



MANUAL DE INSTRUÇÕES

INSTRUCTION MANUAL
LIVRE D'INSTRUCTIONS
LIBRO DE INSTRUCCIONES



www.orima.pt

facebook.com/orima.pt



FOGÃO

Cooker | Estufa | Cuisinière

OR-950-XM

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.

PT

FOGÃO 90x60 SEMI-PROFESSIONAL GAS E ELÉCTRICO MODELO OR950 MANUAL DE INSTRUÇÕES

Caro Cliente,

É nosso desejo que venha a obter o melhor desempenho do nosso produto Orima, que passou por verificações de controlo de qualidade meticolosos e que foi fabricado em instalações modernas e atualizadas com as novas normas de consumo.

Recomendamos que leia todo o manual antes da primeira utilização e mantê-lo para futuras consultas e referência.

ATENÇÃO! ESTE APARELHO DEVER SER INSTALADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS EM VIGOR E USADO SOMENTE EM LOCAIS BEM VENTILADOS.

1 – DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Parte 1	Índice
Parte 2	Instalação do Fogão
Parte 3	Instalação dos pés do fogão
Parte 4	Características Técnicas do forno
Parte 5	Mudança bicos
Parte 6	Avisos Importantes
Parte 7	Descrição do painel de comandos
Parte 8	Descrição do aparelho
Parte 9	Utilização dos queimadores
Parte 10	Modo de utilização do Forno
Parte 11	Utilização da pala protetora do Grelhador
Parte 12	Manutenção e Limpeza



2 – INSTALALAÇÃO DO FOGÃO ORIMA

Ligações Elétricas e Segurança

1. O seu forno Orima está ajustado para uma Voltagem de 230 Volt e 16 Amperes. (Para 3 fases 230V/400V 32 Amperes). Se a corrente elétrica que tem em sua casa for diferente destes valores, contacte um Técnico qualificado.
2. A ligação elétrica do forno só deve ser feita através das tomadas e com o sistema ligação à terra instalado em conformidade com os regulamentos. Se não tiver uma tomada apropriado com o sistema de ligação à terra no local onde o forno será colocado, contacte imediatamente um electricista qualificado. O fabricante não se responsabiliza por danos que possam surgir por causa da falta das mesmas. O cabo de alimentação não deve tocar as partes quentes do aparelho.
3. Alguns modelos vêm sem o conjunto de ficha de chumbo. Neste caso, use um cabo flexível adequado para a ligação com mono fase: H05 VV-F 3 G 4 mm² ou para 3 fases: H05 VV-F 5 G 1.5 mm².

Ligações de Gás e Segurança

1. Antes de ligar o aparelho à fonte de gás, certifique-se que a categoria de gás e as especificações de pressão mostrados na placa de dados correspondem com o seu fornecimento de gás. Se necessário, chame os serviços autorizados para ajudar no ajustamento do mesmo.
2. Este aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos em vigor e apenas utilizado em espaços bem ventilados. Leia as instruções antes de instalar ou usar o aparelho. Por razões de segurança, este aparelho deverá ser instalado por um Técnico qualificado, conforme estabelecido nos regulamentos de segurança de gás nas edições atuais.
3. O aparelho não deve ser instalado em um compartimento sem janela ou outra abertura controlável. Se for instalado num compartimento sem porta com abertura directamente para o exterior, é necessária uma abertura permanente. A circulação de ar deve ser de 2 m³/h por kW de queimadores.
4. A ligação de gás deve ser realizada a partir da direita ou esquerda. Por esta razão, alterar o tubo da torneira, da ficha e os selos.
5. Por favor, use uma mangueira flexível para a ligação do gás.
6. Se fizer uma ligação com um tubo de metal flexível, coloque um isolamento entre os tubos de gás.
7. O diâmetro interior do tubo flexível onde está ligada a mangueira da torneira do gás butano, deve ter 6 mm. O diâmetro interior do tubo flexível, onde está ligada a mangueira da torneira do gás natural, deve ter 15mm. A mangueira deve ser fixa firmemente no bocal e apertada com uma braçadeira.
8. A mangueira deve ser substituída antes da data de validade acabar.
9. Cuidado! Ao efectuar a ligação do forno para a válvula de entrada do gás, o comprimento da mangueira deve ser curto e certifique-se de que não há fugas. Por razões de segurança, a mangueira utilizada não deve ser superior a 125 cm.
10. INSPECIONE NOVAMENTE TODA A LIGAÇÃO DO GÁS.
11. Ao colocar o seu Fogão Orima no local escolhido, verifique se este está ao nível da sua bancada. Para o nivelar ajuste-o utilizando para isso os respectivos pés do fogão.

NÃO INSTALE A MANGUEIRA DE GÁS E OS CABOS ELÉCTRICOS DO SEU FORNO PERTO DE ÁREAS AQUECIDAS, ESPECIALMENTE ATRAVÉS DA PARTE TRÁS DO FORNO. NÃO MEXER NA LIGAÇÃO DE GÁS DO FORNO, PODENDO CAUSAR A LIBERTAÇÃO DO TUBO DE GÁS E ASSIM PROVOCAR FUGA DE GÁS.

3 – INSTALAÇÃO DOS PÉS DO FOGÃO

Para instalar os pés do Fogão Orima, siga as instruções:

1. O suporte de fixação do pé é instalado no forno a partir do fundo do forno, indicado na Figura 1. As porcas são centradas sobre estes suportes, afim de aparafusar os pés (Figura 2). Completar o processo de instalação dos pés por aparafusamento das porcas nos respectivos suportes (Figura 3).
2. Poderá nivelar o seu fogão girando os pés aparafusados de acordo com o tipo de superfície onde este se encontra instalado.
3. Se o seu fogão tiver pés de borracha como indica a Figura 4, poderá ajustá-los girando-os no sentido dos ponteiros do relógio ou em sentido contrário.

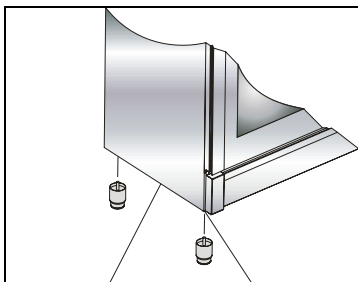


Figura 1 Figura 2

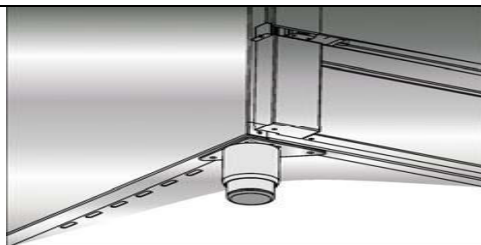


Figura 3

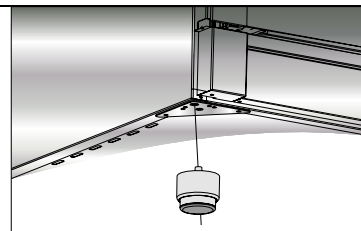


Figura 4

4 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO FORNO

Antes de proceder às ligações do seu aparelho, certifique-se que:

Antes da primeira utilização, leia com atenção o manual de instruções. Neste Manual, encontram-se informações importantes para a sua segurança, como utilizar e como fazer a manutenção do seu fogão Orima. A conversão para o gás natural será feita através da troca do material auxiliar (injectores) entregue na recepção do fogão com um kit equivalente ao que foi instalado no fogão e mencionado no manual de instruções. O ajustamento deverá ser feito de acordo com a chama alta em conformidade com os dados abaixo mencionados, girando no sentido contrário dos ponteiros do relógio no eixo da torneira.

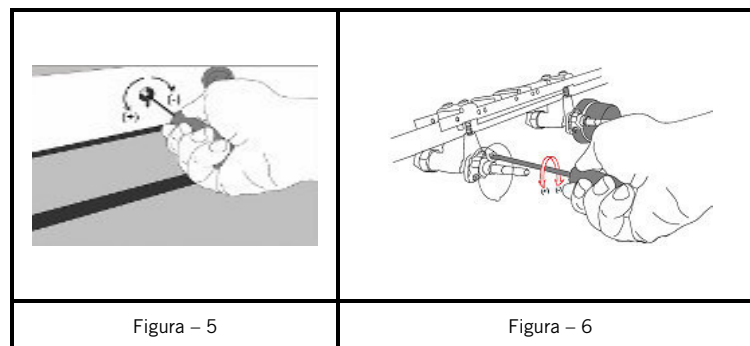
Especificações	Fogão Orima90x60
Largura exterior	950 mm
Profundidade exterior	635 mm
Altura exterior	880 mm
Largura interior	765 mm
Profundidade interior	410 mm
Altura interior	355 mm
Volume do forno	110 lt.
Potência da lâmpada	15 W
Potência do espeto	4 W
Resistência superior	1500 W
Resistência inferior	2000 W
Elemento de aquecimento Turbo	2 x 1250 W
Elemento de aquecimento Grill	2500 W
Voltagem	220-400V, 50-60 Hz
Placa quente de 145 mm (opt)	1000 W
Placa quente 180 mm (opt)	1500 W

			Gás Natural	LPG
			G 20-20	G 30-30
Queimador Wok	Injector	mm	1.30	0.96
	Potência	KW	3.35	3.60
Queimador rápido	Injector	mm	1.15	0.85
	Potência	KW	2.77	3.00
Queimador semi-rápido	Injector	mm	0.97	0.65
	Potência	KW	1.78	1.78
Queimador auxiliar	Injector	mm	0.72	0.50
	Potência	KW	1.00	0.88
Queimador do forno	Injector	mm	1.45	1.00
	Potência	KW	4.00	4.00
Queimador Grelhador	Injector	mm	1.20	0.85
	Potência	KW	2.60	2.90

Ajustamento de redução da chama:

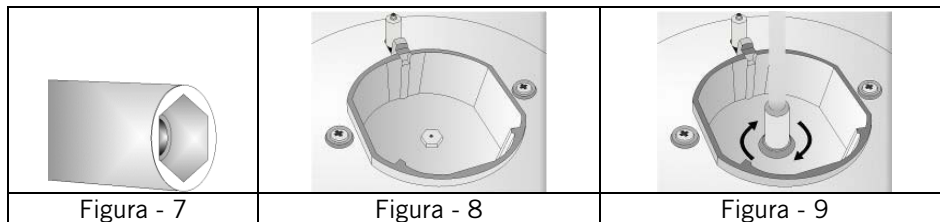
Para ajustar o seu forno para o tipo de gás que possui, faça o ajustamento para reduzir a chama cuidadosamente, rodando com uma pequena chave de fendas, como apresentado abaixo no parafuso que se encontra no meio das torneiras de gás, bem como alterações do bico (Figura 5 e 6).

	De LPG para Gás Natural	De Gás Natural para LPG
Queim. Rápido	3 voltas sentido contrário do relógio	3 voltas sentido do relógio
Queim. Semi-rápido	2.5 voltas sentido contrário do relógio	2.5 voltas sentido do relógio
Queim. Auxiliar	2 voltas sentido contrário do relógio	2 voltas sentido do relógio
Queim. Wok	4 voltas sentido contrário do relógio	4 voltas sentido do relógio
Grelha forno	4,5 voltas sentido contrário do relógio	4,5 voltas sentido do relógio
Grelhador	4 voltas sentido contrário do relógio	4 voltas sentido do relógio



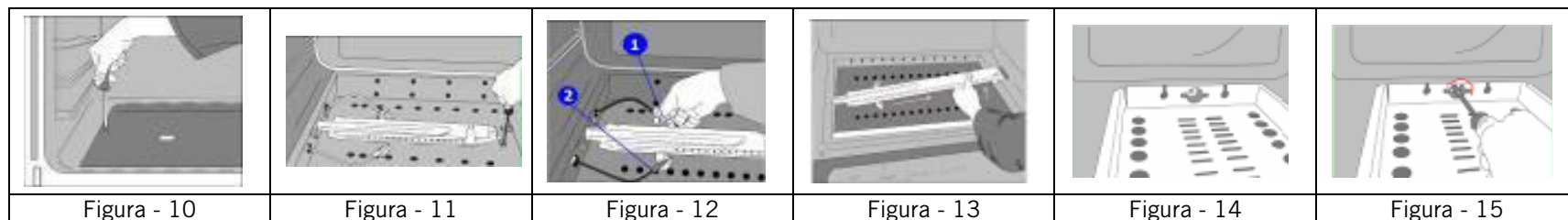
5 – MUDANÇA NOS BICOS

1. Utilize uma chave com cabeça especial para retirar e instalar os bicos – ver figura-7
2. Remova os bicos (Figura – 8) do queimador utilizando a chave especial e instale os novos bicos (Figura – 9).



Mudança do bico do queimador do forno:

1. Remova a tampa do grelhador do forno que se encontra fixado com parafusos na cavidade (Figura 10).
Desaperte o parafuso que fixa o grelhador do forno na cavidade, libertando assim a mesma da cavidade (Figura 11).
O eléctrodo de ignição e o termopar são fixados por um clipe. Cuidadosamente, desengate-o a partir do clipe e retire o queimador e a ligação entre si, como demonstra a Figura 12.
O queimador permanece desligado após a remoção do eléctrodo de ignição e do termopar. Retire o queimador, elevando-o ligeiramente para a direita e aplique força de tracção (Figura 13).
O injector do grelhador do forno é facilmente alcançado após a grelha do mesmo ser removida (Figura 14).
Uma chave de 7mm deve ser utilizada para proceder à substituição do injector (Figura 15).
O grelhador não tem uma cobertura. Existem parafusos que fixam o mesmo à cavidade, desaperte-os com uma chave de fendas de estrela.



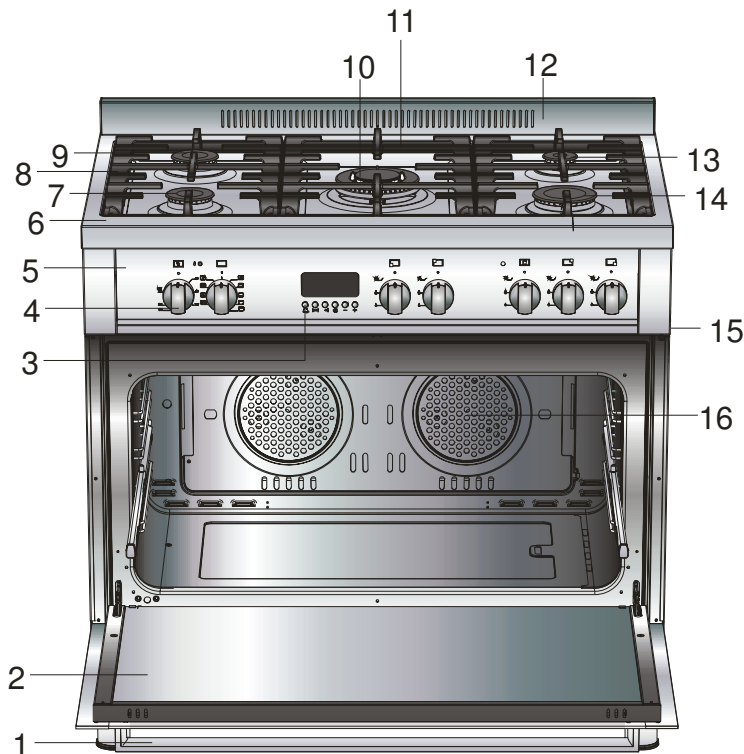
6 – AVISOS IMPORTANTES

1. O fogão encontra-se configurado de acordo com as condições apresentadas na etiqueta que se encontra fixada na parte de trás do aparelho. Esta informa-o do tipo de gás (GLP ou GN) utilizado neste aparelho aquando do seu fornecimento.
2. A voltagem do seu fogão Orima é de 220-240V, 50-60 Hz para mono fase e 230V/400V, 50-60 Hz para 3 fases.
Se a corrente que tem em sua casa é menor que 16 amperes (para mono fase) ou 32 amperes (para 3 fases), contacte um Técnico qualificado para proceder aos ajustes necessários.
3. A ficha do seu fogão possui o sistema de ligação à terra, utilize também uma tomada com o sistema de ligação à terra. Caso não tenha ligação à terra na instalação do seu fogão, a nossa empresa não se responsabiliza por quaisquer danos que possam surgir.
4. Mantenha a mangueira de gás e cabos elétricos do seu fogão, longe das áreas quentes. Não deve deixá-los tocar no aparelho em especial na parte de trás do mesmo. Mantenha-os longe de arestas afiadas e superfícies quentes.
Quando verificar que o cabo de alimentação se encontra danificado proceda à sua substituição o mais rápido possível e por um Técnico qualificado.
5. Antes de trocar a lâmpada do forno, desligue o aparelho da corrente.
6. Certifique-se que o fogão está configurado corretamente para os requisitos locais (por exemplo, os jactos devem ser adequados para o tipo de gás local e pressão do gás).
7. Ligue o fogão à torneira de GLP pelo caminho mais curto e sem qualquer vazamento. Mínimo 40 cm e máximo 125 cm.
8. Ao fazer detecção de fugas de gás, nunca use qualquer tipo de chama, como isqueiros, fósforos, cigarros ou similares, ao fazê-lo poderá por em risco a sua própria vida.
9. A utilização do seu aparelho cria humidade e calor no compartimento onde é colocado. Certifique-se que a cozinha é bem ventilada.
10. Manter correctamente as aberturas de ventilação natural.
11. Quando o forno estiver a ser utilizado, as partes acessíveis podem ficar quentes, as crianças devem ser mantidas fora do alcance das mesmas e das áreas onde se encontra partes elétricas.
Quando o forno está quente, não toque no vidro deste com a mão, utilize as proteções habituais.
12. Ao utilizar o seu aparelho, mantenha Cortinas, tule, papel ou outros artigos inflamáveis longe do mesmo. Não guarde materiais inflamáveis no seu interior ou ao seu redor.
13. Deve usar a pala de segurança do painel de controlo quando estiver a utilizar o grelhador.
14. As fitas de gás são fixadas por bloqueios. Não ligar antes de premir o botão.
15. As válvulas do fogão têm sistema de segurança. As chamas são mantidas cerca de 3-5 segundos. Se o queimador do fogão não apresentar a chama, repita este procedimento 5-6 vezes. Se o problema persistir, entre em contato com um Técnico qualificado.
16. Por favor, coloque o tabuleiro para a prateleira mais baixa e adicione 200 ml de água quando cozinhar algo na secção para assados.
17. Certifique-se de que quando utilizar o espeto este se encontra bem fixado.
18. Este modelo não é adequado para funcionar nos dois queimadores inferior e superior simultaneamente. O queimador inferior foi desenhado para assar e o superior para grill.

7 – DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS

		Queimador frontal direito (queimador pequeno)
		Queimador traseiro direito (queimador do meio)
		Queimador Wok ou Placa de aquecimento
		Placa eléctrica frontal
		Placa eléctrica traseira
		Queimador traseiro esquerdo (queimador central)
		Queimador Frontal Esquerdo (queimador grande)
		Grelhador ou Resistência
		Queimador do Forno (opcional) ou Resistência
		Relógio (opcional)
		Termostato (opcional)
		Espeto
		Lampada
		Isqueiro

8 – DESCRIÇÃO DO APARELHO



1-	Puxador da porta
2-	Vidro da Porta
3-	Botões Soft Touch
4-	Botões do painel
5-	Painel de Comandos
6-	Mesa de trabalho
7-	Queimador Semi-rapido
8-	Grelhas
9-	Queimador Semi-rapido
10-	Queimador Wok
11-	Grelha queimador Wok
12-	Apara pingos
13-	Queimador Auxiliar
14-	Queimador Rapido
15-	Painel Lateral
16-	Ventoinha Turbo (duplo)

9 – UTILIZAÇÃO DOS QUEIMADORES

Modo de Utilização:

1. O sistema de funcionamento dos queimadores do forno a gás é um de cada vez. Quando quiser utilizar o queimador desejado deverá pressionar o botão da torneira e aguardar cerca de 5-10 segundos. A seguir poderá ligar a ignição automática (opcional) ou fósforo. Deverá aguardar cerca de 10-15 segundos após este procedimento. Caso não consiga à primeira deverá tentar novamente.
2. As torneiras que controlam os fogões a gás têm um mecanismo especial. Quando quiser acender o fogão, proceda da seguinte maneira;
3. Pressione sempre o interruptor para a frente e vire-o para o símbolo da chama girando no sentido contrário ao ponteiro do relógio (à esquerda). Todos os isqueiros devem funcionar e o piloto que está a ligar deve somente iluminar. Manter o interruptor da ignição pressionado até que este acenda o queimador. (OPCIONAL)
4. Se o seu forno Orima tem sistema de ignição do interruptor de botão de pressão, prima e vire a posição da válvula de gás e ao mesmo tempo pressione o botão de ignição.
5. Nos modelos com sistema de Segurança, quando a chama do fogão está apagada, a válvula de controlo corta o gás automaticamente. Para ligar os queimadores a gás com sistema de segurança, deve pressionar o botão e virá-lo em sentido contrário. Após a ignição (com sistema de ignição automática opcional ou equivalente) deve aguardar cerca de 5-10 segundos para o sistema de segurança de activação do gás funcionar.
6. Não pressionar continuamente a ignição por mais de 15 segundos. Após 15 segundos, se o queimador não acender, então pare e se tentar acender o forno novamente, abra a porta e aguarde no mínimo 1 minuto antes de tentar novamente. Se o queimador se apagar por outra razão qualquer, feche a válvula de controlo de gás e aguarde novamente no mínimo 1 minuto antes da próxima tentativa.

	NÍVEL 1	NÍVEL 2	NÍVEL 3	NÍVEL 4	NÍVEL 5	NÍVEL 6
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	650 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm Rapido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm Rapido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W



1. Discos Eléctricos têm padrão de 6 níveis de temperatura (de acordo com a informação acima mencionada)
2. Quando o utilizar pela primeira vez, vire o botão para a posição 6 durante 5 minutos. Isso fará com que as partes que contêm uma protecção especial em seu fogão Orima que é sensível ao calor fique endurecido pela queima. Utilize panelas de fundo plano que estejam totalmente em contacto com o calor, tanto quanto possível, de modo que possa usar toda a energia de forma mais produtiva.
3. A fim de obter os melhores resultados, tenha o cuidado de utilizar uma panela que tenha o fundo plano e não ultrapasse ou seja muito inferior ao diâmetro do respectivo disco.

Queimador Wok	24 - 28 cm
Queimador Grande	22 - 26 cm
Queimador Normal	18 - 22 cm
Queimador Pequeno	12 - 18 cm



10 – MODO DE UTILIZAÇÃO DO FORNO

1. Quando o forno for utilizado pela primeira vez, sentirá um odor que é devido ao aquecimento das resistências. Para se libertar do mesmo deixe o seu forno funcionar durante 45 minutos enquanto este estiver vazio. Quando quiser utilizar o seu forno Orima deve ligar o interruptor do forno e a ignição. Caso contrário, o seu forno não funcionará.
2. Todos os tipos de refeições que irá cozinhar, tempos e posições do Termostato (Opcional) encontram-se na tabela de cozedura. Os valores indicados na tabela de cozedura são valores estimativos e foram obtidos como resultado dos ensaios realizados no nosso laboratório. Poderá encontrar diferentes sabores adequados para o seu gosto, dependendo da sua cozinha e hábitos.
3. Abra a tampa do forno no nível 1 e use o painel de segurança ao utilizar o grelhador do seu forno.
4. Tempos de cozedura: Os resultados podem mudar de acordo com a corrente local, material com diferente qualidade, quantidade e temperatura.
5. Durante o tempo de cozedura, a porta do seu forno Orima não deve ser aberta com frequência. Caso contrário a circulação do calor pode ser desequilibrado e os resultados podem ser alterados.
6. Utilize formas de bolo quando fizer bolos, obterá melhores resultados.
7. BOTÃO MANUAL DO RELÓGIO (Opcional): Quando utilizar o seu forno o temporizador deve ser ajustado para o tempo desejado.

TABELA DE COZEDURA

Pratos	Posição da Grelha	Tempo de Cozedura (min.)
Bolo com creme	2	30 - 35
Pastéis	2	35 - 45
Biscoitos	3	20 - 25
Bolachas	3	20 - 35
Bolo	2	25 - 35
Bolos Tranças	2	30 - 40
Massa Filo	2	35 - 45
Pastelaria Picante	2	20 - 30
Cordeiro	3	20 - 25
Vitela	3	30 - 40
Mutton	3	30 - 40
Frango (aos pedaços)	3	30 - 40
Peixe	3	20 - 30

Nota: Os valores na tabela são os resultados obtidos nos nossos laboratórios. Poderá encontrar sabores diferentes e adequados ao seu gosto pela experiência. Antes de cozinhar deverá fazer uma aquecimento preliminar de pelo menos 5-10 minutos.

11 – UTILIZAÇÃO DA PALA PROTECTORA DO GRILL

1. O painel de Segurança foi desenhado para proteger o painel de controlo e os botões quando o forno está no modo de Grelhador (Figura 1).
 2. Utilize este painel de Segurança afim de evitar o calor danificar o painel de controlo e os botões quando o forno está em modo de Grelhador.
- AVISO:** As partes acessíveis podem ficar quentes quando o grelhador estiver a ser utilizado. Mantenha as crianças longe do alcance do mesmo.
3. Coloque o painel de protecção sob o painel de controlo através da abertura do forno de vidro – tampa frontal (Figura 2)
 4. Fixe o painel de Segurança entre o forno e a tampa frontal e feche suavemente a tampa. (Figura 3)
 5. Ao utilizar o Grelhador é importante manter a tampa aberta na distância especificada.
 6. Obterá melhores resultados utilizando o painel de Segurança e ao mesmo tempo protegerá o painel de controlo e os botões do seu fogão Orima.

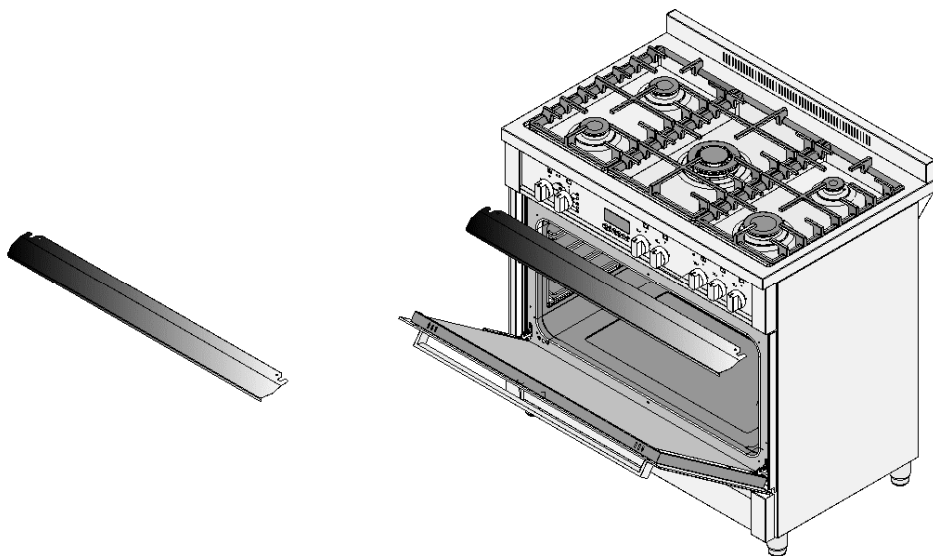


Figura 1

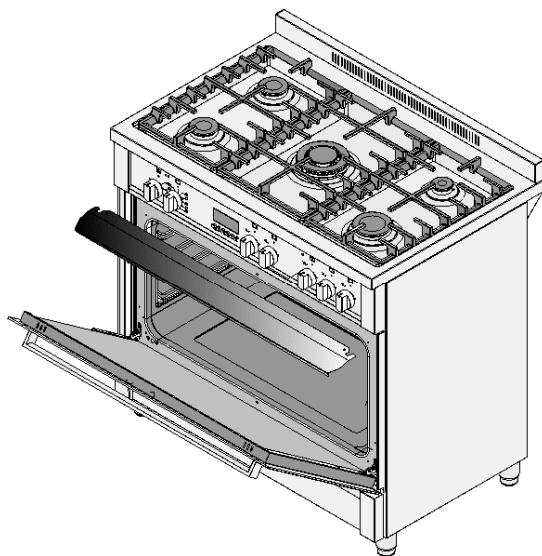


Figura 2

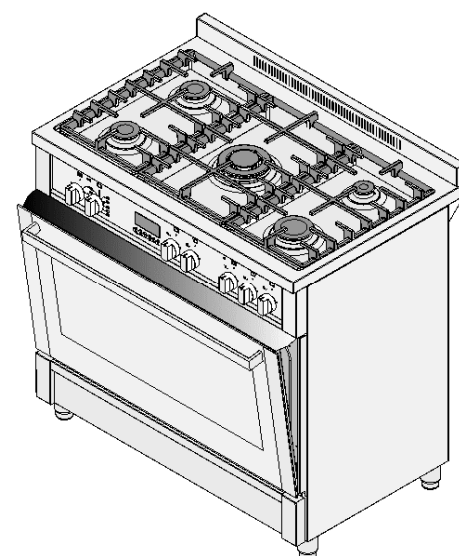


Figura 3

12 – MANUTENÇÃO E LIMPEZA

1. Desligue a ficha de fornecimento de electricidade para o forno da tomada e corte o gás fechando a válvula de gás.
2. Nunca limpe a parte interior, painel, tampa, tabuleiros e todas as outras partes do forno utilizando escovas duras, palha-de-aço ou facas. Não usar produtos abrasivos, agentes que risquem e detergentes.
3. Após a limpeza das partes interiores do forno com um pano com sabão, lave-o e, em seguida, seque bem com um pano macio.
4. Limpe as superfícies de vidro com agentes de limpeza especiais para o efeito.
5. Lave as tampas dos queimadores, às vezes com água e sabão e limpe os orifícios de gás através de um pincel.
6. Nunca utilize produtos inflamáveis como o ácido, gasolina ou derivados para limpar o forno.
7. Não limpe o forno com limpeza a vapor.
8. Não lave qualquer parte do seu forno na máquina de lavar louça.
9. Ao limpar o vidro frontal do forno, deve remover as anilhas de fixação que fixam o vidro interior com uma chave de fendas, limpar e lava-lo completamente. Após a secagem, coloque a junta adequadamente e re-instale o vidro.
10. Enquanto o forno estiver a funcionar ou logo depois que começa, este fica extremamente quente. Deve evitar tocar nos elementos de aquecimento.
11. Antes de abrir a tampa superior do forno, limpe o líquido derramado para fora da tampa. Antes de fechar a tampa certifique-se que a mesa de trabalho já se encontra fria.

SE O SEU FOGÃO ORIMA NÃO FUNCIONAR:

1. Verifique a válvula de gás principal.
2. A mangueira do gás poderá estar partida ou dobrada.
3. Verifique a ligação da mangueira do gás no forno.
4. Verifique o ruído da taxa de gás.
5. Verifique se a válvula de gás é a correcta para o seu fogão.
6. Se não conseguir resolver o problema, por favor contacte um Técnico qualificado.
7. As válvulas de gás do forno têm uma garantia de 2 anos.
8. Verifique se a ficha do cabo de alimentação se encontra bem ligada à tomada.
9. Verifique a corrente.
10. Verifique os fusíveis
11. Verifique se o cabo de alimentação se encontra em bom estado de conservação.

90x60 GUÍA PARA USO DEL HORNO DE GAS Y ELÉCTRICO SEMI PROFESIONAL

Estimado cliente,

Nuestro objetivo es proveer este producto que se ha producido sin dañar el medio ambiente, conforme al enfoque de calidad total en las nuestras modernas instalaciones de el ambiente de trabajo, con la mejor eficiencia.

Por este motivo, le recomendamos que lea cuidadosamente las instrucciones antes de usar el producto, mantiene para su uso en su caso.

NOTA:

Esta guía ha sido preparada para más de un modelo. Algunas características pueden no estar disponibles en su dispositivo como se especifica en el manual.

"ESTE DISPOSITIVO DEBE SER INSTALADO CONFORME A LA NORMATIVA APLICABLE Y SÓLO EN LUGARES BIEN VENTILADOS. POR FAVOR LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR O INSTALAR ESTE DISPOSITIVO."

Este producto ha sido fabricado en modernas instalaciones que respetan el medio ambiente sin dañar la naturaleza.

1 - TABLA DE CONTENIDOS

Capítulo 1	Tabla de contenidos
Capítulo 2	Instalación del dispositivo
Capítulo 3	Instalación de los pies del dispositivo
Capítulo 4	Especificaciones del dispositivo
Capítulo 5	Proceso de cambio del inyector
Capítulo 6	Avisos Importantes
Capítulo 7	Identificación del panel de control
Capítulo 8	Identificación del dispositivo
Capítulo 9	Uso de la cocina
Capítulo 10	Uso del horno
Capítulo 11	Mantenimiento y limpieza



2 – INSTALACIÓN DEL DISPOSITIVO

Conexión eléctrica y seguridad

1. Se necesita un fusible 16 Amperios de acuerdo con la energía eléctrica del dispositivo. Si los valores del fusible no son apropiados, consulte a un electricista.
2. El dispositivo es configurado según la alimentación de 230 V, 50 Hz. Si la red eléctrica es diferente de los valores especificados, consulte a al servicio autorizado y a un electricista especializado.
3. Las conexiones eléctricas del dispositivo deben realizarse únicamente con las tomas de corriente instaladas con conexión a tierra. Si no tiene una toma de corriente con conexión a tierra que se debe colocar el dispositivo, póngase en contacto inmediatamente con un electricista calificado. El fabricante no es responsable por los daños y perjuicios causados del dispositivo conectado a las tomas de corriente que no son con conexión a tierra.
4. Si el cable de alimentación está dañado, el cable debe ser reemplazado por un electricista calificado para evitar posibles riesgos de choque eléctrico.
5. El cable de alimentación no debe tocar las partes calientes del dispositivo.
6. Algunos modelos se fabrican sin enchufe, y sin cables. En este caso, utilice el cable H05 VV-F 3 G mm² para la conexión a monofase o H05 VV-F 5 G 1,5 mm² para la conexión a trifásica.

Conexión de gas y seguridad

1. Antes de conectar el dispositivo al suministro de gas, compruebe si la categoría de gas y las propiedades de la presión que aparecen en la información es conforme con su fuente de gas. Si es necesario, póngase en contacto con el Departamento de Servicio para ajustar la categoría de gas.
2. Por favor, lea este manual antes de instalar y utilizar el dispositivo. Como medida de seguridad, estos dispositivos deben ser instalados y/o prestados por una persona competente como indicado en la edición actual de las normas de seguridad de gas.
3. El dispositivo no debe instalarse en una habitación que no tiene una ventana o u otras aberturas controlables. Si es instalado en una habitación sin una puerta que abierta directa al exterior, una abertura/ventilación es necesaria. La circulación de aire debe ser por cada kW del horno 2 m³/h.
4. La conexión puede ser hacia en izquierda o derecha. Instale la junta y el acoplamiento de la entrada de manguera de acuerdo con la dirección.
5. Si una manguera de metal flexible se utilice para la conexión, una junta debe ser colocada entre la manguera y la tubería principal de gas.
6. El diámetro interior de la manguera flexible que el extremo de la manguera de gas butano se conecta, debe ser de 6 mm para los cilindros para uso doméstico. El diámetro interior de la manguera flexible que el extremo de la manguera de gas natural se conecta, debe ser 15 mm. La manguera debe ser montada firmemente reforzando en el extremo de la manguera con una abrazadera.
7. La manguera debe ser reemplazada antes de llenar su vida útil.
- 8 ¡Atención! Presten atención que la manguera debe ser corta y no haya una fuga de gas cuando monta la manguera a la llave de gas y/o la válvula de escape. Para la seguridad, presten atención que la longitud de la manguera no excede 125 cm.
9. Para emplazar el horno, asegúrese de que el dispositivo sea al nivel del banco. Si es necesario, gire los pies para ajustar el nivel del banco.

COMPRUEBE DE NUEVA LA CONEXIÓN DE GAS.

La manguera de gas del horno y el cable de alimentación no deben pasar en las zonas calientes especialmente como la parte trasera del horno. No mueva el horno con conexión de gas. Como cualquier fuerza puede aflojar la manguera, podría ocurrir la fuga de gas.

3

3 – INSTALACIÓN DE LOS PIES DEL DISPOSITIVO

Para instalar los pies del aparato;

1. Como se muestra en la Figura 1, hay una barra para montar los pies en la parte inferior del horno. Las tuercas sobre estas barras se montan para atornillar los pies. (Figura 2) completar el proceso de instalación del pie, enroscando los pies a las tuercas. (Figura 3).
2. Puede balancear su horno girando los pies atornillados según el tipo de superficie utilizada.

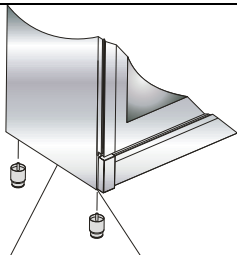


Figura 1

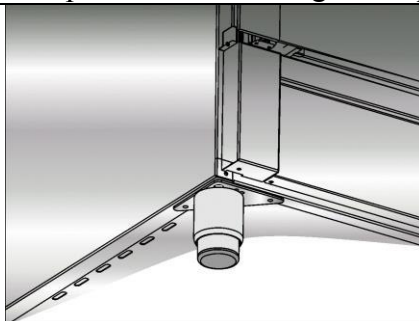


Figura 2

Figura 3

4 – ESPECIFICACIONES DEL DISPOSITIVO

ANTES DE REALIZAR LAS CONEXIONES DE SU DISPOSITIVO;

Lea cuidadosamente el manual del usuario antes de utilizar el dispositivo. En esta guía del usuario, hay las informaciones muy importantes sobre la seguridad de nuestros clientes, cómo utilizar y mantener el dispositivo. La conversión de gas se realiza mediante la sustitución del material auxiliar equivalente (inyector) al ese instalado en el horno, el ajuste del ralenti mencionado en la guía del usuario debe ser realizado girando el tornillo de ajuste en la punta del lado, o en la derecha, o el contrario, según la siguiente información por el servicio de acuerdo con la altura de la llama.

Propiedades	90x60 horno
Ancho exterior	950 mm
Profundidad exterior	635 mm
Altura exterior	880 mm
Ancho interna	765 mm
Profundidad interna	410 mm
Altura interna	355 mm
Volumen del horno	110 lt.
Potencia de lámpara	15 W
Potencia de asado de pollo	4 W
Calentador superior	1500 W
Calentador inferior	2000 W
Calentador turbo	2 x 1250 W
Gratinador	2500 W
Voltaje	230V AC, 50Hz
Placa caliente 145 mm (opt)	1000 W
Placa caliente 180 mm (opt)	1500 W

			Gas natural	GLP
			G 20-20	G 30-30
Quemador Wok	Inyector	mm	1.30	0.96
	Potencia	KW	3.35	3.60
Grande Quemador	Inyector	mm	1.15	0.85
	Potencia	KW	2.77	3.00
Quemador Medio	Inyector	mm	0.97	0.65
	Potencia	KW	1.78	1.78
Quemador pequeño	Inyector	mm	0.72	0.50
	Potencia	KW	1.00	0.88
Quemador del horno	Inyector	mm	1.45	1.00
	Potencia	KW	4.00	4.00
Quemador de grill	Inyector	mm	1.20	0.85
	Potencia	KW	2.60	2.90

5 – PROCESO DE CAMBIO DEL INYECTOR

1. Utilizar un destornillador especial para retirar e insertar el inyector, como se muestra en la Figura -7.
2. Quitar inyector por el destornillador especial (Figura - 8, y montar el nuevo apretando. (Figura. 9)

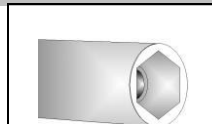


Figura - 7



Figura - 8

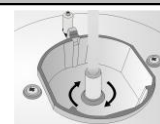


Figura - 9

Para realizar el ajuste de baja llama:

Para ajustar su dispositivo según el tipo de gas, quemar el quemador volver el botón a la posición de llama baja. Con la ayuda de un destornillador pequeño y delgado, como se muestra en la imagen siguiente, girar el tornillo de ajuste en el centro del tamaño de la llama o en el lado cuidadosamente la siguiente tabla para ajustar la llama. (Figura 5/6).

	De GLP a Gas natural	Del Gas natural a GLP
Grande quemador	3 giros en sentido antihorario	3 giros en sentido de las manecillas del reloj
Quemador medio	2.5 giros en sentido antihorario	2.5 giros en sentido de las manecillas del reloj
Quemador pequeño	2 giros en sentido antihorario	2 giros en sentido de las manecillas del reloj
Quemador Wok	4 giros en sentido antihorario	4 giros en sentido de las manecillas del reloj
Quemador del horno	4,5 giros en sentido antihorario	4,5 giros en sentido de las manecillas del reloj
Quemador grill	4 giros en sentido antihorario	4 giros en sentido de las manecillas del reloj

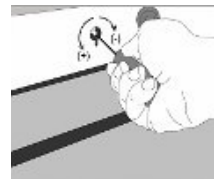


Figura – 5

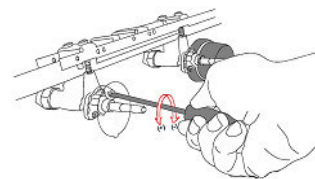
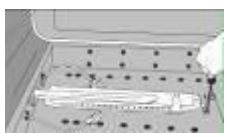
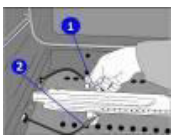
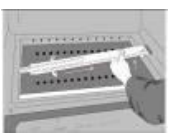
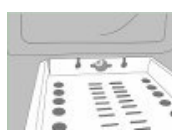


Figura – 6

Cambio del inyector del quemador del horno:

1. Retire la cubierta del quemador del horno quitando el tornillo de conexión. (Figura 10)

2. Desconectar el quemador de la caldera retirando los tornillos que fijan el quemador a la caldera. (Figura 11)
3. Las bujías y sensor de seguridad de incandescente están conectados por los clips. Extraiga con cuidado los clips separados estos dos quemadores. (Figura 12)
4. Después de retirar las bujías y sensor de seguridad de incandescente, el quemador se libera. Retire el quemador tirando ligeramente hacia la derecha del horno. (Figura 13)
5. Después de quitar el quemador, se puede acceder fácilmente al inyector para cambiar. (Figura 14)
6. Una llave de 7 mm se puede utilizar para cambiar el inyector. (Figura 15)
7. No hay cubra del quemador de grill. Quitar los tornillos que fijan el quemador por un destornillador, quitando el quemador y se accede al inyector.

					
Figura - 10	Figura - 11	Figura - 12	Figura - 13	Figura - 14	Figura - 15

6 –AVISOS IMPORTANTES

1. Se encuentra en la etiqueta de especificaciones de su dispositivo el tipo de gas que está configurado (GLP o gas natural) y otras características técnicas.
2. Voltaje de alimentación del dispositivo es 230 V AC, 50 Hz.
3. Si el valor actual del fusible es menor que el 16 amperios, hacer instalar un fusible de 16 amperios a un electricista calificado.
4. Como su dispositivo dispone el enchufe a conexión a tierra, asegurarse el uso de un enchufe de conexión a tierra. Si el enchufe conectado a tierra no se utiliza, nuestra empresa no se hace responsable de cualquier pérdida que pueda ocurrir.

5. A menos que la supervisión y la gestión de la seguridad del dispositivo por una persona responsable no se proporcione, este dispositivo no está destinado para el uso de las personas con una capacidad física, sensorial o mental (incluidos los niños), o por las personas que tienen una falta de experiencia y conocimiento.
6. La manguera de gas del horno y el cable de alimentación no deben pasar en las zonas calientes, evitar su contacto con el dispositivo. Mantener alejado de los bordes afilados y superficies calientes.
7. Cuando el cable de alimentación está dañado, asegurarse la sustitución en un periodo de tiempo más breve posible por personal competente y cualificado.
8. Antes de reemplazar la lámpara del dispositivo, desenchufe el cable de alimentación con el fin de eliminar la posibilidad de una descarga eléctrica.
9. Asegúrese de ajustar el reloj después de un corte de energía. De lo contrario, el horno no funcionará. (Se aplica a los modelos con reloj digital).
10. Conectar su dispositivo, con una válvula de una presión de 30 mbar para el GLP y con una válvula de una presión de 20 mbar para el gas natural.
11. Conectar su horno a la llave de GLP en la ruta más corta, de tal modo que no hay una fuga. Mínima de 40 cm - Max. 125 cm
12. Cuando se realiza el control de fugas de gas, no utiliza ningún encendedor, fósforos, fuego o sustancias no inflamables.
13. El uso del dispositivo creará la humedad y el calor en el cuarto colocado, asegúrese de que su cocina esté bien ventilada. Realizar el mantenimiento de los canales de aire naturales.
14. Realizar el mantenimiento de los canales de aire naturales sobre una base regular.
15. Cuando se usa el horno, las partes accesibles pueden estar calientes, por lo tanto, los niños no deben ser abordados a las zonas calientes y cargadas eléctricamente.
16. No tocar el cristal del horno cuando es caliente con las manos desnudas o con la ayuda de un instrumento.
17. Antes de comenzar a utilizar el dispositivo, mantener alejado los materiales combustibles como cortinas, telas, papel. No coloque los materiales inflamables o combustibles sobre o en el interior del dispositivo.
18. Debe utilizar la placa de protección del panel de control cuando el horno es en modo de parrilla.
19. Las carillas de gas son protegidas por cierres. No encienda sin pulsar el botón.

20. Los grifos del dispositivo tienen el sistema de corte de gas de seguridad. Mantenga pulsado el botón en el rango de 5 a 10 segundos después de la ignición. Si no se produce la combustión, repita este proceso 5-6 veces. Póngase en contacto con el servicio técnico más cercano si el problema persiste.
21. Cuando cuece en la sección de asado de pollo, poner la bandeja en el estante inferior y añadir 200 ml de agua.
22. Cuando se utiliza la parrilla de escupir, asegúrese de que la parte de rejilla de la polea trasera es insertada en V - cama, sobre el grill.
23. En caso de que tanto el calentador de horno inferior y superior no es disponible para el uso simultáneo, el calentador inferior está diseñada para la cocción, el calentador superior para hacer una fritura.
24. Como vidrio podría romper debido a los arañazos en la superficie de la puerta, no utilice los productos de limpieza abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar.
25. AVISO: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben mantenerse alejados.
26. Los niños deben ser supervisados con el fin de evitar el juego con el dispositivo.

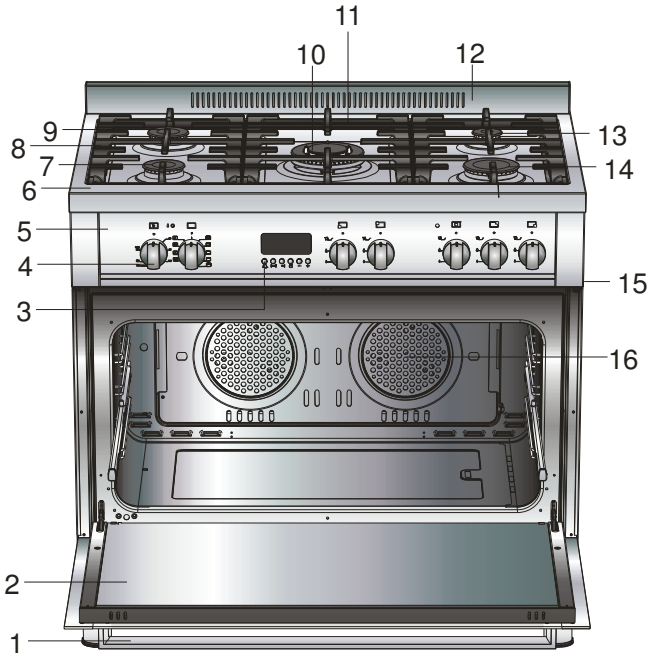
7 – IDENTIFICACIÓN DEL PANEL DE CONTROL

SÍMBOLOS QUE SE ENCUENTRAN EN EL PANEL DE CONTROL Y SUS DESCRIPCIONES

		Quemador derecho frontal (quemador pequeño)
		Quemador derecho posterior (quemador medio)
		Quemador Wok o placa caliente
		Placa caliente frontal
		Placa caliente posterior
		Placa caliente izquierda posterior (quemador medio)
		Quemador izquierda frontal (quemador grande)
		Quemador Grill o calentador
		Quemador del horno (opcional) o calentador grill
		Temporizador (opcional)
		Termostato (opcional)
		Asado de pollo

	Lámpara
	Encendedor

8 – IDENTIFICACIÓN DEL DISPOSITIVO



1-	Mango
2-	Puerta del horno de cristal
3-	Botones
4-	Botones de control
5-	Panel de control
6-	Bandeja de cocina
7-	Quemador grande
8-	Rejilla
9-	Quemador medio
10-	Quemador Wok
11-	Rejilla de quemador Wok
12-	Panel posterior
13-	Quemador pequeño

14-	Quemador grande
15-	Panel lateral
16-	Turboventilador (dual)

9 – USO DE LA COCINA

Uso de la cocina:

1. El sistema de funcionamiento de quemador del horno está distinto. Cuando desea utilizar su quemador preferido, en primero, debe pulsar el botón de encender el grifo y esperar 5-10 segundos. A continuación, puede encender con la auto-inflamación o un fósforo. Para la ignición, debe pulsar el botón de encender el grifo y esperar 5-10 segundos, entonces puede quitar. Si no se realiza, e inténtelo de nuevo.
2. Los grifos que controlan los hornos de gas tienen un mecanismo especial. Para encender el quemador; Mantenga pulsado el botón de avance continuamente girando el símbolo de la llama y girar en sentido contrario a las agujas del llama (izquierda), Todos los mecheros deben funcionar y solo la cocina que controla debe encender. Mantenga pulsado hasta que lo haga la ignición. (En los modelos auto ignición)
3. Si el sistema de encendido de la cocina es de un botón pulsador, por favor, pulse el botón de gas y pulse el botón de fuego al mismo tiempo que garantiza la posición de apertura de la válvula de gas. En los modelos con el sistema de seguridad, si la llama de cocina extingue, el gas se apaga automáticamente. Para funcionar las cocinas con el sistema de seguridad de gas, pulse el botón de cocina y girar en sentido antihorario. Después de la cocción (opcionalmente con auto-inflamación o cerillo), para la activación del sistema de seguridad de gas, manteniendo pulsado el botón, espera 5, 10 segundos.

	NIVEL 1	NIVE L 2	NIVE L 3	NIVE L 4	NIVEL 5	NOVE L 6
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	650 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm Rápido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm Rápido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

		
Apagad o	Apagado completament e	Apagado parcialment e

1. Las placas calientes eléctricas tienen 6 ajuste de temperatura.
2. En el primero uso, funcionar las placas calientes eléctricas en 6a posición durante 5 minutos. Este procedimiento aleje el conservante en la superficie de la placa y mejora la eficiencia de cocción.
3. Para obtener la máxima eficiencia, deben ser considerados el uso de las ollas de fondo plano y mango largo y tamaños de olla deben ser como siguiente.

Quemador wok	24 - 28 cm
Gran Quemador	22 - 26 cm
Quemador medio	18 - 22 cm
Quemador pequeño	12 - 18 cm



10 – USO DEL HORNO

Primero uso del horno:

Después de hacer las conexiones necesarias para el primer uso del horno de acuerdo a las instrucciones, debe:

1. Retirar las etiquetas o los accesorios que se encuentren en el interior del horno. Eliminar cualquier lámina protectora sobre la superficie frontal del dispositivo.
2. Limpiar el polvo y los residuos de envase en el interior del horno con un paño húmedo. El interior del horno debe ser hueco. Conectar el cable al dispositivo.
3. Ayustar la temperatura más alta el mando del termostato (250 ° C), y funcionar el horno durante 30 minutos con la puerta del horno cerrada. Mientras tanto, un ligero olor y humo puede producirse, que es normal.
4. Después de que el horno se haya enfriado, el interior del horno se debe limpiar con el agua caliente con un detergente suave y secar con un paño limpio. Ahora, puede usar su horno.

El uso normal del horno:

1. Para iniciar la cocción, ayustar el botón de termostato y la temperatura que quiere hacer según el tipo de comida para cocinar.
2. En los modelos con temporizador mecánico, puede ayustar el tiempo de cocción que desea, con la tecla. Cuando expira el tiempo, el temporizador corte la energía de los calentadores, y emite un sonido en forma de llamada.
3. En los modelos con temporizador digital, el temporizador apaga los calentadores según la información introducida en el final del tiempo de cocción, y emite un tono de llamada.

4. No abrir la puerta del horno durante la cocción, con frecuencia. Esto afectará negativamente el tiempo de cocción y la circulación del aire en el horno.
5. Cuando cuece el pastel, el uso del molde dará resultados más positivos.

TABLA DE COCCIÓN

Comida	Posición de la parilla	Tiempo de cocción (minutos)
PASTEL DE CREMA	2	30 - 35
PASTEL/PASTELERÍA	2	35 - 45
GALLETAS	3	20 - 25
COOKIE	3	20 - 35
TARTA	2	25 - 35
TORTA CON HARINA DE GALLETA	2	30 - 40
PANQUE	2	35 - 45
BOLLO	2	20 - 30
CORDERO	3	20 - 25
GANADO	3	30 - 40
OVEJA	3	30 - 40
POLLO (PIEZA)	3	30 - 40
PEZ	3	20 - 30

Nota: Los valores de la tabla son los resultados obtenidos en nuestro laboratorio. Puede experimentar con diferentes gustos y sabores según su gusto. Antes de cocer, debe precalentar durante 5-10 minutos.

12 – MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Desconecte el enchufe de la toma, que proporciona la electricidad para el horno, girando la válvula de gas y corte el flujo de gas.
2. No limpiar el interior del horno, su panel, su puerta, sus bandejas, y otras partes, con las herramientas duras tales como cepillo duro o lana de acero o cuchillo. No utiliza los materiales abrasivos, o detergentes.
3. Después de limpiar las partes interiores del horno con una tela jabonada, enjuague y seque con un paño suave.
4. Limpie las superficies de vidrio con los productos de limpieza especiales.
5. Lavar ocasionalmente los quemadores y puertas de la cocina con agua jabonado, y limpiar los canales de gas con ayuda del cepillo.
6. Para la limpieza del horno, no debe usar ácido, disolvente, o sustancias inflamables.
7. No limpiar el horno con las limpiadoras de vapor.
8. No lave cualquier parte del horno en lavavajillas.
9. Para limpiar la puerta de cristal del horno, abrir la puerta y llevar a una posición horizontal, y retirar el perfil de la puerta de vidrio interior (en la superficie superior y con la parrilla). Retire cuidadosamente deslizando el panel interior, limpie y enjuague el cristal. Después del secado, conecte el vidrio y el perfil de la puerta de vidrio superior.
10. Después de que se cierra en un corto período de tiempo cuando el horno está en funcionamiento, o enciende de nuevo, estará caliente. No toque con los calentadores.
11. Antes de abrir la cubierta superior, limpie las gotitas de líquido que se pueden encontrar. También, antes de cerrar la puerta, asegúrese de que todos los quemadores sean bien cerrados.

Si el dispositivo no funciona;

1. Compruebe la válvula principal de gas.
2. La manguera de gas puede ser rota o torcida.

3. Compruebe la conexión del horno del tubo de gas.
4. Recomendamos que cambie la válvula principal de gas en cada dos años.
5. Verifique su dispositivo esté conectado a una toma de corriente de una manera saludable.
6. Compruebe la red eléctrica.
7. Compruebe el fusible.
8. Compruebe si hay cualquier daño en el cable, enchufe del dispositivo.
9. Póngase en contacto con el servicio autorizado más cercano si no puede resolver el problema.