



HORNO ELÉCTRICO - MANUAL DE INSTRUCCIONES
ELECTRIC OVEN - INSTRUCTION MANUAL
FOUR ÉLECTRIQUE - MANUEL D'INSTRUCTIONS
FORNO ELÉTRICO - MANUAL DE INSTRUÇÕES



HOF 220

Sonifer, S.A.
Avenida de Santiago, 86
30007 Murcia España
E-mail: sonifer@sonifer.es
web: www.orbegozo.com
Made in P.R.C.

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Antes de la puesta en funcionamiento de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guárdelo para futuras consultas, así como la garantía, el recibo de pago y si es posible también el embalaje exterior e interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

GENERALES

1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. PRECAUCIÓN: Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.

5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o cualquier otro profesional cualificado.
6. No desconecte nunca tirando del cable.
7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede encontrarla en nuestra página web: www.orbegozo.com.
14. **ADVERTENCIA:** En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.

ESPECIFICAS:

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, ni a la entrada directa de rayos de sol, ni a humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido) y tenga cuidado con los bordes.
- No utilice el aparato con las manos húmedas.
- Cuando no utilice el aparato, tenga que montar sus piezas, quiera limpiarlo o en caso de que el aparato tenga algún defecto, por favor, desconecte el aparato retirando la clavija de la caja del enchufe. (No tire del cable sino de la clavija).
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado.
- Solamente utilice accesorios originales.

- En el producto encontrara símbolos con el fin de advertir o informar: **AVISO:** Existe peligro de quemaduras.
- Durante la puesta en marcha la temperatura de la superficie que está directamente en contacto con el usuario puede estar muy alta.
- El horno irradia calor. Por ello, no lo coloque en la proximidad de materiales inflamables como cortinas o madera. Guarde hacia arriba una distancia de 50cm y a los lados una distancia de 20cm.
- Coloque el aparato sobre una superficie que resiste a temperaturas altas.
- Procure que el minuterero esté en la posición OFF cuando no utilice el aparato.
- No utilice el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- El equipo no está destinado al uso al aire libre
- Durante el funcionamiento no cargue o eleve el aparato, sino apáguelo primero y desconéctelo de la red. Siempre lleve el aparato con las dos manos.
- Preste atención que el cable de red no entre en contacto con las piezas calientes del aparato.

- No toque las piezas calientes del aparato. En caso de que sea necesario utilice un paño de cocina.
- La parte trasera del aparato se debe colocar contra la pared.
- No coloque elementos en el horno al utilizarlos como papel, tarjetas, plástico, tela y elementos inflamables.
- No se permite colocar bandejas para hornear u otros artículos directamente sobre los elementos calefactores del horno eléctrico.
- No use el temporizador si no se produce o no puede oír la señal acústica.

Atencion: No cubra el horno cuando esté encendido para evitar riesgo de incendio.



Este símbolo indica: Superficie caliente.
PRECAUCIÓN: Las superficie puede permanecer caliente durante o después de su uso.

INSTALACIÓN






- Después de retirar el embalaje, compruebe el estado del aparato y si no está seguro, no lo utilice y pida ayuda a un profesional cualificado. Los materiales de embalaje (bolsas de plástico, espuma de polietileno, etc.) deben mantenerse alejados de los niños ya que son potencialmente peligrosos. Elimínelos según la normativa vigente en contenedores de reciclaje de plásticos. **Atención:** cualquier pegatina o material de advertencia pegado en la puerta debe retirarse antes de utilizar el aparato. El fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad si no se cumplen estas prácticas de funcionamiento seguro.
- Antes de conectar el aparato, compruebe que la tensión que aparece en la placa de características coincide con la del suministro eléctrico y que la toma eléctrica está conectada a tierra. En caso de incompatibilidad entre la toma eléctrica y el enchufe del aparato, pida a un profesional cualificado que la sustituya por otra de un tipo más adecuado. Este profesional asegurará que la sección de cables de la toma es adecuada para el aparato. Por regla general, no se recomienda el uso de adaptadores ni alargadores. Si su uso es indispensable, deben cumplir los estándares de seguridad existentes y su capacidad de corriente (amperios) no debe ser inferior al máximo del aparato.
- La toma eléctrica debe poderse alcanzar fácilmente para que el enchufe pueda desconectarse rápidamente en caso de emergencia.
- Antes de utilizarlo, compruebe que el aparato esté en buen estado y que el cable eléctrico no tenga ningún tipo de daño: si tiene alguna duda, consulte a un profesional cualificado.
- Asegúrese de que el cable está colocado correctamente, que no está en contacto con ninguna superficie caliente o borde afilado, que no está enrollado alrededor del aparato y que no está enroscado en sí mismo, para evitar que vuelque.
- Coloque el aparato:
 - Alejado de otras fuentes de calor (por ejemplo, otros hornos, cocinas de gas, etc.), materiales inflamables (papel de pared, etc.), materiales explosivos (botes de espray) y materiales que se puedan deformar al calentarse.
 - Sobre una superficie de trabajo plana y estable y nunca sobre superficies delicadas (muebles pintados, manteles, etc.) en un lugar en el que no pueda sufrir golpes y a una distancia adecuada del borde para que no pueda caer.
 - Lejos de recipientes en los que haya líquidos, como fregaderos, etc. Si se moja accidentalmente o cae en algún líquido, desconecte el enchufe de la toma inmediatamente, deje que el aparato se enfríe, séquelo bien y asegúrese de que los componentes eléctricos no estén húmedos. Si tiene alguna duda, consulte a un profesional cualificado.

PRECAUCIONES:

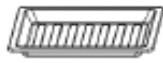
- El pan se puede quemar, por lo que debe vigilar el horno mientras que el pan se está tostando o si está utilizando el grill.
- Si se prende fuego en cualquier parte del horno, no intente apagarlo con agua. Apague las llamas con un paño húmedo.
- Tenga cuidado de no obstruir las rejillas de ventilación. La obstrucción de las rejillas podría hacer que el horno se sobrecaliente.

- El aparato no debe colocarse justo debajo de una toma eléctrica.
- Para evitar el riesgo de incendio, no utilice el aparato con un temporizador o un programador o con un sistema que pueda encender el aparato automáticamente, ya que existe riesgo de fuego si el horno está cubierto o colocado de manera incorrecta.
- En caso de parada o fallo, apague el aparato y haga que un técnico cualificado profesional lo revise. Las reparaciones realizadas por una persona sin la preparación adecuada pueden ser peligrosas y anulan la garantía.

ETIQUETAS Y DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES

Broil (Asar)		Horneado superior: dos resistencias superiores
* Broil (Asar)		Horneado superior + convección: dos resistencias superiores + convección
Toast (Tostar)		Horneado superior e inferior: dos resistencias superiores + resistencias inferiores al mismo tiempo
* Bake (Hornear)		Horneado superior e inferior + convección: resistencias superiores + resistencias inferiores + convección
Airfry (Freír con aire)		Freír con aire: Cuatro resistencias superiores + convección
Dry Fruit (Deshidratar)		Horneado superior + convección: las dos resistencias superiores centrales + convección
Nota: el rustidor y la convección están en la misma rueda. La función de rustidor y convección funcionan al mismo tiempo.		

ACCESORIOS



Bandeja para hornear



Rejilla para hornear



Asa de la bandeja



Rustidor



Asa rustidor



Bandeja cesto para freír

-Bandeja para hornear: se utiliza para hornear o para recoger la salsa en modo rustidor.

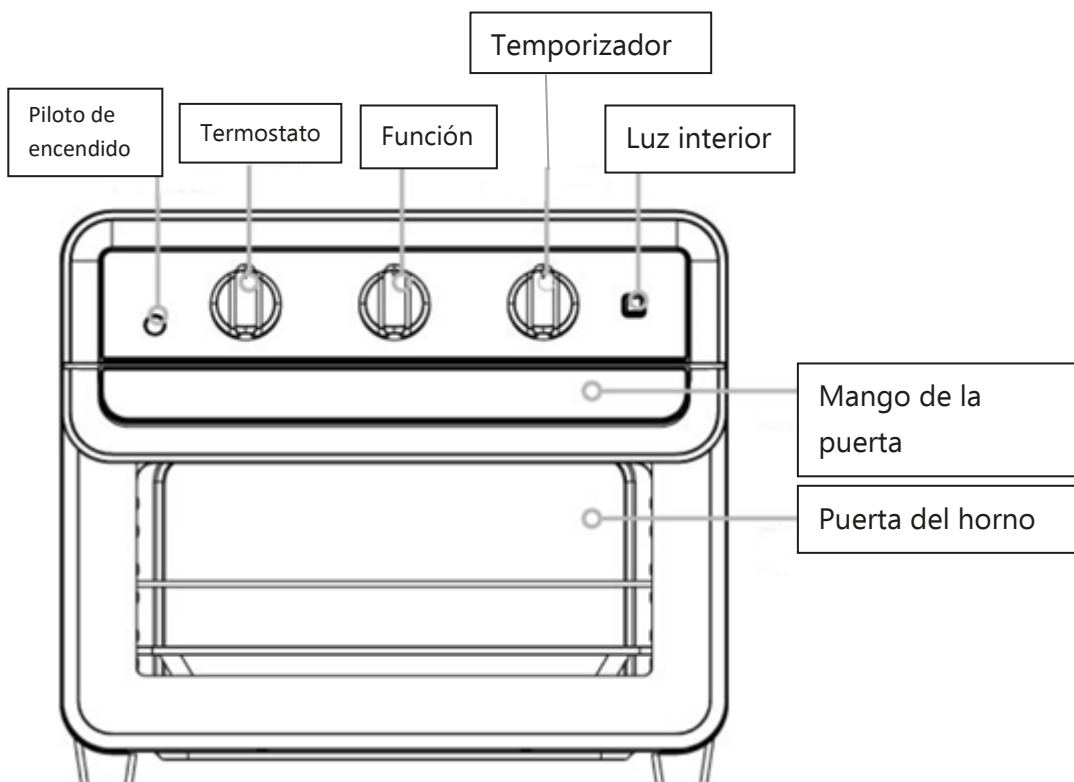
-Rejilla para hornear: se utiliza para hornear y tostar

-Asa de la bandeja: se utiliza para sacar la bandeja y la rejilla.

-Rustidor: se utiliza para hornear alimentos de gran tamaño, por ejemplo un pollo entero.

-Asa del rustidor: se utiliza para sacar el rustidor.

-Bandeja cesto para freír: se utiliza para freír u hornear alimentos de tamaño pequeño.



CONSEJOS GENERALES

- ① Coloque el accesorio deseado en la altura adecuada según el tamaño de los alimentos.
- ② Coloque la comida.
- ③ Utilice el termostato para seleccionar la temperatura deseada.
- ④ Seleccione la función adecuada según el tipo de cocción.
- ⑤ Seleccione el tiempo de horneado de acuerdo con el tamaño del alimento y el nivel de horneado preferido.
- ⑥ Cuando termine, seleccione "OFF" en los mandos de FUNCIÓN y TEMPORIZADOR
- ⑦ Retire los alimentos con guantes para horno o asa de bandeja.

Consejos: No utilice materiales inflamables como plástico o papel. No utilice platos o tapas de vidrio o cerámica. No deje que la grasa gotee directamente al fondo del horno. Cuando hornee alimentos con mucha grasa, coloque la bandeja para hornear en la guía inferior. Establezca la temperatura deseada de acuerdo con la receta o preferencia personal.

FUNCIONES

Broil (Asar)

Esta función sirve para descongelar cualquier tipo de carne o gratinar su pasta favorita.

- ① Introduzca la rejilla o bandeja en la parte media o alta del horno.
- ② Coloque el alimento que desea en la rejilla o bandeja.
- ③ Use el mando de temperatura para ajustar la temperatura deseada.
- ④ Ajuste la función Broil. Cuando esté encendido, las dos resistencias en la parte superior se calentarán al mismo tiempo.
- ⑤ El indicador se encenderá cuando se ponga en marcha. Use el mando del reloj para ajustar el tiempo de cocción girando en el sentido de las agujas del reloj.
- ⑥ Cuando escuche un pitido se habrá agotado el tiempo establecido, entonces podrá extraer el alimento con los accesorios especiales.

*** Broil (* Asar)**

Esta función sirve para hornear distintos tipos de pan, pizza, bizcochos, filetes, etc.

- ① Introduzca la rejilla o bandeja en la parte media o alta del horno.
- ② Introduzca el alimento preparado en la rejilla o bandeja.
- ③ Use el mando de temperatura para ajustar la temperatura deseada.
- ④ Gire el mando hasta la función * Broil. Cuando se ponga en marcha el horno las dos resistencias de la parte superior y el ventilador funcionarán al mismo tiempo.
- ⑤ El indicador se encenderá cuando se ponga en marcha. Use el mando del reloj para ajustar el tiempo de cocción girando en el sentido de las agujas del reloj.
- ⑥ Cuando escuche un pitido se habrá agotado el tiempo establecido, entonces podrá extraer el alimento con los accesorios especiales.

Toast (Tostar)

Esta función sirve para tostar pan, hacer pescado, carne y verduras.

- ① Introduzca la rejilla o bandeja en la parte media o baja del horno.
- ② Coloque el alimento preparado en la rejilla o bandeja.
- ③ Use el mando de Temperatura para seleccionar la temperatura deseada.
- ④ Gire el mando hasta la función Toast. Cuando se ponga en marcha del horno, las dos resistencias de la parte superior e inferior funcionarán al mismo tiempo.
- ⑤ El indicador se encenderá cuando se ponga en marcha. Use el mando del reloj para ajustar el tiempo de cocción girando en el sentido de las agujas del reloj.
- ⑥ Cuando escuche un pitido se habrá agotado el tiempo establecido. Asegúrese de que el alimento está bien cocinado y extráigalo con los accesorios especiales.

*** Bake (* Hornear)**

Esta función sirve para hornear distintos tipos de pan, pizza, bizcochos, filetes, etc.

- ① Introduzca la rejilla o bandeja en la parte media o baja del horno.
- ② Introduzca el alimento preparado en la rejilla o bandeja.
- ③ Use el mando de Temperatura para seleccionar la temperatura deseada.
- ④ Gire el mando hasta la función * Bake. Tras encender el horno, las dos resistencias de la parte superior e inferior del horno y el ventilador funcionarán al mismo tiempo.
- ⑤ El indicador se encenderá cuando se ponga en marcha. Use el mando del reloj para ajustar el tiempo de cocción girando en el sentido de las agujas del reloj.
- ⑥ Cuando escuche un pitido se habrá agotado el tiempo establecido. Asegúrese de que el alimento está bien cocinado y extráigalo con los accesorios especiales.

Airfry (Freír con aire caliente)

Esta función sirve para freír cualquier tipo de alimento con el mínimo de grasas como patatas, croquetas, aros de cebolla y un largo etcétera.

- ① Introduzca la bandeja cesto para freír en la parte superior del horno.
- ② Introduzca el alimento en la cesta
- ③ Use el mando de Temperatura para seleccionar la temperatura deseada.
- ④ Gire el mando hasta la función Airfry. Tras encender el horno todas las resistencias y el ventilador funcionarán al mismo tiempo.
- ⑤ El indicador se encenderá cuando se ponga en marcha. Use el mando del reloj para ajustar el tiempo de cocción girando en el sentido de las agujas del reloj.
- ⑥ Cuando escuche un pitido se habrá agotado el tiempo establecido. Asegúrese de que el alimento está bien cocinado y extráigalo con los accesorios especiales.

Dry fruit (Deshidratar)

Esta función sirve para deshidratar fruta y verdura.

- ① Introduzca la rejilla o bandeja en la parte media o superior del horno.
- ② Coloque el alimento en la rejilla o bandeja.
- ③ Use el mando de Temperatura para ajustar la temperatura deseada.
- ④ Gire el mando hasta la función Dryfruit. Tras encender el horno, las dos resistencias superiores centrales del horno y el ventilador funcionarán al mismo tiempo.
- ⑤ El indicador se encenderá cuando se ponga en marcha. Use el mando del reloj para ajustar el tiempo de cocción girando en el sentido de las agujas del reloj.
- ⑥ Cuando escuche un pitido se habrá agotado el tiempo establecido. Asegúrese de que el alimento está bien cocinado y extráigalo con los accesorios especiales.

Observación: El tiempo de horneado se debe ajustar dependiendo de la temperatura y del tamaño del alimento. Los alimentos congelados o de gran tamaño precisan generalmente más tiempo de horneado.

GUIA DE COCINADO

1. El tiempo de cocinado varía según temperatura, cantidad, calidad y peso de la comida. Se recomienda ajustarse a la receta
2. Al cocinar un alimento tras haber cocinado otro, recuerde que la temperatura será superior al empezar ese segundo cocinado, por lo que el tiempo requerido será más corto.
3. Cuando la temperatura del horno sea demasiado alta se desconectará gracias al termostato. Cuando la temperatura descienda se volverá a conectar. Si retira la comida durante este proceso podrá no haberse cocinado del todo.

Tipo de comida	Temperatura	Tiempo de cocinado	INFORMACIÓN
Filete	230°C	10-15 minutos	Coloque papel de aluminio en la bandeja para hornear, coloque la comida encima y ajuste el horno a Airfry o Toast
Costillas	230°C	20-30 minutos	Coloque papel de aluminio en la bandeja para hornear, coloque la comida encima y ajuste el horno a Airfry o Toast
Gambas	180°C	10-12 minutos	Coloque papel de aluminio en la bandeja para hornear, coloque la comida encima y ajuste el horno a Airfry o Toast
Salchichas	180°C	12-15 minutos	Coloque papel de aluminio en la bandeja para hornear, coloque la comida encima y ajuste el horno a Airfry o Toast
Tarta de huevo	230°C	18-20 minutos	Coloque papel de aluminio en la bandeja para hornear, coloque la comida encima y ajuste el horno a Toast
Donuts	230°C	7-10 minutos	Coloque papel de aluminio en la bandeja para hornear, coloque la comida encima y ajuste el horno a Toast
Patatas	230°C	20-25 minutos	Coloque 300g en la bandeja cesto, configure la función Airfry , 230 ° C. Tardará entre 20 y 25 minutos.
Tostadas	230°C	5-8 minutos	Primero seleccione el horno en Tostar durante 5 minutos, luego coloque las tostadas en la y seleccione Bake durante 3 minutos.
Alitas de pollo	230°C	10-15 minutos	Coloque la bandeja cesto en la guía central y seleccione Airfry . Se recomienda colocar la bandeja para hornear en la parte inferior para recoger la salsa que desprenda las alitas.

Pollo entero	230°C 190°C	25-30 minutos 40-45 minutos	Coloque el pollo completo en el accesorio rustidor. Configurando la función Airfry con 230 ° C, tomará entre 25 y 30 minutos. Sin embargo, si se configura a 190 ° C, tardará entre 40 y 45 minutos. Se debe colocar la bandeja para hornear en la parte inferior para recoger la salsa.
--------------	----------------	--------------------------------	---

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar el horno y deje que el horno por completo antes de limpiarlo.
2. Tanto el interior y exterior del horno como las bandejas se pueden limpiar con un paño de algodón suave o una esponja con detergente neutro y humedecido con agua.
3. No utilice cepillos, podría dañar la superficie interior del horno y la capa protectora de la bandeja y rejilla para hornear.
4. No utilice agentes de limpieza tóxicos y corrosivos como gasolina, disolventes o abrillantadores.
5. Seque todo con un paño antes de enchufarlo.
6. No limpie las resistencias estas se limpian solas.
7. No sumerja el horno eléctrico en agua o ningún otro líquido.

Eliminación del electrodoméstico viejo.



En base a la Norma europea 2012/19/UE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al

consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:

Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/EU y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
4. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent.
6. Never pull on the cord when unplugging.
7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
8. Do not handle the appliance with wet hands.
9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can find it in www.orbegozo.com.
14. **WARNING:** In case of misuse, there is a risk of possible injury.

SPECIFIC:


- Only use the appliance for private use and for its intended purpose. This appliance is not intended for professional use.

- Do not use it outdoors. Do not expose it to heat, direct sunlight, or humidity (under no circumstances immerse the device in water or any other liquid) and be careful with the edges.
- Do not use the appliance with wet hands.
- When you do not use the appliance, you have to assemble its parts, want to clean it or in case the appliance has a defect, please disconnect the appliance by removing the plug from the socket. (Do not pull the cable but the plug).
- Do not use the appliance unsupervised. If you leave the room, always unplug the appliance.
- Do not repair the appliance yourself, but go to an authorized establishment.
- Use only original accessories.
- On the product you will find symbols to warn or inform: **WARNING**: There is a danger of burns.
- During start-up the temperature of the surface that is directly in contact with the user can be very high.
- The oven radiates heat. Therefore, do not place it in the vicinity of flammable materials such as curtains

or wood. Keep upwards a distance of 50cm and to the sides a distance of 20cm.

- Place the appliance on a surface that is resistant to high temperatures.
- Make sure the minute hand is in the OFF position when you are not using the appliance.
- Do not use the appliance through an external timer or a separate remote control system.
- The equipment is not intended for outdoor use.
- During operation, do not charge or lift the appliance, but turn it off first and disconnect it from the mains. Always carry the appliance with both hands.
- Make sure that the mains cable does not come into contact with the hot parts of the appliance.
- Do not touch the hot parts of the appliance. If necessary, use a kitchen towel.
- The rear of the appliance must be placed against the wall.
- Do not put items in the oven when using them such as paper, cards, plastic, cloth, and flammable items.

- Baking trays or other items are not allowed to be placed directly on the heating elements of the electric oven.
- Do not use the timer if the acoustic signal does not occur or you cannot hear.

Attention: Do not cover the oven when it is  turned on to avoid the risk of fire.



This symbol indicates: Hot surface. CAUTION: Surfaces may remain hot during or after use.






INSTALLATION

- After removing the packaging, check the condition of the appliance and if you are not sure, do not use it and ask for help from a qualified professional. Packaging materials (plastic bags, polyethylene foam, etc.) should be kept away from children as they are potentially dangerous. Dispose of them according to current regulations on plastic recycling containers. Attention: any sticker or warning material stuck on the door must be removed before using the appliance. The manufacturer declines any responsibility if these safe operating practices are not followed.
- Before connecting the appliance, check that the voltage indicated on the rating plate matches that of the power supply and that the electrical outlet is grounded. In case of incompatibility between the electrical socket and the plug of the appliance, ask a qualified professional to replace it with another of a more suitable type. This professional will ensure that the cable section of the outlet is suitable for the appliance. As a general rule, the use of adapters or extension cords is not recommended. If their use is essential, they must comply with existing safety standards and their current capacity (amperes) must not be less than the maximum of the device.
- The electrical outlet must be easily accessible so that the plug can be quickly disconnected in an emergency.

- Before using it, check that the appliance is in good condition and that the electrical cable is not damaged in any way: if in doubt, consult a qualified professional.
- Make sure that the cord is positioned correctly, that it is not in contact with any hot surface or sharp edge, that it is not wrapped around the appliance and that it is not twisted on itself, to prevent it from tipping over.
- Place the appliance:
 - Away from other heat sources (for example, other ovens, gas stoves, etc.), flammable materials (wallpaper, etc.), explosive materials (spray cans) and materials that can deform when heated.
 - On a flat and stable work surface and never on delicate surfaces (painted furniture, tablecloths, etc.) in a place where it cannot be hit and at a suitable distance from the edge so that it cannot fall.
 - Away from containers in which there are liquids, such as sinks, etc. If you accidentally get wet or fall into any liquid, disconnect the plug from the outlet immediately, let the appliance cool down, dry it well and make sure that the electrical components are not wet. If in doubt, consult a qualified professional.

PRECAUTIONS:

- Bread can burn, so watch the oven while the bread is toasting or using the grill.
- If any part of the oven catches fire, do not try to put it out with water. Douse the flames with a damp cloth.
- Be careful not to obstruct the vents. Clogging the racks could cause the oven to overheat.
- The appliance must not be placed directly below an electrical outlet.
- To avoid the risk of fire, do not use the appliance with a timer or programmer or with a system that can turn the appliance on automatically, as there is a risk of fire if the oven is covered or incorrectly positioned.
- In case of stoppage or failure, turn off the appliance and have it checked by a qualified professional technician. Repairs carried out by someone without proper preparation can be dangerous and will void your warranty.

Broil		Top baking: two top heating elements
* Broil		Top baking + convection: two top heating elements + convection
Toast		Upper and lower baking: two upper heating elements + lower heating elements at the same time
* Bake		Upper and lower baking + convection: upper heating elements + lower heating elements + convection
Airfry		Air frying: Four higher heating elements + convection
Dry Fruit		Top bake + convection: the two top central heating elements + convection

Note: rotisserie and convection are on the same wheel. The rotisserie and convection function work at the same time.

ACCESSORIES



Baking sheet



Baking rack



Tray handle



Rotisserie

Rotisserie



Rotisserie handle



Frying basket tray

-Baking tray: used for baking or to collect the sauce in rotisserie mode.

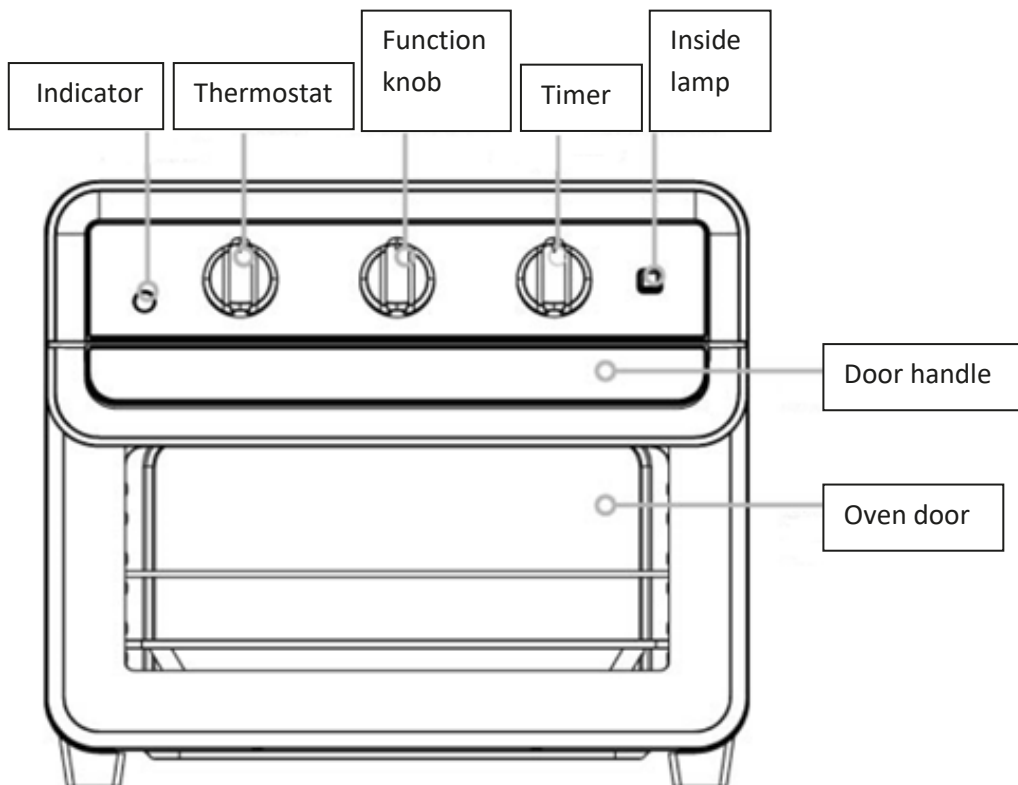
-Baking rack: used for baking and toasting

-Tray handle: used to remove the tray and the rack.

-Rustidor: it is used to bake large food, for example a whole chicken.

-Rustidor handle: used to remove the rotisserie.

-Frying basket tray: used to fry or bake small-sized foods.



GENERAL TIPS

- ① Place the desired accessory at the appropriate height for the size of the food.
- ② Place the food.
- ③ Use the thermostat to select the desired temperature.
- ④ Select the appropriate function according to the type of cooking.
- ⑤ Select the baking time according to the size of the food and the preferred baking level.
- ⑥ When finished, select "OFF" on the FUNCTION and TIMER knobs.
- ⑦ Remove food with oven mitts or tray handle.

Tips: Do not use flammable materials such as plastic or paper. Do not use glass or ceramic plates or lids. Do not let the fat drip directly to the bottom of the oven. When baking food with a lot of fat, place the baking sheet on the lower guide. Set desired temperature according to recipe or personal preference.

FUNCIONES

Broil

This function is suitable for thawing all kinds of meat.

1. Put the bake rack or bake tray on the middle or top layer of the chamber.
2. Put food that needs to be defrosted on the bake rack or bake tray.
3. Use the Temperature knob to set the desired temperature.
4. Set the function to Broil. After the power is turned on, the two upper side heating tubes will heat up at the same time.
5. The indicator light will be on when the power is on. Use the Time knob to set the baking time in a clockwise direction.
6. When you hear signal sound, the pre-set time is off and take the food out with special accessories.

***Broil**

This function is suitable for baking various kinds of bread, pizza, biscuits, steaks and so on.

1. Put the bake rack or bake tray on the middle or top layer of the chamber
2. Put the prepared food on the bake rack or bake tray.
3. Use the Temperature knob to set the desired temperature.
4. Turn the Function knob clockwise to *Broil, and the two upper side heating tubes and the air fan will work at the same time, after the power is on.
5. The indicator light will be on when the power is on. Use the Time knob to set the baking time in a clockwise direction.
6. When you hear signal sound, the pre-set time is off and take the food out with special accessories.

Toast

This function is suitable for roasting fish, beef and vegetables.

1. Put the bake rack or bake tray on the middle or bottom layer of chamber.
2. Put the prepared food on the bake rack or bake tray.
3. Use the Temperature knob to select the desired temperature.
4. Turn the Function knob clockwise to Toast, and the two upper side heating tubs and bottom heating tubes will work at the same time, after the power is on.
5. The indicator light will be on when the power is on. Use the Time knob to set the baking time in a clockwise direction.
6. When you hear signal sound, the pre-set time is off and take the food out with special accessories.

* Bake

This function is suitable for baking various kinds of bread, pizza, biscuits, steaks and so on.

1. Put the bake rack or bake tray on the middle or bottom layer of chamber.
2. Put the prepared food on the bake rack or bake tray.
3. Use the Temperature knob to select the desired temperature.
4. Turn the Function knob clockwise to * Bake. After the power is on, the two upper side heating tubes, bottom heating tubes and the air fan will work at the same time.
5. The indicator light will be on when the power is on. Use the Time knob to set the baking time in a clockwise direction.
6. When you hear signal sound, the pre-set time is up. Make sure the food is cooked enough and take it out with special accessories.

Airfry

This function is suitable for roasting meat, casseroles, stewing and so on.

1. Put the frying basket tray in the top layer of the chamber
2. Put the food on the bake rack or bake tray (also for the food that requires the rotisserie or bake cage).
3. Use the Temperature knob to select the desired temperature.
4. Turn the function knob clockwise to Airfry. When the power is on, all the upper heating tubes and air fan will work at the same time.
5. The indicator light will be on when the power is on. Use the Time knob to set the baking time in a clockwise direction.
6. When you hear signal sound, the pre-set time is up. Make sure the food is cooked enough and take it out with special accessories.

Dryfruit

This function is suitable for drying various fruits and vegetables.

1. Put the bake rack or bake tray on the middle or top rack.
2. Put the prepared food on the bake rack or bake tray.
3. Use the Temperature knob to set the desired temperature.
4. Turn the Function knob clockwise to Dryfruit. When the power is on, the two upper middle heating tubes and air fan will work at the same time.
5. The indicator light will be on when the power is on. Use the Time knob to set the baking time in a clockwise direction.
6. When you hear signal sound, the pre-set time is up. Make sure the food is cooked enough and take it out with special accessories.

Note: The baking time is adjusted depending on the temperature and size of the food. Frozen and chunky foods generally take longer to bake.

COOKING GUIDE

1. The cooking time varies according to the temperature, quantity, quality and weight of the food. It is recommended to stick to the recipe
2. When cooking a food after cooking another, remember that the temperature will be higher when starting that second cooking, so the time required will be shorter.
3. When the oven temperature is too high, it will be switched off thanks to the thermostat. When the temperature drops it will reconnect. If you remove the food during this process, it may not be fully cooked.

Type of food	Temperature	Cooking time	INFORMATION
Steak	230°C	10-15 minutes	Place aluminum foil on baking sheet, place food on top and set oven to Airfry or Toast
Ribs	230°C	20-30 minutes	Place aluminum foil on baking sheet, place food on top and set oven to Airfry or Toast
Prawns	180°C	10-12 minutes	Place aluminum foil on baking sheet, place food on top and set oven to Airfry or Toast
Sausages	180°C	12-15 minutes	Place aluminum foil on baking sheet, place food on top and set oven to Airfry or Toast
Egg tart	230°C	18-20 minutes	Place aluminum foil on baking sheet, place food on top and set oven to Toast
Donuts	230°C	7-10 minutes	Place aluminum foil on baking sheet, place food on top and set oven to Toast
Potatoes	230°C	20-25 minutes	Place 300g in the basket tray, set the Airfry function, 230 ° C. It will take between 20 and 25 minutes.
Toast	230°C	5-8 minutes	First select the oven to Toast for 5 minutes, then place the toast in the and select Bake for 3 minutes.
Chicken Wings	230°C	10-15 minutes	Place the basket tray on the central guide and select Airfry . It is recommended to place the baking sheet at the bottom to collect the sauce that comes off the wings.
Whole Chicken	230°C 190°C	25-30 minutes 40-45 minutes	Place whole chicken on rotisserie attachment. Setting the Airfry function to 230 ° C, it will take between 25 and 30 minutes. However, if it is set to 190 ° C, it will take between 40 and 45 minutes. The baking sheet should be placed on the bottom to collect the sauce.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the power cord before cleaning the oven and allow the oven completely before cleaning.
2. Both the inside and outside of the oven and the trays can be cleaned with a soft cotton cloth or a sponge with a neutral detergent and moistened with water.
3. Do not use brushes, it may damage the inner surface of the oven and the protective layer of the baking tray and rack.
4. Do not use toxic and corrosive cleaning agents such as gasoline, thinner or polish.
5. Wipe everything dry before plugging in.
6. Do not clean the heating elements, they clean themselves.
7. Do not immerse the electric oven in water or any other liquid.



Disposal of old electrical appliances.

The European directive 2012/19/UE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY:

This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU and the requirements of the EMC directive 2014/30/EU.

CONSEILS DE SECURITE

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

GENERAUX :

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
- **ATTENTION:** Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé.
- Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
- Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
- Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
- Ne jamais placer l'appareil près dans l'eau ou autre liquide.
- Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
- L'appareil doit être installé suivant les normes nationales pour les installations électriques.
- Cet appareil n'est apte que pour une utilisation domestique.
- Si vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le trouver sur www.orbegozo.com
- **AVERTISSEMENT:** En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il y a un risque de blessure.

SPÉCIFIQUE:

- N'utilisez l'appareil que pour un usage privé et pour l'usage auquel il est destiné. Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Ne l'exposez pas à la chaleur, à la lumière directe du soleil ou à l'humidité (ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide) et faites attention aux bords.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, vous devez assembler ses pièces, souhaitez le nettoyer ou si l'appareil présente un défaut, veuillez débrancher l'appareil en retirant la fiche de la prise. (Ne tirez pas sur le câble mais sur la prise).
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance. Si vous quittez la pièce, débranchez toujours l'appareil.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même, mais rendez-vous dans un établissement agréé.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.
- Sur le produit, vous trouverez des symboles pour avertir ou informer : **AVIS** : Il existe un risque de brûlures.

- Lors du démarrage, la température de la surface directement en contact avec l'utilisateur peut être très élevée.
- Le four dégage de la chaleur. Par conséquent, ne le placez pas à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux ou du bois. Gardez vers le haut une distance de 50 cm et sur les côtés une distance de 20 cm.
- Placez l'appareil sur une surface résistante aux températures élevées.
- Assurez-vous que l'aiguille des minutes est en position OFF lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil via une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- L'équipement n'est pas destiné à être utilisé à l'extérieur.
- Pendant le fonctionnement, ne chargez pas et ne soulevez pas l'appareil, mais éteignez-le d'abord et débranchez-le du secteur. Portez toujours l'appareil à deux mains.

- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil. Si nécessaire, utilisez un torchon de cuisine.
- L'arrière de l'appareil doit être placé contre le mur.
- Ne mettez pas d'articles dans le four lorsque vous les utilisez, tels que du papier, des cartes, du plastique, des tissus et des articles inflammables.
- Les plaques à pâtisserie ou autres articles ne doivent pas être placés directement sur les éléments chauffants du four électrique.
- N'utilisez pas la minuterie si le signal acoustique ne se produit pas ou si vous ne pouvez pas entendre.

Attention: Ne couvrez pas le four lorsqu'il est allumé pour éviter tout risque d'incendie.



Ce symbole indique : Surface chaude.
ATTENTION : Les surfaces peuvent rester chaudes pendant ou après l'utilisation.

INSTALLATION






- Après avoir retiré l'emballage, vérifiez l'état de l'appareil et en cas de doute, ne l'utilisez pas et demandez l'aide d'un professionnel qualifié. Les matériaux d'emballage (sacs en plastique, mousse de polyéthylène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants car ils sont potentiellement dangereux. Éliminez-les conformément à la réglementation en vigueur sur les conteneurs de recyclage en plastique. **Attention:** tout autocollant ou matériel d'avertissement collé sur la porte doit être retiré avant d'utiliser l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité si ces pratiques d'utilisation sûres ne sont pas suivies.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de l'alimentation électrique et que la prise électrique est mise à la terre. En cas d'incompatibilité entre la prise électrique et la fiche de l'appareil, demandez à un professionnel qualifié de la remplacer par une autre d'un type plus adapté. Ce professionnel s'assurera que la section du câble de la prise est adaptée à l'appareil. En règle générale, l'utilisation d'adaptateurs ou de rallonges n'est pas recommandée. Si leur utilisation est indispensable, ils doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur et leur capacité actuelle (ampères) ne doit pas être inférieure au maximum de l'appareil.
- La prise électrique doit être facilement accessible afin que la fiche puisse être rapidement débranchée en cas d'urgence.
- Avant de l'utiliser, vérifiez que l'appareil est en bon état et que le câble électrique n'est pas endommagé de quelque manière que ce soit : en cas de doute, consultez un professionnel qualifié.
- Assurez-vous que le cordon est correctement positionné, qu'il n'est pas en contact avec une surface chaude ou un bord tranchant, qu'il n'est pas enroulé autour de l'appareil et qu'il n'est pas entortillé sur lui-même pour l'empêcher de basculer.
- Placez l'appareil :
 - A l'écart des autres sources de chaleur (par exemple, autres fours, cuisinières à gaz, etc.), des matières inflammables (papier peint, etc.), des matières explosives (aérosols) et des matières qui peuvent se déformer lorsqu'elles sont chauffées.
 - Sur un plan de travail plat et stable et jamais sur des surfaces délicates (meubles peints, nappes, etc.) dans un endroit où il ne peut pas être heurté et à une distance appropriée du bord pour qu'il ne puisse pas tomber.
 - Loin des contenants où se trouvent des liquides, tels que les éviers, etc. Si vous êtes accidentellement mouillé ou tombez dans un liquide, débranchez immédiatement la fiche de la prise, laissez l'appareil refroidir, séchez-le bien et assurez-vous que les composants électriques ne sont pas mouillés. En cas de doute, consultez un professionnel qualifié.

PRÉCAUTIONS:

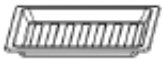
- Le pain peut brûler, alors surveillez le four pendant qu'il est en train de griller ou d'utiliser le gril.
- Si une partie du four prend feu, n'essayez pas de l'éteindre avec de l'eau. Éteindre les flammes avec un chiffon humide.
- Veillez à ne pas obstruer les événements. Le colmatage des grilles peut entraîner une surchauffe du four.
- L'appareil ne doit pas être placé directement sous une prise électrique.

- Pour éviter les risques d'incendie, n'utilisez pas l'appareil avec une minuterie ou un programmateur ou avec un système pouvant allumer l'appareil automatiquement, car il existe un risque d'incendie si le four est couvert ou mal positionné.
- En cas d'arrêt ou de panne, éteignez l'appareil et faites-le vérifier par un technicien professionnel qualifié. Les réparations effectuées par quelqu'un sans préparation appropriée peuvent être dangereuses et annuleront votre garantie.

ÉTIQUETTES ET DESCRIPTION DES FONCTIONS

Broil (Griller)		Cuisson supérieure: deux éléments chauffants supérieurs
* Broil(Griller)		Cuisson supérieure + convection: deux éléments chauffants supérieurs + convection
Toast (Pain grillé)		Cuisson supérieure et inférieure : deux éléments chauffants supérieurs + éléments chauffants inférieurs en même temps
* Bake (Cuire)		Cuisson supérieure et inférieure + convection : résistances supérieures + résistances inférieures + convection
Airfry (Frire à l'air)		Friture à l'air : Quatre éléments chauffants supérieurs + convection
Dry Fruit (Déshydrater)		Cuisson supérieure + convection: les deux résistances centrales supérieures + convection
Remarque : la rôtissoire et la convection sont sur la même roue. Les fonctions rôtissoire et convection fonctionnent en même temps.		

ACCESSOIRES



Plaqué de cuisson



Grille de cuisson



Poignée de plateau



Rôtissoire

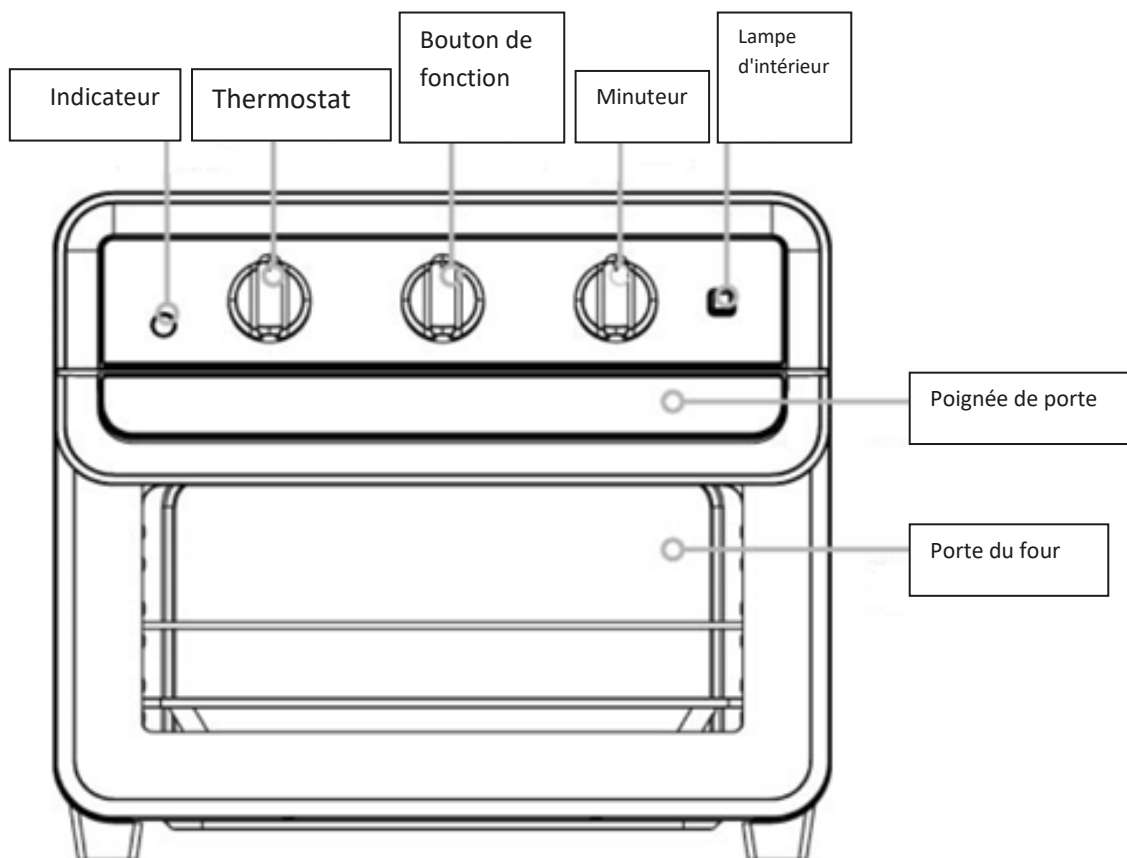


Poignée de rôtissoire



Plateau panier à friture

- Plateau de cuisson:** utilisé pour la cuisson ou pour récupérer la sauce en mode rôtissoire.
 - Grille de cuisson:** utilisée pour la cuisson et le grillage
 - Poignée plateau:** permet de retirer le plateau et le rack.
 - Rustidor:** utilisé pour cuire de gros aliments, par exemple un poulet entier.
 - Poignée Rustidor:** permet de retirer la rôtissoire.
 - Plateau de panier à friture:** utilisé pour la friture ou la cuisson d'aliments de petite taille.
- Enlèvement des appareils ménagers usagés.



CONSEILS GÉNÉRAUX

- ① Placez l'accessoire souhaité à la hauteur appropriée en fonction de la taille des aliments.
- ② Placez les aliments.
- ③ Utilisez le thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
- ④ Sélectionnez la fonction appropriée selon le type de cuisson.
- ⑤ Sélectionnez le temps de cuisson en fonction de la taille des aliments et du niveau de cuisson souhaité.
- ⑥ Lorsque vous avez terminé, sélectionnez « OFF » sur les boutons FUNCTION et TIMER.
Retirez les aliments avec des gants de cuisine ou une poignée de plateau.

Conseils : N'utilisez pas de matériaux inflammables tels que du plastique ou du papier. N'utilisez pas de plaques ou de couvercles en verre ou en céramique. Ne laissez pas la graisse s'égoutter directement au fond du four. Lors de la cuisson d'aliments très gras, placez la plaque à pâtisserie sur le guide inférieur. Réglez la température souhaitée selon la recette ou vos préférences personnelles.

Broil (Gratiner)

Cette fonction sert à décongeler tous types de viande.

1. Introduisez la grille ou le plateau dans la partie supérieure ou moyenne du four.
2. Placez l'aliment à décongeler sur la grille ou le plateau.
3. Utilisez le bouton de température pour régler la température souhaitée.
4. Réglez la fonction Broil. Les deux tuyaux chauffants de la partie supérieure chauffent en même temps lorsque l'appareil est en marche.
5. L'indicateur s'allume lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez la touche de l'horloge afin de régler la durée de cuisson en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. L'appareil émet un signal sonore lorsque le temps est écoulé, vous pouvez alors retirer l'aliment à l'aide des accessoires spéciaux.

*Broil (*Gratiner)

Cette fonction sert à faire cuire tous types de pain, pizza, gâteaux, filets, etc.

1. Introduisez la grille ou le plateau dans la partie supérieure ou moyenne du four.
2. Placez l'aliment préparé sur la grille ou le plateau.
3. Utilisez le bouton de température pour régler la température souhaitée.
4. Tournez le bouton jusqu'à la fonction *Broil. Les deux tuyaux chauffants de la partie supérieure et le ventilateur fonctionnent en même temps lorsque l'appareil est en marche.
5. L'indicateur s'allume lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez la touche de l'horloge afin de régler la durée de cuisson en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. L'appareil émet un signal sonore lorsque le temps est écoulé, vous pouvez alors retirer l'aliment à l'aide des accessoires spéciaux.

Toast (Griller)

Cette fonction sert à dorer le poisson, la viande et les légumes.

1. Introduisez la grille ou le plateau dans la partie moyenne ou inférieure du four.
2. Placez l'aliment préparé sur la grille ou le plateau.
3. Utilisez le bouton de température pour régler la température souhaitée.
4. Tournez le bouton jusqu'à la fonction Toast. Les deux tuyaux chauffants de la partie supérieure et inférieure fonctionnent en même temps lorsque l'appareil est en marche.
5. L'indicateur s'allume lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez la touche de l'horloge afin de régler la durée de cuisson en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. L'appareil émet un signal sonore lorsque le temps est écoulé, vous pouvez alors retirer l'aliment à l'aide des accessoires spéciaux.

* Bake (* Cuire)

Cette fonction sert à faire cuire tous types de pain, pizza, gâteaux, filets, etc.

1. Introduisez la grille ou le plateau dans la partie moyenne ou inférieure du four.
2. Placez l'aliment préparé sur la grille ou le plateau.
3. Utilisez le bouton de température pour régler la température souhaitée.
4. Tournez le bouton jusqu'à la fonction * Bake. Les deux tuyaux chauffants de la partie supérieure et inférieure et le ventilateur fonctionnent en même temps lorsque l'appareil est en marche.
5. L'indicateur s'allume lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez la touche de l'horloge afin de régler la durée de cuisson en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. L'appareil émet un signal sonore lorsque le temps est écoulé, vérifiez que l'aliment est correctement cuit et retirez-le à l'aide des accessoires spéciaux

Airfry (Frire à l'air chaud)

Cette fonction sert à cuisiner des viandes, des ragoûts, des plats mijotés, etc.

1. Introduisez la grille ou le plateau dans la partie supérieure du four.
2. Placez l'aliment sur la grille ou le plateau (peut également être utilisé pour les aliments avec des brochettes ou un panier pour four).
3. Utilisez le bouton de température pour régler la température souhaitée.
4. Tournez le bouton jusqu'à la fonction Airfry. Tous les tuyaux chauffants et le ventilateur fonctionnent en même temps lorsque l'appareil est en marche.
5. L'indicateur s'allume lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez la touche de l'horloge afin de régler la durée de cuisson en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. L'appareil émet un signal sonore lorsque le temps est écoulé, vérifiez que l'aliment est correctement cuit et retirez-le à l'aide des accessoires spéciaux.

Dry fruit (Déshydrater)

Cette fonction sert à déshydrater les fruits et légumes.

1. Introduisez la grille ou le plateau dans la partie moyenne ou supérieure du four.
2. Placez l'aliment préparé sur la grille ou le plateau.
3. Utilisez le bouton de température pour régler la température souhaitée.
4. Tournez le bouton jusqu'à la fonction Dryfruit. Les deux tuyaux chauffants de la partie supérieure et moyenne et le ventilateur fonctionnent en même temps lorsque l'appareil est en marche.
5. L'indicateur s'allume lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez la touche de l'horloge afin de régler la durée de cuisson en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. L'appareil émet un signal sonore lorsque le temps est écoulé, vous pouvez alors retirer l'aliment à l'aide des accessoires spéciaux.

Observation: la durée de cuisson doit être réglée en fonction de la température et de la taille de l'aliment. Les aliments surgelés ou de grande taille demandent en général une durée de cuisson supérieure.

GUIDE DE CUISINE

1. Le temps de cuisson varie en fonction de la température, de la quantité, de la qualité et du poids des aliments. Il est recommandé de s'en tenir à la recette
2. Lors de la cuisson d'un aliment après en avoir cuit un autre, n'oubliez pas que la température sera plus élevée lors du démarrage de cette deuxième cuisson, de sorte que le temps requis sera plus court.
3. Lorsque la température du four est trop élevée, il s'éteint grâce au thermostat. Lorsque la température baisse, il se reconnecte. Si vous retirez les aliments pendant ce processus, il se peut qu'ils ne soient pas complètement cuits.

Tipo de comida	Temperatura	Tiempo de cocinado	INFORMACIÓN
Steak	230°C	10-15 minutes	Placez du papier d'aluminium sur une plaque à pâtisserie, placez les aliments sur le dessus et réglez le four sur Airfry ou Toast
Côtes levées	230°C	20-30 minutes	Placez du papier d'aluminium sur une plaque à pâtisserie, placez les aliments sur le dessus et réglez le four sur Airfry ou Toast
Crevettes	180°C	10-12 minutes	Placez du papier d'aluminium sur une plaque à pâtisserie, placez les aliments sur le dessus et réglez le four sur Airfry ou Toast
Saucisses	180°C	12-15 minutes	Placez du papier d'aluminium sur une plaque à pâtisserie, placez les aliments sur le dessus et réglez le four sur Airfry ou Toast
Tarte aux œufs	230°C	18-20 minutes	Placer du papier d'aluminium sur une plaque à pâtisserie, placer les aliments sur le dessus et régler le four sur Toast
Donuts	230°C	7-10 minutes	Placez du papier d'aluminium sur une plaque à pâtisserie, placez les aliments sur le dessus et réglez le four sur Toast
Pommes de terre	230°C	20-25 minutes	Placez 300g dans le bac panier, réglez la fonction Airfry , 230°C. Cela prendra entre 20 et 25 minutes.
Toasts	230°C	5-8 minutes	Sélectionnez d'abord le four sur Toast pendant 5 minutes, puis placez les toasts dans le four et sélectionnez Cuire pendant 3 minutes.
Ailes de poulet	230°C	10-15 minutes	Placez le plateau du panier sur le guide central et sélectionnez Airfry . Il est recommandé de placer la plaque de cuisson au fond pour récupérer la sauce qui se détache des ailes.
Poulet entier	230°C 190°C	25-30 minutes 40-45 minutes	Placer le poulet entier sur la rôtissoire. En réglant la fonction Airfry sur 230°C, cela prendra entre 25 et 30 minutes. Cependant, s'il est réglé à 190°C, il faudra compter entre 40 et 45 minutes. La plaque à pâtisserie doit être placée au fond pour recueillir la sauce.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer le four et laissez le four complètement fonctionner avant de le nettoyer.
2. L'intérieur et l'extérieur du four et les plateaux peuvent être nettoyés avec un chiffon en coton doux ou une éponge avec un détergent neutre et humidifiés avec de l'eau.
3. N'utilisez pas de brosses, cela pourrait endommager la surface intérieure du four et la couche protectrice de la plaque de cuisson et de la grille.
4. N'utilisez pas d'agents de nettoyage toxiques et corrosifs tels que l'essence, le diluant ou le polish.
5. Essuyez tout avant de brancher.
6. Ne nettoyez pas les résistances, elles se nettoient elles-mêmes.
7. Ne plongez pas le four électrique dans l'eau ou tout autre liquide.

Enlèvement des appareils ménagers usagés.



La directive européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

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

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ: Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2014/35/EU et aux exigences de la directive EMC 2014/30/EU.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de por este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho a disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

GERAIS:

1. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
4. **PRECAUÇÃO:** Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado.
6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
13. Caso precise de uma cópia do manual de instruções, você pode encontrá-lo em www.orbegozo.com.
14. **ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.

ESPECÍFICO:

- Use o aparelho apenas para uso privado e para os fins a que se destina. Este aparelho não se destina ao uso profissional.
- Não use ao ar livre. Não o exponha ao calor, luz solar direta ou umidade (em hipótese alguma mergulhe o dispositivo em água ou qualquer outro líquido) e tenha cuidado com as bordas.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
- Quando não utilizar o aparelho, tem de montar as suas peças, deseja limpá-lo ou caso o aparelho apresente algum defeito, desligue o aparelho retirando a ficha da tomada. (Não puxe o cabo, mas o plugue).
- Não use o aparelho sem supervisão. Se você sair da sala, sempre desligue o aparelho.
- Não repare o aparelho sozinho, mas dirija-se a um estabelecimento autorizado.
- Use apenas acessórios originais.
- No produto você encontrará símbolos para alertar ou informar: AVISO: Há perigo de queimaduras.
- Durante a inicialização, a temperatura da superfície que está diretamente em contato com o usuário pode ser muito alta.
- O forno irradia calor. Portanto, não o coloque próximo a materiais inflamáveis, como cortinas ou

madeira. Mantenha uma distância de 50cm para cima e 20cm para os lados.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície resistente a altas temperaturas.
- Certifique-se de que o ponteiro dos minutos esteja na posição DESLIGADO quando não estiver usando o aparelho.
- Não use o aparelho por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
- O equipamento não se destina ao uso ao ar livre.
- Durante o funcionamento, não carregue nem levante o aparelho, mas desligue-o primeiro e retire-o da corrente. Sempre carregue o aparelho com as duas mãos.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com as partes quentes do aparelho.
- Não toque nas partes quentes do aparelho. Se necessário, use um pano de prato.
- A parte traseira do aparelho deve ser encostada à parede.
- Não coloque itens no forno ao usá-los, como papel, cartões, plástico, pano e itens inflamáveis.
- Os tabuleiros ou outros artigos não podem ser colocados directamente sobre as resistências do forno eléctrico.

- Não use o temporizador se o sinal acústico não for emitido ou você não puder ouvir.

Atenção: Não cubra o forno quando estiver ligado para evitar risco de incêndio.



Este símbolo indica: Superfície quente. CUIDADO: As superfícies podem permanecer quentes durante ou após o uso.

INSTALAÇÃO




- Após retirar a embalagem, verifique o estado do aparelho e, se não tiver a certeza, não o utilize e peça ajuda a um profissional qualificado. Os materiais de embalagem (sacos plásticos, espuma de polietileno, etc.) devem ser mantidos fora do alcance das crianças, pois são potencialmente perigosos. Descarte-os de acordo com os regulamentos atuais sobre recipientes de reciclagem de plástico. Atenção: qualquer autocolante ou material de aviso colado na porta deve ser retirado antes de utilizar o aparelho. O fabricante declina qualquer responsabilidade se essas práticas seguras de operação não forem seguidas.
- Antes de conectar o aparelho, verifique se a voltagem indicada na placa de identificação corresponde à da fonte de alimentação e se a tomada está aterrada. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, solicite a um profissional habilitado a sua substituição por outra de tipo mais adequado. Este profissional garantirá que a seção do cabo da tomada seja adequada para o aparelho. Como regra geral, o uso de adaptadores ou cabos de extensão não é recomendado. Se a sua utilização for imprescindível, devem cumprir as normas de segurança existentes e a sua capacidade de corrente (amperes) não deve ser inferior ao máximo do dispositivo.
- A tomada elétrica deve ser facilmente acessível para que o plugue possa ser desconectado rapidamente em uma emergência.
- Antes de utilizá-lo, verifique se o aparelho está em bom estado e se o cabo elétrico não está danificado de alguma forma: em caso de dúvida consulte um profissional qualificado.
- Certifique-se de que o cabo está posicionado correctamente, que não entra em contacto com nenhuma superfície quente ou aresta afiada, que não está enrolado no aparelho e que não está torcido sobre si próprio para evitar que tombe.



- Coloque o aparelho:
 - Longe de outras fontes de calor (por exemplo, outros fornos, fogões a gás, etc.), materiais inflamáveis (papel de parede, etc.), materiais explosivos (latas de spray) e materiais que podem deformar quando aquecidos.
 - Sobre uma superfície de trabalho plana e estável e nunca sobre superfícies delicadas (móveis pintados, toalhas de mesa, etc.) em um local onde não possa ser atingido e a uma distância adequada da borda para que não possa cair.
 - Longe de recipientes onde haja líquidos, como pias, etc. Se você acidentalmente se molhar ou cair em algum líquido, desconecte imediatamente o plugue da tomada, deixe o aparelho esfriar, seque-o bem e certifique-se de que os componentes elétricos não fiquem molhados. Em caso de dúvida, consulte um profissional qualificado.

PRECAUÇÕES:

- O pão pode queimar, portanto, observe o forno enquanto o pão está torrando ou se você estiver usando o grelhador.
- Se alguma parte do forno pegar fogo, não tente apagá-la com água. Apague as chamas com um pano úmido.
- Tenha cuidado para não obstruir as aberturas. Prateleiras entupidas podem causar superaquecimento do forno.
- O aparelho não deve ser colocado diretamente abaixo de uma tomada elétrica.
- Para evitar o risco de incêndio, não utilize o aparelho com temporizador ou programador ou com sistema que o ligue automaticamente, pois existe risco de incêndio se o forno estiver tapado ou mal posicionado.
- Em caso de paragem ou avaria, desligue o aparelho e leve-o a um técnico profissional qualificado para o verificar. Reparos realizados por alguém sem o devido preparo podem ser perigosos e anularão sua garantia.

ETIQUETAS E DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO

Broil (Assar)		Cozimento superior: dois elementos de aquecimento superiores
* Broil (Assar)		Cozimento superior + convecção: dois elementos de aquecimento superiores + convecção
Toast (Torrar)		Cozimento superior e inferior: dois elementos de aquecimento superiores + elementos de aquecimento inferiores ao mesmo tempo

* Bake (Cozer)		Cozedura superior e inferior + convecção: elementos de aquecimento superiores + elementos de aquecimento inferiores + convecção
Airfry (Fritura ao ar)		Fritura ao ar: Quatro elementos de aquecimento superiores + convecção
Dry Fruit (Desidratar)		Cozimento superior de frutas secas + convecção: os dois elementos superiores de aquecimento central + convecção
Nota: churrasqueira e convecção estão na mesma roda. A função de espeto e convecção funcionam ao mesmo tempo.		

ACESSÓRIOS



Tabuleiro para bolos



Grelha para bolos



Pega da bandeja



Rotisserie

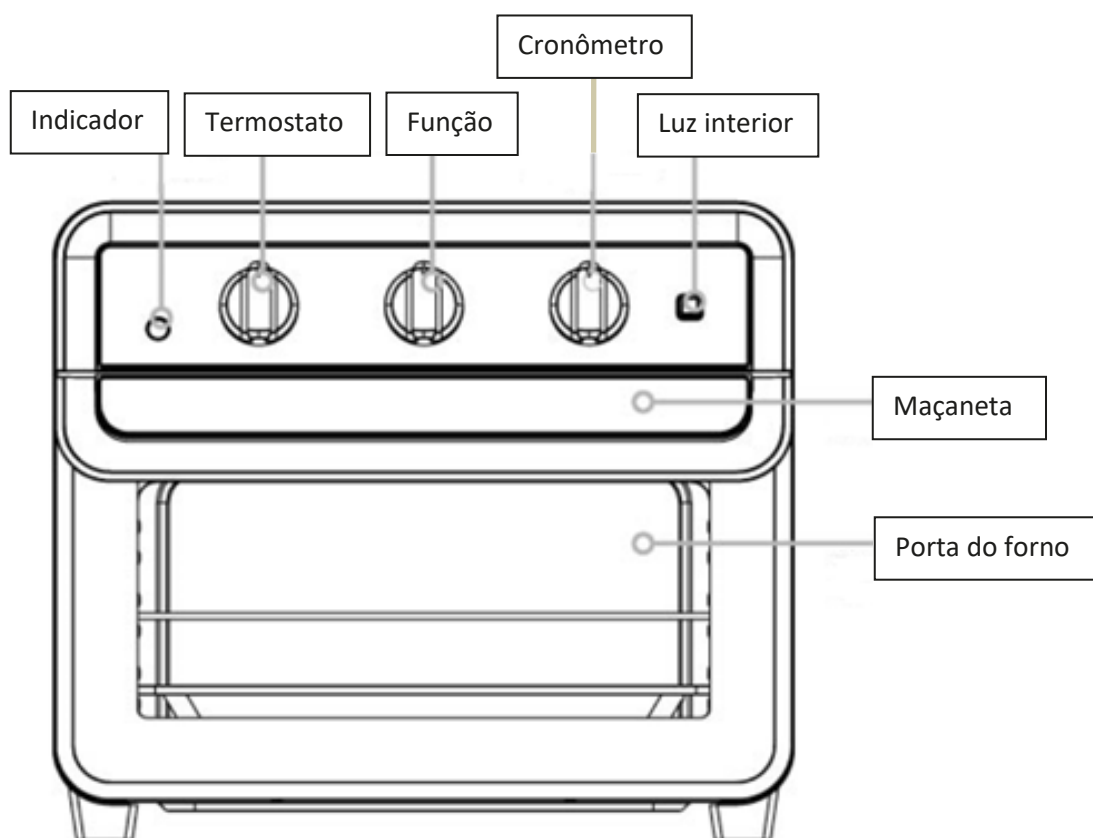


Cabo de espeto



Bandeja de cesta de fritura

- **Tabuleiro para assar:** serve para assar ou recolher o molho no espeto.
- **Prateleira para assar:** usada para assar e torrar
- **Alça da bandeja:** usada para remover a bandeja e o rack.
- **Rustidor:** usado para assar alimentos grandes, por exemplo, um frango inteiro.
- **Alça Rustidor:** usado para remover a churrasqueira.
- **Tabuleiro cesto para fritar:** serve para fritar ou assar alimentos de pequena dimensão.



DICAS GERAIS

1. Coloque o acessório desejado na altura adequada de acordo com o tamanho do alimento.
2. Coloque os alimentos.
3. Use o termostato para selecionar a temperatura desejada.
4. Selecione a função adequada de acordo com o tipo de cozimento.
5. Selecione o tempo de cozimento de acordo com o tamanho do alimento e o nível de cozimento preferido.
6. Quando terminar, selecione "OFF" nos botões FUNCTION e TIMER.
7. Remova os alimentos com luvas de forno ou alça da bandeja.

Dicas: Não use materiais inflamáveis como plástico ou papel. Não use placas ou tampas de vidro ou cerâmica. Não deixe a gordura escorrer diretamente para o fundo do forno. Ao assar alimentos com muita gordura, coloque a assadeira na guia inferior. Defina a temperatura desejada de acordo com a receita ou preferência pessoal.

FUNÇÕES

Broil (Gratinar)

Esta função é adequada para descongelar todos os tipos de carne.

1. Coloque o suporte para forno ou tabuleiro para forno no encaixe intermédio ou superior da câmara.
2. Coloque os alimentos preparados no suporte para forno ou tabuleiro para forno.
3. Use o botão Temperature (Temperatura) para definir a temperatura pretendida.
4. Defina a função para Broil (Gratinar). Depois de ligar a alimentação, os dois tubos de aquecimento superiores aquecem simultaneamente.
5. A luz indicadora acende quando ligar a alimentação. Use o botão Time (Tempo) para definir o tempo de cozedura na direção horária.
6. Quando ouvir o sinal sonoro, o tempo predefinido terminou e deve retirar os alimentos com acessórios especiais.

***Broil (*Gratinar)**

Esta função é adequada para cozinhar vários tipos de pão, pizza, biscoitos, bifes, etc.

1. Coloque o suporte para forno ou tabuleiro para forno no encaixe intermédio ou superior da câmara.
2. Coloque os alimentos preparados no suporte para forno ou tabuleiro para forno.
3. Use o botão Temperature (Temperatura) para definir a temperatura pretendida.
4. Rode o botão Function (Função) no sentido horário até *Broil (Gratinar), e os dois tubos de aquecimento superiores e a ventoinha funcionam simultaneamente depois de ligar a alimentação.
5. Uma luz indicadora acende ao conectar à energia. Use o botão Tempo (Tempo) para definir o tempo de cozimento na direção horária.
6. Quando o sinal sonoro ou o tempo predefinido terminar, você deve remover a comida com acessórios especiais.

Toast (Tostar)

Esta função é adequada para assar peixe, carne e vegetais.

1. Coloque o suporte para forno ou tabuleiro para forno no encaixe intermédio ou inferior da câmara.
2. Coloque os alimentos preparados no suporte para forno ou tabuleiro para forno.
3. Use o botão Temperature (Temperatura) para selecionar a temperatura pretendida.
4. Rode o botão Function (Função) no sentido horário até Toast (Tostar); os dois tubos de aquecimento superiores e os dois tubos de aquecimento inferiores funcionam simultaneamente, depois de ligar a alimentação.
5. Uma luz indicadora acende ao conectar à energia. Use o botão Tempo (Tempo) para definir o tempo de cozimento na direção horária.
6. Quando o sinal sonoro ou o tempo predefinido terminar, você deve remover a comida com acessórios especiais.

*Bake (*Cozer)

Esta função é adequada para cozer vários tipos de pão, pizza, biscoitos, bifes, etc.

1. Coloque o suporte para forno ou tabuleiro para forno no encaixe intermédio ou inferior da câmara.
2. Coloque os alimentos preparados no suporte para forno ou tabuleiro para forno.
3. Use o botão Temperature (Temperatura) para selecionar a temperatura pretendida.
4. Rode o botão Function (Função) no sentido horário até *Bake (Cozer). Depois de ligar a alimentação, os dois tubos de aquecimento superiores, os dois tubos de aquecimento inferiores e a ventoinha funcionam simultaneamente.
5. Uma luz indicadora acende ao conectar à energia. Use o botão Tempo (Tempo) para definir o tempo de cozimento na direção horária.
6. Quando ouvir o sinal sonoro, o tempo predefinido terminou. Certifique-se de que os alimentos estão devidamente cozinhados e retire-os com acessórios especiais

Airfry (Fritar com ar quente)

Esta função é adequada para assar carne, fazer cataplanas, guisados, etc.

1. Coloque o suporte para forno ou tabuleiro para forno no encaixe intermédio ou superior da câmara.
2. Coloque os alimentos no suporte para forno ou tabuleiro para forno (também no caso de alimentos que necessitem do acessório para churrasco ou da gaiola para forno).
3. Use o botão Temperature (Temperatura) para selecionar a temperatura pretendida.
4. Rode o botão Function (Função) no sentido horário até Airfry (Fritar com ar quente). Quando a alimentação está ligada, os dois tubos superiores e a ventoinha funcionam simultaneamente.
5. Uma luz indicadora acende ao conectar à energia. Use o botão Tempo (Tempo) para definir o tempo de cozimento na direção horária.
6. Quando ouvir o sinal sonoro, o tempo predefinido terminou. Certifique-se de que os alimentos estão devidamente cozinhados e retire-os com acessórios especiais

Desidratar

Esta função é adequada para desidratar várias frutas e vegetais.

1. Coloque o suporte para forno ou tabuleiro para forno no encaixe intermédio ou superior.
2. Coloque os alimentos preparados no suporte para forno ou tabuleiro para forno.
3. Use o botão Temperature (Temperatura) para selecionar a temperatura pretendida
4. Rode o botão Function (Função) no sentido horário até Dryfruit (Desidratar). Quando a alimentação está ligada, os dois tubos superiores e a ventoinha funcionam simultaneamente.
5. Uma luz indicadora acende ao conectar à energia. Use o botão Tempo (Tempo) para definir o tempo de cozimento na direção horária.
6. Quando ouvir o sinal sonoro, o tempo predefinido terminou. Certifique-se de que os alimentos estão devidamente cozinhados e retire-os com acessórios especiais

Nota: O tempo de cozedura é ajustado dependendo da temperatura e tamanho dos alimentos. Normalmente, alimentos congelados e grandes demoram mais tempo a cozinhar.

GUIA DE COZINHA

1. O tempo de cozedura varia em função da temperatura, quantidade, qualidade e peso dos alimentos. Recomenda-se seguir a receita
2. Ao cozinhar um alimento depois de cozinhar outro, lembre-se que a temperatura estará mais alta ao iniciar o segundo cozimento, portanto o tempo necessário será menor.
3. Quando a temperatura do forno estiver muito alta, ele será desligado graças ao termostato. Quando a temperatura cair, ele se reconectará. Se você remover os alimentos durante esse processo, eles podem não estar totalmente cozidos.

Tipo de comida	Temperatura	Tiempo de cocinado	INFORMACIÓN
Bife	230°C	10-15 minutos	Coloque papel alumínio na assadeira, coloque os alimentos por cima e defina o forno para Airfry ou Toast
Costelas	230°C	20-30 minutos	Coloque papel alumínio na assadeira, coloque os alimentos por cima e defina o forno para Airfry ou Toast
Camarões	180°C	10-12 minutos	Coloque papel alumínio na assadeira, coloque os alimentos por cima e defina o forno para Airfry ou Toast
Salsichas	180°C	12-15 minutos	Coloque papel alumínio na assadeira, coloque os alimentos por cima e ajuste o forno para Airfry ou Toast
Tarte de ovo	230°C	18-20 minutos	Coloque o papel alumínio na assadeira, coloque os alimentos por cima e ajuste o forno para Toast
Donuts	230°C	7-10 minutos	Coloque papel alumínio na assadeira, coloque os alimentos por cima e ajuste o forno para Toast
Batatas	230°C	20-25 minutos	Coloque 300g no tabuleiro do cesto, defina a função Airfry , 230 ° C. Demora entre 20 e 25 minutos.
Torradas	230°C	5-8 minutos	Primeiro selecione o forno para Torrar por 5 minutos, depois coloque as torradas no e selecione Bake por 3 minutos.
Asas de frango	230°C	10-15 minutos	Coloque a bandeja da cesta na guia central e selecione Airfry . Recomenda-se colocar a assadeira no fundo para recolher o molho que sai das asas.

Frango inteiro	230°C 190°C	25-30 minutos 40-45 minutos	Coloque o frango inteiro na churrasqueira. Configurando a função Airfry para 230 ° C, levará entre 25 e 30 minutos. No entanto, se for definido para 190 ° C, levará entre 40 e 45 minutos. A assadeira deve ser colocada no fundo para coletar o molho.
----------------	----------------	--------------------------------	---

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desligue o cabo de alimentação antes de limpar o forno e deixe o forno completamente antes de limpar.
2. Tanto o interior como o exterior do forno e os tabuleiros podem ser limpos com um pano macio de algodão ou uma esponja com detergente neutro e humedecidos com água.
3. Não use escovas, pois podem danificar a superfície interna do forno e a camada protetora da assadeira e grade.
4. Não use agentes de limpeza tóxicos e corrosivos, como gasolina, diluente ou polidor.
5. Seque tudo antes de conectar.
6. Não limpe os resistores, eles se limpam.
7. Não mergulhe o forno elétrico em água ou qualquer outro líquido.

Recolha dos eletrodomésticos.



A diretiva Européia 2012/19/UE referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contêdor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda

para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE: Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2014/35/EU e os requisitos da directiva EMC 2014/30/EU.