orima
eletrodomésticos

MANUAL DE INSTRUÇÕES

INSTRUCTION MANUAL
LIVRE D`INSTRUCTIONS
LIBRO DE INSTRUCCIONES

www.orima.pt

facebook.com/orima.pt

GRUPO MMA
MÁRIO MIRANDA DE ALMEIDA

FORNO ELÉTRICO
Built-in Oven | Horno | Four
ORD-651

SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

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

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

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

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

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

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

Caro Cliente ; Fazemos questão de lhe oferecer um produto de alta qualidade, produzido nas nossas modernas instalações com todo O cuidado e total controle de qualidade. Por isso, sugerimos que leia este Manual de Instruções cuidadosamente antes de usar o seu aparelho pela primeira vez e guarde-o para futura referência.

Nota: Este Manual serve para modelos diferentes. Algumas das características aqui descritas poderão não fazer parte do seu modelo.

Depois de desembalar o produto verifique se este se encontra em perfeitas condições. Caso tenha algumas dúvidas, não O use e contacte o seu fornecedor ou ligue a um Técnico qualificado.Partes da embalagem (sacos plásticos, esférovite, etc) não deverá ficar ao alcance das crianças, poderão tornar-se perigosos Por favor, ponha-a para reciclar.

ESTE APARELHO DEVERÁ SER INSTALADO DE ACORDO COM OS REGULAMENTOS VIGENTES E SÓ DEVERÁ SER USADO EM UM ESPAÇO BEM VENTILADO. LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE INSTALAR OU USAR O MESMO.

ÍNDICE

INSTALAÇÃO
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
AVISOS IMPORTANTES
EM CASO DE AVARIA
DESCRIÇÃO DO FORNO E PAINEL DE COMANDO
MODO DE UTILIZAÇÃO
UTILIZAÇÃO DO ESCUDO PROTECTOR
MANUTENÇÃO E LIMPEZA
MANUAL DE INSTRUCÇÃO DIGITAL TIMER

INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

1. ESTE APARELHO DEVERÁ TER LIGAÇÃO TERRA
2. A corrente do seu aparelho é de 230-240 Volt AC, 50 Hz, e necessita de fusível de 16 Amp. Caso o seu quadro geral seja diferente destes valores, contacte um electricista ou serviços autorizados.
3. Interruptores de isolamento do forno deverão estar em local de fácil acesso aquando do forno já estar no seu respectivo local.
4. Em caso de substituição dos 16 Amp, certifique-se de que procede da seguinte forma*:*
   Fio castanho para o terminal **Vivo**
   Fio Azul para o terminal **Neutro**
   Fio Amarelo & Verde para **Terra**
5. A ligação deverá ser feita com tomadas com sistema de ligação à terra, e em conformidade com o regulamento em vigor. Se não tiver nenhuma tomada de terra apropriada no local, contacte imediatamente um electricista qualificado. O Fabricante não se responsabiliza por danos ou estragos que possam ocorrer devido a tomadas impróprias sem sistema de ligação à terra.
6. Caso o cabo eléctrico fique danificado, deverá ser substituído por um Técnico qualificado.
7. O cabo não deverá ficar a tocar nas partes quentes do aparelho.

8. O forno deverá ficar instalado no local apropriado para encastre, que forneça uma boa ventilação.
9. Este forno deverá ficar correctamente instalado e seguro, de acordo com as instruções do fabricante e feita por uma pessoa qualificada.
10. Nunca proceda à sua limpeza e manutenção aquando este se encontrar a funcionar. Faça-o quando este estiver desligado e frio.

60 cm

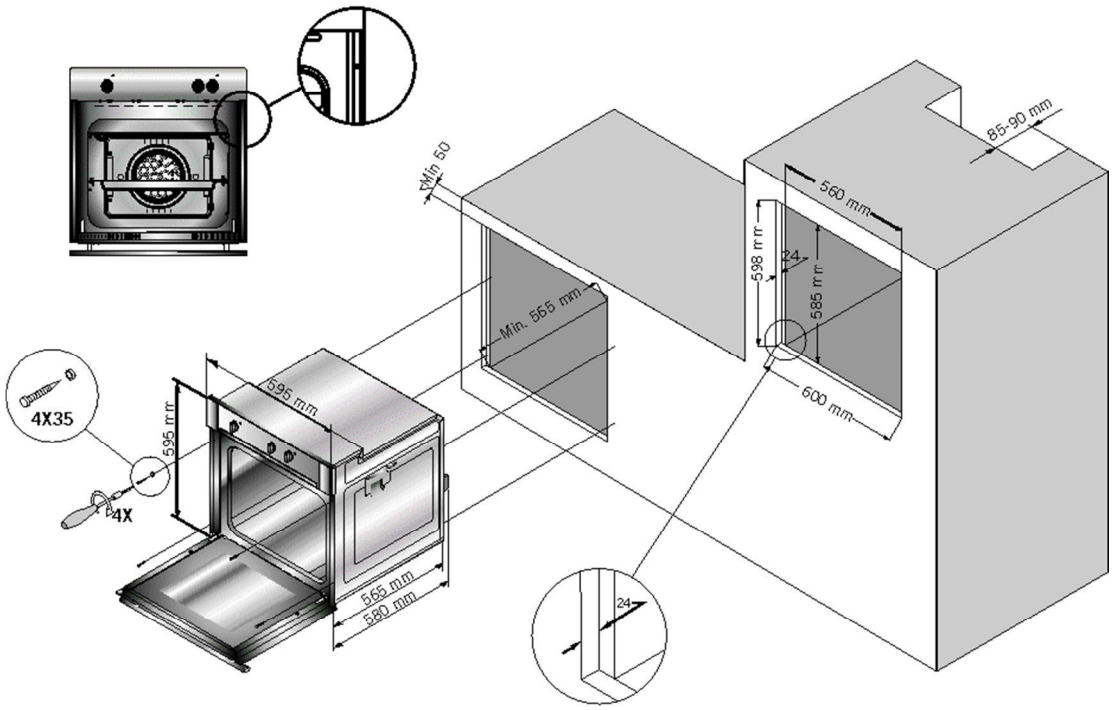


Figura-1

Notas Importantes de Instalação;

1. Este aparelho deverá ser instalado por um Técnico qualificado tendo em especial atenção a sua ventilação.
2. O local de encastre deverá Ter uma resistência de calor a uma temperatura de 95ºC e de acordo com as directivas EEC..
3. O forno poderá ser instalado em um encastre normal de 600 mm, como mostra a Figura 1, ou em um encastre alto integrado na coluna..
4. Nos dois casos deverá Ter em conta a ventilação adequada. Deixe uma fresta na parte de trás do encastre de 85-90 mm.
5. Não pise, não coloque pesos, ou desloque o forno usando a porta do mesmo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Especificações	60 cm
LARGURA FORNO	595 mm
PROFUNDIDADE FORNO	580 mm
ALTURA FORNO	595 mm
LARGURA INTERIOR	460 mm
PROFUNDIDADE INTERIOR	400 mm
ALTURA INTERIOR	350 mm
LAMPÂDA	15 W
TERMOSTATO	50 - 280^0 C
ELEMENTO AQUEC. INFERIOR	1200 W
ELEMENTO AQUEC. SUPERIOR	1000 W
COZEDURA CONVENCIONAL	2200 W
GRELHADOR	2000 W
CORRENTE	230-240 V AC, 50 Hz

Antes de usar o aparelho pela primeira vez, leia o Manual de Instruções cuidadosamente. Neste Manual encontra-se informações importantes para a sua segurança, utilização e manutenção.
Guarde-o para futura referência.

AVISOS IMPORTANTES

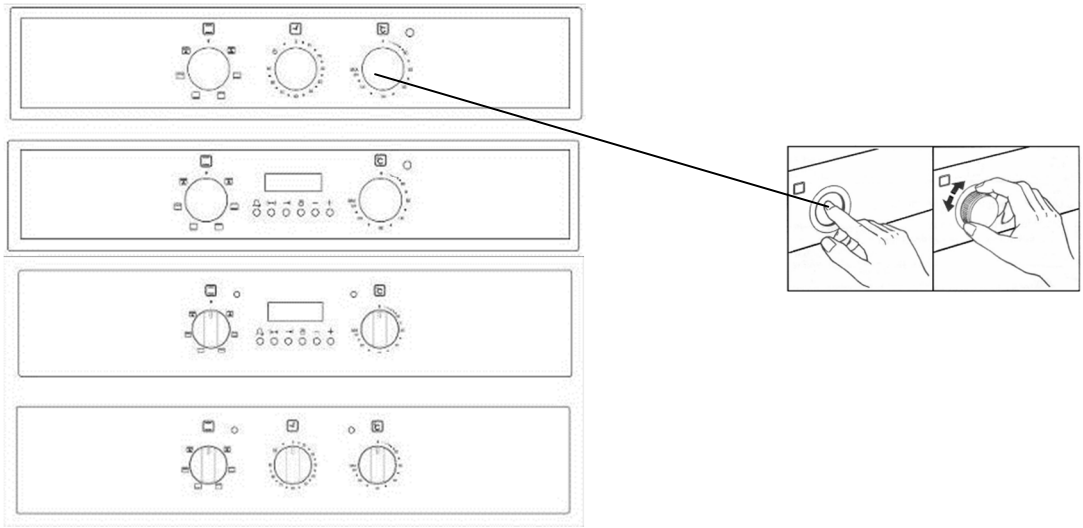
NOTA: ESTE APARELHO DEVERÁ TER LIGAÇÃO À TERRA.

1. Preste atenção aos requisitos de saúde e segurança, não deixar crianças sem supervisão aquando da sua utilização.
2. A potência do seu forno é de 230-240 Volts. 50 Hz.
3. Caso o fusível do seu quadro eléctrico seja inferior a 16 Amp, contacte um electricista qualificado para a instalação de um fusível de 16 Amp.
4. A tomada do seu forno deverá ser de ligação à terra. Se o forno for instalação sem a ligação terra, o fabricante não se responsabiliza por perdas e danos que possam daí advir. A ficha deverá ficar instalada num local de fácil acesso após a instalação do aparelho.
5. Mantenha o cabo eléctrico fora do alcance de superfícies quentes e locais com arestas afiadas.
6. Caso verifique que o cabo eléctrico se encontra danificado, contacte um Técnico qualificado para proceder à sua substituição.
7. Certifique-se de que o aparelho se encontra desligado quando substituir a Lãmpada, evitando assim possíveis choques eléctricos.
8. Em caso de falha de energia, deverá acertar o relógio. Caso contário, o forno não funcionará (Timer Digital)
9. O uso do aparelho poderá causar humidade e calor no respectivo compartimento, certifique-se de que a sua cozinha é bem ventilada.
10. Aquando da sua utilização algumas partes do forno poderão estar quentes, mantenha as crianças longe do local.
11. Quando o forno estiver a ser usado, nunca toque na porta do forno sem protecção.
12. Antes de usar o forno mantenha produtos inflamáveis e combustíveis longe do mesmo.
13. Este forno é destinado somente para uso doméstico.
14. Aquando da ligação do forno à placa, o interruptor deverá Ter um polo duplo com separação de contacto de 3 mm mínimo.
15. Use luvas quando estiver a usar o forno. Não toque nas superficies que possam estar quentes..
16. Não espalhe água directamente no forno.
17. Não utilize o forno em atmosferas potencialmente explosives.
18. Não transporte ou desloque o forno carregando-o pelo manípulo.

EM CASO DE AVARIA

1. Verifique de que a instalação eléctrica se encontra correctamente ligada ao forno.
2. Verifique se existe corrente eléctrica em sua casa.
3. Verifique os fusíveis.
4. Verifique o relógio/auto programador se está em modo manual.
5. Caso não consiga solucionar o problema, contacte um Técnico qualificado.

DESCRIÇÃO DO FORNO E PAINEL DE COMANDO

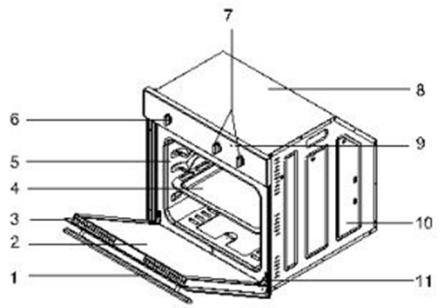


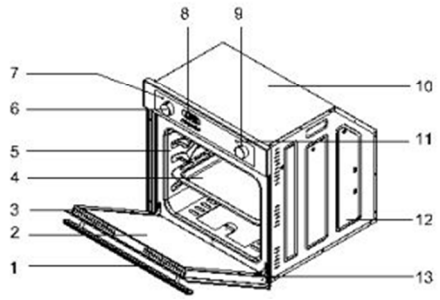
SIGNIFICADO DOS SIMBOLOS QUE PODERÃO ESTAR NO SEU PAINEL DE COMANDO

	Ventoinha		**inferior + superior**
	Turbo elemento turbo		**lâmpada**
	Inferior + superior + turbo		**ventoinha + inferior**
	Grill + ventoinha		**grill + espeto**
	Grill		**grill+ lâmpada**
	Superior		**cronômetro**
	Inferior		**grill + lâmpada+espeto**
	Espeto		**espeto + lâmpada**
	Ventoinha + espeto		**ventoinha + lâmpada**

Botão Termostato; Para o funcionamento do forno, o termostato deverá ser ajustado para obter a temperatura desejada. O termostato pode ser regulado entre 50º-280º graus Celsius.

DESCRIÇÃO DO FORNO E PAINEL DE COMANDO





1- Manípulo
2- Vidro interior da porta
3- Vidro da porta
4- Tabuleiro do forno
5- Cavidade
6- Painel de commando
7- Botão do forno
8- Botão do Relógio mecânico
9- Botão do Termostato
10-Indicador do forno
11-Corpo do forno
12-Transporte punho
13-Painel lateral do forno

1. Manípulo
2. Vidro Interior da porta
3. Vidro da porta
4. Tabuleiro do forno
5. Painel de comando
6. Botão do Forno
7. Cavidade
8. Relógio Digital
9. Botão do Termostato
10. Indicador do forno
11. Corpo do forno
12. Transporte punho
13. Painel Lateral do forno

MODO DE UTILIZAÇÃO

Quando usar o seu forno pela primeira vez, notará um cheiro mais intenso derivado à utilização dos elementos de aquecimento. Para se libertar deste cheiro, ligue o forno vazio a uma temperatura de 250ºC por 45 minutos.

Para o poder utilizar deverá virar o botão para a temperatura desejada, caso contrário este não funcionará.

Sugerimos alguns exemplos de tempo de cozedura e posição do termostato num diagrama abaixo indicado, este é somente um guia e poderá variar consoante o peso e quantidade do alimento a ser cozinhado.
Poderá experimentar e encontrar diferentes sabores de acordo com o seu gosto dependendo dos seus hábitos alimentícios.
Durante o seu funcionamento a tampa do forno deverá ser aberta, caso contrário a circulação do calor será desiquilibrada e alterar assim o resultado final.

DIAGRAMA DE COZEDURA

ALIMENTOS	TEMPERATURA	POSIÇÃO GRELHA	TEMPO COZEDURA (min.)
BOLOS COM CREME	150 - 170	2	30 - 35
PASTELARIA	200 - 220	2	35 - 45
BISCOITOS	160 - 170	3	20 - 25
BOLACHAS	160 - 170	3	20 - 35
BOLO	160 - 180	2	25 - 35
BOLACHAS DIVERSAS	200 - 220	2	30 - 40
PASTÉIS RECHEADOS	180 - 200	2	35 - 45
PASTÉIS COM SABORES	160 - 180	2	20 - 30
BORREGO	200 - 230	3	20 - 25
VITELA	200 - 230	3	30 - 40
BIFE	230 - 250	3	30 - 40
GALINHA CORTADA	230 - 240	3	30 - 40
PEIXE	200 - 220	3	20 - 30

Nota: Os valores demonstrados neste diagrama foram obtidos nos nossos laboratórios. Poderá encontrar diferentes sabores de acordo com o seu gosto e experiência. Deverá deixar o forno aquecer primeiro uns 5-10 minutos.

UTILIZAÇÃO DO ESCUDO PROTECTOR

1. O escudo protector (Figura1) se destina a proteger o painel de comandos e botões quando este estiver a funcionar no Grelhador.
2. **Por favor use o escudo protector para evitar danos no painel de comandos e botões quando estiver a utilizar o Grelhador.**
3. Coloque o escudo protector por baixo do painel de comandos abrindo a porta do forno (Figura 2)
4. Ajuste os dois suportes do escudo protector nos encaixes que se encontram por baixo do painel de comandos, fixe-os no local entre o forno e a porta interior fechando cuidadosamente a porta (figura 3).
5. È importante manter a porta do forno aberta à uma distância já especificada quando utiliza o Grelhador
6. O escudo protector permitirá obter uma cozedura ideal protegendo ao mesmo tempo o painel de comandos e botões.

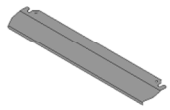


Figura-1

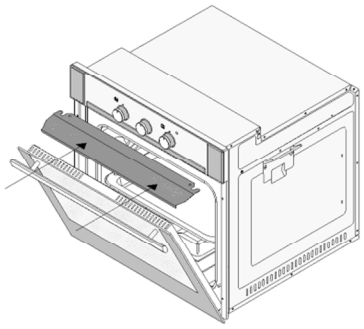


Figura- 2

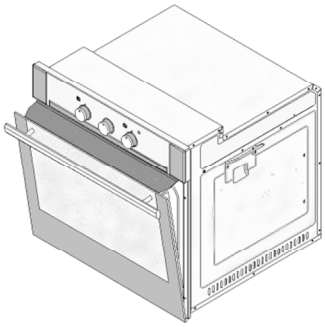
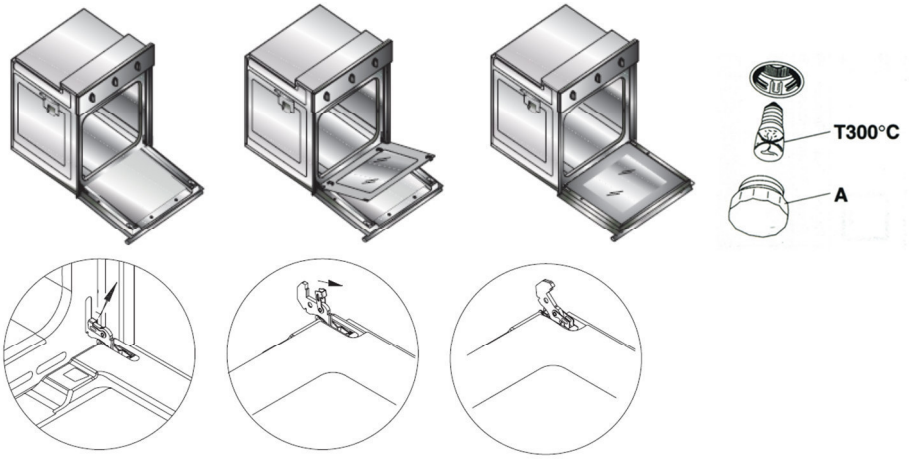


Figura-3

⚠AVISO: A PLACA DE ISOLAMENTO DE CALOR DURANTE A SUA UTILIZAÇÃO FICA QUENTE ~ APÓS CADA UTILIZAÇÃO UTILIZE LUVAS PARA A RETIRAR.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

1. Desligue o forno da corrente
2. Aguarde que todas as partes do forno estejam frias.
3. Não utilizar produtos abrasivos, corrosivos ou detergentes. Não utilizar também escovas, facas ou outros utensílios que possam danificar o forno.
4. Depois de limpar o seu interior com um pano ensopado, passe água limpa e depois um pano seco.
5. Limpe as partes em vidro com um produto especialmente para o efeito.
6. Não limpar o seu forno com vaporizadores.
7. Nunca utilizar produtos inflamáveis para a sua limpeza (ex.: petróleo, ácido, etc)
8. Não lavar as peças soltas na Máquina de Lavar Louça
9. Para proceder à limpeza do forno, retire o vidro interior. Deslize o vidro cuidadosamente, limpe-o e passe-o por água. Depois de seco, recoloque-o na sua posição original.
10. Limpe o seu forno regularmente, prevenindo assim a acumulação de gorduras que poderão provocar odores indesejáveis.
11. Caso utilize o seu forno e este se encontrar com acumulação de gorduras, poderá aparentar no esmalte algumas "bolhas", isto não é considerado um defeito de fabrico.



Disposição favorável ao meio ambiente

Não colocar este tipo de aparelho nos dispositivos normais para lixo. Direccione-o para os locais destinados à sua recolha (poderá obter mais informações na sua Câmara Municipal).
Os materiais são recicláveis e encontram-se identificados com o respectivo símbolo.
Ao reciclar estes materiais estará a contribuir para a protecção do seu meio ambiente.

GB

BUILT-IN ELECTRIC OVEN
USER MANUAL

Dear User ;

We aim to provide you with a high quality product manufactured in our modern factory with great care and in compliance with total quality control principles.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it safe for future reference.

Note: This user manual covers more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Pieces of packaging (plastic bags, polystyrene etc.) must not be left within reach of children, as they are potentially dangerous. Please dispose of packaging thoughtfully by the appropriate means.

THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE'

CONTENTS

Installation of your oven

Technical features of your oven

Important warnings

If your oven does not operate

Description of oven & control panels

Using oven section

Using the heat shield

Maintenance and cleaning

General overview of digital timer

INSTALLATION OF YOUR OVEN

Electrical Connection and Security

1. THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
2. Your oven is adjusted in compliance with 230-240 Volt AC, 50 Hz (for SA will be 220-240V,60 Hz), electrical supply, and requires a 16 Amp (for England 13 Amp) fuse. If the mains are different from this specified value, contact an electrician or your authorised service.
3. Isolation switches for the oven must be accessible to the end user with the oven in place.
4. Should you need to replace the 16 Amp plug top (for England 13 Amp), please ensure you rewire the plug as follows; **Brown** wire to the **Live** terminal
   Blue wire to the **Neutral** terminal
   Yellow & Green wire to **Earth**
5. Electrical connection of the oven should only be made by using sockets with Earth system installed (for England B.S. Approved sockets with Earth system), and in compliance with Regulations. If there is no proper socket with Earth in place, immediately contact a qualified electrician. The Manufacturer will not be responsible for damage or injuries that can arise because of inappropriate supply outlets with no earth system.
6. If your electric supply cable becomes damaged, it should be replaced by an authorised service engineer or qualified electrician.
7. The electrical supply cable should not touch the hot parts of the appliance.
8. The oven should be installed into an oven housing that provides good higher ventilation.
9. This oven must be correctly installed and secured in place, in accordance with manufacturer's instructions and by a qualified person.
10. Never work on the oven while it is switched on. Maintenance and service must be carried out after the power supply has been disconnected.

60 cm

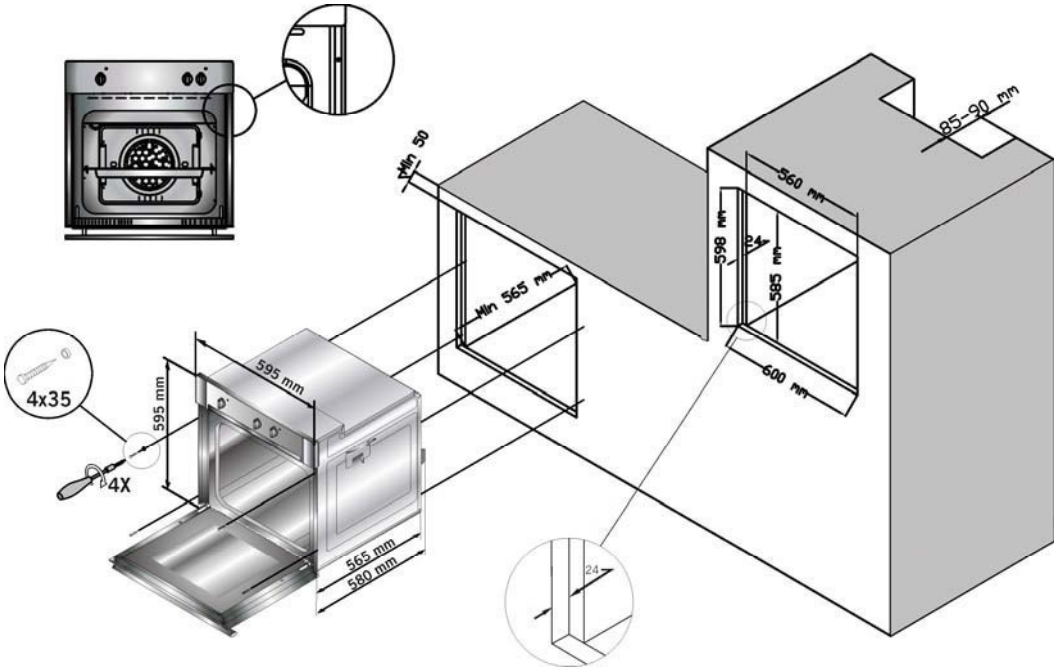
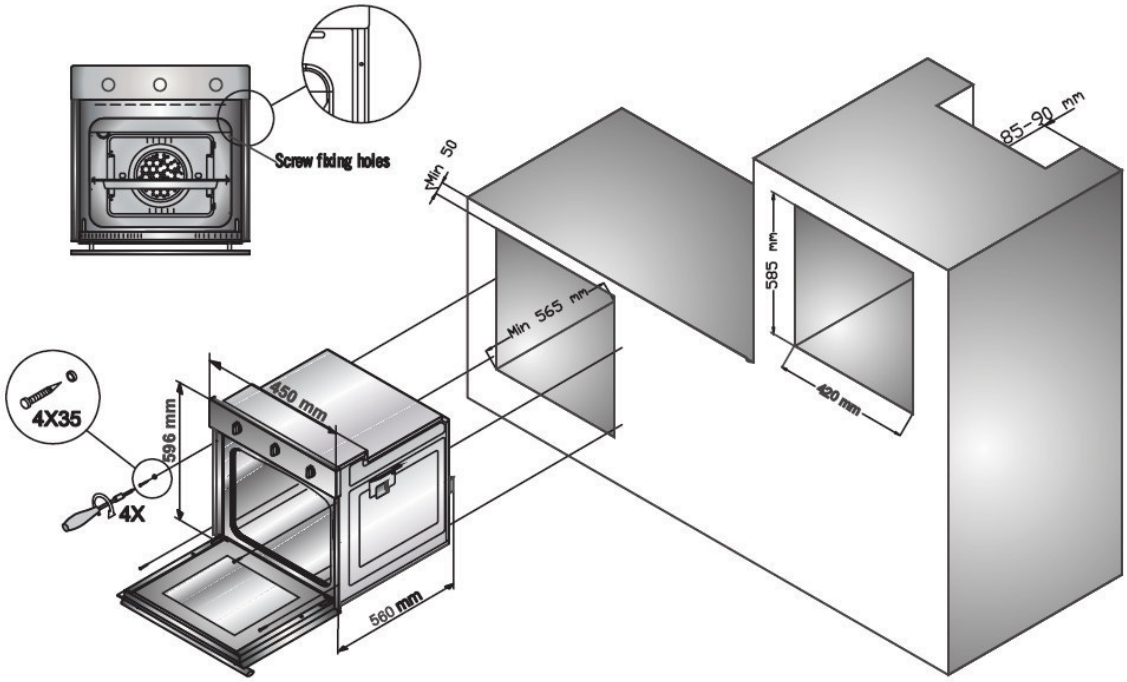


Figure-1

Important notices for the installation;

1. This appliance must be installed by a competent person and with particular attention to ventilation
2. The housing must be heat resistant to a temperature of 95 °C as per EEC directives.
3. The oven can be installed into a Standard 600 mm housing unit as shown in Figure-1, or in a tall housing unit when built-in a column.
4. In both cases ventilation provisions must be made. Keep a gap at the back of the housing unit of 85 - 90 mm depth.
5. Do not step-on, lean-on or rest heavy items on the open door, or maneuvers the oven by the door.

45 cm



TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

SPECIFICATIONS	60 cm	45 cm
OUTER WIDTH	595 mm	450 mm
OUTER DEPTH	610 mm	610 mm
OUTER HEIGHT	595 mm	595 mm
INNER WIDTH	460 mm	365 mm
INNER DEPTH	400 mm	410 mm
INNER HEIGHT	350 mm	355 mm
LAMP POWER	15 W	15 W
THERMOSTAT	50 - 280^0 C	50 - 280^0 C
BOTTOM HEATING ELEMENT	1200 W	1000 W
TOP HEATING ELEMENT	1000 W	800 W
TURBO HEATING ELEMENT	2200 W	1800 W
GRILL HEATING ELEMENT	2000 W	1500 W
SUPPLY VOLTAGE	220-240 V AC, 50-60 Hz	

Before starting to use the appliance, read the user manual carefully. In this user Manual, there is important information regarding your safety, oven usage and maintenance.
Keep this user manual somewhere safe, and make it available to anyone who uses the oven.

IMPORTANT WARNINGS

NOTE: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

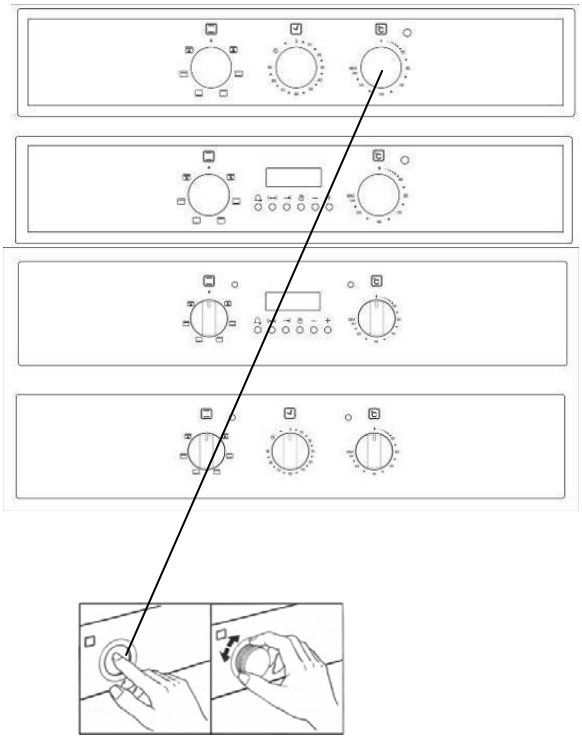
1. Pay attention to health and safety requirements – do not leave children un-supervised when cooking.
2. Power supply voltage of your oven is 230 Volt 50 Hz.
3. If the current rate of the fuse in your installation is less than 16 Amp, have a qualified electrician fit a16 Amp fuse. (for England 13 Amp)
4. The plug on your oven must be earthed, ensure the supply socket is earthed. If the oven is used without an appropriate earth connection, the manufacturer will not accept any liability for any loss or injury, which may arise. The plug has to be located as reachable after installing
5. Keep the electrical cable of your oven away from the hot areas; do not let them touch the appliance. Keep them away from sharp sides and heated surfaces.

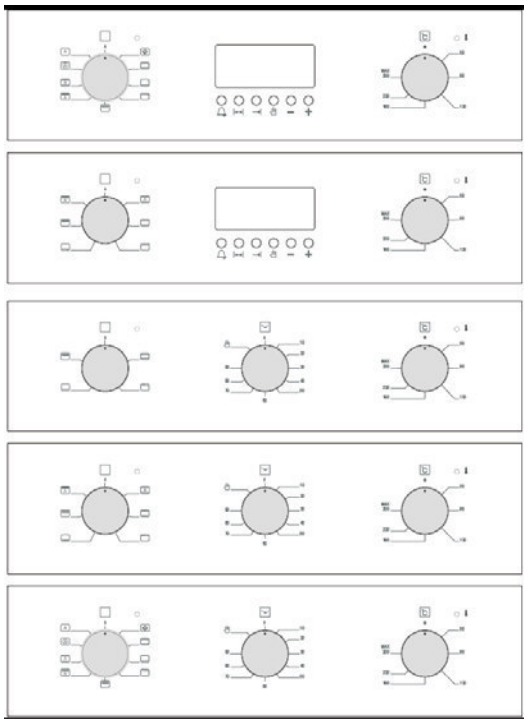
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its services agent or similar qualified persons in order to avoid hazard.
7. Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
8. In case of power failure, you will need to reset the clock. Otherwise, the oven will not operate (Digital Timer).
9. Usage of your appliance creates moisture and heat in the room; make sure that your kitchen is well ventilated.
10. When the oven is being used, some parts may become hot; children should be kept away and supervised at all times.
11. When the oven is hot never touch the oven glass by hand.
12. Before starting to use your appliance, keep curtains, paper or inflammable things away from your appliance. Do not keep combustible or inflammable things in or near the appliance.
13. This oven is produced for domestic cooking purposes only. Please do not use for any other purpose.
14. When connecting to a cooker panel, the supply switch must have a double pole switch with contact separation of 3mm min
15. Use glove when using cooker. Do not touch on hot surfaces.
16. Do not splash water onto the cooker.
17. Do not use cooker in potentially explosive atmospheres.
18. Do not carry cooker by holding from handle
19. Some models are supplied without a plug-an-lead set. In this case please use a flexible cable to suitable for connection to mono phase: H05 VV-F 3 G 4 mm2 or for 3 phase: H05 VV-F 5 G 1.5 mm2

IF THE OVEN DOES NOT OPERATE

1. Please check that the electrical supply is connected and turned-on to the oven
2. Please check that there is electricity supply to the property.
3. Please check the fuse.
4. Please check the clock / auto programmer is set to the manual mode.
5. If you cannot solve the problem, contact the manufacturer-supplier, services agent or similar qualified persons.

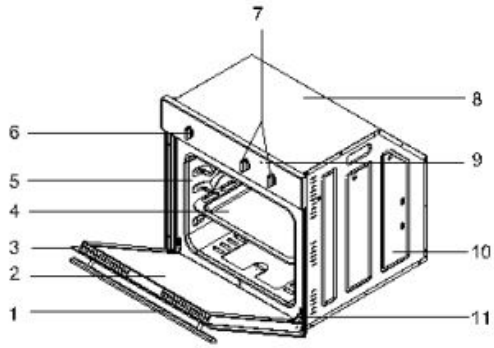
DESCRIPTION OF OVEN and CONTROL PANELS



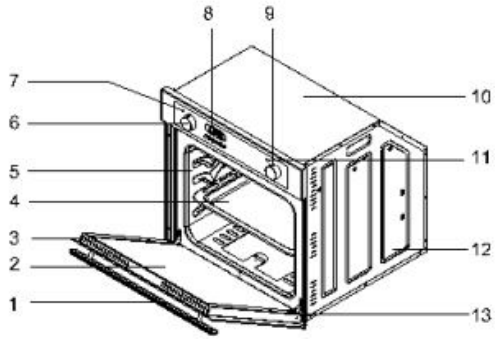


DESCRIPTION OF THE OVEN and CONTROL PANELS

1. Oven handle
2. Oven door inner glass
3. Oven glass door
4. Oven tray
5. Cavity
6. Command panel
7. Oven control knob (pop-up type)
8. Mechanic timer knob (pop-up type)
9. Thermostat control knob (pop-up type)
10. Indicator of oven
11. Back cover
12. Transportation handle
13. Side panel



1. Oven handle
2. Oven door inner glass
3. Oven glass door
4. Oven tray
5. Cavity
6. Command panel
7. Oven control knob (pop-up type)
8. Digital timer
9. Thermostat control knob (pop-up type)
10. Indicator of oven
11. Back cover
12. Transportation handle
13. Side panel



MEANINGS OF THE SYMBOLS THAT MIGHT BE ON YOUR CONTROL PANEL, ARE AS FOLLOWS

	Fan		Bottom + Top heating element
	Turbo Heating Element +Fan		Lamp
	Bottom +Top heating Element+Fan		Bottom Heating Element+Fan
	Grill+Fan		Grill+Turnspit
	Grill		Grill+ Lamp
	Top Heating Element		Timer
	Bottom Heating Element		Grill+ Lamp+ Turnspit
	Turnspit		Lamp+ Turnspit
	Fan+Turnspitt		Fan+ Lamp

THERMOSTAT KNOB; In order to operate the oven, the thermostat must be adjusted to desired temperature. Your thermostat can be regulated between 50º – 280º degrees Celsius.
MECHANIC TIMER KNOB (Optional); In order to operate the oven, the timer switch should be adjusted to the desired time.

USING THE OVEN SECTION

When your oven is operated for the first time, an odour will be given off from using the heating elements. In order to get rid of this, operate the oven at 250 °C for 45 minutes while it is empty.
In order to use your oven; the switch must be rotated to the desired temperature; otherwise the oven will not operate.
A suggestion of cooking times and thermostat positions are given in cooking table below – these are only a guide and will vary subject to weight and quantity of food being cooked.
You may experiment and find different flavours suitable for your taste depending on your cooking and using habits.
When the oven is being used, the door of the oven should not be opened, otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

Meals	Temperature (°C)	Rack position	Cooking time (min.)
Creamed cake	150 - 170	2	30 - 35
Pastry	200 - 220	2	35 - 45
Biscuit	160 - 170	3	20 - 25
Cookie	160 - 170	3	20 - 35
Cake	160 - 180	2	25 - 35
Braided cookie	200 - 220	2	30 - 40
Filo pastry	180 - 200	2	35 - 45
Savory pastry	160 - 180	2	20 - 30
Lamb meat	210 - 230	1	90 – 120
Veal	210 - 230	1	90-120
Mutton	210 - 230	1	90-120
Chicken (in pieces)	210 - 230	1	75 - 100
Fish	190 - 210	3	40 - 50

Note: The values in the table are the results obtained in our laboratories. You can find different flavors and suitable to your taste by experience. 5 - 10 min. preliminary heating should be done prior to cooking.

USING THE HEAT SHIELD

1. A heat shield (figure 1) is designed to protect the control panel and knobs when the oven is in Grill mode.
2. Please use the heat shield in order to avoid heat damage to the control panel and the control knobs when the oven is in Grill mode.
3. Place the heat shield under the control panel by opening the oven front door (Figure 2)
4. Locate the two mounting tabs on the heat shield into the two slots under the control panel, then secure in place between oven and inner door by gently closing the door (figure 3).
5. It is important to keep the door opened at a the specified distance when Grilling.
6. The heat shield will provide an ideal cooking performance while protecting the control panel and knobs.

WARNING: THE HEAT SHIELD BECOMES HOT IN USE; NEVER ATTEMPT TO REMOVE IT WITH BARE HANDS IMMEDIATLY AFTER USE.

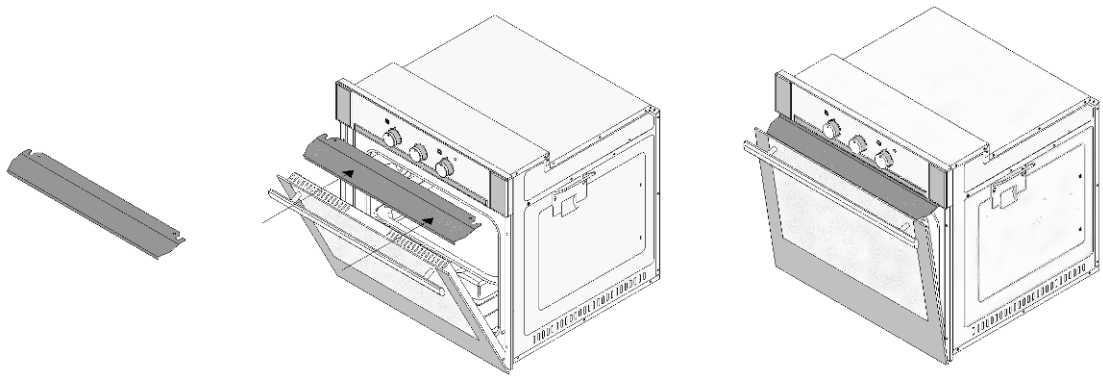
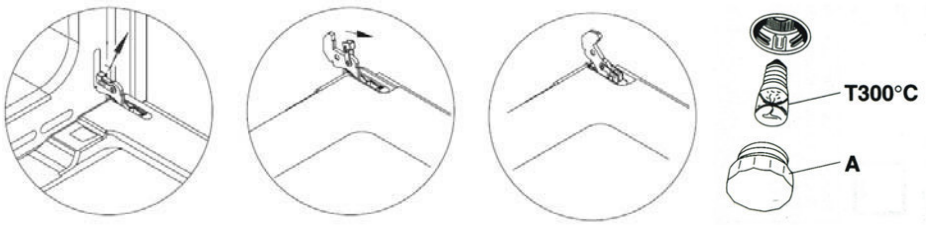


Figure-1 Figure-2 Figure-3

MAINTENANCE and CLEANING

1. Disconnect the plug supplying the electricity to the oven or switch off at the supply panel.
2. While the oven is operating or shortly after it starts operating, it becomes very hot. You must take care to avoid touching the heating elements.
3. Never clean the interior parts, panels, trays and all other enamel parts of the oven using tools like hard wire brush, scouring mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Never use inflammable agents like thinners, petrol and acid, when cleaning your oven.
8. Do not wash any part of your oven in a dishwasher.
9. In order to clean the glass door of the oven; remove the inner glass cover profile (across the top and has many holes). Slide the glass out carefully, then clean and rinse glass thoroughly. After drying, re-install the glass in the door and refit top glass cover profile.
10. Clean the oven regularly to prevent heavy build-up of cooking spoil that can result in burning smells.
11. Baked-on cooking spoil can give an appearance of 'blisters' in the enamel on the floor of the oven, 'blistering' is not possible and baked-on grease is not a manufacturing defect.



ESP

HORNO ELECTRICO EMPATRADO INSTRUCCIONES

Apreciado usuario: Nuestra intención es ofrecerle un producto de la mejor calidad, fabricado en nuestras modernas instalaciones con la mayor profesionalidad y respetando todos los principios de control de calidad.

Es por ello que le rogamos que dedique unos minutos a leer atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el producto, y que lo conserve para futuras consultas.

Nota: Este manual de instrucciones es aplicable a varios modelos. Algunas de las funciones especificadas en él podrían no estar disponibles en su electrodoméstico.

Los envoltorios de plástico (bolsas, poliestireno, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, por ser un riesgo potencial. Asegúrese de desechar los envoltorios de la forma adecuada.

Todos os nossos aparelhos são para o uso doméstico, não para o uso comercial.

LA INSTALACIÓN DE ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBERÁ RESPETAR LAS NORMAS VIGENTES. UTILÍCELO SÓLO EN LUGARES BIEN VENTILADOS. ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO, LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES.

ÍNDICE

INSTALACIÓN DEL HORNO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL HORNO

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

SI EL HORNO NO FUNCIONA

DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y DE LOS PANELES DE CONTROL

UTILIZACIÓN DE LA ZONA DE HORNO

UTILIZACIÓN DE LA PANTALLA TÉRMICA

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL TEMPORIZADOR DIGITAL

INSTALACIÓN DEL HORNO

CONEXIÓN ELÉCTRICA y SEGURIDAD

1. ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE CONECTARSE A TIERRA
2. El horno está preparado para corriente alterna de 230 volt AC y 50 Hz y requiere un fusible de 16 amp. Si la potencia del suministro no se corresponde con estos valores, consulte a un electricista o al servicio oficial de su localidad.
3. Es imprescindible que el usuario final pueda acceder a los interruptores de aislamiento del horno después de haberlo instalado en su lugar.
4. Si debe sustituir el tapón del fusible de 16 amp asegúrese de conectarlo según se describe a continuación:
   Cable marrón al terminal cargado
   Cable azul al terminal neutro
   Cable amarillo y verde a tierra
5. El horno sólo se conectará a la red eléctrica utilizando tomas con sistema de conexión a tierra instalado que cumplan con la normativa en vigor. Si la instalación eléctrica no dispone de tomas con conexión a tierra, póngase en contacto con un electricista cualificado. El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por daños o lesiones derivados de la conexión a tomas de suministro inadecuadas, sin conexión a tierra.
6. Si se daña el cable de suministro eléctrico, deberá ser sustituido por un técnico del servicio oficial o un electricista cualificado.
7. Evite que el cable de suministro eléctrico pueda entrar en contacto con partes del electrodoméstico que se calienten.
8. El horno deberá instalarse en un hueco adecuado para hornos y bien ventilado por la parte superior.
9. Este horno debe ser instalado y fijado adecuadamente por un técnico cualificado, respetando las instrucciones del fabricante.
10. No manipule el horno si está encendido. Para cualquier operación de mantenimiento y reparación, asegúrese de que esté desconectado.

INSTALACIÓN DEL HORNO

60 cm

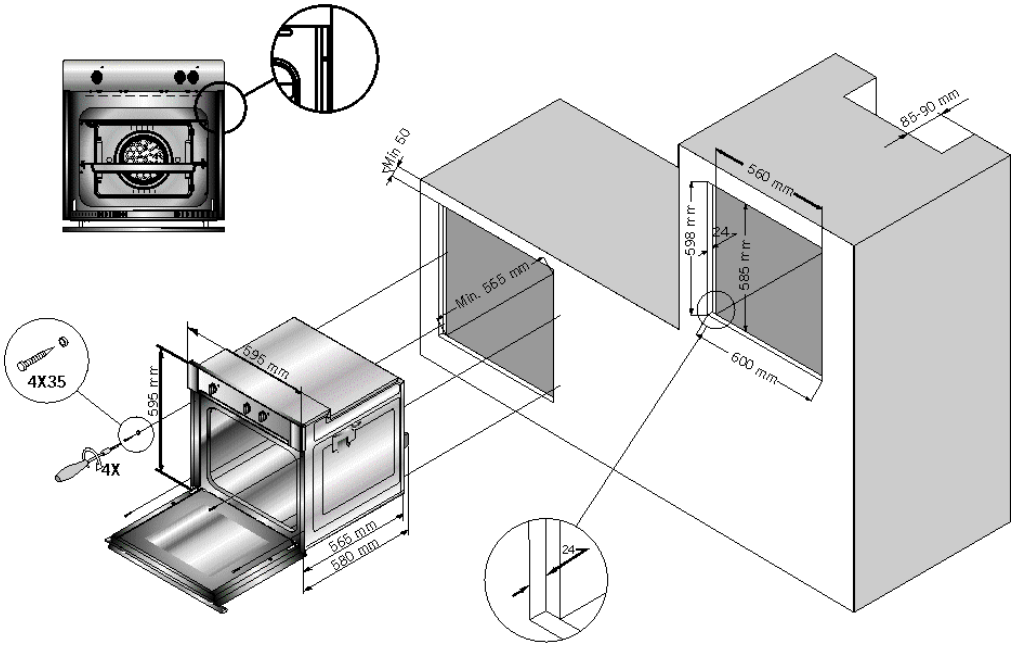
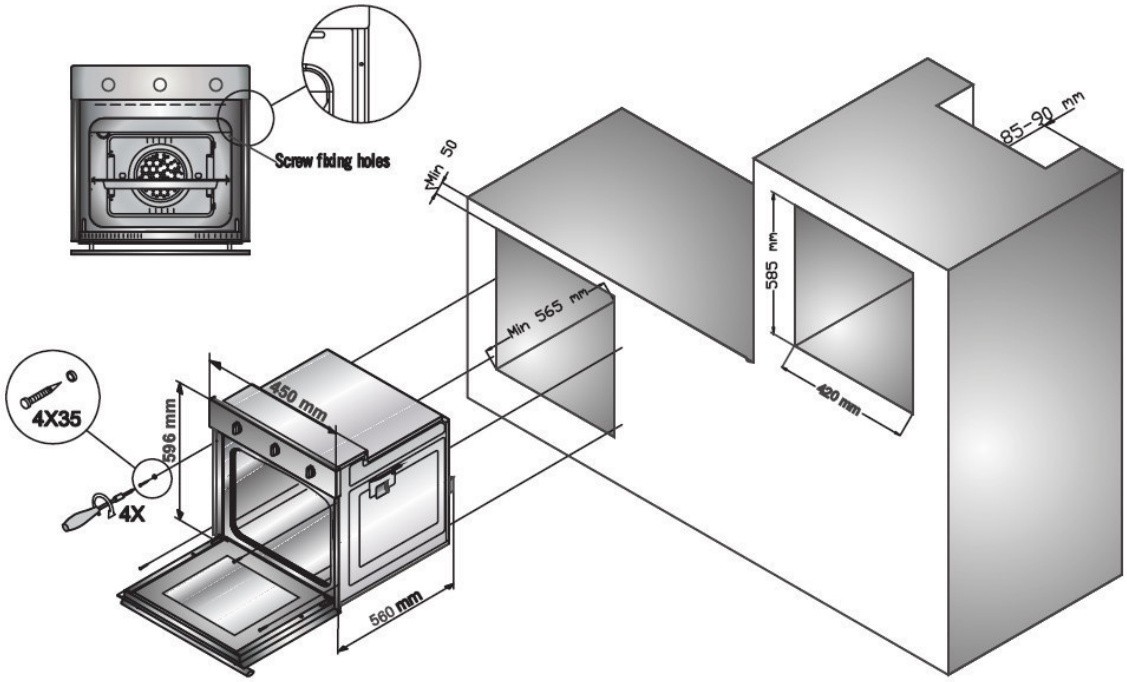


Figura-1

Observaciones importantes sobre la instalación:

1. Este electrodoméstico debe ser instalado por un técnico cualificado, prestando especial atención a la ventilación.
2. El hueco para su alojamiento debe tener resistencia térmica hasta una temperatura de 95 °C, según las directivas de la CEE.
3. El horno puede instalarse en una unidad de alojamiento estándar de 600 mm, según se ilustra en la figura 1, o en un hueco elevado cuando se empotre en una columna.
4. En ambos casos es necesario asegurar la ventilación. Para ello, puede perforarse un orificio en la parte posterior de la unidad de alojamiento, de unos 85 - 90 mm de profundidad.
5. Evite pisar, apoyarse o dejar objetos pesados sobre la puerta abierta del horno; no traslade el horno sosteniéndolo por la puerta.

45 cm



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL HORNO

FICHA TÉCNICA	60 cm	45 cm
ANCHURA EXTERIOR	595 mm	450 mm
PROFUNDIDAD EXTERIOR	605 mm	610 mm
ALTURA EXTERIOR	595 mm	595 mm
ANCHURA INTERIOR	460 mm	365 mm
PROFUNDIDAD INTERIOR	400 mm	410 mm
ALTURA INTERIOR	350 mm	355 mm
POTENCIA DE LA LÁMPARA	15 W	15 W
TERMOSTATO	50 – 280 ^{0}C	50 - 280^{0} C
ELEMENTO CALORÍFICO INFERIOR	1200 W	1000 W
ELEMENTO CALORÍFICO SUPERIOR	1000 W	800 W
ELEMENTO CALORÍFICO TURBO	2200 W	1800 W
ELEMENTO CALORÍFICO GRILL	2000 W	1500 W
VOLTAJE DE SUMINISTRO	220-240 V AC, 50-60 Hz	

Antes de utilizar este electrodoméstico, lea las instrucciones atentamente. Estas instrucciones contienen información importante para su seguridad, y sobre el uso y el mantenimiento del horno.
Conserve este manual de instrucciones en un lugar seguro y entréguelo a cualquier posible usuario del horno.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

NOTA: ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA

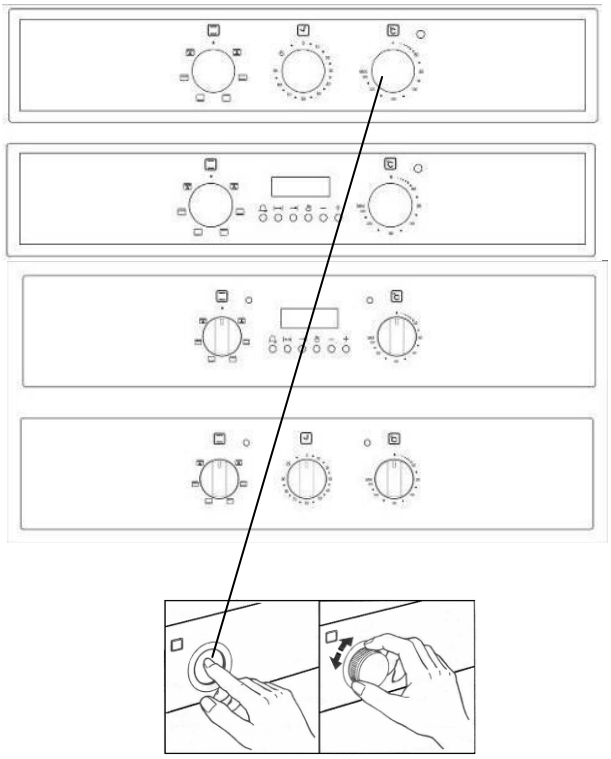
1. Respete las medidas necesarias sobre salud y seguridad –vigile especialmente a los niños mientras el horno esté encendido.
2. El voltaje de alimentación del horno es de 230 volt 50 Hz.
3. Si la corriente nominal del fusible en la instalación es inferior a 16 amp, solicite a un electricista cualificado la instalación de un fusible de 16 amp.
4. El enchufe del horno debe estar conectado a tierra; asegúrese de que la toma de la red tenga conexión a tierra. La utilización del horno sin la adecuada conexión a tierra eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad por las pérdidas o daños que puedan producirse. Una vez instalado el horno, el enchufe debe encontrarse en un lugar fácilmente accesible.
5. El cable eléctrico del horno debe mantenerse alejado de las partes que emiten calor; evite que entre en contacto con el horno. Evite que entre en contacto con piezas con aristas o superficies calientes.
6. Si el cable de alimentación se daña, deberá sustituirlo el fabricante, su representante del servicio oficial o un técnico debidamente cualificado, para evitar cualquier tipo de riesgo.

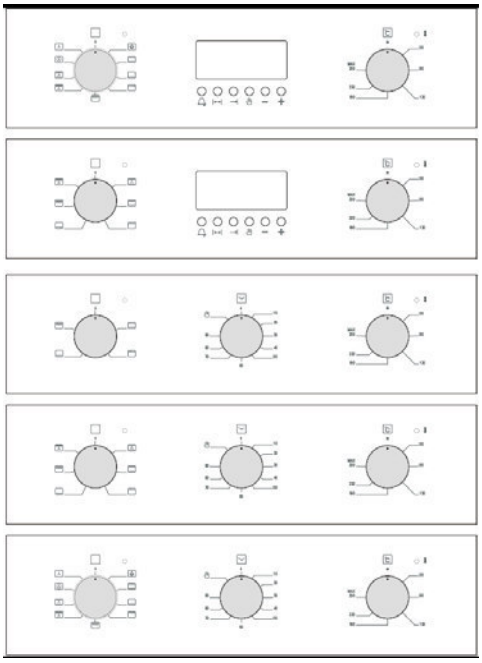
7. Recuerde apagar el electrodoméstico antes de sustituir la lámpara, para evitar el riesgo de descargas eléctricas.
8. En caso de cortes eléctricos, deberá reiniciar el reloj para que el horno funcione (temporizador digital).
9. El uso del horno genera humedad y calor en la estancia; asegure la ventilación de su cocina.
10. Algunas piezas del horno pueden calentarse mucho durante su uso; evite que los niños se acerquen y procure vigilarlos.
11. No toque el cristal del horno con la mano cuando el horno esté encendido.
12. Antes de utilizar este electrodoméstico, aparte de él las cortinas, papeles o cualquier tipo de material inflamable. No guarde productos combustibles o inflamables dentro ni cerca del horno.
13. Este horno se fabrica sólo para cocina doméstica. No lo utilice para ningún otro fin.
14. Si se conecta a un panel de cocina, el interruptor de alimentación debe ser de tipo bipolar, con una separación de contacto mínima de 3 mm.
15. Utilice guantes protectores cuando cocine con el horno. No toque las superficies calientes.
16. No vierta agua sobre el horno.
17. No utilice el horno en ambientes con riesgo de explosión.
18. No traslade el horno sujetándolo por el asa.
19. Algunos modelos se comercializan sin el accesorio de enchufe y cable de alimentación. En tal caso, utilice un cable flexible para conectarlo de la forma adecuada en monofase: H05 VV-F 3 G 4 mm2; o en trifase: H05 VV-F 5 G 1,5 mm2.

SI EL HORNO NO FUNCIONA

1. Compruebe que el horno esté conectado a la red eléctrica y encendido.
2. Compruebe que la instalación recibe suministro eléctrico.
3. Compruebe el fusible.
4. Compruebe que el reloj / programador automático esté en el modo manual.
5. Si no se resuelve el problema, póngase en contacto con el fabricante o el proveedor, el servicio oficial o un técnico debidamente cualificado.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO y PANELES DE CONTROL



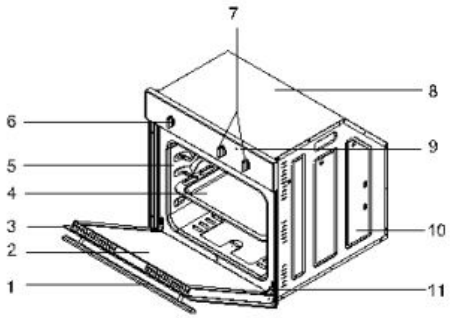


SIGNIFICADO DE LOS SÍMBOLOS QUE PUEDEN APARECER EN EL PANEL DE CONTROL DEL HORNO:

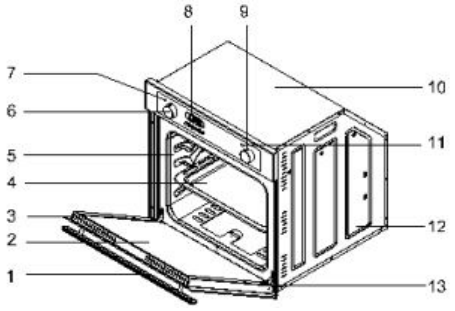
	Ventilador		inferior +superior
	elemento de calefacción turbo+ventilador		lámpara
	inferior+superior+fan		inferior+fan
	grill+fan		grill + rotisserie grill
	grill		grill+ lámpara
	superior		Temporizador
	inferior		grill + lámpara rotisserie grill
	rotisserie grill		rotisserie grill + lámpara
	rotisserie grill+fan		fan + lámpara

MANDO DEL TERMOSTATO; para que el horno funcione, ajuste el termostato en la temperatura deseada. El termostato del horno puede regularse entre 50º y 280º C.
MANDO DEL TEMPORIZADOR MECÁNICO (opcional); para que el horno funcione, ajuste el temporizador en el tiempo deseado.

DESCRIPCIÓN DEL HORNO y los PANELES DE CONTROL



1. Asa
2. Puerta interior de vidrio
3. Puerta de vidrio
4. Bandeja del horno
5. Cavidad
6. Mando de control del termostato
7. Mando de control del horno
8. Cuerpo del horno
9. Indicador del horno
10. Panel lateral del horno
11. Bisagras de la puerta del horno



1- Asa
2- Vidrio de la puerta interior del horno
3- Puerta del horno
4- Bandeja del horno
5- Cavidad
6- Mando de control del termostato (tipo de acción rápida)
7- Lámpara del termostato
8- Temporizador digital
9- Mando de control del horno (tipo de acción rápida)
10- Cuerpo del horno
11- Indicador del horno
12- Panel lateral
13- Bisagras de la puerta del horno

UTILIZACIÓN DE LA ZONA DE HORNO

Cuando el horno se enciende por primera vez desprende cierto olor producido por los elementos caloríficos. Para eliminar este olor, mantenga el horno a 250 °C durante 45 minutos, pero vacío.
Para encender el horno, gire el conmutador hasta la temperatura deseada. De lo contrario, no funcionará.
A continuación se ofrece una tabla orientativa sobre tiempos de cocción y posiciones del termostato. Se trata únicamente de una guía y las temperaturas podrían variar dependiendo del volumen y la cantidad del alimento que se cocine.
Puede probar a descubrir distintos sabores, según sus gustos, dependiendo de sus costumbres y sus hábitos y usos culinarios.
Durante la utilización del horno, la tapa debe estar abierta, de lo contrario la circulación del calor sería desequilibrada y los resultados podrían variar.

TABLA DE COCCIÓN

ALIMENTOS	TEMPERATURA	POSICIÓN BANDEJA	TIEMPO DE COCCIÓN (minutos)
TARTA DE CREMA	150 - 170	2	30 - 35
PASTELERÍA	200 - 220	2	35 - 45
BOLLOS	160 - 170	3	20 - 25
GALLETAS	160 - 170	3	20 - 35
TARTA	160 - 180	2	25 - 35
GALLETAS TRENZADAS	200 - 220	2	30 - 40
HOJALDRE	180 - 200	2	35 - 45
HOJALDRES SALADOS	160 - 180	2	20 - 30
CORDERO	200 - 230	3	20 - 25
TERNERA	200 - 230	3	30 - 40
BUEY	230 - 250	3	30 - 40
POLLO (TROCEADO)	230 - 240	3	30 - 40
PESCADO	200 - 220	3	20 - 30

Nota: Los valores indicados en la tabla se basan en resultados obtenidos en nuestros laboratorios. Con la experiencia podrá descubrir diferentes sabores adaptando los tiempos a su gusto. Antes de introducir el alimento, se recomienda precalentar el horno durante 5 o 10 minutos.

UTILIZACIÓN DE LA PANTALLA TÉRMICA

La pantalla térmica (figura 1) es un elemento diseñado para proteger el panel de control y los mandos durante el uso del grill del horno.
Utilice la pantalla térmica para evitar posibles daños en el panel de control y los mandos de control durante el uso del grill del horno.
Coloque la pantalla térmica debajo del panel de control abriendo la puerta frontal del horno (figura 2).
Coloque las dos pestañas salientes de la pantalla térmica en las ranuras situadas debajo del panel de control y fije la pantalla en su lugar, entre el horno y la puerta interior, cerrando suavemente la puerta (figura 3).
Es importante mantener la puerta abierta en la distancia especificada mientras se utiliza el grill.
La pantalla térmica proporcionará los mejores resultados de cocción, protegiendo al mismo tiempo el panel de control y los mandos.

AVISO:
LA PANTALLA TÉRMICA SE CALIENTA DURANTE SU USO ~ NO INTENTE RETIRARLA CON LAS MANOS DESPROTEGIDAS JUSTO DESPUÉS DE UTILIZARLA

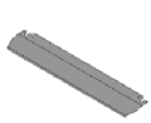


Figura-1

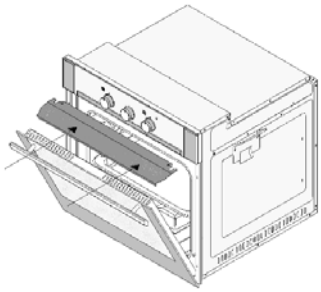


Figura-2

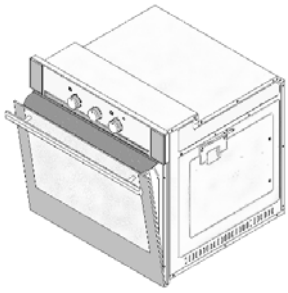
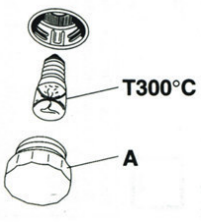


Figura-3

MANTENIMIENTO y LIMPIEZA

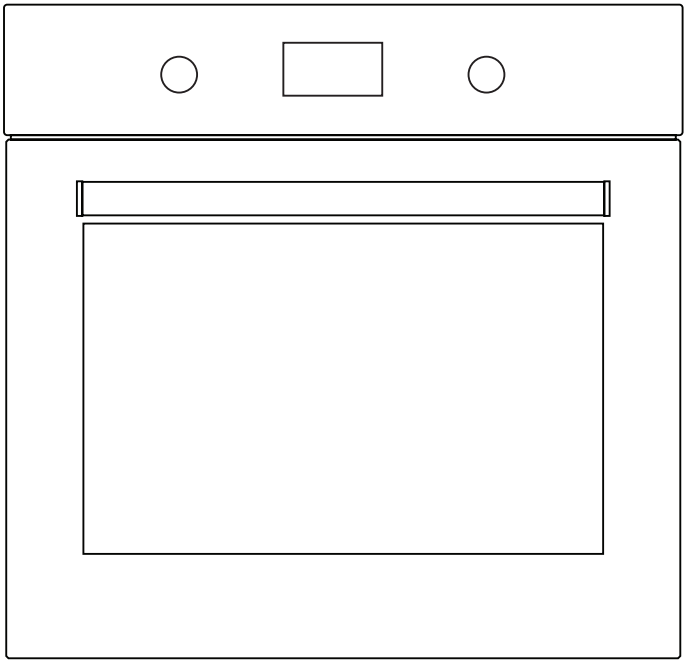
1. Desenchufe la toma de alimentación eléctrica del horno o apáguelo desde el panel de alimentación.
2. Cuando el horno está en funcionamiento, o poco después de haberse puesto en marcha, se calienta hasta altas temperaturas. Tenga precaución y evite tocar los elementos caloríficos.
3. No limpie el interior del horno, ni los paneles, bandejas y demás piezas esmaltadas del horno con utensilios como cepillos de púas metálicas, estropajos desincrustantes o cuchillos. No utilice detergentes ni productos abrasivos o corrosivos.
4. Después de limpiar el interior del horno con un trapo jabonoso, aclárelo bien y séquelo con un paño suave.
5. Limpie las superficies de vidrio con productos limpiacristales especiales.
6. No utilice aparatos de vapor para limpiar el horno.
7. No utilice agentes inflamables como disolventes, petróleo y ácido para limpiar el horno.
8. No intente limpiar ninguna pieza del horno en un lavavajillas.
9. Para limpiar la puerta de vidrio, retire el perfil de la cubierta de vidrio interior (colocado a lo largo de la parte superior, provisto de varios orificios). Extraiga el vidrio deslizándolo suavemente, límpielo y aclárelo cuidadosamente. Cuando se haya secado, vuelva a instalar el vidrio en la puerta y coloque de nuevo el perfil superior de la cubierta.
10. Limpie regularmente el horno para evitar la acumulación de restos de comida que podrían provocar desagradables olores a quemado.
11. Los restos de comida horneada pueden aparecer como “ampollas” en la base esmaltada del horno; sin embargo, dado que es imposible que el horno tenga "ampollas", los restos de grasa horneada no son un defecto de fabricación.



FOUR ENCASTRÉ

60 cm

Électrique



MANUEL DE L'UTILISATEUR FR

H10-20-220-045 Rev 003

Cher client, chère cliente,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoigné en achetant ce produit.

Notre objectif est de vous permettre d'utiliser de façon optimale et efficace ce produit respectueux de l'environnement produit dans nos installations modernes et soumis à des conditions précises de qualité.

Nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser le four et de le conserver pour pouvoir bénéficier des fonctions du four encastré pendant une longue période comme au premier jour.

REMARQUE :

Ce manuel d'utilisation a été préparé pour plusieurs modèles. Il se peut que votre appareil ne présente pas certaines fonctions mentionnées dans le présent manuel.

Les images du produit sont schématiques.

Ce produit a été fabriqué dans des installations modernes respectueuses de l'environnement et ne sont pas nuisibles pour la nature.

Les produits marqués d'un astérisque (*) sont optionnels.

« Conforme à la directive DEEE concernant les équipements électriques et électroniques usagés. »

CONTENU

Avertissements importants 4
Présentation de l'appareil 7
Spécifications techniques 8
Installation de l'appareil 8
Avertissements importants 15
Panneau de commande 16
Types de programmes 17
Recommandations relatives à la cuisson 18
Table de cuisson 19
Utilisation du four 19
Remplacement de l'ampoule du four 20
Nettoyage de la vitre du four 21
Nettoyage et installation de la porte du four 22
Maintenance et nettoyage 23
Nettoyage À La Vapeur 23
Accessoires 24
Dépannage 25
Mise au rebut respectueuse de l'environnement 25
Informations relatives à l'emballage 25

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. AVERTISSEMENT : Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer l'ampoule.

2. AVERTISSEMENT : Tous les raccordements du circuit d'alimentation doivent être débranchés avant tout intervention sur les bornes.

3. AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation de la grille. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

4. AVERTISSEMENT : Risque d'incendie ; ne conservez pas de matériaux sur la surface de cuisson.

5. AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, ouvrez le circuit de l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

6. AVERTISSEMENT : L'appareil et ces pièces. accessibles sont chauds pendant le fonctionnement.

7. Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
(ou sur la plaque signalétique)

8. Les pièces accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation de la grille. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

9. AVERTISSEMENT : L'appareil est destiné à la cuisson uniquement. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

10. Il existe des équipements de protection complémentaires pour éviter d'entrer en contact avec les portes du four. Cette pièce doit être reliée en cas de présence éventuelle d'enfants dans les environs.

11. N’utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l’appareil.

12. N'essayez JAMAİS d'éteindre le feu avec de l'eau. Déconnectez seulement l'appareil du circuit et couvrez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu.

13. N'utilisez pas de produits de nettoyage durs et abrasifs ou des couteaux racleurs pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ceux-ci peuvent enrayer ou érafler la surface.

14. Assurez-vous que la porte soit entièrement fermée après avoir placé les aliments.

15. Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être surveillés en permanence.

16. Évitez de touchez les éléments chauffants.

17. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances si une personne chargée de leur sécurité les surveille ou leur apprend à utiliser le produit en toute sécurité et en étant conscients des dangers y afférents.

18. 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.

19. Cet appareil est destinés à un usage ménager.

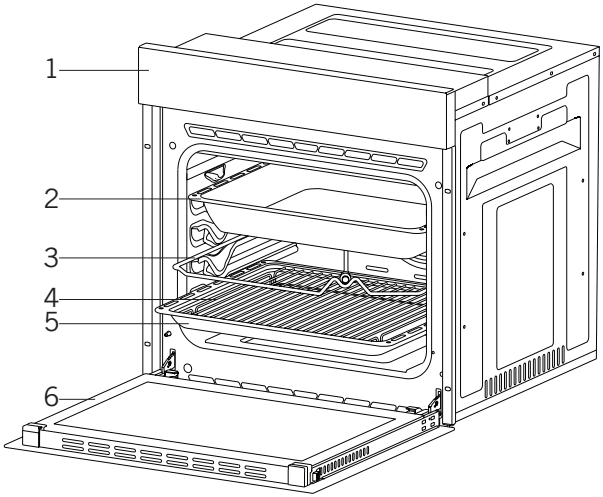
20. Les enfants ne doivent ni nettoyer, ni procéder à la maintenance de l'appareil, à moins d'être supervisés par un adulte.

21. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient supervisés par un adulte.

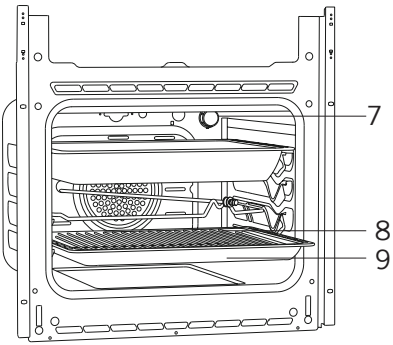
22. Assurez-vous que l'appareil et le câble de l'appareil soient hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

23. Tenez l'appareil à l'écart de rideaux, mouchoirs en papier ou matériaux combustibles (inflammables) avant de commencer à l'utiliser. Ne placez pas de matériaux inflammables oucombustibles à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil.

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL



1.Panneau de commande
2.Plateau profond*
3.Brochette pour poulet rôti*
4.Plateau gril
5.Plateau standard
6.Porte du four



7. Lampe
8. Plateau gril
9. Plateau standard

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SPÉCIFICATIONS	Four encastré 60 cm			
Puissance De La Lampe	15-25W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Élément Chauffant Inférieur	1200W			
Élément Chauffant Supérieur	1000W			
Élément Chauffant Turbo	1800W			
Élément Chauffant Pour Grillade	Petit Gril	1000W	Grand Gril	2000W
Tension D'alimentation	220V-240V 50/60 Hz			

Les spécifications techniques peuvent être changées sans préavis en vue d'améliorer la qualité du produit.

Les valeurs fournies avec l'appareil ou sur les documents qui l'accompagnement sont des résultats de laboratoire, conformément aux normes respectives. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

Les figures dans le présent guide sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Assurez-vous que l'installation électrique soit adaptée pour que l'appareil puisse être opérationnel. Sinon, appelez un électricien et un plombier pour procéder aux arrangements nécessaires. Le fabricant ne peut être tenue responsable de dommages résultant d'opérations réalisées par des personnes non autorisées et la garantie du produit devient nulle le cas échéant.

AVERTISSEMENT : Préparer l'emplacement du produit et l'approvisionnement en électricité relève de la responsabilité du client.

AVERTISSEMENT : La réglementation concernant les normes électriques locales doit être respectée lors de l'installation du produit.

AVERTISSEMENT : Vérifiez que le produit ne soit pas endommagé avant de l'installer. N'installez pas le produit s'il est endommagé. Les produits endommagés peuvent présenter un danger pour votre sécurité.

Avertissements importants concernant l'installation :

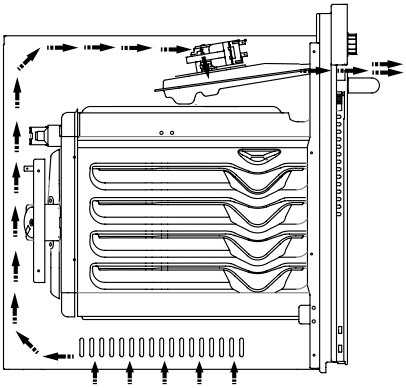


Image 1

Le ventilateur de refroidissement doit extraire la vapeur supplémentaire et protéger les surfaces extérieures de l'appareil de la surchauffe pendant le fonctionnement du four. Il s'agit d'une condition nécessaire pour un meilleur fonctionnement de l'appareil et une meilleure cuisson.
Le ventilateur de refroidissement doit continuer à fonctionner une fois que la cuisson est terminée. Le ventilateur doit s'arrêter de fonctionner automatiquement une fois que le refroidissement est terminé.

L'arrière de l'enceinte où l'appareil sera placé doit être dégagé afin d'assurer un bon fonctionnement. Cet espacement ne doit pas être ignoré étant donné qu'il s'agit d'une condition requise pour que le système de ventilation de l'appareil fonctionne.

Lieu approprié pour l'installation

Le produit a été conçu pour être monté sur des plans de travail disponibles sur le marché. Une distance de sécurité doit être laissée entre le produit et les murs de la cuisine ou les meubles. Consultez l'illustration qui figure sur la page suivante afin d'obtenir les distances de sécurité requises (valeurs en mm).

- Les surfaces usées, adhésifs et feuilles synthétiques doivent être résistants à la chaleur (minimum 100 °C).
- Les placards de cuisine doivent être à niveau avec le produit et sécurisés.
- En cas de présence d'un tiroir en dessous du four, une étagère doit être placée entre le four et le tiroir.

AVERTISSEMENT : Ne placez pas le produit à proximité d'appareils de réfrigérations. La chaleur émise par le produit augmentent la consommation en énergie des appareils de réfrigération.

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer le produit.

Montage et fixation four encastré 60 cm

Le lieu d'utilisation du produit doit être défini avant de commencer l'installation.

Le produit ne doit pas être installé dans des endroits soumis à de forts courants d'air.

Il faut au moins deux personnes pour porter le produit. Ne traînez pas le produit pour éviter d'endommager le plancher.

Retirez tous les matériaux de transport qui se trouvent à l'intérieur et à l'extérieur du produit. Retirez tous les matériaux et documents du produit.

Installation sous un comptoir

Les dimensions de l'habitacle doivent correspondre aux dimensions fournies dans la figure 2.

Un espacement doit être prévu à l'arrière de l'habitacle tel qu'indiqué sur la figure afin d'assurer la ventilation nécessaire au bon fonctionnement du produit.

À la fin de l'installation, un espacement doit être laissé au niveau de la partie inférieure et supérieure du comptoir tel qu'indiqué sur la figure 5 avec le point « A ». Cet espace est destiné à la ventilation et ne doit être recouvert.

Installation dans un habitacle élevé

Les dimensions de l'habitacle doivent correspondre à celles énoncées dans la figure 4.

Les espacements correspondant aux dimensions définies dans le schéma doivent être prévus à l'arrière de l'habitacle, au dessus et au dessous de celui-ci afin de permettre la ventilation nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil.

Conditions d'installation

Les dimensions du produit sont fournies dans la Figure 3.

Les surfaces des meubles sur lesquels l'appareil sera monté et le matériel de montage à utiliser doivent avoir une résistance thermique d'au moins 100 °C.

L'habitacle de montage doit être fixé et son plancher doit être plat pour éviter que le produit ne bascule.

Le plancher de l'habitacle doit avoir une résistance minimale qui puisse supporter une charge de 60 kg.

Mise en place et sécurisation du four

Placez le four dans l'habitacle avec deux personnes ou plus.

Assurez-vous que le cadre du four et la partie avant du meuble soient compatibles.

Le cordon d'alimentation ne doit pas être placé en dessous du four, comprimé entre le four et les meubles ou plié.

Fixer le four au meuble à l'aide des vis fournies avec le produit. Les vis doivent être montés tel que représenté sur la figure 5 en les faisant passer à travers les plastiques fixés sur le châssis du produit. Les vis de doivent pas être trop serrés. Cela risquerait d'endommager la douille à vis.

Vérifier que le four n'ait pas été déplacé après le montage. Si le four est pas monté conformément aux instructions , il risque de basculer en cours d'utilisation.

Raccordement électrique

L'emplacement de montage du produit doit disposer d'une installation électrique appropriée.

La tension du réseau doit être compatible avec les valeurs fournies sur la plaque signalétique du produit.

Le raccordement du produit doit être réalisé conformément aux exigences électriques locales et nationales.

Débranchez l'alimentation électrique avant de commencer l'installation. Ne branchez pas le produit au réseau jusqu'à ce que son montage soit terminé.

Montage

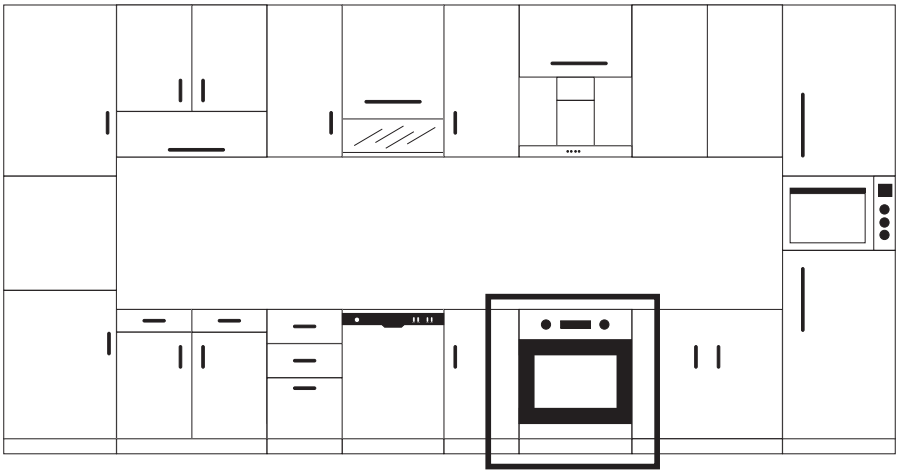
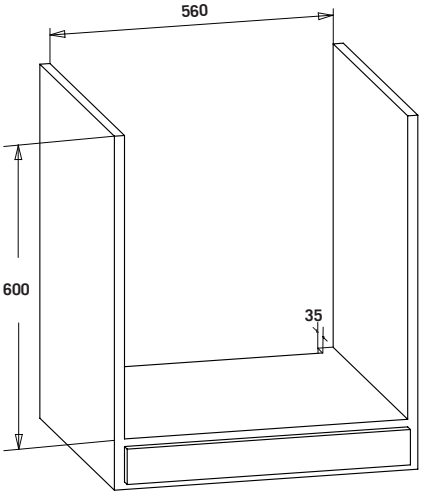
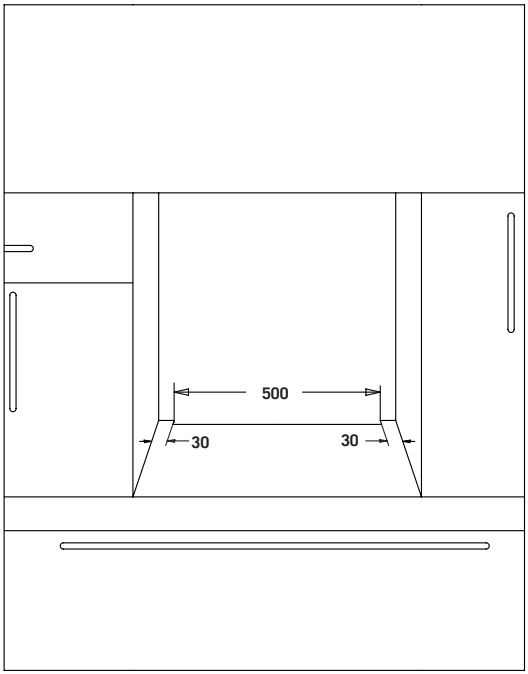


Image 2





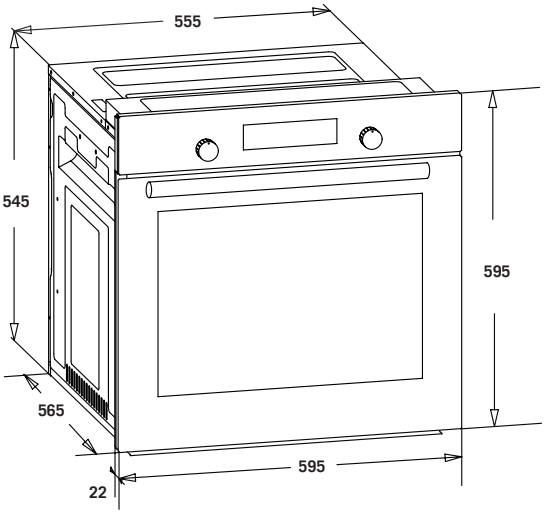


Image 3

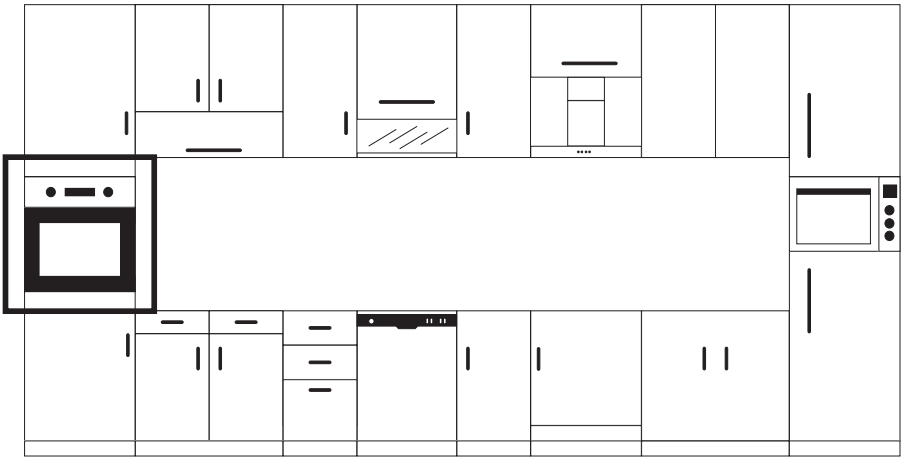
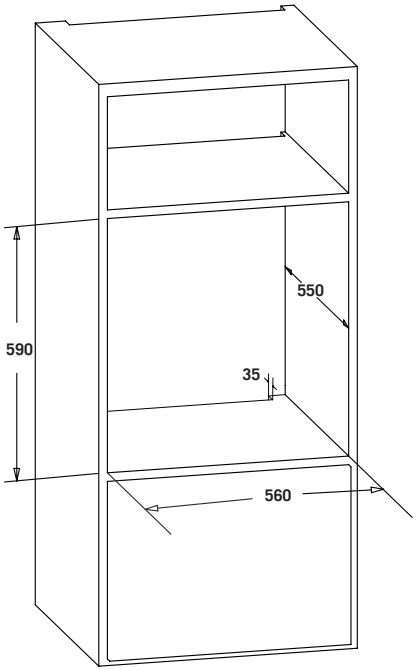
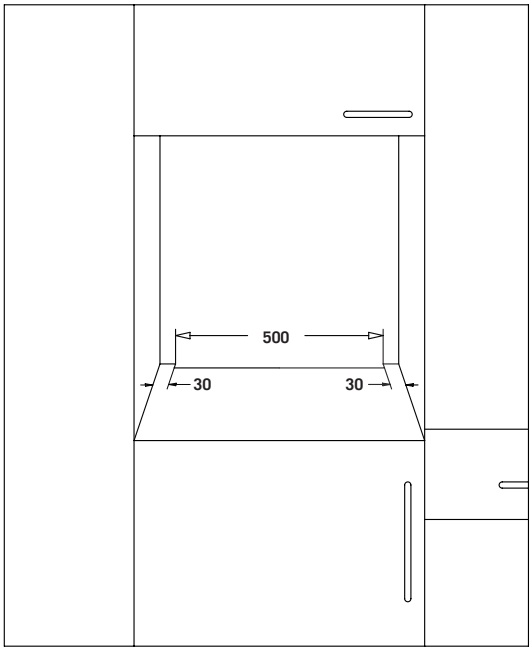


Image 4





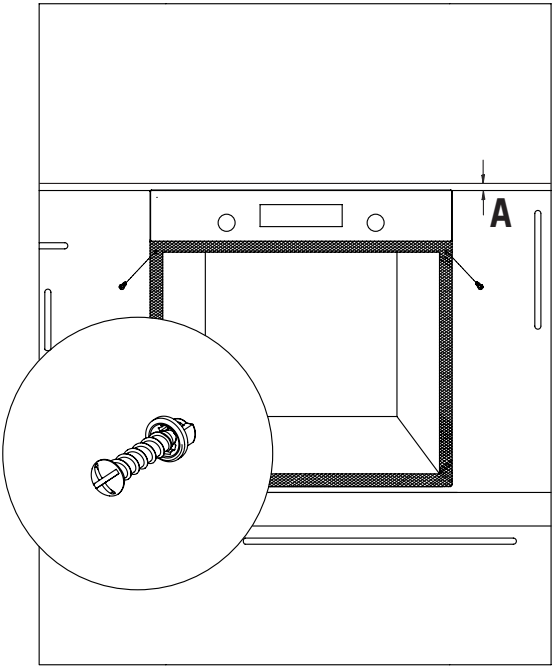


Image 5

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Raccordement électrique et sécurité

Ce four doit être correctement installé et branché selon les instructions du fabricant et par un service autorisé.

L'appareil doit être installé dans une enceinte de four qui permette une ventilation élevée.

Les raccordements électriques doivent être effectués uniquement avec des prises pouvant être mises à la terre et conformément aux réglementations. Contactez un électricien agréé s'il n'y a pas de prise conforme au système de mise à la terre à l'endroit où l'appareil sera placé. Le fabricant ne peut en aucun cas être tenu responsable des dommages résultant du branchement de prises non mises à la terre à l'appareil.

La prise de votre four doit être mise à la terre ; veillez à ce que la prise soit mise à la terre. La prise doit être située dans un endroit qui puisse être accessible après l'installation.

Votre four a été fabriqué conforma à une alimentation électrique de220-240 V 50/60 Hz. ACetnécessite un fusible de 16 A. Si votre alimentation électrique est différente des valeurs indiquées, contactez un électricien ou votre service agréé.

Lorsque vous avez besoin de remplacer le fusible électrique, veuillez vous assurer que la raccordement électrique soit constitué comme suit :

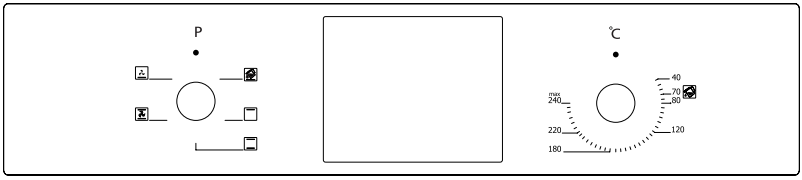
- Câble de phase marron (relié à la borne)
- Câble bleu relié à la borne neutre
- Câble jaune-vert relié à la borne de terre

Les commutateurs de déconnexion de four doivent être placés dans un endroit accessible à l'utilisateur final lorsque le four est dans son emplacement.

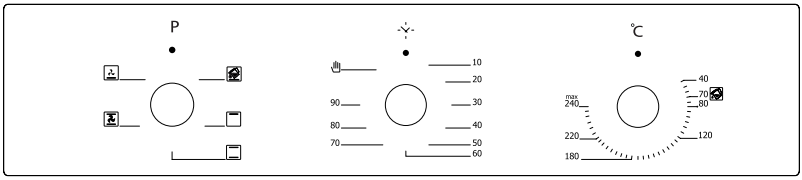
Le câble d'alimentation (câble enfichable) ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.

Si le cordon d'alimentation (câble enfichable) est endommagé, il doit être remplacé par l'importateur ou son agent de service ou un personnel tout aussi compétent pour prévenir une situation dangereuse.

PANNEAU DE COMMANDE



Panneau numérique Visuel



Panneau de commande mécanique Visuel

Les réglages peuvent uniquement être effectués lorsque le bouton est enfoncé pour les modèles avec bouton escamotable.

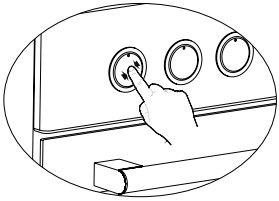


Image 6*

Assurez-vous que le bouton soit bien enfoncé en appuyant sur le bouton tel qu'illustré sur la figure située à gauche.

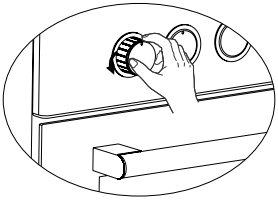


Image 7*

Vous pouvez procéder aux réglages nécessaires en tournant vers la droite ou la gauche lorsque le bouton est suffisamment enfoncé.

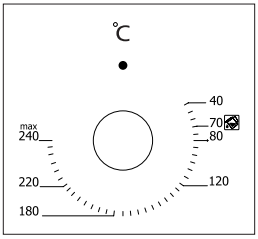


Image 8

Bouton du thermostat : Permet de régler la température de cuisson des aliments à cuire dans le four. Vous pouvez régler la température désirée en tournant le bouton après avoir placé la nourriture dans le four. Contrôlez la table de cuisson concernant la température de cuisson des différents aliments.

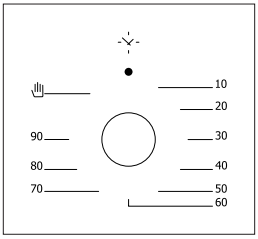


Image 9

***Bouton Minuterie mécanique :** Aide à définir la durée de cuisson des aliments dans le four. La minuterie désactive les éléments chauffants à la fin de la durée définie et vous avertit par une sonnerie. Consultez le tableau de cuisson pour les temps de cuisson.

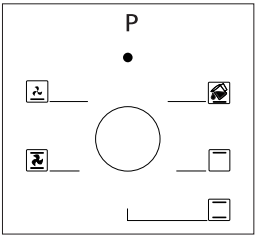


Image 10

Bouton de programme : Aide à définir avec quel élément chauffant la nourriture placée dans le four sera cuit. Les types de programmes de chauffage et leurs fonctions sont citées ci-dessous. Tous les modèles ne disposent pas de tous les types d'éléments chauffants et les types de programmes y afférents.

TYPES DE PROGRAMMES

Les types de programmes de chauffage de votre appareil et des explications importantes à leurs sujets sont fournies ci-dessous pour que vous puissiez faire cuire des aliments différents adaptés à vos goûts.

	Élément chauffant supérieur et inférieur Éléments		Ventilateur
	Élément chauffant inférieur et ventilateur		Élément chauffant turbo et ventilateur
	Grillade et poulet rôti		Élément chauffant inférieur et supérieur et ventilateur
	Élément chauffant supérieur et ventilateur		Gril et ventilateur
	Cuisson multifonctions		Gril
	Élément chauffant inférieur		Élément chauffant supérieur
	Petit gril et ventilateur		Nettoyage à la vapeur

Élément chauffant inférieur: Sélectionnez ce programme vers la fin du temps de cuisson si la partie inférieure du plat que vous faites cuire doit être rôtie.

Élément chauffant supérieur: Ce programme est utilisé pour réchauffer ou rôtir de petits morceaux d'aliments.

Éléments chauffants supérieur et inférieur: Programme qui peut être utilisé pour cuire des aliments tels que les gâteaux, les pizzas, les biscuits et les cookies.

Élément chauffant inférieur et ventilateur: Utilisez ce programme surtout pour la cuisson des aliments comme le gâteau de fruits

Élément chauffant supérieur et inférieur et ventilateur: Ce programme est adapté à la cuisson des aliments tels que des gâteaux ,des gâteaux secs, des lasagnes. Adapté pour la cuisson de plats à base de viandes.

Gril: Le cuiseur à gril est utilisé pour griller des aliments tels que la viande, des saucisses et du poisson. Pendant la grillade, placez le plateau sur le support inférieur et mettez-y de l'eau.

Élément chauffant turbo et ventilateur: Adapté pour cuir au four et rôtir. Maintenez le réglage de chauffage en dessous du programme « Éléments chauffants inférieur et supérieur » car la chaleur atteint directement les aliments via le flux d'air.

Gril et ventilateur: Convient à la cuisson d'aliment tels que la viande. N'oubliez pas de placer un plateau de cuisson dans une étagère inférieure à l'intérieur du four et un peu d'eau dedans pendant la cuisson.

Cuisson multifonctions: Adapté pour cuir au four et rôtir. Les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent ainsi qu'une transmission rapide de la chaleur par le flux d'air. Adapté à la cuisson nécessitant un plateau unique et une chaleur intense.

RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA CUISSON

Vous trouverez dans le tableau suivant les informations sur les types d'aliments dont nous avons testé et identifié les valeurs de cuisson dans nos laboratoires. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la tension du réseau, de la qualité des aliments à cuisiner, de la quantité d'aliments et du degré de chaleur. Les repas cuisinés à l'aide de ces valeurs pourraient ne pas convenir à vos goûts. Vous pouvez tester différentes valeurs afin d'obtenir différents goûts et des résultats à votre convenance.

AVERTISSEMENT: Le four doit être préchauffé pendant 7 à 10 minutes avant d'y placer des aliments.

TABLEAU DE CUISSON

Plats	Fonction de Cuisson	Temperature (°C)	Position de La Grille	Temps de Cuisson (min.)
Gâteau	Statique / Statique+Ventilateur	170-180	2-3	35-45
Petits Gâteaux	Statique / Turbo+Ventilateur	170-180	2	25-30
Tarte	Statique / Statique+Ventilateur	180-200	2	35-45
Pâtisserie	Statique	180-190	2	20-25
Cookie	Statique	170-180	2	20-25
Tarte Aux Pommes	Statique / Turbo+Ventilateur	180-190	1	50-70
Gateau Éponge	Statique	200/150*	2	20-25
Pizza	Statique+Ventilateur	180-200	3	20-30
Lasagne	Statique	180-200	2-3	25-40
Meringue	Statique	100	2	50
Poulet Grillé**	Gril+ Ventilateur	200-220	3	25-35
Poisson Grillé**	Gril+Ventilateur	200-220	3	25-35
Steak de veau**	Gril+Ventilateur	Max	4	15-20
Boulette De Viande**	Gril+ Ventilateur	Max	4	20-25

* Ne préchauffez pas. Nous vous recommandons de définir la première moitié du temps de cuisson à 200°C et la deuxième moitié à 150°C.

** Les aliments doivent être retournés à la fin de la première moitié du temps de cuisson.

UTILISATION DU FOUR

Première utilisation du four

Voici une liste de choses à faire pour la première utilisation de votre four après avoir réalisé les raccordement nécessaires conformément aux instructions:

1. Retirez les étiquettes ou accessoires qui sont placés à l'intérieur de l'appareil. Retirez la feuille de protection situé sur la partie avant de l'appareil s'il y en a une.

2.Retirez la poussière et les résidus de l'emballage en essuyant l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide. Le four doit être vide. Branchez le câble de l'appareil à la prise électrique.

3.Placez le bouton du thermostat sur la température la plus élevée (240 Max.°C) et faites fonctionner le four pendant 30 minutes en maintenant la porte fermée. Il est tout à fait normal qu'une légère fumée et une odeur se dégagent.

4.Essuyez l'intérieur du four à l'aide d'eau légèrement chaude et du détergent une fois que le four aura refroidi et essuyez à l'aide d'un chiffon propre. Vous pouvez désormais utiliser votre four.

Utilisation normale du four

1.Réglez le bouton du thermostat et la température selon la cuisson que vous souhaitez réaliser et commencer à cuire.

2.Vous pouvez définir le temps de cuisson que vous souhaitez à l'aide du bouton sur les modèles équipés d'une minuterie mécanique. La minuterie désactivera les éléments chauffants lorsque la durée sera écoulée et émettra un signal sonore d'avertissement.

3. La minuterie mets les éléments chauffant hors tension et émet un signal sonore lorsque le temps de cuisson touche à sa fin conformément aux informations saisies dans les modèles équipés d'une minuterie numérique.

4.Le système de refroidissement de l'appareil continuera de fonctionner à la fin de la cuisson. Ne mettez pas l'appareil hors tensions dans ce cas afin de permettre le fonctionnement du processus de refroidissement. Le ventilateur doit s'arrêter de fonctionner automatiquement à la fin du refroidissement.

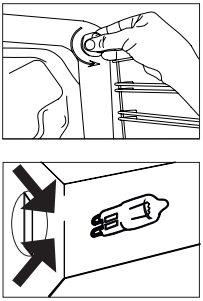
REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

AVERTISSEMENT : Pour éviter un choc électrique , assurez-vous que le circuit de l'appareil soit ouvert avant de changer la lampe.
(tenir le circuit d'alimentation ouvert signifie que l'alimentation est coupée)
Coupez l'alimentation de l'appareil dans un premier temps et veillez à ce que l'appareil soit froid.

Retirez la protection en verre en la faisant tourner vers le côté gauche tel qu'indiqué sur la figure. Utilisez des gants en plastique pour vous aider si vous avez des difficultés à la faire tourner.
Ensuite, retirez l'ampoule en la faisant tourner, montez la nouvelle ampoule en suivant les mêmes instructions. Les caractéristiques de l'ampoule doivent être les suivantes;

Réinstallez la protection en verre, branchez le câble d'alimentation de l'appareil dans la prise électrique et complétez l'opération de remplacement. Vous pouvez désormais utiliser votre four.

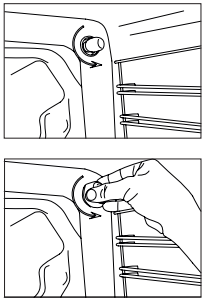
Type G9 L'ampoule



220-240 V, AC
15-25 W

Image 11

Type E14 L'ampoule



220-240 V, AC
15 W

Image 12

NETTOYAGE DE LA VITRE DU FOUR

Soulevez en appuyant sur les loquets en plastique situés sur les côtés gauche et droit tel qu'illustré sur la figure 13 et tirez le profilé vers vous tel qu'illustré sur la Figure 14. La vitre est relâchée une fois que le profilé est retiré tel qu'illustré sur la figure 15. Retirez la vitre en la tirant délicatement vers vous. La vitre externe est fixée sur la porte du four. Vous pouvez procéder facilement au nettoyage de la vitre après l'avoir retirée. Vous pouvez replacer les vitres après avoir procédé à l'entretien et au nettoyage en réalisant l'opération dans le sens contraire. Assurez-vous que le profilé soit bien en place.

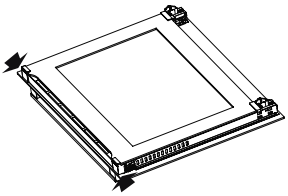


Image 13

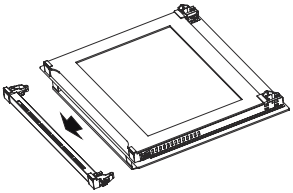


Image 14

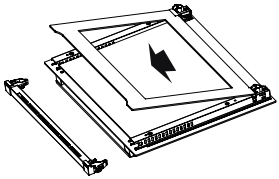


Image 15

NETTOYAGE ET INSTALLATION DE LA PORTE DU FOUR

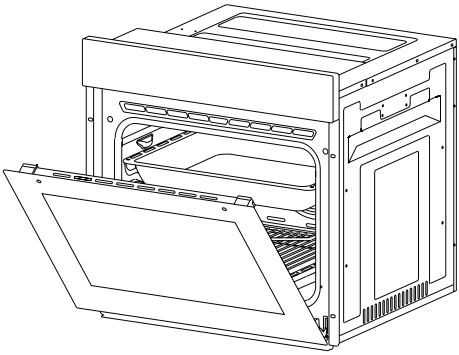


Image 16

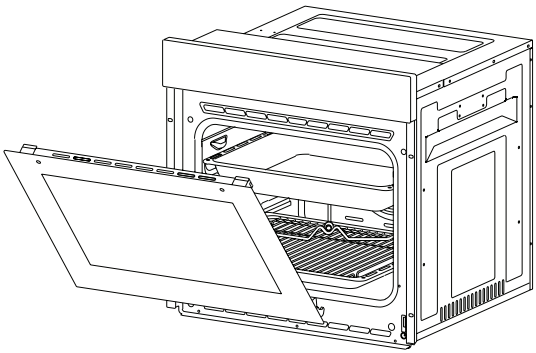


Image 17

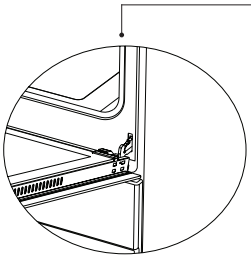


Image 16.1

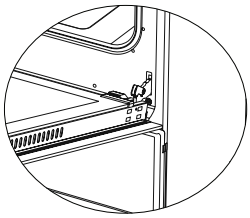


Image 16.2

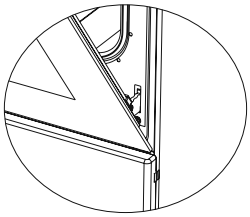


Image 17.1

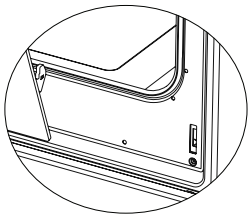


Image 17.2

Ouvrez entièrement la porte du four en la tirant vers vous. Procédez ensuite à l'opération de déverrouillage en tirant le verrou de la poignée vers le haut à l'aide d'un tournevis tel qu'indiqué **Image 16.1**.

Réglez le verrouillage de la poignée à l'angle le plus large tel qu'indiqué sur la **Image16.2**. Réglez les deux poignées en raccordant la porte du four au four sur la même position.

Ensuite, fermez la porte de manière à ce qu'elle entre en contact avec le verrou de la poignée tel qu'indiqué sur la **Image 17.1**.

Pour retirez facilement la porte du four, lorsqu'elle est presque fermée, tenez le couvercle à l'aide de vos deux mains tel qu'indiqué sur la **Image 17.2**. et tirez vers le haut.

Réalisez l'opération faite pendant l'ouverture de la porte dans le sens contraire pour replacez la porte du four.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

1. Retirez la fiche secteur de la prise électrique.

2. Ne nettoyez pas les parties internes, le panneau, les étagères et les autres pièces du produit avec des outils durs tels qu'une brosse métallique, de la laine de verre ou un couteau. N'utilisez pas de produits abrasifs, de matériaux ou de détergents susceptibles de causer des rayures

3. Rincez après avoir essuyé les parties internes du produit avec un chiffon imbibé de savon puis séchez soigneusement avec un chiffon doux.

4. Nettoyez les surfaces en verre avec du matériel spécialement conçu à cet effet.

5. Ne nettoyez pas votre produit avec des nettoyants à vapeur.

6. N'utilisez jamais de matériaux inflammables tels que de l'acide, du diluant et du gaz pour nettoyer votre four.

7. Ne lavez aucune pièce de votre four dans le lave-vaisselle.

8. « Utilisez du stéarate de potassium (savon doux) pour retirer la saleté et les taches

Vous pouvez procéder au nettoyage à l'aide d'un tissu doux pour évitez de rayer les surfaces conformément au figures ci-dessous.

NETTOYAGE À LA VAPEUR*

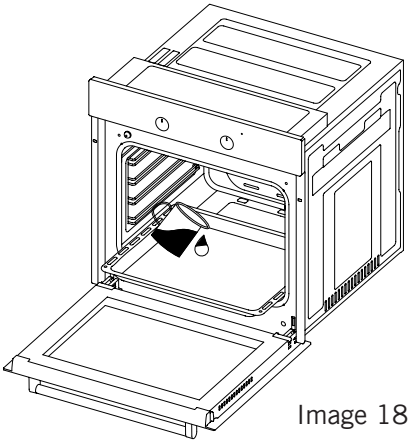


Image 18

Permet de nettoyer les saletés ramollies grâce à la vapeur produite dans le four.

1.Retirez tous les accessoires du four.

2.Versez un demi-litre d'eau dans la plateau et placez le plateau au fond de la chaudière.

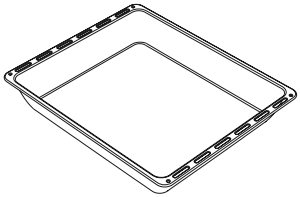
3.Placez le commutateur sur le mode de nettoyage à la vapeur.

4.Réglez le thermostat à 70° C degrés et faites fonctionner le four pendant 30 minutes.

5. Après avoir fait fonctionné le four pendant 30 minutes, ouvrez la porte du four et essuyez les surfaces interne à l'aide d'un chiffon humide.

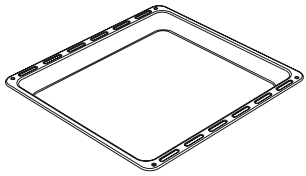
6. Utilisez du liquide lave-vaisselle, de l'eau chaude et un chiffon doux pour les tâches tenaces, puis sécher la zone que vous venez de nettoyer avec un chiffon sec.

ACCESSOIRES (Optionnel)



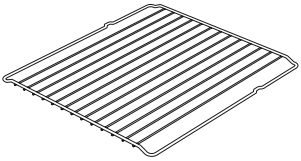
Plateau Profond *

Utilisé pour la pâtisserie, les gros rôtis et les aliments liquides. Peut également être utilisé en tant que récipient collecteur d'huile si vous faites griller directement sur le gril les gâteaux, aliments surgelés et plats à base de viande.



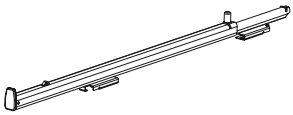
Plateau

Utilisé pour les pâtisseries (cookies, biscuits, etc.) et les aliments surgelés.



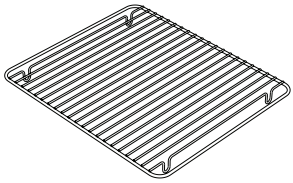
Grille Métallique

Utilisé pour rôtir ou placer des aliments à cuire, rôtis et surgelés dans l'étagère de votre choix.



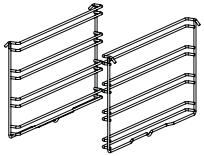
Rail Télescopique*

Les plateaux et les grilles métalliques peuvent être retirés et installés facilement à l'aide de rails télescopique.



Plateau Gril *

Les aliments qui peuvent restés collées pendant la cuisson tels que les steaks peuvent être placés sur le plateau gril. Cela évitera que les aliments n'entrent en contact avec le plateau et qu'ils y restent collés.



Grilles Métalliques*

Vous pouvez placez le plateau profond et le plateau sur l'étagère métallique supérieur et inférieure pendant la cuisson.

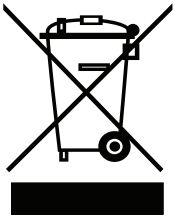
DÉPANNAGE

Vous pouvez résoudre les problèmes que vous pouvez rencontrer avec votre produit en vérifiant les points suivants avant d'appeler le service technique.

Si le four ne fonctionne pas ;

- Vérifiez que le câble électrique du four soit branché
- Vérifiez prudemment si le réseau est alimenté en électricité.
- Vérifier les fusibles
- Vérifiez si le câble électrique du four est endommagé.

MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Procédez à la mise au rebut de l'emballage de manière écologique.
Le présent appareil est étiqueté conformément à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive ci-dessus détermine les conditions de retour et de recyclage des appareils usagés en vigueur au sein de l'UE.

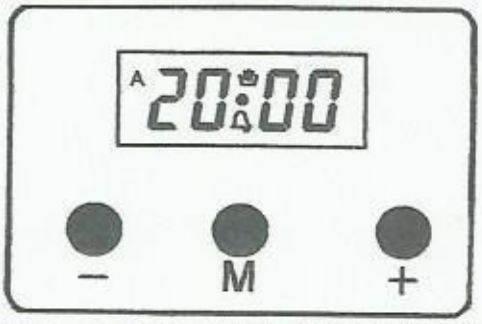
INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

Le matériel d'emballage du produit est fabriqué à partir de matériaux recyclables conformément à nos Règlementations environnementales nationales. Ne jetez pas l'emballage de l'appareil avec les déchets ménagers ordinaires ou tout autre type de déchets. Apportez-le dans un centre de collecte de matériaux d'emballage désigné par les autorités locales.

Modelo: Forno de Encastre Orima ORD 651

Modo de Utilização do Relógio

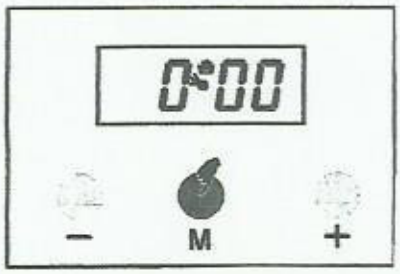
Instruções Gerais



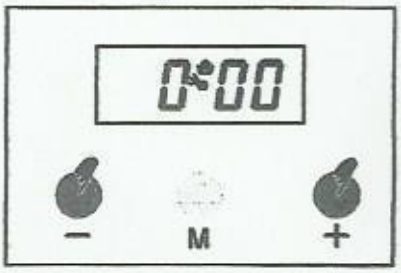
Este modelo vem equipado com um temporizador electrónico, que permite que obtenha a comida pronta a servir no momento desejado. A única coisa a ser feita é programar o tempo de cozimento e tempo de finalização. Este também pode ser usado como um alarme, indicando que o tempo de cozedura acabou indicado por um sinal acústico.

Modo Manual

Em modo Manual, o relógio indica (0:00) e a letra "A" aparece a piscar no visor. O tempo não pode ser programado e o relógio deverá ser ajustado. Para o fazer, deverá entrar primeiro no modo manual.



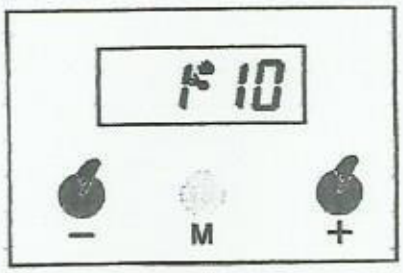
1. Pressione o botão 'F', a fim De entrar no modo manual



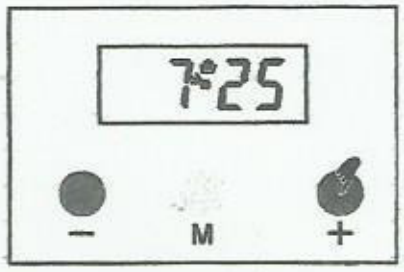
2. Prima os botões + e - simultaneamente para o modo manual

Tempo de ajustamento por dia

O ajuste só pode ser feito quando nenhum programa de cozimento está em andamento. Em primeiro lugar, pressione os botões + e – simultaneamente, em seguida , ajuste para a frente o relógio utilizando o botão + e em sentido contrário o botão -. Ao pressionar estes botões por períodos prolongados irá resultar em mudanças mais rápidas.



1. Pressione + e - simultaneamente



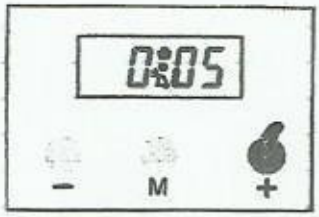
2. Utilizando os botões + e - ajuste o tempo do dia

Nota: A não ser que os botões + ou – sejam pressionados por um período de 5 segundos consecutivos, o tempo do modo de ajustamento acaba rapidamente. Se o deseja fazer mais rápido deverá pressionar os botões + e – simultaneamente.

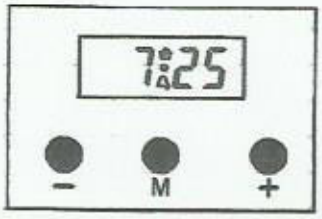
Programação do sinal sonoro (Alarme)

Com esta função, será avisado através de um sinal sonoro a finalização do tempo de cozedura dos seus alimentos, ouvindo um alarme a tocar nessa altura.

1. Seleccione o ajuste da campainha de alarme pressionando o botão 'F' uma vez, o ícone piscará

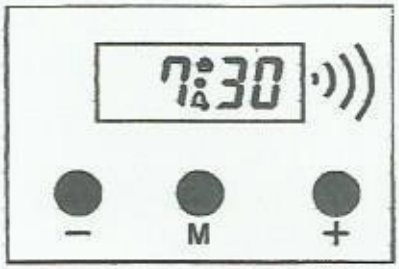


2. Insira o período de tempo desejado utilizando os botões + ou - . Ex.: 5 min.

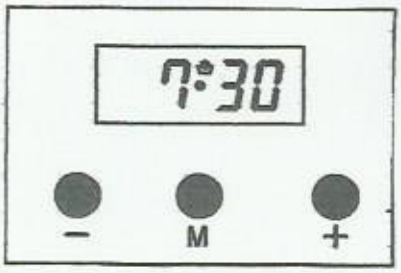


3. Alguns segundos depois, o ecrã volta a exibir a hora actual do dia.

Cancelamento do sinal sonoro (Alarme)



1. A campainha soará após o período de tempo programado

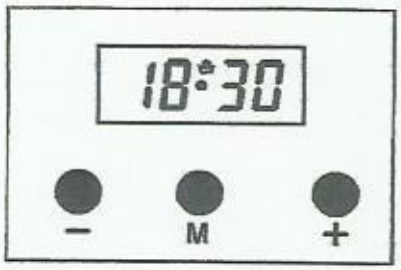


2. Pressione qualquer botão para cancelar o alarme

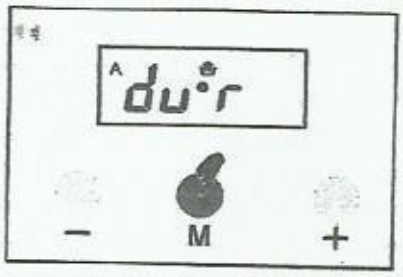
Programa de Cozedura Automática

Se deseja iniciar a cozedura de imediato, deverá só inserir o tempo de cozedura desejado.

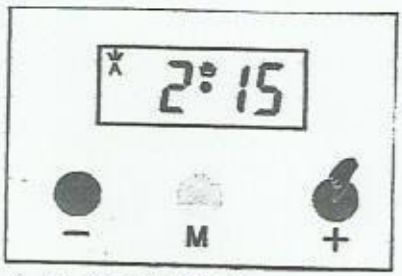
Exemplo: Colocamos os alimentos no forno e queremos que esteja pronto após 2 horas e 15 minutos.



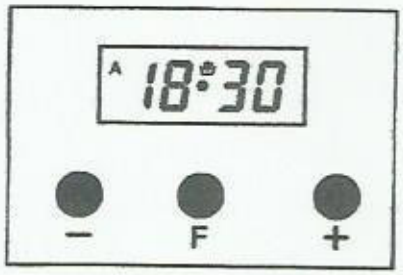
1. Tempo actual 18:30



2. Mude para o botão 'F' 2 vezes para inserir o o tempo de cozedura Desejado



3. Ajuste o tempo de cozedura utilizando os botões + e - .

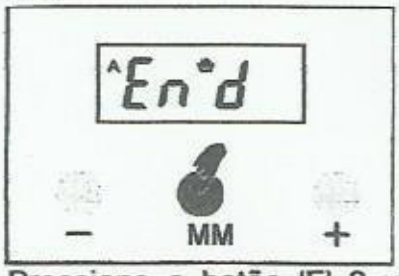


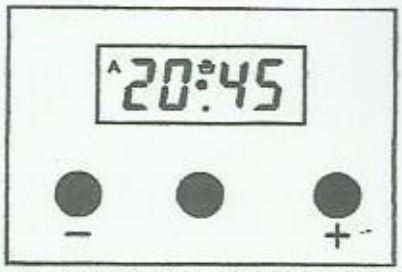
4. Após alguns segundos, o Visor indicará o início de tempo de cozedura e tempo actual.

Agora, tem o seu forno programado para cozinhar durante 2 horas e 15 minutos. Por favor não se esqueça de colocar os botões de funções e de temperatura nas posições apropriadas.

Note: Poderá anular o programa de cozedura automática a qualquer momento, bastando pressionar o modo manual.

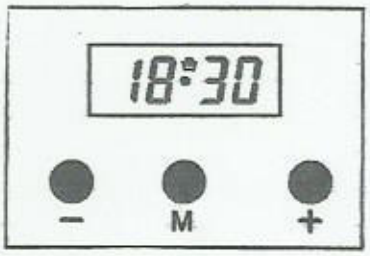
No exemplo acima mencionado, o cozimento se inicia imediatamente após inserir o tempo desejado. Ao pressionar 3 vezes o botão 'F', poderá ver e ajustar o tempo de finalização. No exemplo abaixo indicado, o tempo de finalização será ajustado para as 21:30.





1. Pressione o botão 'F' 3 vezes. O Visor indicará 'End' (Fim) e visualizará o tempo de finalização sendo este de 18:30 + 2:15 = 20:45 respectivamente.

2. Insira o tempo desejado Utilizando os botões + ou - .



3. Após alguns segundos, o visor muda para o relógio

O forno agora encontra-se programado para ter os alimentos prontos às 21:30. Uma vez que o tempo pré-programado está para 2 horas e 15 minutos, o forno iniciará o seu funcionamento às 19:15, ficando os alimentos prontos às 21:30.

Informação disponível só no início da cozedura

Informação disponível só quando no fim da cozedura

Quando a cozedura automática estiver completa, o alarme de fim de cozedura será activado através de sinal sonoro, e não parará durante 7 minutos.

1. Desligue (off) o forno

2. Reiniciar o relógio

Nota: O forno não funcionar até que proceda com a reiniciação do relógio.

No exemplo acima mencionado, o tempo de cozedura foi programado em primeiro lugar; o tempo de finalização é calculado automaticamente e foi editado por nós. Também é possível programar o tempo desejado primeiro. Nesse caso, o tempo de cozedura será automaticamente calculado e deve ser editado posteriormente.

Falha de Energia

O seu forno não funcionará por razões de segurança. Nessa altura, o relógio indicará no visor e a piscar 0:00 em conjunto com o símbolo 'A'. Qualquer programa que estivesse a funcionar fica cancelado. O relógio indica 0:00, deverá ser rectificado. Primeiro, insira o Modo Manual e ajuste o relógio utilizando os botões + ou -.

Nota: No caso de curta interrupção de electricidade, o sistema se reiniciará automaticamente.
Nota: Se não utilizar o seu forno logo a seguir, certifique-se de que este se encontra na posição OFF.

QUANDO NO VISOR APARECER A LETRA 'A' A PISCAR, ISTO INDICA QUE O FORNO NÃO ESTÁ A FUNCIONAR TENDO QUE INSERIR O MODO MANUAL PARA VOLTAR A UTILIZAR O MESMO EM CONDIÇÕES NORMAIS.

AJUSTAR VOLUME DE SOM DO ALARME:

Poderá ajustar o volume de som do alarme do seu forno.

1) Pressione o botão -, poderá ouvir o som do alarme pré-definido.
2) Liberte e pressione novamente o botão -, passará ao som seguinte (disponível 3 sons diferentes).
3) O som do alarme ficará fixado no último som disponível.

Nota: Na altura da fabricação, o som do alarme está definido no mais alto. No caso de haver um corte de energia prolongado, o som que aparece será este.