360 mm	360 mm	460 mm	460 mm
Profundidade interior	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Altura exterior	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
PODER DE LÂMPADA *	15 W			
TERMOSTATO	50 – 280 °C			
ELEMENTO DE AQUECIMENTO DE FUNDO	1000 W	1000 W	1200 W	1200 W
ELEMENTO DE AQUECIMENTO SUPERIOR	800 W	800 W	1000 W	1000 W
ELEMENTO DE AQUECIMENTO DE TURBO *	--	1800 W	2200 W	2200 W
ELEMENTO DE AQUECIMENTO DE GRELHA *	1500 W	1500 W	2000 W	2000 W
VOLTAGEM DE PROVISÃO	220-240 V AC, 50-60 Hz (230V/400V AC, 50 - 60 Hz.)			
CHAPA QUENTE Ø145 mm *	1000 W			
CHAPA QUENTE Ø180 mm *	1500 W			
CHAPA QUENTE Ø145 mm rapid *	1500 W			
CHAPA QUENTE Ø180 mm rapid*	2000 W			

Injetor de Gás de acordo com o tipo de gás			LPG	Gás Natural	Gás Natural
			G 30-30	G 20-20	G 25-25
Queimador Wok	Injetor	mm	0.96	1.30	1.40
	Potência	KW	3.60	3.35	3.66
Queimador Grande	Injetor	mm	0.85	1.15	1.20
	Potência	KW	3.00	2.77	3.00
Queimador Médio	Injetor	mm	0.65	0.97	0.95
	Potência	KW	1.78	1.78	1.61
Queimador Pequeno	Injetor	mm	0.50	0.72	0.70
	Potência	KW	0.88	0.99	0.88
Grill Superior	Injetor	mm	0.70	0.97	0.95
	Potência	KW	2.16 / 2.22	1.83 / 2.00	1.72 / 1.70
Grill Inferior	Injetor	mm	0.60 / 0.65	0.95	0.92 / 0.95
	Potência	KW	2.22 / 1.72	1.78 / 1.85	1.50 / 1.60

Antes de proceder às ligações do aparelho

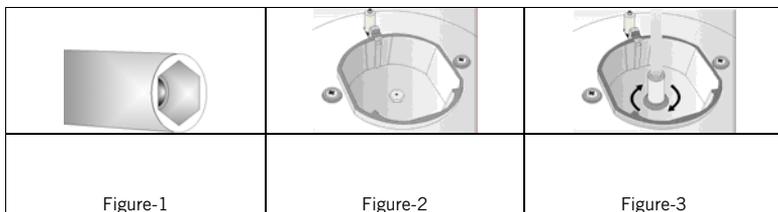
Antes de fazer uso do aparelho, leia com atenção este manual de Instruções. Aqui constam informações fulcrais de segurança, de utilização e de manutenção. Guarde este manual para futuras referências, tendo também em consideração que o aparelho vai ser usado por terceiros.

Antes de proceder às ligações do aparelho

Antes de fazer uso do aparelho, leia com atenção este manual de Instruções. Aqui constam informações fulcrais de segurança, de utilização e de manutenção. Guarde este manual para futuras referências, tendo também em consideração que o aparelho vai ser usado por terceiros.

Indicação de alteração do bocal: Por favor utilize uma chave de fendas especial para remover e instalar o bocal como indica a figura-1

Retire o bocal (figura-2) do queimador com uma chave especial e instale o novo bocal (figura-3)



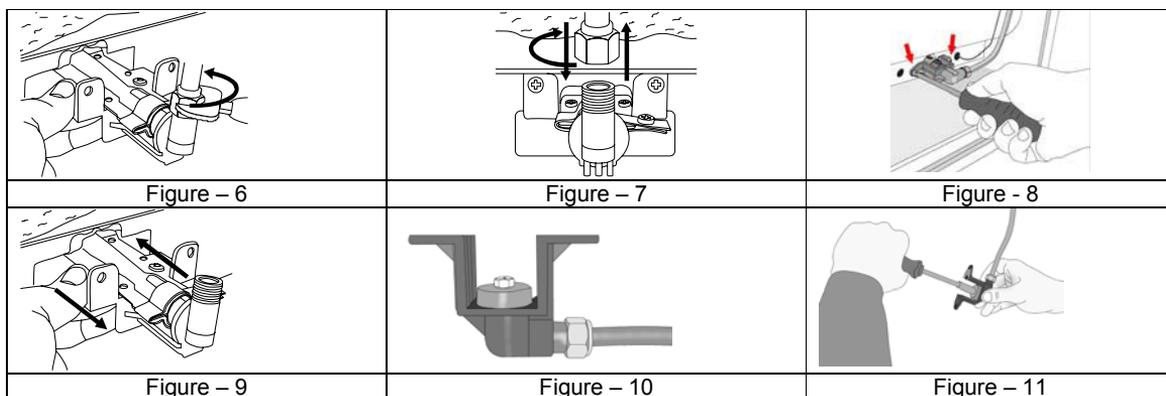
Ajustamento da torneira de gás de chama vermelha

No caso de usar um tipo de gás diferente, deve proceder aos ajustamentos necessário. Para reduzir a chama deve apertar o parafuso, que se situa no meio das torneias de gás através de uma chave de fendas, bem como proceda á substituição do bocal das mesmas.

	De GPL para Gás Natural	From Natural gas to LPG		
Queimador grande	3 voltas contrárias aos ponteiros do relógio	3 voltas no sentido dos ponteiros do relógio		
Queimador médio	2,5 voltas contrárias aos ponteiros do relógio	2,5 voltas no sentido dos ponteiros do relógio		
Queimador pequeno	2 voltas contrárias aos ponteiros do relógio	2 voltas no sentido dos ponteiros do relógio		
Queimador do meio	4 voltas contrárias aos ponteiros do relógio	4 voltas no sentido dos ponteiros do relógio		
Queimador superior	4.5 voltas contrárias aos ponteiros do relógio	4,5 voltas no sentido dos ponteiros do relógio		
Queimador inferior	4 voltas contrárias aos ponteiros do relógio	4 voltas no sentido dos ponteiros do relógio		
			Figura - 5	Figura - 6

Para os queimadores do forno: Retire a rosca do corpo do bocal com uma chave para o efeito e desligue o tubo do gas do corpo, veja Figura-6 e Figura-7

Retire o bocal e o queimador da cavidade Figura-8/9 e retire o bocal do corpo do injector (figura-10/11) a seguir faça a mudança.Volte a instalar o bocal e o queimador na cavidade com os parafusos.



Avisos Importantes

1. Leve em consideração as exigências mínimas de segurança e de saúde;
2. A pressão de saída do seu fogão varia consoante as especificações de pressão de cada país. A indicação de instalação de fornecimento de gás se encontra na matrícula situada na parte de trás do aparelho. Nesta informação poderá saber qual o tipo de gás a ser utilizado (LPG ou GN)
3. Deve usar uma corrente de 230V 50Hz;
4. Uma vez que a ficha do forno tem ligação-terra, deverá usar, também, uma tomada com ligação-terra. O fornecedor não é responsável por danos causados por não usar uma tomada com estas características;
5. Mantenha a mangueira do gás afastada das componentes quentes e de superfícies cortantes;
6. Se a mangueira se encontrar danificada, deve contactar o seu fornecedor ou um técnico qualificado para proceder à sua substituição;
7. Verifique se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar um choque eléctrico;
8. Certifique-se de que a sua instalação se encontra correctamente configurada de acordo com os requisitos locais (por exemplo, a sua instalação deverá estar de acordo com o tipo de gás e pressão)
9. Ligue o forno a uma mangueira LPG e sem fugas; Min. 40 cm Max. 125 cm
10. Se existir uma fuga de gás não use esquiros, fósforos, cigarros ou outros produtos junto do aparelho;
11. Ao usar o produto este causa humidade e aquecimento, pelo que recomendamos que instale o mesmo num local com boa ventilação. Mantenha os canos bem ventilados.
12. Aquando da utilização do forno, mantenha o aparelho afastado do alcance das crianças Poderá usar um exaustor.
13. Quando o forno estiver quente, não toque no vidro do mesmo com as mãos desprotegidas.
14. Antes da primeira utilização, mantenha artigos, tais como cortinas, tule, papel ou outro material inflamável, afastados do aparelho. Não coloque produtos combustíveis dentro ou por cima do mesmo.
15. Recomenda-se que siga as normas de instalação eléctrica;
16. Os botões encontram-se seguros por um painel de segurança. Não os vire antes de pressionar o botão.

O forno não funciona

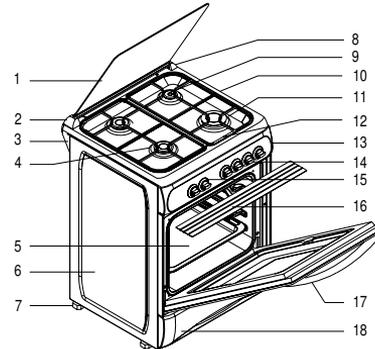
1. Verifique a válvula principal de gás;
2. Verifique frequentemente se a mangueira está em bom estado;
3. Verifique a ligação das mangueiras de gás ao forno;
4. Verifique o ruído do gás;
5. Verifique se a válvula de gás é a adequada;
6. Recomendamos que substitua as válvulas do fogão cada 2 anos.
7. Se surgir algum problema com o aparelho, contacte imediatamente o seu fornecedor ou técnico qualificado.

Descrição do forno e do painel de comandos

	Espeto(GRELHA DE FRANGO)		Ventoinha
	INFERIOR+SUPERIOR		TURBO ELEMENTO
	Lâmpada		INFERIOR+SUPERIOR+TURBO
	INFERIOR+TURBO		Queimador Superior está ligado +TURBO
	Queimador Superior está ligado + Espeto		Queimador Superior está ligado
	Queimador Superior está ligado + Lâmpada		SUPERIOR
	TEMPORIZADOR		INFERIOR
	CHAMA		Acendedor

Descrição do forno e do painel de comandos

1. Tampa superior;
2. Dobradiça esquerda da tampa superior;
3. Dobradiça do prato superior;
4. Queimador pequeno;
5. Travessa do forno;
6. Painel lateral;
7. Pés de plástico;
8. Dobradiça esquerda da tampa superior;
9. Queimador médio;
10. Prato Superior;
11. Queimador Grande;
12. Grelha;
13. Painel de Comandos;
14. Botões do fogão;
15. Botões do forno;
16. Painel de Protecção;
17. Manipulo do forno;
18. Tampa



Secção do fogão

Usar queimadores de gás

Para obter os melhores resultados, verifique se a panela, a ser usada, tem um fundo raso e use apenas panelas com as dimensões abaixo indicadas.

As válvulas que controlam o fogão de gás têm um mecanismo de segurança especial.

Queimador Grande: 24-28cm

Queimador Médio: 18-22cm

Queimador Auxiliar: 12-18cm

1. Pressione sempre o botão para a frente virando-o no sentido oposto dos ponteiros de relógio (esquerda) até atingir o símbolo da chama.
O bico que escolheu deverá acender. Mantenha o botão pressionado até que a ignição entre em funcionamento (opcional).
2. Pressione o botão para a frente virando-o no sentido inverso aos ponteiros do relógio (esquerda).
 - Nos Desligado (0) modelos a gás Semi ligado () com sistema de segurança, quando a chama dos bicos está apagada, a a válvula de controlo impede a saída de gás automaticamente (opcional).
 - Para fazer uso dos queimadores com sistema de segurança, deve pressionar o botão e virá-lo no sentido inverso aos ponteiros do relógio. Após a ignição (através de um acendedor com sistema automático ou um fósforo) deve aguardar cerca de 5 a 10 segundos para activar o sistema de segurança para fogões a gás.

* Não utilizar a ignição por um período contínuo superior a 15 segundos. Após 15 segundos, se o bico não acender, pare e se tentar novamente abra a porta e aguarde pelo menos um minuto antes de tentar novamente.

Usar os queimadores do forno

Os queimadores superiores e inferiores dos fogões a gás têm um sistema one-by-one. Se preferir, pode usar apenas o seu queimador preferido, mas para isso deverá pressionar o botão e aguardar cerca de 5 a 10 segundos. De seguida poderá acender o bico com um piloto automático (opcional) ou um fósforo. Deve aguardar 10 a 15 segundos após ter acendido o forno e só depois largar o botão. Se não conseguir, repita novamente o processo. De seguida, 3 a 4 minutos depois, pode fechar a porta.



Secção do forno

Refeições	Temperatura	Posição da prateleira	Tempo (minutos)
Bolos com cremes	150-170	2	30-35
Pasteis	200-220	2	35-45
Biscoito	160-170	3	20-25
Bolacha	160-170	3	20-35
Bolos	160-180	2	25-35
Bolachas entrelaçadas	200-220	2	30-40
Pasteis recheados	180-200	2	35-45
Salgadinhos	160-180	2	20-30
Carne de cabrito	200-230	3	20-25
Carne de vitela	200-230	3	30-40
Carne de carneiro	230-250	3	30-40
Galinha (aos pedaços)	230-240	3	30-40
Peixe	200-220	3	20-30

Note: Os valores que constam na tabela, são aqueles obtidos nos nossos laboratórios. Poderá ajustar os sabores fazendo alguns testes. Antes de inserir a comida no forno, deverá permitir que este aqueça 5 a 10 minutos.

Ao utilizar o forno pela primeira vez, verificará que este deita um odor. Para o remover, deverá deixar o forno aquecer durante cerca de 45 minutos a 250° com o forno vazio.

Para accionar o forno deverá ligar um dos botões. O tempo e a posição do termóstato variam consoante o tipo de alimentos. Refira-se à tabela acima supracitada, para ter acesso aos valores recomendados.

Através dos acessórios (opcional) poderá realizar diferentes tipos de cozinhados.

Tempo: Este varia consoante a área disponível, o material, a quantidade e a temperatura escolhidos.

Quando o forno estiver em funcionamento deverá evitar abrir a porta deste frequentemente. Caso contrário a circulação de calor poderá ficar desequilibrada e os resultados finais alterados.

Recomendamos que use uma forma própria para bolos, para a preparação dos mesmos, pois os resultados são melhores.

Painel de Segurança

O painel de segurança foi desenhado para proteger o painel de comandos e os botões, quando o forno se encontra no modo *Grill* (Figura 1).

Recomenda-se o uso do painel de segurança, para evitar que o calor danifique o painel de comandos e os botões.

1. Coloque o painel de segurança debaixo do painel de comandos, abrindo a tampa do forno (figura 2). De seguida posicione este entre o forno e a tampa frontal, fechando a porta com cuidado (figura 3). É fulcral manter a tampa do fogão levantada, e a uma distância considerada, enquanto cozinha e no modo *Grill*. O painel de segurança oferece boas condições de para cozinhar, protegendo, ainda, as componentes acima mencionadas.

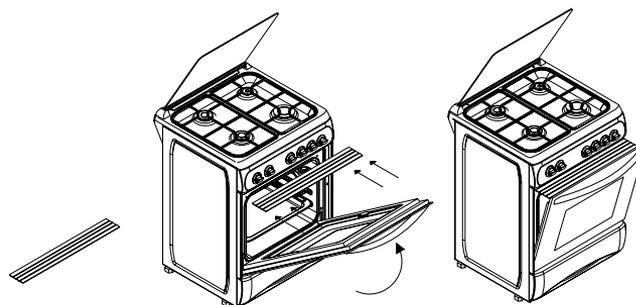


Figura 1

Figura 2

Figura 3

Manutenção e Limpeza

1. Antes de proceder a qualquer tipo de limpeza ou manutenção, desligue sempre o aparelho do abastecimento de energia.
2. O fogão encontra-se quente após ter sido usado, deve, assim, aguardar que este arrefeça para proceder à sua limpeza e manutenção.
3. Não use material abrasivo ou produtos inadequados.
4. Após ter limpo as componentes interiores do forno com um pano ensaboado, enxágue o pano, volte a passar o forno e depois seque-o com um pano limpo.
5. Limpe o vidro da porta com um detergente adequado.
6. Não limpe o seu fogão com aspiradores mini de vapor.

7. Limpe os bicos frequentemente com água ensaboada e limpe os tubos do gás com uma escova.
8. Antes de abrir a tampa superior do forno, limpe os líquidos dos bicos. Verifique, também se a mesa está fria antes de fechar a tampa.
9. Não use produtos inflamáveis, tais como ácido, diluente ou gasolina, para limpar o seu forno.
10. Não lave nenhuma das componentes na máquina de lavar.
11. Para impedir a tampa frontal de vidro do fogão; retire os parafusos do manípulo através de uma chave de fendas e retire a porta. De seguida limpe e enxágue-a. Após esta ter secado, coloque o vidro no sítio e aparafuse os parafusos ao manípulo.