

INFINITON

Horno eléctrico



Manual del usuario

modelo: HORNO 818LB

AGRADECIMIENTOS

Le agradecemos la compra de nuestro producto. Esperamos que saque el máximo provecho de todas las características y funciones que ofrece.

Antes de utilizar el producto, por favor, lea con detenimiento y en su totalidad este Manual de Instrucciones. Conserve este manual en un lugar seguro para futuras consultas. Asegúrese asimismo de que las personas que también vayan a utilizar el producto estén familiarizadas con estas instrucciones.

ATENCIÓN

- La primera vez que encienda el horno, puede que desprenda un olor desagradable. Ello es debido al agente adhesivo utilizado en los paneles aislantes del interior del horno. Es totalmente normal y, si ocurre, sólo tiene que esperar a que desaparezca el olor antes de introducir alimentos en el horno.

- El horno y sus zonas accesibles se calentarán durante su uso.
- Tomar precauciones para evitar tocar las resistencias del horno.
- Mantener alejados del horno a los niños menores de 8 años a no ser que estén bajo la vigilancia constante de un adulto.
- Este horno no puede ser utilizado por niños de 8 años o más o por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo indicaciones sobre su uso de forma segura y de que comprendan los peligros relacionados. Deberá asegurarse de que los niños no jueguen con el horno. La limpieza y el mantenimiento del horno no deberá ser realizada por niños sin supervisión.
- No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal del horno, ya que podría rallar la superficie y dañar permanente el cristal.
- Durante su uso, el horno se vuelve muy caliente. Tomar precauciones para evitar tocar las resistencias del interior del horno.
- Impedir que los niños se acerquen al horno durante su uso, especialmente cuando esté utilizando el grill.
- Asegúrese de que el horno esté desconectado antes de cambiar la bombilla interior para evitar un riesgo de electrocución.
- Deberá implementarse un medio de desconexión en la instalación eléctrica fija de acuerdo con las especificaciones eléctricas correspondientes.
- Durante la limpieza pirolítica, las zonas accesibles se calentarán más de lo normal. Mantener alejados a los niños.
- Los niños deberán estar bajo supervisión para asegurarse de que no jueguen con el horno.
- Este dispositivo no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con facultades físicas, sensoriales o mentales

reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo indicaciones sobre su uso por parte de la persona responsable de su seguridad.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- No utilice el horno descalzo/a. No toque el horno si tiene las manos o los pies mojados o húmedos.
- No abrir frecuentemente la puerta del horno durante la cocción de la comida.
- El horno deberá ser instalado y puesto a punto por un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño que pueda haber sido causado por su instalación en un lugar inadecuado o por parte de personal no autorizado.
- No deje nada encima de la puerta del horno cuando ésta se encuentre abierta, ya que podría volcar el horno o romper la puerta.
- Algunos componentes del horno pueden mantener el calor durante mucho tiempo; espere a que se enfríe completamente antes de tocar los puntos expuestos directamente al calor.
- Si no va a utilizar el horno durante mucho tiempo, le recomendamos que lo desenchufe.
- Si el cable de alimentación resulta dañado, éste deberá ser sustituido por el fabricante o por su servicio técnico autorizado para evitar cualquier riesgo.
- Retirar los restos excesivos de suciedad antes de limpiarlo; consultar los productos que pueden utilizarse dentro del horno durante su limpieza.
- Utilizar sólo la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilizar un limpiador a vapor.

INSTALACIÓN DEL HORNO EN SU ESPACIO EN LA COCINA

Coloque el horno en el espacio reservado para este electrodoméstico en la cocina; puede colocarse debajo de una superficie de trabajo o en un armario vertical. Fije el horno en su lugar mediante dos tornillos utilizando los dos agujeros de fijación situados en el marco del horno.

Para acceder a los agujeros de fijación, abra la puerta del horno.

Para garantizar una ventilación adecuada, respete las medidas y las distancias de instalación indicadas.

IMPORTANTE

Para que el horno funcione adecuadamente, el espacio para el alojamiento del horno deberá ser adecuado. Las superficies de la cocina contiguas al horno deberán ser de un material resistente al calor. Asegurarse de que los adhesivos de superficies hechas de paneles de madera barnizada pueden resistir temperaturas de al menos 120°C. Los plásticos o los adhesivos que no puedan soportar esas temperaturas se fundirán y se deformarán. Una vez el horno instalado en su lugar, aislar completamente todos los componentes eléctricos. Se trata de un requisito legal sobre seguridad. Todos los elementos de protección deberán estar firmemente fijados en su lugar, de forma que no puedan retirarse sin utilizar herramientas. Retirar la parte trasera del armario o espacio destinado al horno para garantizar una ventilación adecuada. Entre la parte posterior del horno y la pared o superficie contigua deberá haber un mínimo de 45 mm.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Una vez desempaquetado el horno, asegúrese de que no presente ningún tipo de daño. Si tuviera alguna duda acerca de ello, no lo utilice y contacte a un técnico cualificado. Mantener los materiales de embalaje como bolsas de plástico, poliestireno o clavos fuera del alcance de los niños.



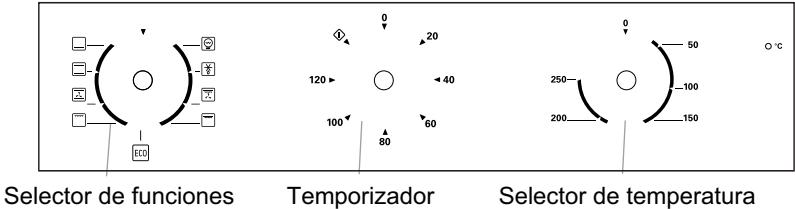
SEGURIDAD ELÉCTRICA: DESCONEXIÓN DE LA RED

Se debe instalar una toma de corriente cerca del equipo y ser fácilmente accesible.

INSTRUCCIONES DE USO

- Para utilizar el horno en modo normal, seleccione la posición “ⓘ”. Si fija un tiempo de cocción demasiado largo, puede prenderse fuego en la comida.
Al realizar tostadas se deberá mantener una estrecha vigilancia y no fijar un tiempo demasiado largo.
- NOTA: Para tiempos de cocción inferiores a 60 minutos, seleccionar primero un tiempo más largo y luego reducirlo hasta el tiempo deseado.
- Para seleccionar una función o un modo de cocción determinado, gire el selector de funciones hasta la posición deseada.
- Una vez se hayan seleccionado la función, el tiempo y la temperatura, el horno empezará a funcionar automáticamente.
- Seleccione el tiempo de cocción haciendo girar el temporizador hasta el tiempo deseado.
- Cuando haya finalizado el tiempo de cocción, se oirá el ruido de una campanilla y el horno se apagará.
- Seleccione la temperatura de cocción haciendo girar el selector hasta la temperatura deseada.
- Cuando no esté utilizando el horno, sitúe todos los mandos a “0”.

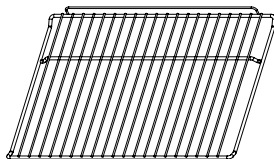
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



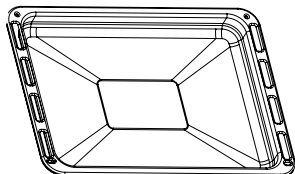
Símbolo	Descripción de funciones
	Lámpara de horno: Permite controlar el progreso da cocción sin tener que abrir la puerta del horno. salvo ECO función.
	Descongelación: La circulación de aire a temperatura ambiente permite la descongelación rápida de los alimentos congelados sin utilizar calor. Es una forma suave pero rápida para descongelar más rápidamente cocinados, pasteles rellenos, etc. .
	Baja Resistencia: La resistencia oculta en la parte inferior del horno proporciona más específico de calor a la base de la alimentación en el horno sin que se dore. Es ideal para la cocción de alimentos lentamente, como cazuelas, guisos, postres y pizzas cuando se desea una base crujiente.
	Ambas resistencias superiores e inferiores calentadores operan simultáneamente para proporcionar la cocción por convección. El horno debe ser precalentado a la temperatura deseada y es ideal para los elementos individuales tales como grandes pasteles, etc. Obtener mejores resultados si se pone la comida en el centro del horno.
	Horno de convección con ventilador: La combinación de la resistencia y el ventilador permite una cocción más uniforme y un ahorro de energía de hasta un 30-40%. Los alimentos serán ligeramente dorado por fuera y tierno por dentro. Nota: Esta función es ideal para asar piezas grandes de carne a altas temperaturas.

	Función de grill: La fuerza interior se enciende y se apaga para mantener una cierta temperatura. Para obtener los mejores resultados, coloque la parrilla en la posición superior para las pequeñas de alimentos y en la posición más baja de más alimentos.
	Grill doble: Funciona la resistencia radiante superior y grill.
	Grill doble con ventilador: trabaja la parte superior de resistencia radiante, el grill y el ventilador.
	Para cocinar con eficiencia energética. Cocina los ingredientes seleccionados a fuego lento y el calor viene de arriba y de abajo.

ACCESORIOS



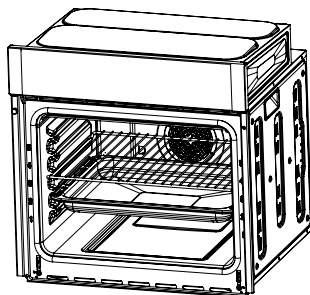
Parrillas: Para gratinar platos o colocar recipientes para asar u hornear alimentos.



Bandeja universal: Para cocinar grandes cantidades de alimentos como bizcochos, repostería, alimentos congelados, etc., o para recoger la grasa o vertidos de cocción de carne.

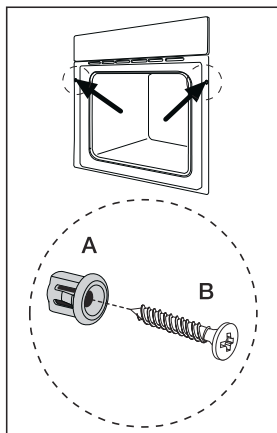
AVISO SOBRE LA COLOCACIÓN DE LAS PARRILLAS:

Para un uso seguro de las parrillas, es imperativo colocarlas siempre entre los raíles laterales del horno. Ello garantizará una correcta retirada de la parrilla y que los alimentos calientes no se deslicen ni se caigan.



FIJACIÓN DEL HORNO EN SU COMPARTIMIENTO

1. Coloque el horno en su compartimiento.
2. Abra la puerta del horno.
3. Fije el horno en su compartimiento de la cocina con los dos fijadores "A", que encajan en los agujeros del marco del horno, y con los dos tornillos "B" para madera.

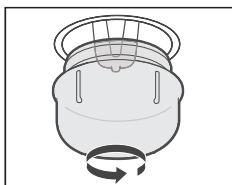


SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

La bombilla de iluminación del horno es una bombilla especial resistente a las altas temperaturas (230V ~ 25W).

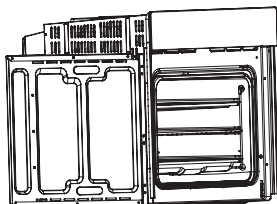
Para sustituirla, proceder de la siguiente manera:

- 1>. Desenchufe el horno o desconéctelo con el interruptor de alimentación de corriente.
- 2>. Desenrosque la cubierta de vidrio y sustituya la bombilla por otra del mismo tipo.
- 3>. Vuelva a enroscar la cubierta de vidrio en su sitio.

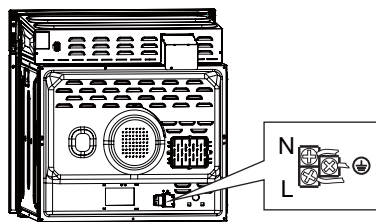


ABERTURAS DE VENTILACIÓN

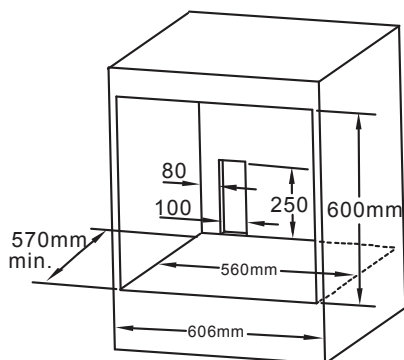
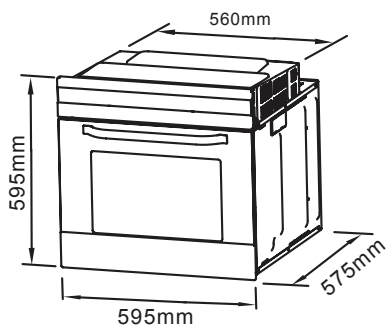
Una vez finalizada la cocción, la temperatura de la cavidad será de más de 70 grados. La ventilación a través de las aberturas seguirá funcionando durante 15 minutos después de haber finalizado la cocción con el horno.



CONEXIÓN DEL HORNO



INSTALACIÓN



NOTA: El número de accesorios incluidos dependerá del modelo de horno que haya adquirido.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para un buen aspecto y funcionamiento, mantener el horno limpio. El moderno diseño del horno facilita su mantenimiento, reduciéndolo al mínimo. Los elementos del horno que entren en contacto con los alimentos deberán ser limpiados regularmente.

- Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desenchufe el horno.
- Sitúe todos los mandos en posición OFF.
- Espere a que el interior del horno se enfríe hasta estar sólo ligeramente caliente; la limpieza es más fácil si el horno está un poco caliente.

- Limpie las superficies con un trapo, una esponja o un estropajo suave húmedo y a continuación séquelas con un trapo.

En caso de que esté muy sucio, utilizar agua caliente y un producto de limpieza no abrasivo.

- No utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal del horno, ya que podrían rallar la superficie y dañar el cristal.
- Evite el contacto de sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre...) con los elementos de acero inoxidable.
- No utilice un limpiador de alta presión para limpiar el horno.
- Las bandejas para horno pueden lavarse con un detergente suave.

Este aparato electrodoméstico está etiquetado de acuerdo a la Directiva europea 2002/96/CE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos.

Al garantizar el desecho correcto de este producto, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de una manipulación incorrecta del mismo. Este símbolo en el producto indica que no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Debe ser depositado en un punto de recogida de residuos destinado al reciclado de equipamientos eléctricos y electrónicos. Su eliminación debe realizarse de acuerdo con la normativa legal de respeto al medio ambiente. Para información más detallada sobre el tratamiento, el reciclaje y la recuperación de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento o el servicio de recogida de basuras de su localidad o con el comercio en el que adquirió el producto.



Proceso correcto de desecho de este producto



Según la directiva *Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE)*, los residuos WEEE han de recogerse y tratarse por separado. Si, en el futuro, necesita desprenderse de este producto, NO lo ponga en los residuos domésticos, envíelo a los puntos de recogida WEEE si existen

INFINITON

Electric Oven



User Manual

model: HORNO 818LB

ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 °C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

DECLARATION OF COMPLIANCE

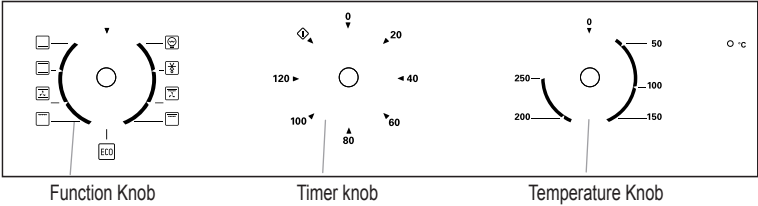
When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.



HOW TO USE

- If no need to set the cooking time, when turn counterclockwise the timer knob to "ⓘ", the timer will not return to "0" automatically and the oven will keep in power-on state.
- If need to set the cooking time, turn clockwise the timer knob to the time you need. When the setting cooking time was reached, the timer will return to "0" automatically with the sound of "Ding, Ding, Ding" and the oven will be power-off.
- To set functions by turning the function knob to desired level.
- To set the temperature by turning the temperature knob. The oven will automatically start cooking after function, time and temperature are set.
- If the oven is not in use, always set all the knobs to "0".

PRODUCT DESCRIPTION



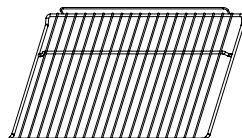
Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions, except ECO function
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc.
	Bottom heater: Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food. This function is suitable for slow cooking recipes or for warming up meals.
	Conventional cooking: Heaters from the upper and the lower side uniformly heat the exposed food. Baking and roasting is possible only at single level.
	Convention with fan: The top heating element and the bottom heating element are working with fan. The appliance to be cooked is evenly and quickly cooked all around.
	Grill-small: This cooking method is normal grilling, utilizing the inner part only of the top heating element, which directs heat downwards onto the food.
	Double grill: The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working. Suitable for grilling larger quantities.
	Double grill with fan (at the rear panel): The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working with fan. It is suitable for grilling large amount of meat.



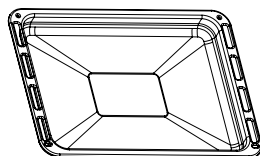
For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

ACCESSORIES

Wire shelf : For grill dishes, cake pan with items for roasting and grilling.

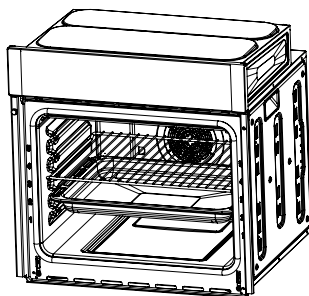


Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.



SHELF PLACEMENT WARNING:

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. This will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.

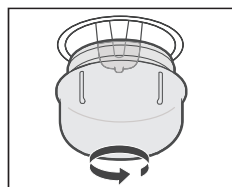


BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

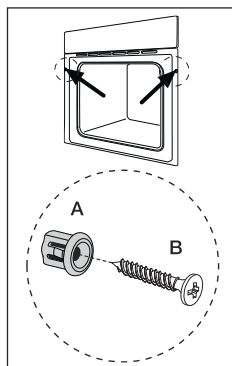
- 1>.Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2>.Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3>.Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25W/230V , T300°C halogen lamps.



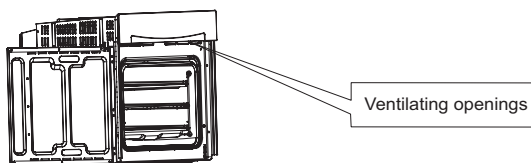
SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders "A" which fit the holes in the oven frame and fit the two screws "B".

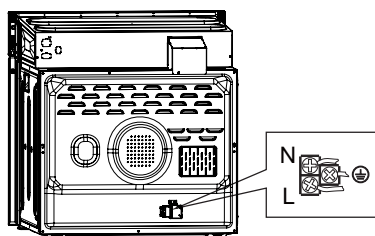


VENTILATING OPENINGS

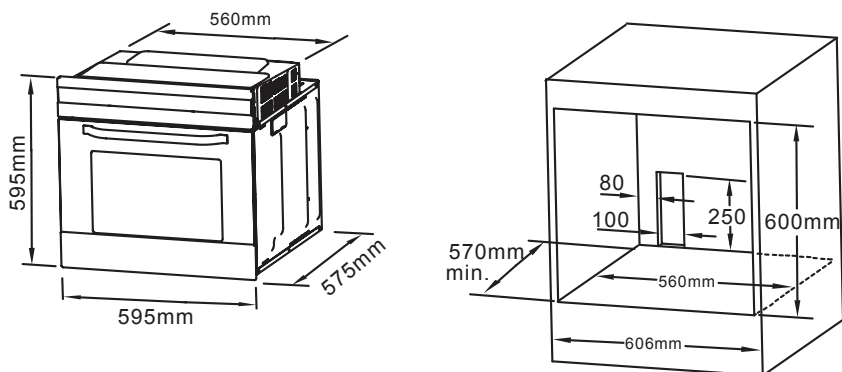
When cooking is finished, if the temperature of ventilating openings is over 70 degree, the cooling fan will continue working. The cooling fan will not stop working until the temperature becomes lower than 60 degree.



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



Remark:

1. Only plus deviations are admissible for all dimension.
2. The cabinet is not include the power switch or socket.

NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm- cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.
In case of heavy soiling, use hot water with non- abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment(WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Proceso correcto de desecho de este producto



De acordo com a diretiva WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), os resíduos WEEE devem ser coletados e tratados separadamente. Se, no futuro, você precisar descartar este produto, NÃO o coloque em lixo doméstico, envie-o para pontos de coleta REEE se houver



INFINITON

Forno elétrico



Manual do usuário

modelo: HORNO 818LB

AGRADECIMENTOS

Agradecemos a compra do nosso produto. Esperamos que você aproveite ao máximo todos os recursos e funções oferecidos.

Antes de usar o produto, leia atentamente este manual de instruções e em sua totalidade. Mantenha este manual em um local seguro para referência futura. Certifique-se também de que as pessoas que também usarão o produto estejam familiarizadas com essas instruções.

ATENÇÃO

- A primeira vez que ligar o forno, pode dar um odor desagradável. Isto é devido ao agente adesivo usado nos painéis isolantes dentro do forno. É completamente normal e, se acontecer, você só precisa esperar que o cheiro desapareça antes de introduzir comida no forno.
- O forno e suas áreas acessíveis serão aquecidas durante o uso.
- Tome precauções para evitar tocar nas resistências do forno.
- Mantenha as crianças com menos de 8 anos de idade longe do forno, a menos que estejam sob a supervisão constante de um adulto.
- Este forno não pode ser usado por crianças de 8 anos ou mais ou por pessoas com faculdades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou sigam as instruções de uso seguro e seguro. que entendem os perigos relacionados. Você deve se certificar de que as crianças não brinquem com o forno. A limpeza e a manutenção do forno não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro do forno, pois pode arranhar a superfície e danificar permanentemente o vidro.
- Durante o uso, o forno fica muito quente. Tome precauções para evitar tocar nas resistências no interior do forno.
- Evite que as crianças se aproximem do forno durante o uso, especialmente quando usar a churrasqueira.
- Certifique-se de que o forno esteja desligado antes de trocar a lâmpada interna para evitar o risco de eletrocussão.
- Um meio de desconexão deve ser implementado na instalação elétrica fixa de acordo com as especificações elétricas correspondentes.
- Durante a limpeza pirolítica, as áreas acessíveis aquecerão mais que o normal. Mantenha as crianças longe.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o forno.
- Este dispositivo não foi projetado para ser usado por pessoas (incluindo crianças) com faculdades físicas, sensoriais ou mentais

reduzido, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sob supervisão ou seguindo instruções sobre o seu uso pela pessoa responsável pela sua segurança.

INDICAÇÕES DE SEGURANÇA

- Não use o forno descalço. Não toque no forno se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Não abra a porta do forno com frequência durante a cozedura.
- O forno deve ser instalado e ajustado por um técnico autorizado. O fabricante não é responsável por qualquer dano que possa ter sido causado por sua instalação em um local inadequado ou por pessoal não autorizado.
- Não deixe nada em cima da porta do forno quando esta estiver aberta, pois pode derrubar o forno ou quebrar a porta.
- Alguns componentes do forno podem manter o calor por muito tempo; Espere esfriar completamente antes de tocar os pontos expostos diretamente no calor.
- Se você não for usar o forno por muito tempo, recomendamos que você o desligue.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço técnico autorizado para evitar qualquer risco.
- Remova o excesso de resíduos de sujeira antes da limpeza; consulte os produtos que podem ser usados dentro do forno durante a limpeza.
- Use apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Não use um limpador a vapor.

INSTALAÇÃO DO FORNO NO ESPAÇO DA COZINHA

Coloque o forno no espaço reservado para este aparelho na cozinha; Pode ser colocado sob uma superfície de trabalho ou em um gabinete vertical. Prenda o forno no lugar com dois parafusos usando os dois furos de fixação na estrutura do forno. Para acessar os furos de fixação, abra a porta do forno.

Para garantir uma ventilação adequada, respeite as medições e as distâncias de instalação indicadas.

IMPORTANTE

Para que o forno funcione adequadamente, o espaço para a caixa do forno deve ser adequado. As superfícies da cozinha ao lado do forno devem ser feitas de um material resistente ao calor. Certifique-se de que os adesivos de superfície feitos de painéis de madeira envernizados possam suportar temperaturas de pelo menos 120 ° C. Plásticos ou adesivos que não suportam essas temperaturas irão derreter e deformar. Uma vez que o forno esteja instalado em seu lugar, isole completamente todos os componentes elétricos. É um requisito legal de segurança. Todos os elementos de proteção devem ser fixados firmemente no lugar, de modo que não possam ser removidos sem o uso de ferramentas. Remova a parte traseira do gabinete ou o espaço destinado ao forno para garantir uma ventilação adequada. Deve haver um mínimo de 45 mm entre a parte de trás do forno e a parede ou superfície adjacente.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Uma vez que o forno é descompactado, certifique-se de que ele não mostre nenhum tipo de dano. Se tiver alguma dúvida sobre isso, não o use e entre em contato com um técnico qualificado. Mantenha os materiais de embalagem, como sacos de plástico, poliestireno ou pregos fora do alcance das crianças.



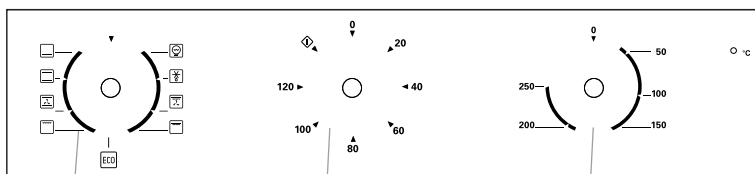
SEGURIDAD ELÉCTRICA: DESCONEXIÓN DE LA RED

Se debe instalar una toma de corriente cerca del equipo y ser fácilmente accesible.

INSTRUÇÕES DE USO

- Para usar o forno no modo normal, selecione a posição "" . Se você definir um tempo de cozimento muito longo, poderá pegar fogo na comida.
- Ao fazer o brinde, você deve ficar de olho e não definir um período de tempo muito longo.
- NOTA: Para tempos de cozimento de menos de 60 minutos, primeiro selecione um tempo maior e depois reduza-o para o tempo desejado.
- Para seleccionar uma função específica ou modo de cozedura, rode o selector de funções para a posição desejada.
- Uma vez que a função, tempo e temperatura tenham sido seleccionados, o forno iniciará automaticamente.
- Selecione o tempo de cozedura, rodando o temporizador para a hora pretendida. Quando o tempo de cozimento terminar, o barulho será ouvido e o forno será desligado.
- Selecione a temperatura de cozedura, rodando o selector para a temperatura desejada. Quando você não estiver usando o forno, ajuste todos os controles para "0".

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



Selector de função

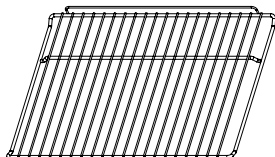
Temporizador

Selector de temperatura

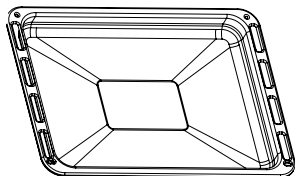
Símbolo	Descrição das funções
	Lâmpada do forno: Permite controlar o progresso da cozedura sem ter que abrir a porta do forno. exceto a função ECO.
	Descongelamento: A circulação de ar à temperatura ambiente permite o descongelamento rápido de alimentos congelados sem o uso de calor. É uma maneira suave, mas rápida de descongelar bolos cozidos, recheados, etc. mais rapidamente .
	Baixa Resistência: A resistência oculta na parte inferior do forno fornece calor mais específico à base da alimentação no forno sem escurecer. É ideal para cozinhar alimentos lentamente, como guisados, ensopados, sobremesas e pizzas, quando uma base crocante é desejada.
	Os resistores de resistência superior e inferior operam simultaneamente para fornecer cozimento por convecção. O forno deve ser pré-aquecido à temperatura desejada e é ideal para itens individuais, como bolos grandes, etc. Obtenha melhores resultados se colocar a comida no centro do forno.
	Forno de convecção com ventilador: A combinação da resistência e do ventilador permite um cozimento mais uniforme e uma economia de energia de até 30-40%. A comida ficará levemente dourada por fora e macia por dentro. Nota: Esta função é ideal para assar pedaços grandes de carne a altas temperaturas.

	Função de grelha: A força interna é ligada e desligada para manter uma certa temperatura. Para melhores resultados, coloque a grelha na posição superior para alimentos pequenos e na posição mais baixa para mais comida.
	Grelha dupla: resistência à radiação superior e trabalho de grelha.
	Grelhador duplo com ventilador: funciona topo de resistência radiante, grelha e ventoinha.
	Para cozinhar com eficiência energética. Cozinhe os ingredientes selecionados delicadamente, e o calor vem de cima e de baixo.

ACESSÓRIOS



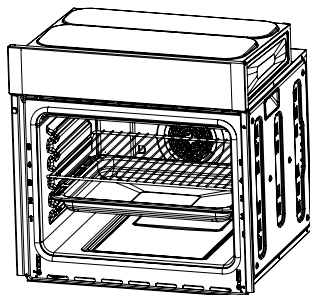
Grelhadores: Grelhar pratos ou colocar recipientes para assar e assar alimentos.



Bandeja universal: Para cozinhar grandes quantidades de alimentos, como biscoitos, bolos, alimentos congelados, etc., ou para coletar derramamentos de gordura ou carne.

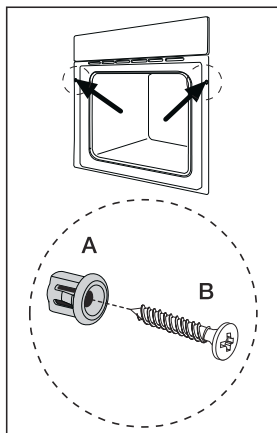
AVISO SOBRE A COLOCAÇÃO DAS GRELHAS:

Para uma utilização segura das grelhas, é imperativo colocá-las sempre entre as calhas laterais do forno. Isso garantirá a remoção adequada da grelha e a comida quente não escorregará nem cairá.



FIXAÇÃO DO FORNO NO SEU COMPARTIMENTO

1. Coloque o forno no seu compartimento.
2. Abra a porta do forno.
3. Fixe o forno no seu compartimento da cozinha com os dois elementos de fixação "A", que se encaixam nos orifícios da estrutura do forno e com os dois parafusos para madeira "B".

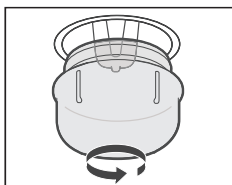


SUBSTITUIÇÃO DO BULBO

A lâmpada do forno é uma lâmpada especial resistente a altas temperaturas (230V ~25W).

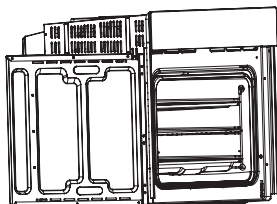
Para substituí-lo, faça o seguinte:

1>. Desligue o forno ou desconecte-o com o interruptor de energia. 2>. Desparafuse a tampa de vidro e substitua a lâmpada por outra do mesmo tipo. 3>. Aparafuse a tampa de vidro no lugar.

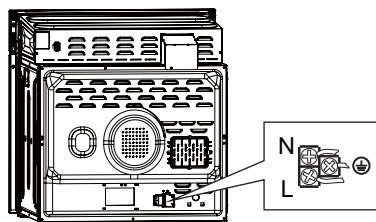


ABERTURAS DE VENTILAÇÃO

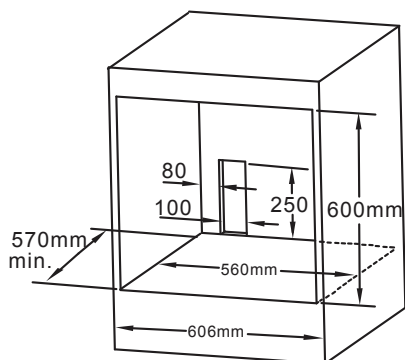
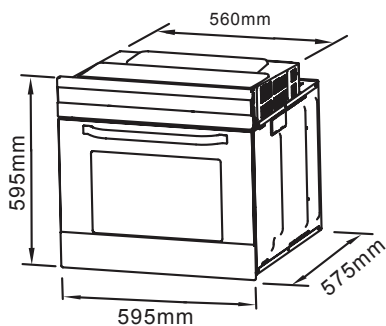
Quando a cozedura estiver terminada, a temperatura da cavidade será superior a 70 graus. A ventilação através das aberturas continuará a funcionar por 15 minutos após a cozedura ter sido concluída com o forno.



CONEXÃO DO FORNO



INSTALAÇÃO



NOTA: O número de acessórios incluídos dependerá do modelo de forno que você comprou.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Para uma boa aparência e operação, mantenha o forno limpo. O design moderno do forno facilita sua manutenção, reduzindo-o ao mínimo. Os elementos do forno que entram em contato com os alimentos devem ser limpos regularmente.

- Antes de efectuar qualquer trabalho de limpeza ou manutenção, desligue o forno.
 - Gire todos os controles para a posição OFF.
 - Aguarde até que o interior do forno esfrie até ficar ligeiramente quente; A limpeza é mais fácil se o forno estiver um pouco quente.
 - Limpe as superfícies com um pano macio, esponja ou esfregão macio e depois limpe-as com um pano.
- Se estiver muito sujo, use água quente e um produto de limpeza não abrasivo.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro do forno, pois podem riscar a superfície e danificar o vidro.
 - Evite o contato de substâncias ácidas (suco de limão, vinagre ...) com elementos de aço inoxidável.
 - Não use um limpador de alta pressão para limpar o forno.
 - As bandejas do forno podem ser lavadas com um detergente suave.

Este eletrodoméstico é rotulado de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96 / CE sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos.

Ao garantir o descarte correto deste produto, ele ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana que poderiam resultar do manuseio inadequado do produto. Este símbolo no produto indica que não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico. Deve ser depositado em um ponto de coleta de resíduos destinado à reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos. Sua eliminação deve ser feita de acordo com as normas legais de respeito ao meio ambiente. Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, reciclagem e recuperação deste produto com o comércio no qual você adquiriu o produto, entre em contato com a prefeitura ou com o serviço de coleta de lixo de sua localidade.



Proceso correcto de desecho de este producto



De acordo com a diretiva WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), os resíduos WEEE devem ser coletados e tratados separadamente. Se, no futuro, você precisar descartar este produto, NÃO o coloque em lixo doméstico, envie-o para pontos de coleta REEE se houver

CERTIFICACION CE

Se ha determinado que este producto cumple con la Directiva de Baja Tension (2006/95/EC), la Directiva de Compatibilidad Electromagnetica (2004/108/EC) y la Directiva RoHS (2011/65/UE).



Para más información relacionada con las declaraciones y certificados de conformidad, póngase con nosotros a través del correo: info@infiniton.es

INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

Si tiene alguna pregunta o duda relacionada con su dispositivo, póngase en contacto con nosotros:

SERVICIO TÉCNICO

También puede ponerse en contacto con nuestro servicio técnico oficial:

tel.: (+34) 958 087 169

e-mail reparaciones: info@infiniton.es

www.infiniton.es

Recuerda que en nuestra web tenemos un apartado de preguntas frecuentes y un formulario de dudas para resolver cualquier consulta relacionada con tu producto Infiniton.



Resumen de Declaración de conformidad

INFINITON declara, bajo su responsabilidad, que este aparato cumple con lo dispuesto en la Directiva 99/05/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 9 de Marzo de 1999, traspuesta a la legislación española mediante el Real Decreto 1890/2000, de 20 de Noviembre.

Para más información relacionada con las declaraciones y certificados de conformidad, póngase con nosotros a través del correo info@infiniton.es



Síguenos en nuestras
redes sociales y accede a
contenido exclusivo



INFINITON

Copyright ©2020 Todos los derechos reservados

INFINITON

TARJETA DE GARANTÍA

Modelo _____

Nº de serie _____

Fecha de compra _____

Cliente _____

Dirección _____

Localidad _____

e-mail _____

Teléfono de contacto _____

Firma y sello del comercio



Condiciones de garantía al dorso

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL
INFINITON WORLD ELECTRONIC S.L.
C/Baza 349, naves 4
Polígono Juncaril
18220 ALBOLOTE (Granada)
e-mail: info@infiniton.es

INFINITON

INFINITON

TARJETA DE GARANTÍA

Modelo _____

Nº de serie _____

Fecha de compra _____

Cliente _____

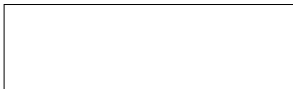
Dirección _____

Localidad _____

e-mail _____

Teléfono de contacto _____

Firma y sello del comercio



Condiciones de garantía al dorso

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL
INFINITON WORLD ELECTRONIC S.L.
C/Baza 349, naves 4
Polígono Juncaril
18220 ALBOLOTE (Granada)
e-mail: info@infiniton.es

INFINITON

El aparato objeto de este certificado está garantizado contra cualquier defecto de fabricación que se aprecia en el plazo de dos años a partir de la fecha de compra. La garantía se limita a la reparación o sustitución de las piezas que aparezcan como defectuosas en el citado plazo.

Para tener derecho a la garantía es indispensable que este certificado sea cumplimentado y enviado a la parte inferior del mismo en el momento de la compra. La parte superior deberá permanecer junto con la factura de compra en poder del usuario para ser presentados al requerir cualquier servicio.

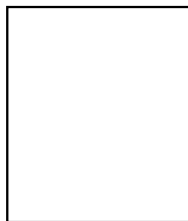
No ofrecemos garantía a aparatos que hayan sufrido uso incorrecto por la parte de usuario (errores de manejo, transporte, suciedad, conexión inadecuada, etc.) y en general para que aquellas averías que no provengan directamente de un defecto de fabricación. Tampoco ofrecemos garantía a aquellos aparatos que hayan sido manipulados por personas ajenas a nuestro Servicio Técnico.

La garantía no cubre las piezas agotadas por el desgaste natural en consecuencia del uso.

Para mas información sobre nuestra política de RMA y Reparaciones,
visite: www.infiniton.es/rma/politica-rma-infiniton.pdf

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL
INFINITON WORLD ELECTRONIC S.L.
C/Baza 349, naves 4
Polígono Juncaril
18220 ALBOLOTE (Granada)
e-mail: info@infiniton.es

INFINITON



INFINITON

WORLD ELECTRONIC

