

INFINITON

HORNO



HORNO P659AT

ean: 8445639001882

Antes de utilizar su nuevo producto Infiniton, lea atentamente este manual de usuario, a fin de aprender a usar de manera segura y eficiente las funciones que le ofrece este dispositivo.

Información de seguridad	7
Instalación	12
Funcionamiento	19
Cocina con Infiniton	22
Limpieza y mantenimiento	23
Solución de problemas	25

Un horno es esencial en nuestra cocina y no hablamos solo del espacio físico en casa, también en nuestro recetario. Un horno fomenta la creatividad, el comer más sano y más variado.

Si aprendemos a usarlo de verdad, los platos quedarán sabrosos y nutritivos y dejaremos de comer lo de siempre. Volveremos a reunir a la familia en torno a la mesa y, oye, pocas cosas tan bonitas como el comer en familia.

Un horno Infiniton ofrece muchísimas ventajas y disponemos de un amplio y variado catálogo para que encuentres el que realmente se ajusta a tu nuevo estilo de vida.

Recetas divertidas y sencillas

Si te apasiona la cocina y eres un *foodie*, estás de enhorabuena. Solo necesitarás imaginación y buenos ingredientes para hacer de la cocina en tu casa un verdadero placer. La cocina no debe ser exigente, sí flexible y divertida, nada de horas y horas con el delantal. Eso se acabó. Nuestros hornos ofrecen libertad y eso se traduce en resultados extrajugosos en la mitad de tiempo

La tecnología Infiniton se pone al servicio de tu paladar y del buen gusto por la cocina sana y versátil.

Desde aperitivos para abrir boca, a primeros y segundos platos, postres caseros y meriendas saludables y por qué no, cenas en la mejor compañía.

Cocina en tiempo record para que dediques ese tiempo a lo que te gusta

Todo sabe mejor en una cocina Infiniton, por eso ponemos a vuestra entera disposición nuestra tecnología y diseño. Y, claro, nuestra amplia gama de hornos de diferentes capacidades y acabados. El horno ideal te espera.

La clave para pasarse a la buena vida es aceptar el cambio. En esencia, los cambios nos mejoran la vida y si la salud está en esa ecuación la respuesta siempre es sí.

Un horno te ofrece planificar bien las comidas, que siempre te encuentres algo hecho y disponible y, sobre todo, que aprendas a usar los ingredientes que se adaptan a tu estilo de vida, necesidad y bolsillo. Un horno Infiniton supone ahorro, nada de desperdiciar alimentos.

La cocina no debe ser una obligación, debe ser algo que nos motive a comer mejor y llevar un estilo de vida saludable. Únete al reto Infiniton.

Lea el contenido correspondiente a cada apartado en el manual de instrucciones para conocer detalladamente todos los pasos a seguir para que funcione correctamente su nuevo horno Infiniton.

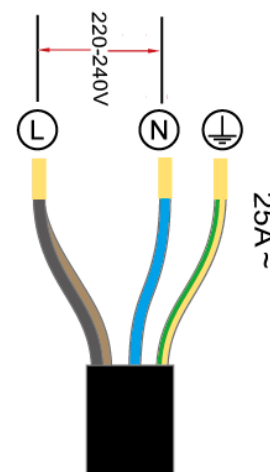
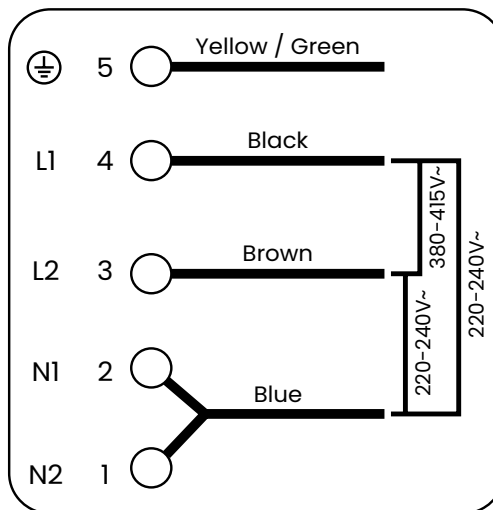
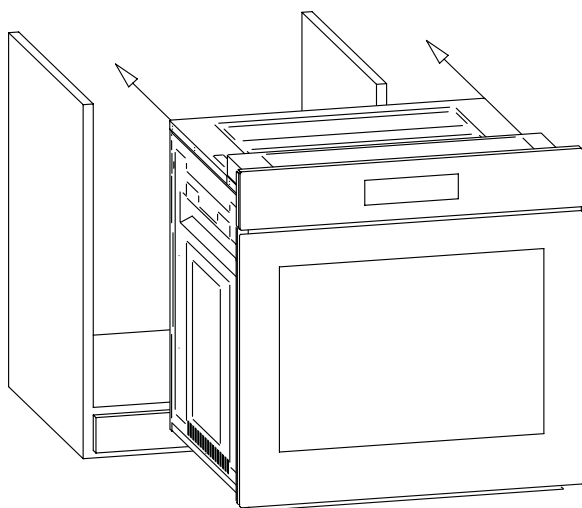
Antes de comenzar la instalación, debe cortar el suministro eléctrico

1. Seleccione una buena ubicación

Consulte el apartado de instalación del manual de usuario.

2. Realice la conexión eléctrica

Consulte el apartado de conexiones eléctricas en el manual de usuario.



3. Evite poner el horno junto al frigorífico / congelador

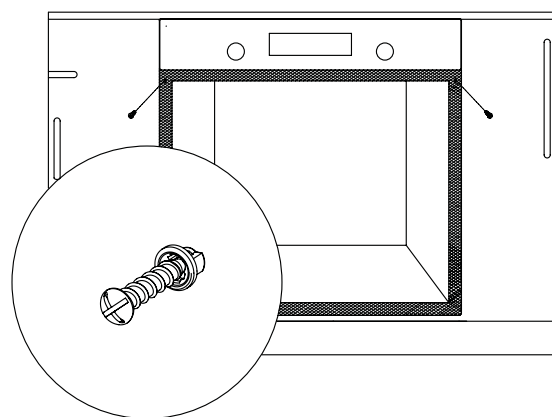
Se trata de una pregunta bastante frecuente. Desde Infiniton se lo desaconsejamos, ya que el frigorífico siempre funciona correctamente cuando no hay ninguna fuente de calor cerca. Si no puedes evitarlo por motivos de espacio, no te preocupes: la transferencia de calor se puede minimizar **utilizando una placa aislante o manteniendo una distancia mínima de 30 cm.**

4. Atornille el horno al hueco de encastre

Una vez que se hayan realizado las conexiones eléctricas pertinentes, Ya puede atornillar el horno al hueco de encastre para fijarlo.

5. Puesta en marcha

Recomendamos encarecidamente calentar el horno durante una hora a la temperatura máxima. Antes de ello, retire todos los accesorios del interior del horno, excepto las bandejas. Limpie las superficies lisas del interior con un paño suave y húmedo antes de calentar el horno. Ventile la cocina durante el proceso de puesta en marcha del horno.



Seguridad general

Por su seguridad y para garantizar el uso correcto, antes de instalar y utilizar el dispositivo por primera vez, lea atentamente este manual del usuario, incluidos sus consejos y advertencias. Para evitar errores y accidentes innecesarios, es importante asegurarse de que todas las personas que usan el aparato estén completamente familiarizadas con su funcionamiento y características de seguridad. Guarde estas instrucciones y asegúrese de que permanezcan con el dispositivo si se mueve o se vende, para que todos los que lo usen durante toda su vida útil estén informados adecuadamente sobre el uso y la seguridad del dispositivo.

Para la seguridad de la vida y la propiedad, mantenga las precauciones de estas instrucciones del usuario, ya que el fabricante no es responsable de los daños causados por la omisión.

Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden el peligro involucrado.
- Los niños de a 8 años de edad pueden cargar y descargar este aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario a menos que tengan una edad de 8 años o más y estén supervisados.
- Mantenga todos los envases lejos de los niños. Existe riesgo de asfixia.
- Si está desechando el aparato, saque el enchufe de la toma de corriente, corte el cable de conexión (lo más cerca que pueda del aparato) y retire la puerta para evitar que los niños sufran una descarga eléctrica se caigan o se cierren.

Conexiones eléctricas

- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado por el electrodoméstico, ya que podría dañarse.
- Conecte el equipo a una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que cumpla con los valores de la tabla "Especificaciones técnicas".
- La instalación de la toma de tierra debe ser realizada por un electricista cualificado.
- Asegúrese de que la máquina está instalada de acuerdo con la normativa local.
- Las conexiones de agua y eléctricas deben ser realizadas por un técnico cualificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las normas de seguridad locales.

⚠ ¡ADVERTENCIA! No utilice varios enchufes o alargadores.

⚠ ¡ADVERTENCIA! El producto no debe tener un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador o conectado a un circuito que se encienda y apague regularmente.

⚠ ¡ADVERTENCIA! No desconecte el enchufe de la toma de corriente si hay gases inflamables cerca.

⚠ ¡ADVERTENCIA! No extraiga nunca el enchufe con las manos mojadas.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Tire siempre del enchufe, no del cable.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Desenchufe siempre el producto si no se está utilizando.

Si se es portador de un dispositivo médico implantado que esté activo (p. ej. un marcapasos o un desfibrilador), comprobar con el médico que este cumple la directiva 90/385/ CEE del Consejo de la CE del 20 de junio de 1990 así como la EN 45502-2-1 y la EN 45502-2-2 y que fue seleccionado, implantado y programado conforme a la VDE-AR-E 2750-10. Si se cumplen estos requisitos y se utilizan tanto utensilios de cocina no metálicos como recipientes con mangos no metálicos, el uso de esta placa de cocción es inofensivo en condiciones de utilización habituales.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica

Desconecte la red eléctrica antes de instalar la placa de cocción. No hacerlo puede provocar la muerte o una descarga eléctrica. La instalación eléctrica debe realizarse por personal profesional y cualificado.

- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, deberá sustituirse por un cable de conexión especial que puede adquirirse ya sea a través del Servicio de Asistencia Técnica o directamente del fabricante.
- No cocine sobre una placa de cocción rota o agrietada. Si la superficie de la placa de cocción se rompe o agrieta, apague inmediatamente el aparato en la red eléctrica (interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.
- La instalación y reparación deben ser realizadas siempre por el "SERVICIO AUTORIZADO". El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.
- Lea atentamente este manual de instrucciones. Sólo así podrá utilizar el producto de forma segura y correcta.
- El horno debe utilizarse de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.
- Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga alejados a los niños.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio - no deposite objetos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: El producto se calienta durante su uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- Las condiciones de ajuste de este producto se especifican en la etiqueta (o en la placa de datos).
- Las partes accesibles pueden estar calientes cuando el grill está en uso. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- ADVERTENCIA: Este producto está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, como la calefacción.
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto.
- Asegúrese de que la puerta del horno está completamente cerrada después de introducir alimentos en su interior.
- NUNCA intente apagar el fuego con agua. Solamente apague el circuito del producto y luego cubra la llama con una manta ignífuga o una manta contra incendios.
- Evite tocar los elementos calientes.
- PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el proceso de cocción esté siempre supervisado.
- Este producto puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del producto de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin la supervisión de un adulto.
- Este producto está destinado exclusivamente al uso doméstico.
- Para evitar el sobrecalentamiento, el producto no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.
- Apague el producto antes de retirar las protecciones.
- Después de la limpieza, instale las protecciones de acuerdo con las instrucciones.
- El punto de fijación del cable debe estar protegido.
- No cocine alimentos directamente sobre la bandeja/rejilla. Coloque los alimentos en los utensilios adecuados antes de introducirlos en el horno.

- Mantenga el producto y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Coloque cortinas, tul, papel o cualquier material inflamable (inflamable) lejos del producto antes de empezar a utilizarlo.
- No coloque materiales inflamables sobre o dentro del producto.
- Mantenga abiertos los canales de ventilación.
- El producto no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No caliente latas cerradas ni tarros de cristal. La presión puede hacer que los tarros exploten.
- El asa del horno no es un colgador de toallas. No cuelgue toallas, etc. en el asa del horno.
- No coloque bandejas de horno, platos o papel de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.
- Al colocar o retirar alimentos del horno, etc., utilice siempre guantes resistentes al calor.
- No utilice el producto bajo medicación y/o bajo los efectos del alcohol, que pueden perjudicar su juicio.
- Tenga cuidado al utilizar alcohol en los alimentos.
- El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede inflamarse y provocar un incendio si entra en contacto con superficies calientes.
- Después de cada uso, compruebe que el producto está apagado.
- Si el producto está defectuoso o visiblemente dañado, no utilice el aparato.
- No toque el enchufe con las manos mojadas. No tire del cable para desconectarlo, sujete siempre el enchufe.
- No utilice el producto con el cristal de la puerta delantera quitado o roto.
- Coloque el papel de horno junto con los alimentos en el horno precalentado colocándolo dentro de una bandeja o sobre un accesorio del horno (bandeja, rejilla de alambre, etc.).
- rejilla, etc.).
- No coloque sobre el producto objetos que puedan ser alcanzados por los niños.
- Es importante colocar correctamente la rejilla y la bandeja en los estantes de alambre y/o colocar correctamente la bandeja en el estante. Coloque
- la rejilla o la bandeja entre dos raíles y asegúrese de que esté equilibrada antes de colocar alimentos sobre ella.
- Contra el riesgo de tocar las resistencias del horno, retire las partes sobrantes del papel de horno que cuelgan del accesorio o bandeja.
- No lo utilice nunca a temperaturas de horno superiores a la temperatura máxima de uso indicada en el papel de horno. No coloque el papel de horno sobre la base del horno.
- papel de horno sobre la base del horno. Para evitar el riesgo de tocar las partes calientes y quemadores del horno, retire el exceso de papel de horno que cuelga del accesorio o recipiente.
- Cuando la puerta esté abierta, no coloque objetos pesados sobre la puerta ni permita que los niños se sienten sobre ella. Puede hacer que el horno vuelque o dañar las bisagras de la puerta.
- No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden producirse en la superficie del cristal de la puerta pueden provocar la rotura del cristal.
- El usuario no debe manejar el horno solo.
- Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Al abrir la puerta del horno, apártese para evitar que salga vapor caliente del interior.
- Existe riesgo de quemaduras.
- No coloque objetos pesados cuando la puerta del horno esté abierta, existe riesgo de vuelco.
- El usuario no debe soltar la resistencia durante la limpieza. Puede provocar una descarga eléctrica.

! ¡ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones

- Las ollas pueden saltar hacia arriba de forma repentina por la presencia de líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción.
- Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.
- No colocar nunca recipientes congelados sobre la zona de cocción.
- Al cocer al baño María, el cristal y el recipiente para cocinar podrían fragmentarse debido al sobrecalentamiento.
- El recipiente para cocer al baño María no debe tocar directamente la base del cazo que contiene agua.
- Utilizar exclusivamente recipientes para cocinar resistentes al calor.
- Un aparato con una superficie rota o rasgada puede causar lesiones y cortes.
- No utilizar el aparato si presenta una superficie rota o rasgada.

! ¡ADVERTENCIA! Riesgo de asfixia

Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.

- Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con el embalaje.
- Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.
- Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

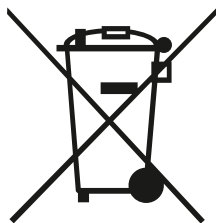
Uso previsto

- Este producto está destinado al uso doméstico. No está permitido el uso comercial del producto.
- Este producto sólo puede utilizarse para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, como calentar una habitación.
- Este producto no debe utilizarse para calentar platos bajo el grill, para secar ropa o toallas colgándolas del asa ni para calentar.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a un mal uso o manipulación.
- La parte del horno puede utilizarse para descongelar, asar, freír y asar alimentos.
- La vida útil del producto que ha adquirido es de 10 años. Este es el periodo durante el cual el fabricante suministra las piezas de repuesto necesarias para el funcionamiento de este producto tal y como se ha definido.

- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual.
- Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre su placa de cocción.
- No se ponga de pie sobre su placa de cocción.
- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que pueden rayar la superficie de la placa de cocción.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como: -zonas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; -casas de campo; -por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; -entornos de tipo cama y desayuno.

Servicio

- Cualquier trabajo eléctrico que se requiera para realizar el servicio técnico del aparato debe ser realizado por un electricista calificado o una persona competente.
- Este producto debe ser reparado por un Centro de Servicio autorizado, y solo deben usarse repuestos originales.



Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. En su lugar, debe llevarse al punto de recogida apropiado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por el manejo inadecuado de los desechos de este producto.

Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con las autoridades locales, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde adquirió el producto.

Materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo  son reciclables. Deseche el embalaje en un contenedor de recogida adecuado para reciclarlo.

Eliminación del aparato

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de alimentación y desecharlo.

⚠ ¡ADVERTENCIA!



Peligro de descarga eléctrica

Desconecte la red eléctrica antes de instalar el lavavajillas. No hacerlo puede provocar la muerte o una descarga eléctrica. La instalación eléctrica y de las tuberías debe realizarse por personal profesional y cualificado.

Sobre la conexión a la red eléctrica

Por motivos de seguridad personal:

- No utilice un cable alargador o un enchufe adaptador con este producto.
- Bajo ninguna circunstancia, corte o retire el cable de conexión a tierra del cable de alimentación.

Requisitos eléctricos

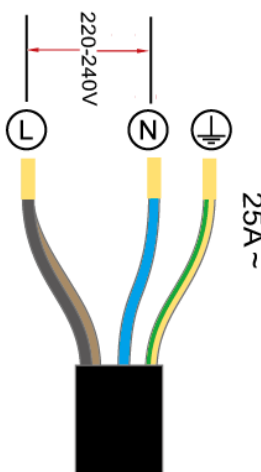
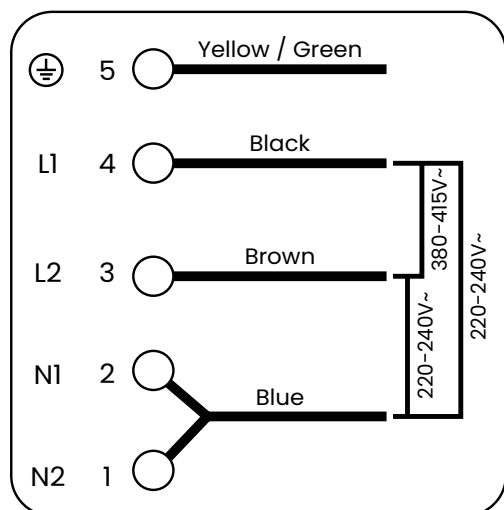
Consulte la etiqueta de especificaciones para conocer la tensión nominal y conecte la placa a la fuente de alimentación adecuada.

⚠ Precauciones

1. La placa de cocción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Por favor, nunca realice la operación por sí mismo si no está seguro.
2. La placa de cocción no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora de ropa, ya que la humedad puede dañar la electrónica de la placa.
3. Los materiales que rodeen la zona de cocción deben garantizar una óptima radiación del calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la encimera deberán soportar altas temperaturas.
5. No se debe utilizar un limpiador de vapor.

Conexión eléctrica

- Asegúrese de que la tensión y la frecuencia de la corriente se corresponden con las de la etiqueta de especificaciones.
- Conecte el enchufe únicamente a una toma de corriente con la debida conexión a tierra.
- Si la toma de corriente a la que se va a conectar el producto no es adecuada para el enchufe, sustituya el enchufe, en lugar de utilizar un adaptador o similar, ya que esto puede provocar un sobrecalentamiento y quemaduras.
- El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.



En la imagen de la izquierda le mostramos cómo se debe realizar la conexión eléctrica mediante dos tipos de conexión:

- Monofásica
- Trifásica

Si el cable está dañado, debe ser sustituido inmediatamente.

Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un interruptor automático unipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.

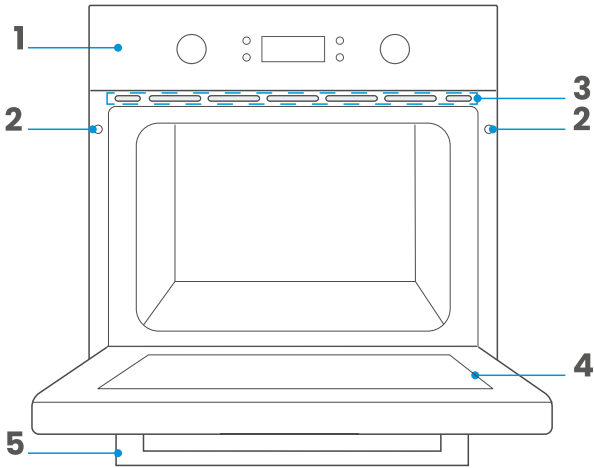
El cable no debe doblarse ni comprimirse.

Características

Dimensiones del producto	595*595*575
Peso neto / bruto	39Kg / 43Kg
Capacidad del horno (L)	70L (65L útiles)
Clase energética	A
Voltaje de alimentación	220-240V / 50-60Hz
Fuente de calor	Eléctrico
Potencia MAX del horno	3200W
Funciones	9

Partes del producto

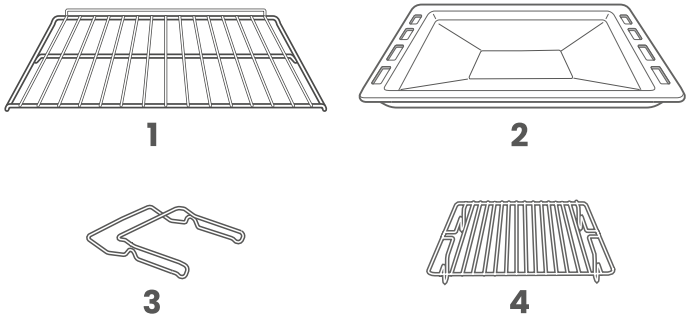
1	Panel de control
2	Orificios de fijación
3	Rejilla de ventilación
4	Puerta de cristal
5	Tirador



Accesorios

(Algunos accesorios puede que no estén disponibles en su modelo adquirido)

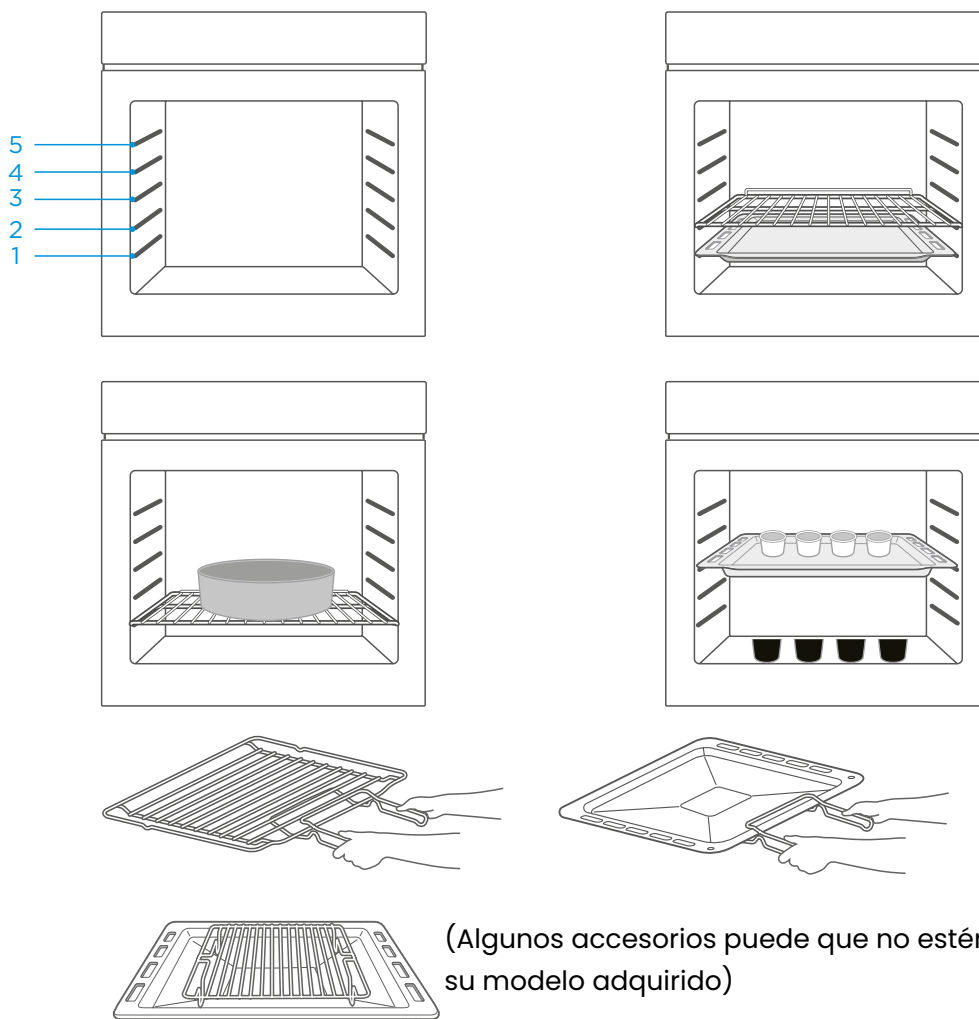
1	Parrilla
2	Bandeja de hornear
3	Agarre metálico (solo en algunos modelos)
4	Parrilla pequeña (solo en algunos modelos)



Uso de los accesorios

(Algunos accesorios puede que no estén disponibles en su modelo adquirido)

Para que el horno funcione correctamente, la parrilla y la bandeja para hornear sólo deben colocarse entre el primer y el quinto nivel. Cuando se utilicen juntos, coloque la bandeja para hornear debajo de la parrilla.



Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.

Los accesorios pueden deformarse con el calor. Tras enfriarse, recuperarán su apariencia y función originales.

Las especificaciones técnicas y los accesorios pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.

Los valores proporcionados con el aparato o los documentos adjuntos son mediciones realizadas por laboratorios de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

Las ilustraciones de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el producto.

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Asegúrese de que la instalación eléctrica es adecuada para el funcionamiento del producto. En caso contrario, llame a un electricista y a un fontanero para que realicen las reparaciones necesarias.

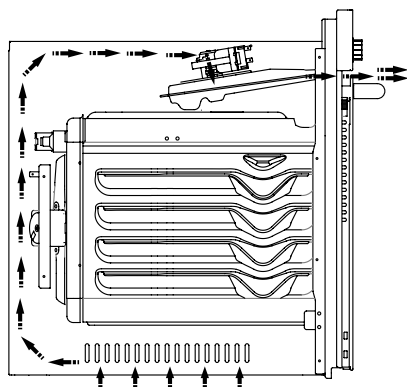
El fabricante no se hará responsable de los daños causados por un uso no autorizado y la garantía quedará invalidada.

ADVERTENCIA: Es responsabilidad del cliente preparar el lugar donde se va a instalar el producto, así como el suministro eléctrico.

ADVERTENCIA: Deberán respetarse las normativas eléctricas locales durante la instalación del aparato.

ADVERTENCIA: Compruebe que no haya daños en el producto antes de instalarlo. No instale el producto si está dañado. Los productos dañados suponen un riesgo para su seguridad.

Advertencias importantes para la instalación



El ventilador de refrigeración se encarga de extraer el vapor residual para evitar el sobrecalentamiento de las superficies externas durante el funcionamiento del horno. Esto es necesario para una mejor cocción y funcionamiento del producto. El ventilador continuará funcionando una vez finalizada la cocción. El ventilador se detendrá automáticamente una vez finalizado el proceso de refrigeración.

Para un buen funcionamiento debe dejar siempre un espacio suficiente detrás del lugar donde coloque el producto. Este espacio no debe ser ignorado, ya que es necesario para el funcionamiento del sistema de ventilación del producto.

Colóquelo en el lugar correcto

El producto está diseñado para ser montado en superficies de cocina convencionales.

Deje siempre una distancia de seguridad entre el producto y las paredes o muebles de la cocina.

Consulte la ilustración que se muestra en la página siguiente para conocer las distancias adecuadas (los valores están en mm).

Las superficies utilizadas, las láminas sintéticas y los adhesivos deben ser resistentes al calor (mínimo 100 °C).

Los muebles de cocina deben estar nivelados y fijados con el producto.

Si hay un cajón debajo del horno, coloque una rejilla entre ellos.

ADVERTENCIA: No coloque el producto junto a frigoríficos o congeladores. El calor emitido por el producto aumenta el consumo de energía de los aparatos de refrigeración.

ADVERTENCIA: No utilice la puerta y/o el asa para transportar o mover el producto.

Instalación y montaje de un horno empotrado de 60 cm.

Debe elegir el lugar de instalación del producto antes de comenzar la instalación.

No instale el producto en lugares con fuertes corrientes de aire.

Se necesitan al menos dos personas para mover el producto.

Para evitar daños en el suelo, no arrastre el producto.

Retire todos los materiales de transporte del interior y exterior del aparato.

Retire todos los materiales del producto.

Instalación bajo encimera

El mueble del horno debe tener las dimensiones indicadas en la figura 2.

Para lograr la ventilación necesaria, se debe dejar un espacio en la parte posterior del mueble, tal como se muestra en la figura.

Después del montaje, el espacio entre la parte inferior y superior de la encimera se indica en la figura 5 con "A". Es para la ventilación y no debe cubrirlos.

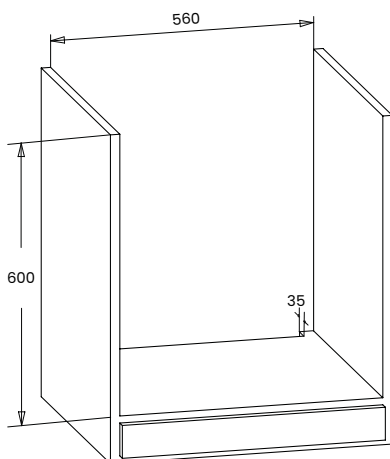
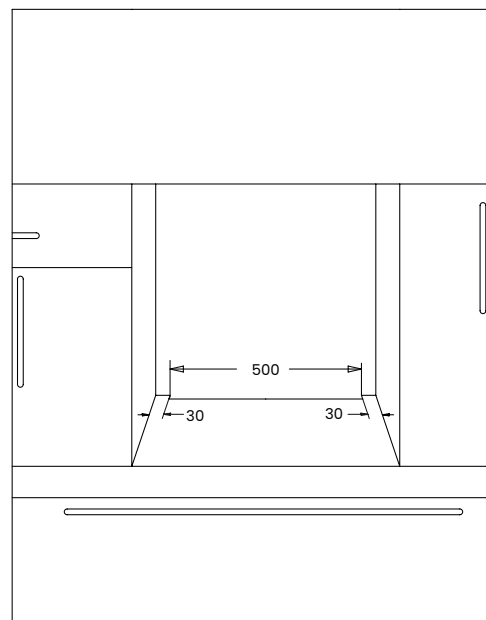


Figura 2



Después del montaje, el espacio entre la parte inferior y superior de la encimera se indica en la figura 5 con "A". Es para la ventilación y no debe cubrirlos.

Requisitos de instalación

Las dimensiones del producto se muestran en la figura 3.

La superficie del mueble y del material de montaje deben tener una resistencia mínima a una temperatura de 100°C.

El mueble de instalación debe ser fijo.

La superficie debe ser plana para evitar que el producto no se incline.

La base del mueble debe ser lo suficientemente resistente como para soportar una carga de 60kg.

Colocación y fijación del horno

Coloque el horno en el mueble ayudado por dos o más personas.

Asegúrese de que el marco del horno y el borde delantero del mueble coincidan uniformemente.

El cable de alimentación no debe estar debajo del horno, apretado entre el horno y el mueble o doblado.

Fije el horno al mueble utilizando los tornillos suministrados con el producto.

Los tornillos deben colocarse como se muestra en la figura 5, pasándolos a través de los plásticos fijados al marco del producto. No apriete demasiado los tornillos. De lo contrario, las cavidades de los tornillos podrían desgastarse.

Compruebe que el horno no se mueve después del montaje. Si el horno no se monta de acuerdo con las instrucciones, existe el riesgo de que se incline durante el funcionamiento.

Conexión eléctrica

El lugar de instalación del producto debe disponer de una instalación eléctrica adecuada.

La tensión de red debe ser compatible con los valores indicados en la placa de características del producto.

El producto debe conectarse de acuerdo con la normativa eléctrica local y nacional.

Antes de iniciar la instalación, desconecte el suministro eléctrico.

No conecte el producto a la red eléctrica hasta que la instalación haya finalizado.

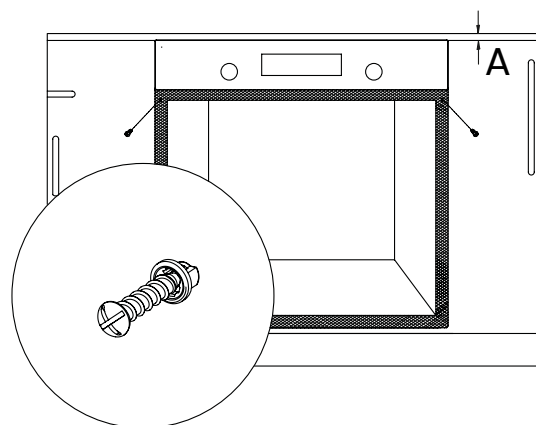


Figura 5

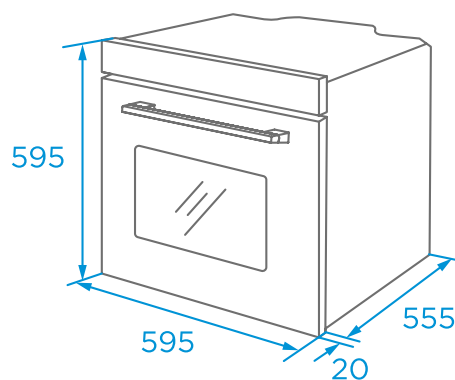
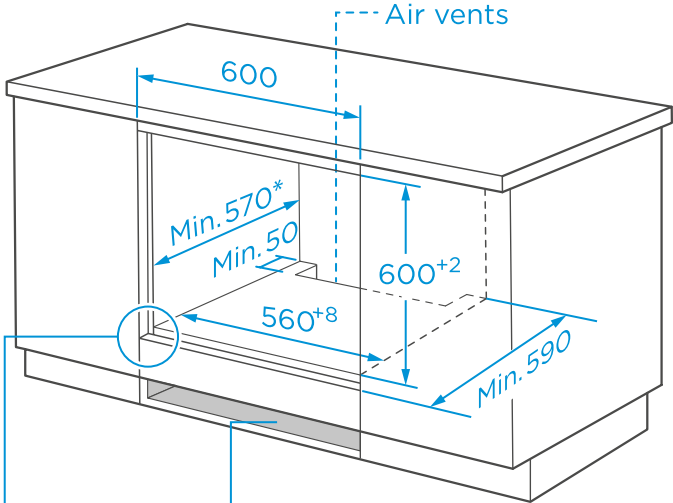
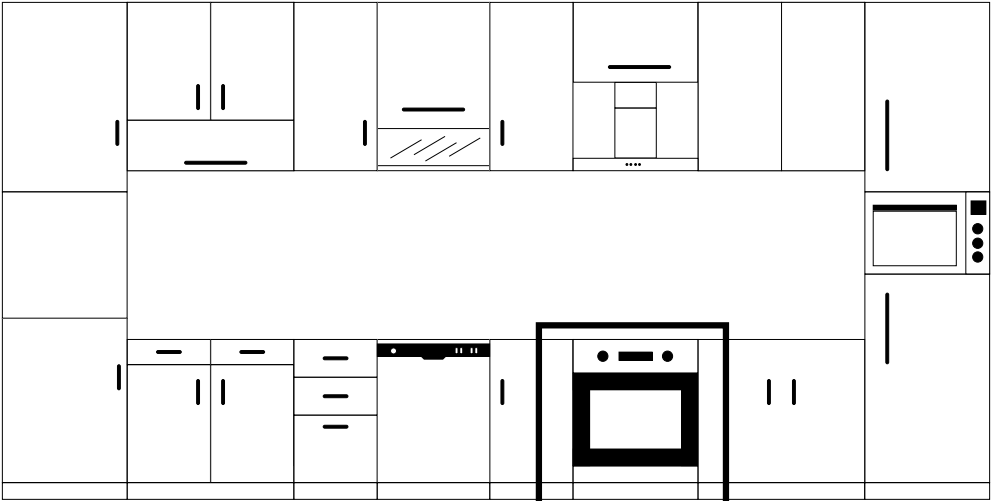


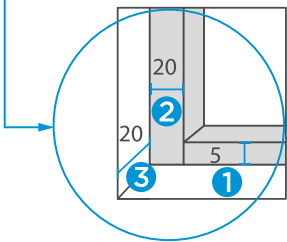
Figura 3

Instalación en horizontal

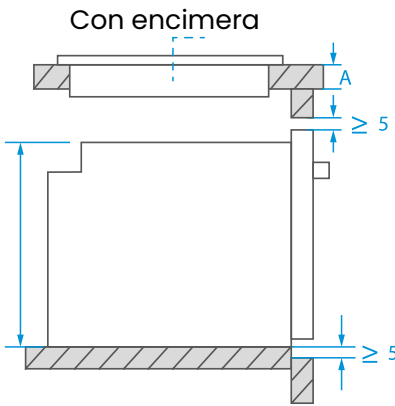
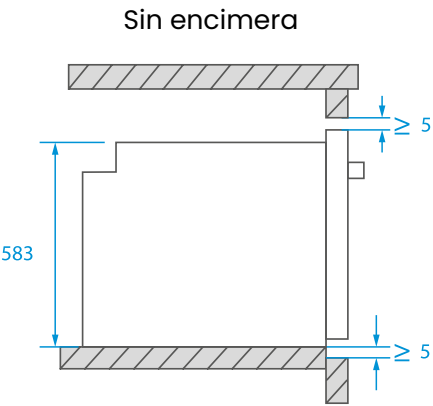


Min area: 250 mm²

Figura 2



1. Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.
2. Reservar 20 mm para el panel de la puerta a izquierda y derecha respectivamente.
3. Reserve 20 mm de grosor para el panel de la puerta.



Tipo de encimera	Superficie A
Inducción	37mm
Superficie completa de inducción	47mm
Placa de gas	30mm
Encimera eléctrica	27mm

1. El grosor de la placa del mueble debe ser de 20 mm.
2. Si la toma de corriente se instala en la parte posterior del aparato, la profundidad de la abertura del mueble se aumentará de un mínimo de 590 mm a 620 mm.
3. Las dimensiones de las imágenes están expresadas en mm.

Instalación en vertical

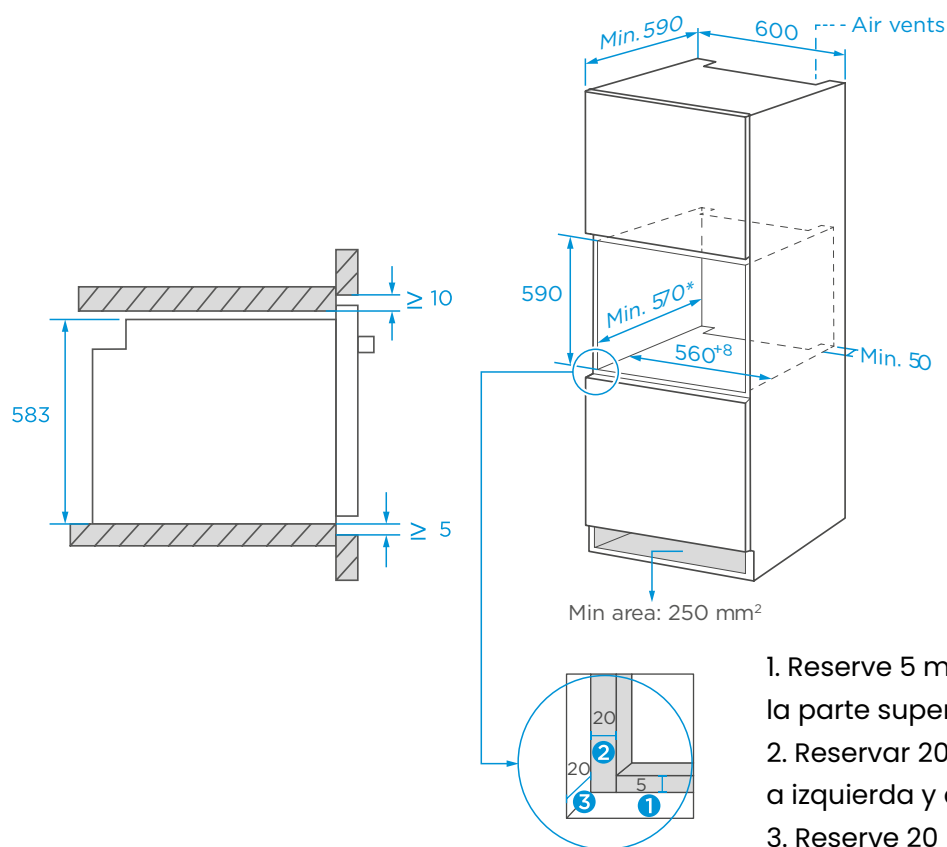
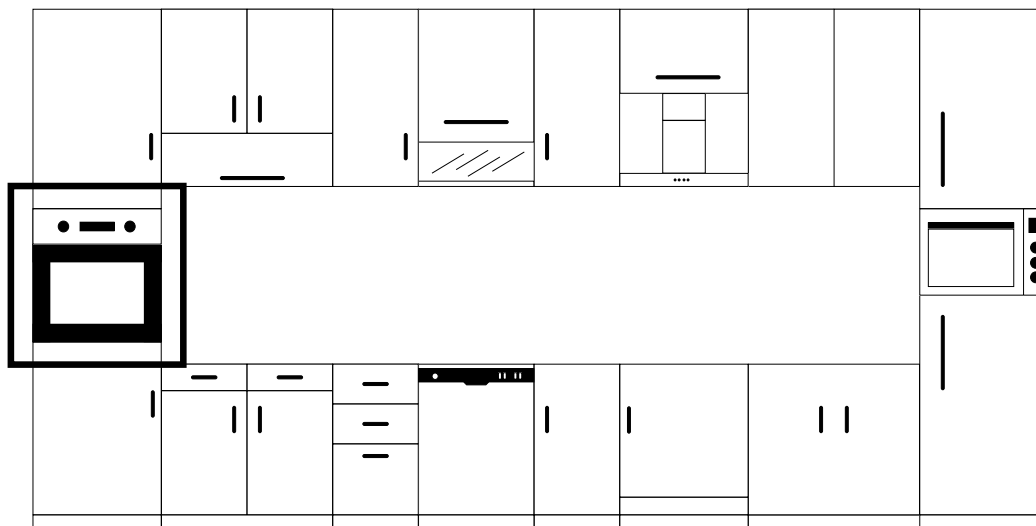


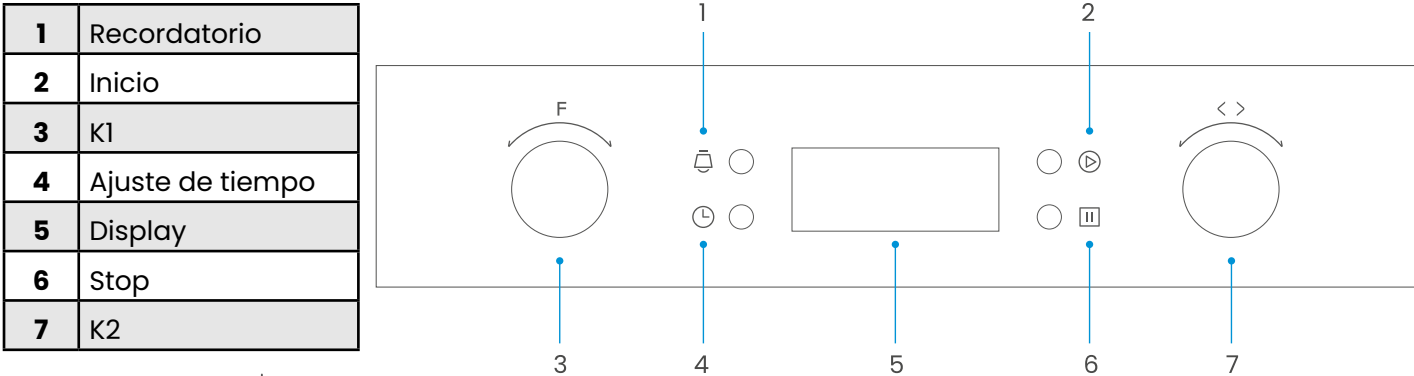
Figura 4

1. Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.
2. Reservar 20 mm para el panel de la puerta a izquierda y derecha respectivamente.
3. Reserve 20 mm de grosor para el panel de la puerta.

1. El grosor de la placa del mueble debe ser de 20 mm.
2. Si la toma de corriente se instala en la parte posterior del aparato, la profundidad de la abertura del mueble se aumentará de un mínimo de 590 mm a 620 mm.
3. Las dimensiones de las imágenes están expresadas en mm.

Panel de control

El panel de control que se muestra a continuación sólo tiene carácter orientativo. Tenga en cuenta cómo es el panel de control de su dispositivo.



 Lamp	El panel de control que se muestra a continuación sólo tiene carácter orientativo. Tenga en cuenta cómo es el panel de control de su dispositivo.
 Defrost	La circulación de aire a temperatura ambiente permite descongelar más rápidamente los alimentos congelados (sin utilizar calor).
 Double grill with fan	La resistencia calefactora superior y la resistencia calefactora radiante funcionan con ventilador.
 Single grill	El elemento interior del grill se enciende y se apaga para mantener la temperatura. Puede utilizarse para asar un número reducido de alimentos.
 Convention+fan	La combinación de ventilador y la resistencia inferior proporcionan una entrada más uniforme del calor. Esta función es adecuada para hornear grandes piezas de carne.
 Conventional	Las resistencias superior e inferior trabajan juntas para proporcionar una cocción por convección.
 Pyrolytic	Cuando la función está en modo prolítico, el LED muestra " PyR ". La temperatura por defecto es de 450°C . El temporizador puede ajustarse a 1:30 o 2:00 horas.
 ECO	Permite cocinar ahorrando energía. Cocine los alimentos seleccionados de forma suave, con calor procedente de la parte superior e inferior.

Antes de usar por primera vez

El horno no debe ponerse en funcionamiento hasta que se haya instalado correctamente. Para evitar incendios, retire todos los materiales de protección para el transporte y asegúrese de que el horno esté libre de residuos de embalaje y accesorios (por ejemplo, espuma, cartón, bandeja de parrilla, rejilla de parrilla, etc.). Limpie la cavidad del horno y los accesorios con agua jabonosa y un paño suave. Abra las ventanas de la cocina y las campanas extractoras para mantener una buena ventilación. No deje que niños o animales domésticos entren en la cocina y cierre las puertas de las habitaciones contiguas. Después de conectar la alimentación, active el modo, el tiempo y la temperatura del horno en la tabla siguiente para eliminar los olores en la cavidad. Después del primer uso, abra la puerta del horno en un pequeño ángulo y espere a que se complete el enfriamiento.

Función	Temperatura	Duración
	250°C	0.5 - 1H

Ajustar el reloj

Cuando el horno se conecta por primera vez a la red eléctrica y se enciende, es necesario ajustar el reloj.

Pulse la tecla "Reloj", y la cifra de la hora parpadeará.

Gire el botón "K2" para ajustar la hora.

Pulse la tecla "Reloj", y la cifra de los minutos parpadeará.

Gire el botón "K2" para ajustar la cifra de los minutos.

Pulse la tecla "Reloj" para finalizar el ajuste del reloj.

Nota:

El reloj es de 24 horas.

Antes de utilizar el horno, complete el ajuste del reloj.

Durante el proceso de ajuste del reloj, puede pulsar la tecla "Pausa" para cancelar el ajuste actual del reloj.

Si necesita reajustar el reloj, siga los pasos de "Ajuste del reloj" en el modo de espera.

Ajuste de función

En estado de espera o de recordatorio, gire el botón "K1" para seleccionar la función.

Gire el botón "K2" para ajustar la temperatura.

Pulse la tecla "Play" para iniciar la cocción.

Si se salta el paso 2, pulse la tecla "Play" para iniciar la cocción. El tiempo por defecto es de 9 horas y la pantalla muestra la temperatura por defecto.

Nota:

Durante la cocción, el tiempo puede ajustarse girando el botón "K1". Después de ajustar el tiempo, pulse la tecla "Play" durante 3 segundos para confirmar.

Durante el horneado, la temperatura puede ajustarse girando el botón "K2". Después de ajustar la temperatura, pulse la tecla "Play" durante 3 segundos para confirmar.

Función de lámpara

Al encender la luz se puede observar mejor la situación de cocción de los alimentos. Si necesita encender o apagar la luz, siga estos pasos:

Gire el mando "k1" para seleccionar "Lamp".

Pulse la tecla "Play" para confirmar.

Función de recordatorio

Esta función le ayudará a recordar que debe empezar a cocinar a una hora determinada. El recordatorio sólo puede ajustarse con el horno en modo de espera y el reloj ajustado.

Pulse la tecla "Recordatorio" y el dígito de la hora parpadeará.

Gire el mando "k2" para ajustar el dígito de la hora.

Pulse la tecla "Recordatorio" y la cifra de los minutos parpadeará.

Gire el botón "K2" para ajustar la cifra de los minutos.

Pulse la tecla "Play" para completar el ajuste, y el icono "Recordatorio" quedará siempre encendido, y se iniciará la cuenta atrás. Una vez finalizada la cuenta atrás, sonará la alarma y se apagará el icono "Recordatorio".

Nota:

Puede cancelar el recordatorio pulsando la tecla "Pausa" durante la configuración.

Después de configurar el recordatorio, pulse dos veces la tecla "Pausa" para cancelarlo.

Función informativa

Durante el proceso de cocción, si el reloj está ajustado, pulse la tecla "Reloj" para comprobar la hora actual; Si la función de recordatorio está ajustada, pulse la tecla "Recordatorio" para comprobar la hora de recordatorio.

Durante la función de recordatorio, si el reloj está ajustado, pulse la tecla "Reloj" para comprobar la hora actual..

Inicio / Pausa / Cancelar

Si se ha ajustado el tiempo de cocción, pulse la tecla "Play" para iniciar la cocción. Si la cocción está en pausa, pulse la tecla "Play" para continuar la cocción.

Durante la cocción, pulse una vez la tecla "Pausa" para interrumpir la cocción. Pulse dos veces la tecla "Pausa" para cancelar la cocción.

Función de ahorro de energía

En modo de espera o recordatorio, pulse la tecla "Play" durante 3 segundos para apagar el display LED y entrar en el modo de ahorro de energía.

En modo de espera, si no se realiza ninguna operación en 10 minutos, el display LED se apagará y entrará en modo de ahorro de energía.

En el modo de ahorro de energía, pulse cualquier tecla o gire el mando para desactivarlo.

Bloqueo infantil

Active el bloqueo para niños: Pulse las teclas " Play " y " Pausa " durante 3 segundos al mismo tiempo, se oirá un pitido y se encenderá el icono " Bloqueo Niños ", indicando que se ha activado el bloqueo para niños.

Desactive el bloqueo para niños: Pulse las teclas "Play" y "Pausa" durante 3 segundos al mismo tiempo, y se oirá un pitido, indicando que se ha desactivado el bloqueo para niños.

Función pirolítica

Esta función permite limpiar a fondo la cavidad del horno.

Gire el mando "K1" para seleccionar la función pirolítica. En el display aparecerá "PyR".

Pulse la tecla "Play" para confirmar, y el tiempo de funcionamiento por defecto será de 2 horas.

Gire el botón "K1" para ajustar el tiempo de funcionamiento. El tiempo puede ajustarse a 1:30 o 2:00 horas.

Si la puerta del horno no está cerrada, no se podrá pulsar el botón de inicio y el LED mostrará "door", "PYR".

Si la temperatura central del horno es superior a 320°C, no será posible pulsar el botón de inicio. El LED mostrará "COOL" y "PYR". Cuando la temperatura central del horno sea inferior a 200°C, pulse el botón de cancelar una vez, hará una pausa; pulse de nuevo, volverá al estado de espera. Si la temperatura es superior a 200°C, pulse el botón de cancelación una vez y volverá directamente al estado de espera.

Abra la puerta cuando el horno esté funcionando, el LED mostrará "puerta" y sonará una alarma continuamente hasta que la puerta se cierre o pulse el botón de cancelar.

Antes de activar la función de limpieza pirolítica, elimine cualquier derrame excesivo y asegúrese de que el horno está vacío. No deje nada en su interior (por ejemplo, sartenes, bandeja de horno, bandeja de goteo, soporte deslizante, etc.), ya que podría dañarlos seriamente.

Cuando termine la limpieza pirolítica, no interrumpa la electricidad en una hora.

En la siguiente tabla encontrará información sobre los tipos de alimentos que hemos probado y para los que hemos identificado sus valores de cocción en nuestros laboratorios. Los tiempos de cocción pueden variar en función de la tensión de red, la calidad, la cantidad y la temperatura del material a cocinar. Los platos que puede preparar con estos valores pueden no ser de su gusto. Puede ajustar diferentes valores por su cuenta para obtener varios sabores y resultados a su gusto realizando pruebas.

ADVERTENCIA: Debe precalentar el horno durante 7-10 minutos antes de introducir alimentos.

Alimentos	Función de cocción	Temperatura de cocción (°C)	Parrilla de cocción	Tiempo de cocción (mín.)
Pastel	Estático / Estático+ventilador	170-180	2-3	35-45
Pastel pequeño	Estático / Turbo+ventilador	170-180	2	25-30
Tarta	Estático / Estático+ventilador	180-200	2	35-45
Pastelería	Estático	180-190	2	20-25
Galletas	Estático	170-180	2	20-25
Tarta de manzana	Estático / Turbo+ventilador	180-190	1	50-70
Bizcocho	Estático	200/150 *	2	20-25
Pizza	Ventilador estático	180-200	3	20-30
Lasaña	Estático	180-200	2-3	25-40
Merengue	Estático	100	2	50
Pollo asado **	Parrilla+ventilador	200-220	3	25-35
Pescado a la parrilla **	Parrilla+ventilador	200-220	3	25-35
Bistec de ternera **	Parrilla+ventilador	Máx	4	15-20
Albóndigas a la parrilla **	Parrilla+ventilador	Máx	4	20-25

* No precalentar. Se recomienda que la primera mitad de la cocción sea a 200°C, mientras que la otra mitad se lleve a cabo a 150°C.

** Deberá dar la vuelta a los alimentos una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. No limpie las partes internas, el panel, las bandejas y otras partes del producto con herramientas sólidas como un cepillo de cerdas, lana de acero o un cuchillo. No utilice materiales abrasivos o detergentes.
3. Después de limpiar las partes internas del horno con un paño jabonoso, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.
4. Limpie las superficies de vidrio con productos de limpieza específicos para vidrio.
5. No limpie el horno con limpiadores a vapor.
6. No utilice nunca productos inflamables como ácidos, disolventes y gases durante la limpieza del producto.
7. Nunca friegue ninguna parte del producto en el aparato.
8. Utilice jabón neutro para la suciedad y las manchas.

Limpieza del interior del horno

- El interior de los hornos esmaltados se limpia mejor con el horno caliente.
- Después de su uso, el horno debe limpiarse siempre con un paño suave empapado en agua jabonosa. A continuación, vuelva a limpiar el horno con un paño húmedo y séquelo.
- Ocasionalmente, puede ser necesario utilizar un producto de limpieza líquido para limpiar el horno por completo.

Limpieza de las partes de cristal

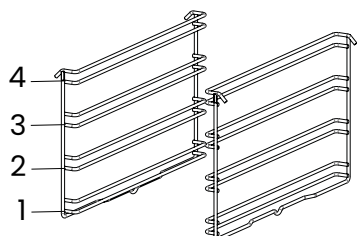
- Limpie regularmente los cristales del producto.
- Utilice limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de las piezas de cristal. A continuación, aclárelas y séquelas bien con un paño seco.

Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie regularmente las piezas de acero inoxidable del producto.
- Limpie estas piezas con un paño suave humedecido sólo en agua. A continuación, séquelas bien con un paño seco.
- No limpie las piezas de acero inoxidable si aún están calientes después de cocinar.
- No deje restos de vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o zumo de limón en el acero inoxidable durante mucho tiempo.

Limpieza de las partes pintadas (si las hubiese)

Las manchas de tomate, pasta de tomate, ketchup, limón, derivados del petróleo, leche, productos azucarados, bebidas azucaradas y café deben limpiarse inmediatamente con un paño humedecido con agua tibia. Si las manchas no se limpian y se dejan secar sobre las superficies en las que se encuentran, NO deben frotarse con utensilios punzantes (objetos afilados, estropajos de alambre de acero y plástico, esponjas de cocina que puedan dañar la superficie) ni con productos de limpieza con alto contenido en alcohol, quitamanchas, desengrasantes, productos químicos abrasivos para superficies. De lo contrario, puede producirse corrosión en las superficies recubiertas de polvo y provocar manchas. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por el uso de productos o métodos de limpieza causados por el uso de productos o métodos de limpieza inadecuados.

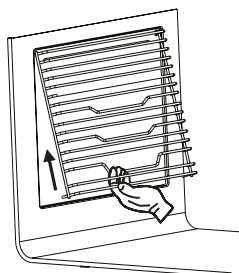


Posiciones de la rejilla

Es importante colocar correctamente la rejilla en el horno. No permita que la rejilla toque la pared trasera del horno. Las posiciones de las rejillas se muestran en la siguiente figura. Puede colocar una bandeja honda o estándar en los estantes metálicos inferior y superior.

Instalación y extracción de los estantes metálicos

Para retirar los estantes metálicos, presione los clips que se muestran con flechas en la figura, primero retire la parte inferior y superior de la posición de instalación. Para instalar los estantes metálicos, invierta el procedimiento para retirar los mismos.



Sustitución de la luz del horno

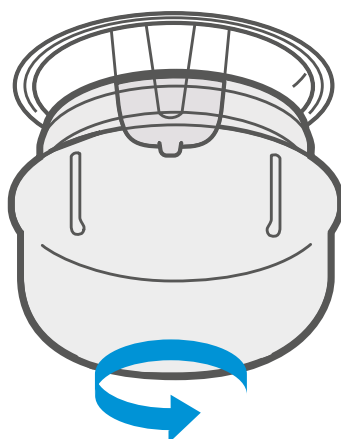
ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de desconectar la corriente del horno antes de cambiar la luz

Apague y desconecte la alimentación del horno. Asegúrese de que las piezas internas estén frías antes de tocarlas.

Retire la cubierta de la lámpara girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj (tenga en cuenta que puede estar algo rígida), sustituya la bombilla por una nueva del mismo tipo.

Inserte la nueva bombilla, que debe ser resistente a 300°C. Para la sustitución de las bombillas, póngase en contacto con su punto de asistencia técnica.

En caso de duda, pida ayuda a un electricista cualificado.



Puede resolver los problemas que puede encontrar con su producto al verificar los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	No hay suministro eléctrico.	Compruebe la alimentación eléctrica.
El horno se para durante la cocción.	El enchufe está desenchufado.	Vuelva a insertar el enchufe en la toma de corriente.
Se apaga durante la cocción.	Funcionamiento demasiado duradero. El ventilador no funciona. El horno no está instalado en un lugar con buena ventilación. Más de un enchufe en una toma de corriente.	Deje que el horno se enfríe después de ciclos de cocción largos. Escuche el sonido del ventilador de enfriamiento. Respete las distancias indicadas en el manual de instrucciones. Utilice sólo un enchufe para cada toma.
La superficie exterior del horno se calienta mucho durante el funcionamiento.	El horno no está instalado en un lugar con buena ventilación.	Asegúrese de respetar las distancias indicadas en el manual de instrucciones.
La puerta del horno no se abre correctamente.	Restos de alimentos atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpie a fondo el horno e intente abrir la puerta de nuevo.
La luz interna es tenue o no funciona.	Objeto extraño cubriendo la lámpara durante la cocción. La lámpara puede presentar algún defecto.	Limpie la superficie interna del horno y vuelva a comprobarla. Sustituya por una lámpara con las mismas características técnicas.
Descarga eléctrica al tocar el horno.	No hay una toma de tierra adecuada. Se utiliza una toma sin conexión a tierra.	Asegúrese de que la toma de corriente está correctamente conectada a tierra.

INFINITON

HORNO



HORNO P659AT

ean: 8445639001882

Antes de utilizar su nuevo producto Infiniton, lea atentamente este manual de usuario, a fin de aprender a usar de manera segura y eficiente las funciones que le ofrece este dispositivo.

Content	English
Safety instructions	30
Installation	35
Operation	42
Cooking with Infiniton	45
Maintenance & cleaning	46
Troubleshooting	48

An oven is essential in our kitchen and we are not just talking about the physical space in our home, but also in our recipe book. An oven encourages creativity, healthier and more varied eating.

If we learn to really use it, our dishes will be tasty and nutritious and we will stop eating the same old food. It will bring the family back together around the table and, hey, there are few things as nice as eating together as a family.

An Infiniton oven offers so many benefits and we have a wide and varied range to help you find the one that really fits your new lifestyle.

Fun and easy recipes

If you're passionate about cooking and you're a foodie, you're in luck. All you need is imagination and good ingredients to make cooking at home a real pleasure. Cooking should not be demanding, but flexible and fun, not hours and hours with an apron. No more of that. Our ovens offer freedom and that means extra-smooth results in half the time.

Infiniton technology is at the service of your palate and your taste for healthy and versatile cooking.

From appetizers to open your mouth, to first and second courses, homemade desserts and healthy snacks and why not, dinners in the best company.

Cooking in record time so that you can spend that time doing what you love. Everything tastes better in an Infiniton kitchen, that's why we put at your entire disposal our technology and design. And, of course, our wide range of ovens with different capacities and finishes. The ideal oven is waiting for you.

The key to moving to the good life is to embrace change. In essence, change makes life better and if health is in that equation the answer is always yes.

An oven allows you to plan your meals well, to always find something ready and available and, above all, to learn how to use the oven to cook your meals, above all, you learn to use ingredients that suit your lifestyle, needs and pocket. your wallet. An Infiniton oven means savings, no food waste.

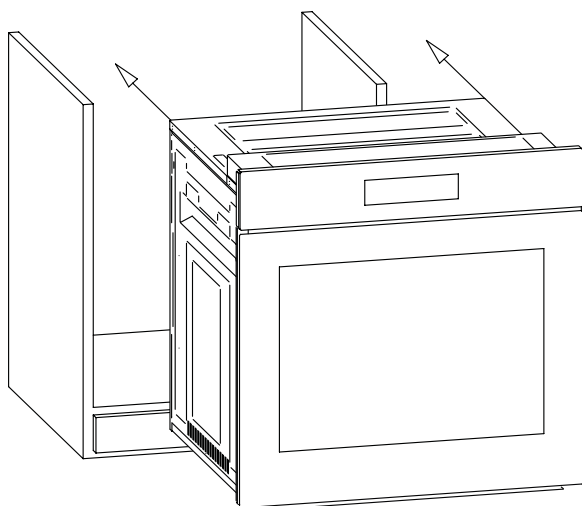
Cooking should not be an obligation, it should be something that motivates us to eat better and lead a healthy lifestyle. Join the Infiniton challenge.

Please read the contents of each section in the instruction manual for detailed instructions on how to operate your new Infiniton oven correctly.

Before starting the installation, you must switch off the power supply.

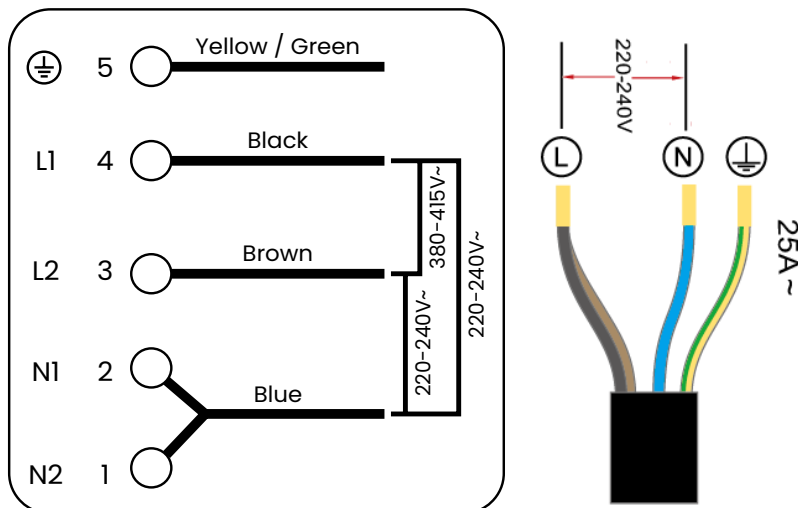
1. Select a good location

Refer to the installation section of the user manual.



2. Make the electrical connection

Refer to the electrical connections section in the user manual.

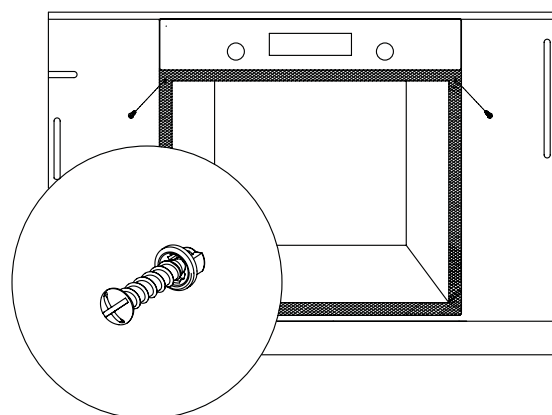


3. Avoid placing the oven next to the fridge/freezer.

This is a frequently asked question. Infiniton advises against it, as the refrigerator always works properly when there is no heat source nearby. If you can't avoid this for reasons of space, don't worry: **heat transfer can be minimised by using an insulating plate or by keeping a minimum distance of 30 cm.**

4. Screw the oven to the recess

Once the electrical connections have been made connections have been made, the oven can now be screwed into the recess to secure it. to fix it in place.



5. Commissioning

We strongly recommend heating the oven for one hour at maximum temperature. Before doing so, remove all accessories from inside the oven, except for the trays. Clean the smooth surfaces inside with a soft, damp cloth before heating the oven. Ventilate the kitchen during the oven start-up process.

General security

For your safety and to ensure correct use, before installing and using the device for the first time, please read this user manual carefully, including its tips and warnings. To avoid unnecessary errors and accidents, it is important to ensure that all persons using the device are thoroughly familiar with its operation and safety features. Keep these instructions and ensure that they remain with the device if it is moved or sold, so that all those who use it throughout its lifetime are adequately informed about the use and safety of the device.

For the safety of life and property, observe the precautions in these user instructions, as the manufacturer is not liable for damage caused by omission.

Safety of children and vulnerable persons

- 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 up to 8 years of age can charge and discharge this appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are 8 years of age or older and supervised.
- Keep all containers away from children. There is a risk of suffocation.
- If you are discarding the appliance, pull the plug out of the socket, cut the power cord (as close to the appliance as possible) and remove the door to prevent children from getting an electric shock if it falls or closes.

Electrical connections

- Make sure that the power cord is not trapped by the appliance, as this could damage it.
- Connect the appliance to a grounded socket outlet protected by a fuse that complies with the values in the "Technical specifications" table.
- The installation of the earth connection must be carried out by a qualified electrician.
- Ensure that the machine is installed in accordance with local regulations.
- Water and electrical connections must be carried out by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions and local safety regulations..

 **WARNING!** Do not use multiple plugs or extension cords.

 **WARNING!** The product must not have an external switching device, such as a timer or connected to a circuit that switches on and off regularly.

 **WARNING!** Do not disconnect the plug from the socket outlet if flammable gases are nearby.

 **WARNING!** Never pull out the plug with wet hands.

 **WARNING!** Always pull the plug, not the cable.

 **WARNING!** Always unplug the product when not in use.

If you have an active implanted medical device (e.g. pacemaker or defibrillator), check with your doctor that it complies with EC Council Directive 90/385/EEC of 20 June 1990 as well as EN 45502-2-1 and EN 45502-2-2 and that it has been selected, implanted and programmed in accordance with VDE-AR-E 2750-10.

If these requirements are met and both non-metallic cookware and containers with non-metallic handles are used, the use of this hotplate is harmless under normal conditions of use.

⚠ WARNING! Risk of electric shock

Disconnect the mains power supply before installing the hob. Failure to do so may result in death or electric shock. The electrical installation must be carried out by professional and qualified personnel.

- If the mains connection cable of this appliance is damaged, it must be replaced with a special connection cable which can be purchased either from the Service Centre or directly from the manufacturer.
- Do not cook on a cracked or broken cooktop. If the surface of the hob is broken or cracked, immediately switch off the appliance at the mains (wall switch) and contact a qualified technician.
- Failure to comply with this advice may result in electric shock or death.
- Installation and repair must always be carried out by the "AUTHORISED SERVICE". The manufacturer is not responsible for operations carried out by unauthorised persons.
- Read this instruction manual carefully. This is the only way to use the product safely and correctly.
- The oven must be used in accordance with the operating instructions.
- Accessible parts may become hot during use. Keep children away.
- WARNING: Fire hazard – do not place objects on the cooking surfaces.
- WARNING: The product becomes hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven.
- The setting conditions of this product are specified on the label (or on the rating plate).
- Accessible parts may be hot when the grill is in use. Keep small children away.
- WARNING: This product is designed for cooking. It must not be used for other purposes, such as heating.
- Do not use steam cleaners to clean the product.
- Make sure that the oven door is completely closed after putting food inside.
- NEVER try to put out the fire with water. Only turn off the product circuit and then cover the flame with a fire blanket or fire blanket.
- Avoid touching hot elements.
- CAUTION: Ensure that the cooking process is always supervised.
- This product may 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 product in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the product. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without adult supervision.
- This product is intended for household use only.
- To avoid overheating, the product must not be installed behind a decorative cover.
- Turn off the product before removing the guards.
- After cleaning, install the guards according to the instructions.
- The cable fixing point must be protected.
- Do not cook food directly on the tray/grid. Place the food on the appropriate utensils before placing it in the oven.

- Keep the product and its power cord out of the reach of children under 8 years of age.
- Place curtains, tulle, paper or any flammable (flammable) materials away from the product before starting to use it.
- Do not place flammable materials on or inside the product.
- Keep ventilation channels open.
- The product is not suitable for use with an external timer or separate remote control system.
- Do not heat closed cans or glass jars. The pressure may cause the jars to explode.
- The oven handle is not a towel hanger. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
- Do not place baking trays, plates or aluminium foil directly on the oven base. Accumulated heat may damage the oven base.
- When placing or removing food from the oven, etc., always wear heat-resistant gloves.
- Do not use the product under medication and/or under the influence of alcohol, which may impair your judgement.
- Be careful when using alcohol on food.
- Alcohol evaporates at high temperatures and may ignite and cause fire if it comes into contact with hot surfaces.
- After each use, check that the product is switched off.
- If the product is defective or visibly damaged, do not use the appliance.
- Do not touch the plug with wet hands. Do not pull on the cable to disconnect it, always hold the plug.
- Do not use the product with the front door glass removed or broken.
- Place the baking paper together with the food in the preheated oven by placing it inside a tray or on an oven accessory (tray, wire rack, etc.).
- wire rack, etc.).
- Do not place objects on the product that can be reached by children.
- It is important to place the rack and tray correctly on the wire shelves and/or to place the tray correctly on the shelf. Place
- the rack or tray between two rails and make sure it is balanced before placing food on it.
- Against the risk of touching the oven heating elements, remove the excess parts of the baking paper hanging from the accessory or tray.
- Never use it at oven temperatures higher than the maximum use temperature indicated on the baking paper. Do not place the baking paper on the oven base.
- Do not place the baking paper on the oven base. To avoid the risk of touching the hot parts and burners of the oven, remove excess baking paper hanging from the accessory or pan.
- When the door is open, do not place heavy objects on the door or allow children to sit on the door. It may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass, as the scratches that may occur on the glass surface of the door may cause the glass to break.
- The oven must not be operated by the user alone.
- During use, the internal and external surfaces of the oven become hot. When opening the oven door, stand back to prevent hot steam from escaping from inside the oven.
- There is a risk of burns.
- Do not place heavy objects when the oven door is open, as there is a risk of tipping over.
- The user must not release the heating element during cleaning. It may cause an electric shock.

** WARNING! Risk of injury**

Pans can suddenly jump upwards due to the presence of liquid between the base of the pan and the cooking zone.

Always keep the cooking zone and the base of the pan dry.

Never place frozen containers on the cooking zone.

When cooking in a bain-marie, the glass and the cooking vessel may shatter due to overheating.

The bain-marie container must not directly touch the base of the pan containing water.

Use only heat-resistant cooking vessels.

An appliance with a broken or torn surface can cause injuries and cuts.

Do not use the appliance if it has a broken or torn surface.

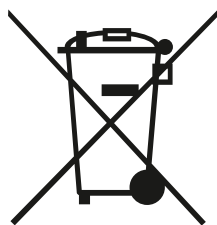
** WARNING! Risk of suffocation**

- Children can put the packaging material over their heads or get caught in it and suffocate.
- Keep the packaging material out of the reach of children.
- Do not allow children to play with the packaging.
- If children find small parts, they may inhale or swallow them and suffocate.
- Keep small parts out of the reach of children.
- Do not allow children to play with small parts.
-
- Intended use
- This product is intended for household use. Commercial use of the product is not permitted.
- This product may only be used for cooking. It must not be used for other purposes, such as heating a room.
- This product must not be used to heat dishes under the grill, to dry clothes or towels by hanging them from the handle or for heating.
- The manufacturer assumes no responsibility for damage due to misuse or mishandling.
- The oven part can be used for defrosting, grilling, frying and roasting food.
- The service life of the product you have purchased is 10 years. This is the period during which the manufacturer supplies the spare parts necessary for the operation of this product as defined.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual.
- Any other repairs must be carried out by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the surface.
- Do not use scouring pads or other abrasive cleaning agents to clean the hob as they may scratch the hob surface.
- This appliance is intended for use in domestic and similar applications such as: -staff cooking areas in shops, offices and other work environments; -cottages; -by customers in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
-
- Translated with www.DeepL.com/Translator (free version)

Service

- Any electrical work required to service the appliance must be carried out by a qualified electrician or competent person.
- This product must be serviced by an authorised Service Centre, and only original spare parts must be used.



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product must not be treated as household waste. Instead, it must be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of 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.

For more detailed information about recycling of this product, please contact your local authorities, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packing materials

Materials with the symbol  are recyclable. Dispose of the packaging in a suitable collection container for recycling.

Disposal of the device

1. Disconnect the plug from the socket.
2. Cut the power cord and discard it.

! WARNING!



Electric shock hazard

Disconnect the mains power supply before installing the dishwasher. Failure to do so may result in death or electric shock. The electrical and plumbing installation must be carried out by professional and qualified personnel.

On connection to the power grid

For reasons of personal security:

- Do not use an extension cord or adapter plug with this product.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the grounding wire from the power cord.

Electrical requirements

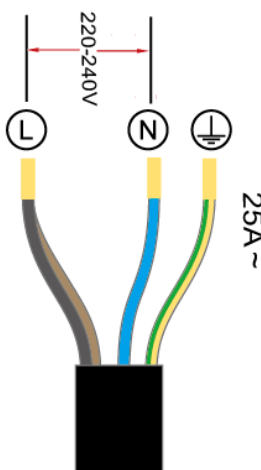
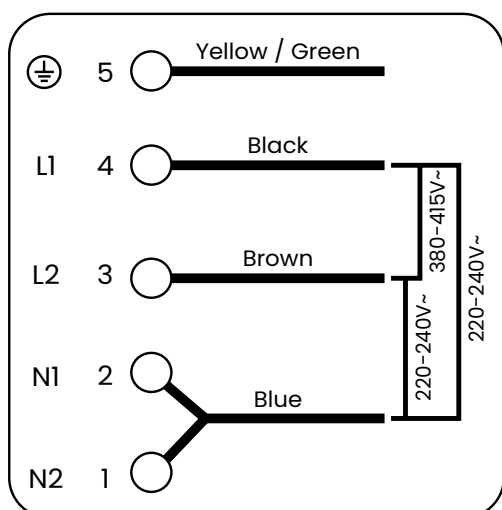
Refer to the specification label for voltage rating and connect the board to the appropriate power supply.

! Precautions

1. The hob must be installed by qualified personnel or technicians. Please never carry out the operation yourself if you are not sure.
2. The hob must not be installed directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or tumble dryer, as moisture may damage the electronics of the hob.
3. The materials surrounding the cooking zone must ensure optimum heat radiation to improve reliability.
4. The wall and worktop must be able to withstand high temperatures.
5. A steam cleaner must not be used.

Electrical connection

- Make sure that the voltage and frequency of the current correspond to those on the specification label.
- Only connect the plug to a properly grounded outlet.
- If the socket to which the product is to be connected is not suitable for the plug, replace the plug, rather than using an adapter or similar, as this may cause overheating and burns.
- The power cord must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature does not exceed 75°C at any point.



The picture on the left shows how the electrical connection is to be made using two types of connection:

- Single-phase
- Three-phase

If the cable is damaged, it must be replaced immediately.

If the appliance is connected directly to the mains, a single-pole circuit breaker with an opening of at least 3 mm between the contacts must be installed.

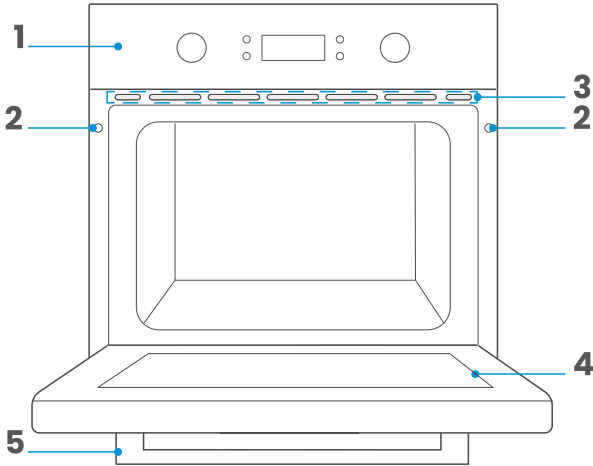
The cable must not be bent or compressed.

Features

Product dimensions	595*595*575
Net / Gross weight	39Kg / 43Kg
Oven capacity (L)	70L (65L útiles)
Energy class	A
Supply voltage	220-240V / 50-60Hz
Heat source	Eléctrico
MAX oven power	3200W
Functions	9

Product parts

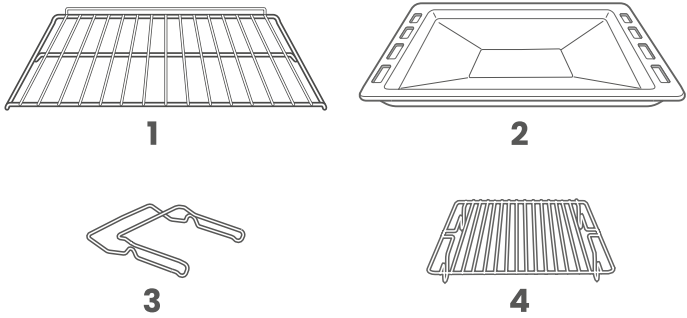
1	Control panel
2	Fixing holes
3	Ventilation grille
4	Glass door
5	Handle



Accesories

(Some accessories may not be available on your purchased model.)

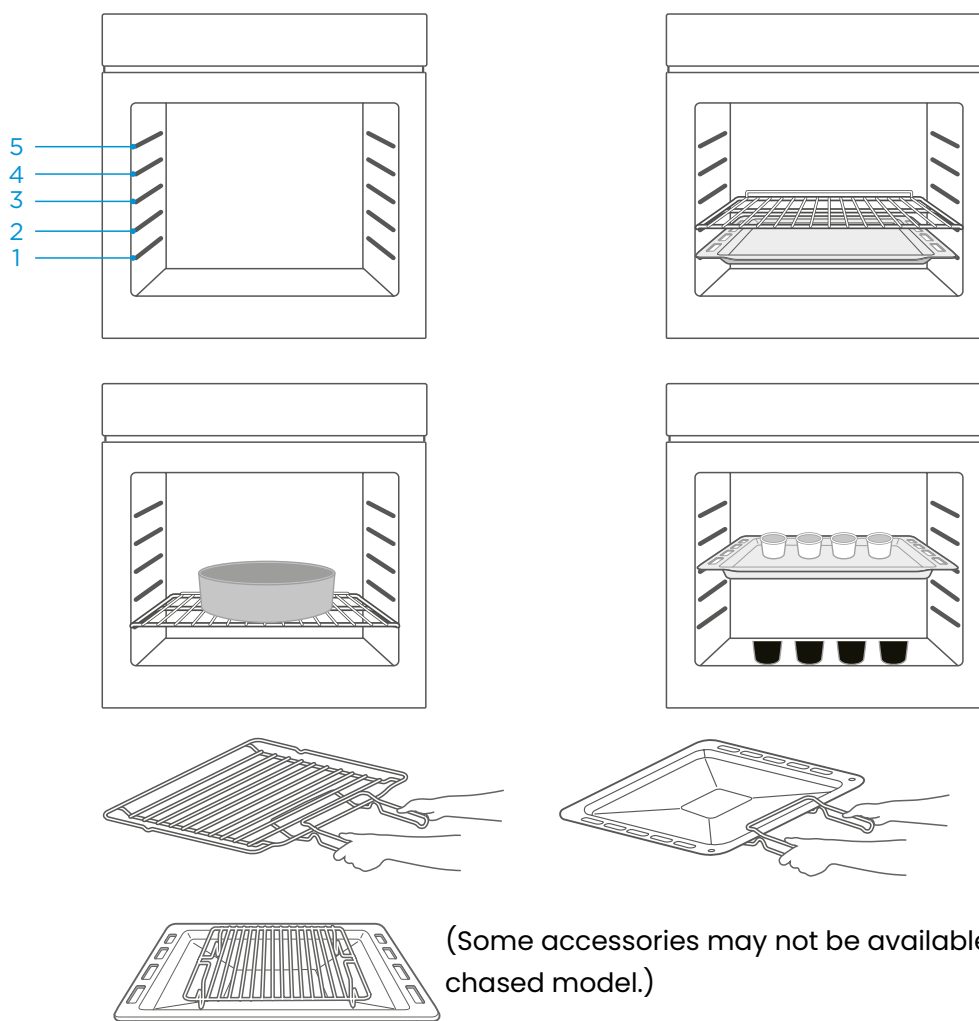
1	Grill
2	Baking tray
3	Metal grip (on some models only)
4	Small grill (some models only)



Use of the accessories

(Some accessories may not be available on your purchased model.)

For the oven to operate properly, the broiler and baking sheet should only be placed between the first and fifth levels. When used together, place the baking sheet under the broiler.



Leave at least 1 cm of space between the fan cover and the accessories.

The accessories may become deformed in the heat. After cooling, they will return to their original appearance and function.

Technical specifications and accessories may be changed without prior notice to improve product quality.

The values provided with the device or accompanying documents are measurements made by laboratories in accordance with the relevant standards. These values may vary according to use and environmental conditions.

The figures in this guide are schematic and may not exactly match the product.

PRODUCT INSTALLATION

If not, call an electrician and plumber to carry out the necessary repairs.

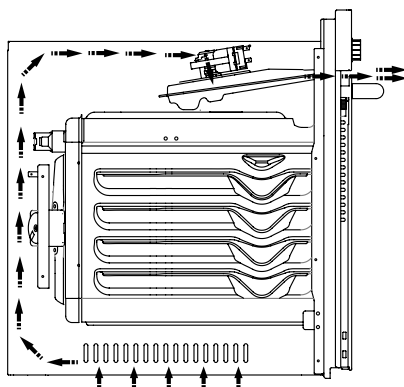
The manufacturer will not be liable for damage caused by unauthorised use and the warranty will be void.

WARNING: It is the customer's responsibility to prepare the place where the product is to be installed, as well as the power supply.

WARNING: Local electrical regulations must be observed during installation of the appliance.

WARNING: Check the product for damage before installation. Do not install the product if it is damaged. Damaged products pose a risk to your safety.

Important installation instructions



The cooling fan is responsible for extracting the residual steam to prevent overheating of the external surfaces during operation of the oven. This is necessary for better cooking and product performance. The fan will continue to run after cooking is finished. The fan will stop automatically when the cooling process is finished.

The fan will stop automatically when the cooling process is finished. For proper operation you should always leave sufficient space behind the place where you place the product. This space must not be ignored, as it is necessary for the operation of the product's ventilation system. ventilation system of the product.

Place it in the right place

The product is designed to be mounted on conventional kitchen surfaces.

Always leave a safe distance between the product and the kitchen walls or furniture.

Refer to the illustration on the next page for the appropriate distances (values are in mm).

The surfaces used, synthetic foils and adhesives must be heat-resistant (minimum 100 °C).

Kitchen units must be level and secured with the product.

If there is a drawer under the oven, place a rack between them.

WARNING: Do not place the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the The heat emitted by the product increases the energy consumption of refrigeration appliances.

WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the product.

Installation and assembly of a 60 cm built-in oven.

You must choose the installation location of the product before starting the installation.

Do not install the product in places with strong draughts.

At least two people are required to move the product.

To avoid damage to the floor, do not drag the product.

Remove all transport materials from the inside and outside of the appliance.

Remove all materials from the product.

Under-counter installation

The oven cabinet must have the dimensions shown in figure 2.

In order to provide the necessary ventilation necessary ventilation, a space must be left at the back of the cabinet, as shown in the figure.

After installation, the space between the top and bottom of the worktop is indicated in figure 5 with "A". It is for ventilation ventilation and should not cover them.

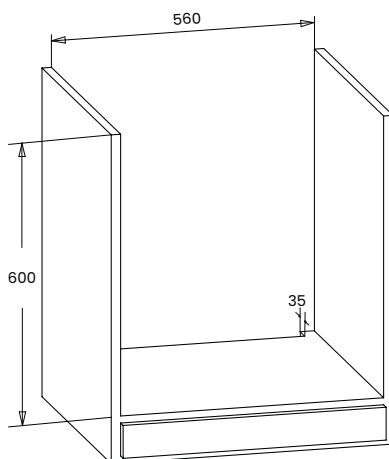
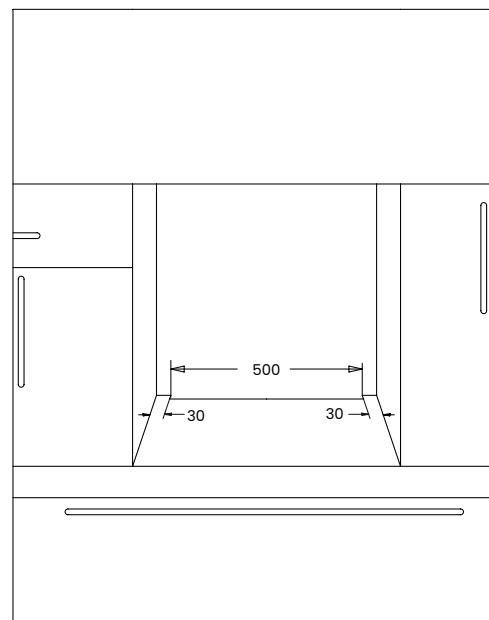


Figura 2



After assembly, the space between the top and bottom of the worktop is indicated in figure 5 with "A". This is for ventilation and must not be covered.

Installation requirements

The dimensions of the product are shown in figure 3. The surface of the cabinet and of the mounting material must have a minimum temperature resistance of 100°C.

The installation cabinet must be fixed.

The surface must be flat to prevent the product from tilting.

The base of the cabinet must be strong enough to withstand a load of 60 kg.

Positioning and fixing the oven

Place the oven in the cabinet with the help of two or more people.

Make sure that the oven frame and the front edge of the cabinet are evenly matched.

The power cable must not be under the oven, pinched between the oven and the cabinet or bent.

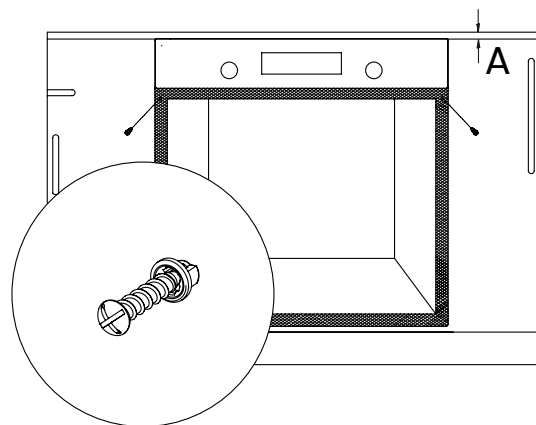
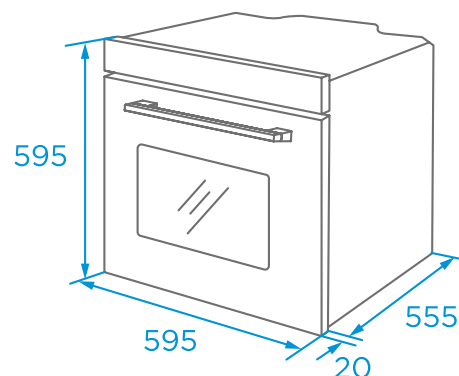


Figura 5



Secure the oven to the cabinet using the screws supplied with the product.

The screws should be positioned as shown in figure 5, passing them through the plastics attached to the frame of the product. Do not overtighten the screws. Otherwise, the screw cavities may wear out.

Check that the oven does not move after assembly. If the furnace is not assembled according to the instructions, there is a risk of the furnace tilting during operation.

Electrical connection

The place of installation of the product must have a suitable electrical installation.

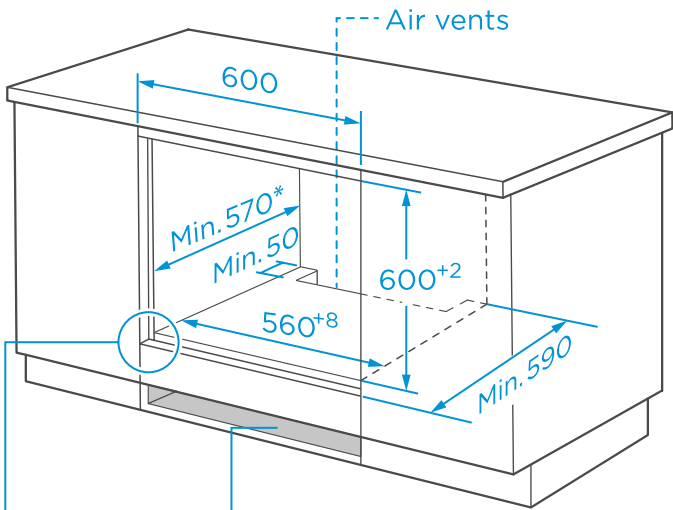
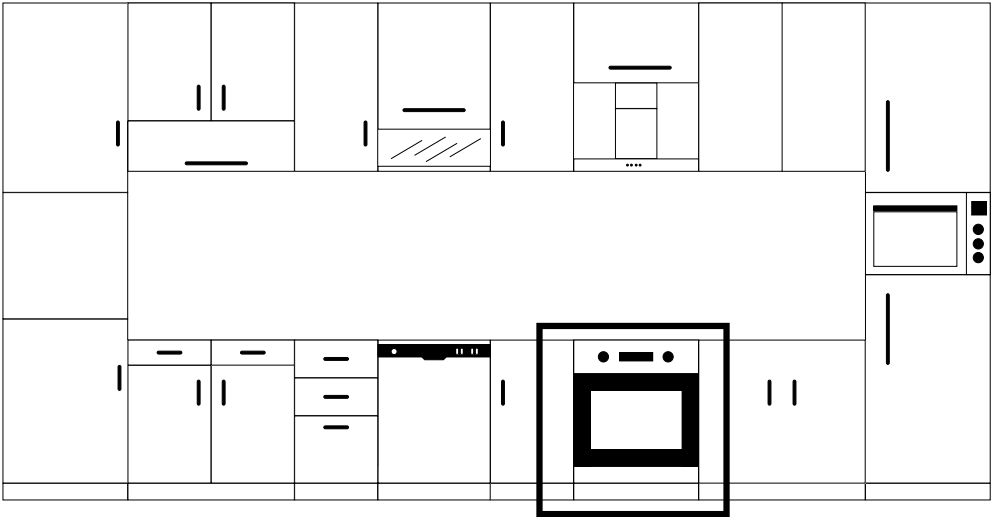
The mains voltage must be compatible with the values indicated on the rating plate of the product.

The product must be connected in accordance with local and national electrical regulations.

Before starting the installation, disconnect the power supply.

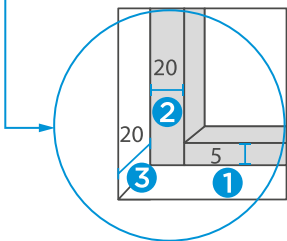
Do not connect the product to the mains until the installation has been completed.

Horizontal installation

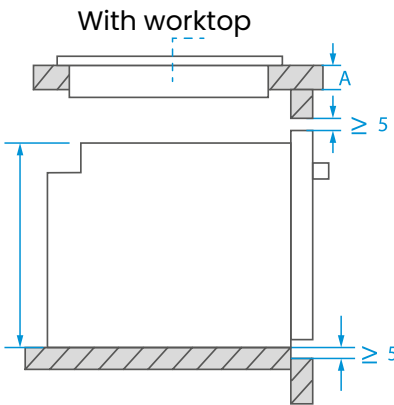
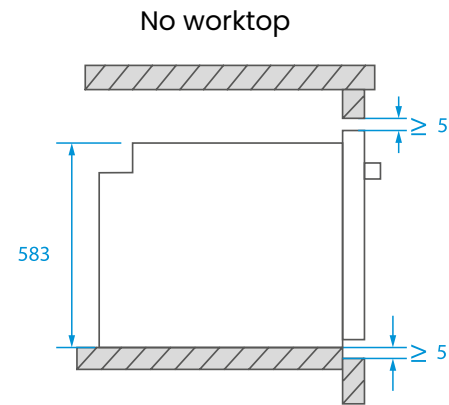


Min area: 250 mm²

Figura 2



- 1. Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
- 2. Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
- 3. Reserve 20 mm thickness for the door panel.



Type of worktop	Surface A
Induction	37mm
Full induction surface	47mm
Gas hob	30mm
Electric cooktop	27mm

- 1. The thickness of the cabinet plate must be 20 mm.
- 2. If the socket outlet is installed at the rear of the appliance, the depth of the cabinet opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
- 3. The dimensions in the pictures are in mm.

Vertical installation

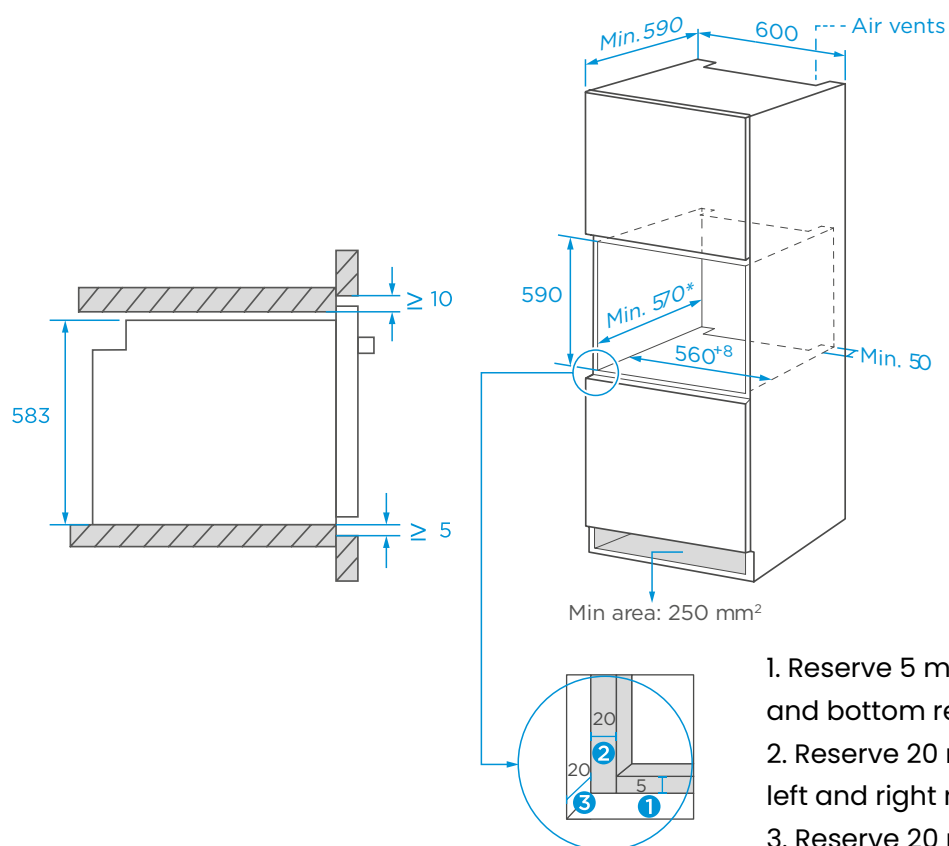
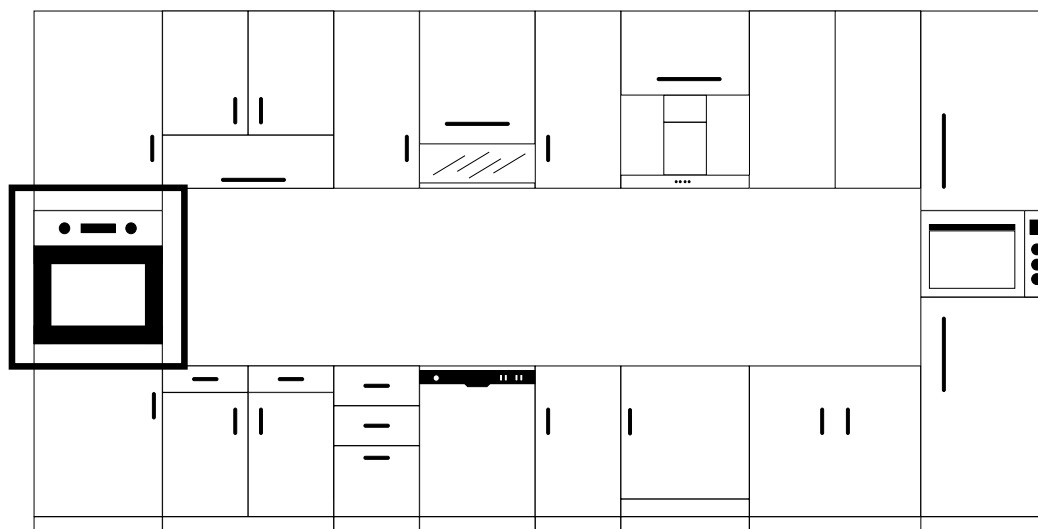


Figura 4

1. Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
2. Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
3. Reserve 20 mm thickness for the door panel.

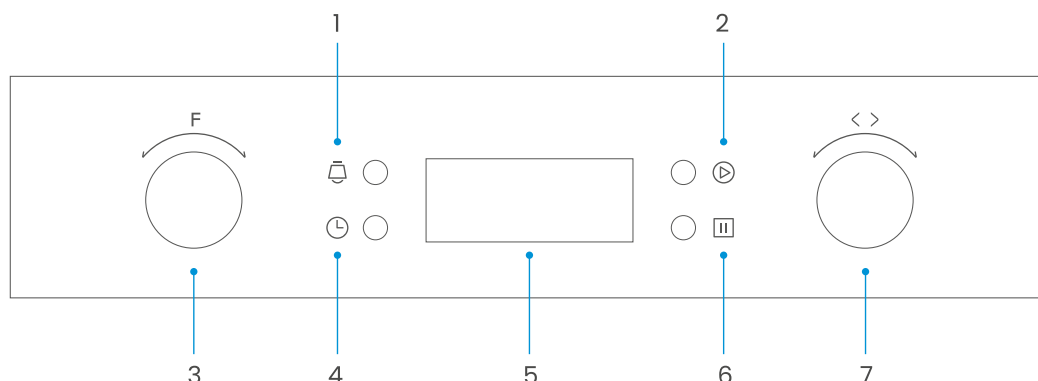
1. The thickness of the cabinet plate must be 20 mm.
2. If the socket outlet is installed at the rear of the appliance, the depth of the cabinet opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the pictures are in mm.

Control panel

The control panel shown below is for guidance only.

Please note what the control panel looks like on your device.

1	Reminder
2	Start
3	K1
4	Time setting
5	Display
6	Stop
7	K2



Lamp

The control panel shown below is for guidance only.

Please note what the control panel looks like on your device.



Defrost

Air circulation at room temperature allows for faster thawing of frozen foods (without using heat).



Double grill with fan

The upper heating element and radiant heating element are fan-operated.



Single grill

The inner grill element turns on and off to maintain temperature. It can be used for grilling a small number of foods.



Convention+fan

The combination of fan and lower heating element provides a more uniform heat input. This function is suitable for baking large pieces of meat.



Conventional

The upper and lower heating elements work together to provide convection cooking.

Pyrolytic

When the function is in pyrolytic mode, the LED shows "PyR". The default temperature is 450°C. The timer can be set to 1:30 or 2:00 hours.



ECO

Allows energy-saving cooking. Cook selected foods gently, with heat coming from the top and bottom.

Before first use

The oven must not be put into operation until it has been properly installed.

To prevent fires, remove all shipping protection materials and make sure that the oven is free of packaging and accessory debris (e.g. foam, cardboard, grill pan, grill grate, etc.).

Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.

Open kitchen windows and exhaust hoods to maintain good ventilation.

Keep children and pets out of the kitchen and close doors to adjoining rooms.

After switching on the power, activate the oven mode, time and temperature in the table below to eliminate odors in the cavity.

After the first use, open the oven door at a slight angle and wait for cooling to complete.

Function	Temperature	Duration
	250°C	0.5 - 1H

Setting the clock

When the furnace is first connected to the mains and switched on, it is necessary to set the clock.

Press the "Clock" key, and the hour digit will flash.

Turn the "K2" knob to set the time.

Press the "Clock" key, and the minute digit flashes.

Turn the "K2" knob to set the minute digit.

Press the "Clock" key to finish setting the clock.

Note:

The clock is 24 hours.

Before using the furnace, complete the clock setting.

During the clock setting process, you can press the "Pause" key to cancel the current clock setting.

If you need to reset the clock, follow the steps in "Setting the clock" in standby mode.

Function setting

In standby or reminder status, turn the "K1" knob to select the function.

Turn the "K2" knob to set the temperature.

Press the "Play" button to start cooking.

If step 2 is skipped, press the "Play" key to start cooking. The default time is 9 hours and the display shows the default temperature.

Note:

During cooking, the time can be adjusted by turning the "K1" knob. After setting the time, press the "Play" button for 3 seconds to confirm.

During baking, the temperature can be adjusted by turning the "K2" knob. After setting the temperature, press the "Play" key for 3 seconds to confirm.

Lamp function

By switching the light on, the cooking situation of the food can be better observed. If you need to switch the light on or off, follow the steps below:

Turn the knob "K1" to select "Lamp".

Press the "Play" key to confirm.

Reminder function

This function will help you to remember to start cooking at a certain time. The reminder can only be set when the oven is in standby mode and the clock is set.

Press the "Reminder" key and the hour digit will flash.

Turn the knob "K2" to set the hour digit.

Press the "Reminder" key and the minute digit will flash.

Turn the "K2" knob to adjust the minute digit.

Press the "Play" key to complete the setting, and the "Reminder" icon will be always on, and the count-down will start. When the countdown is finished, the alarm will sound and the "Reminder" icon will turn off.

Note:

You can cancel the reminder by pressing the "Pause" key during setting.

After setting the reminder, press the "Pause" key twice to cancel the reminder.

Information function

During the cooking process, if the clock is set, press the "Clock" key to check the current time; If the reminder function is set, press the "Reminder" key to check the reminder time.

During the reminder function, if the clock is set, press the "Clock" key to check the current time.

Start / Pause / Cancel

If the cooking time has been set, press the "Play" key to start cooking. If cooking is paused, press the "Play" key to continue cooking.

During cooking, press the "Pause" key once to interrupt cooking. Press the "Pause" key twice to cancel cooking.

Energy saving function

In standby or reminder mode, press the "Play" key for 3 seconds to turn off the LED display and enter the power saving mode.

In standby mode, if no operation is performed within 10 minutes, the LED display will turn off and enter power saving mode.

In power saving mode, press any key or turn the knob to turn off the power saving mode.

Child lock

Activate the child lock: Press the "Play" and "Pause" keys for 3 seconds at the same time, a beep will be heard and the "Child Lock" icon will light up, indicating that the child lock has been activated.

Deactivate the child lock: Press the "Play" and "Pause" keys for 3 seconds at the same time, and a beep will be heard, indicating that the child lock has been deactivated.

Pyrolytic function

This function allows the oven cavity to be thoroughly cleaned.

Turn the knob "K1" to select the pyrolytic function. PyR" appears on the display.

Press the "Play" button to confirm, and the default operating time will be 2 hours.

Turn the "K1" knob to set the operating time. The time can be set to 1:30 or 2:00 hours.

If the oven door is not closed, the start button cannot be pressed and the LED will display "door", "PYR".

If the core temperature of the oven is above 320°C, it will not be possible to press the start button. The LED will show "COOL" and "PYR". When the furnace core temperature is below 200°C, press the cancel button once, it will pause; press again, it will return to the standby status. If the temperature is above 200°C, press the cancel button once and it will return directly to the standby state.

Open the door when the oven is running, the LED will show "door" and an alarm will sound continuously until the door is closed or press the cancel button.

Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure the oven is empty. Do not leave anything inside (e.g. pans, baking tray, drip tray, sliding rack, etc.), as this could seriously damage them.

When the pyrolytic cleaning is finished, do not turn off the electricity for one hour.

In the table below you will find information on the types of food that we have tested and for which we have identified their cooking values in our laboratories. The cooking times may vary depending on the mains voltage, quality, quantity and temperature of the material to be cooked. The dishes you can prepare with these values may not be to your taste. You can adjust different values on your own to obtain various flavours and results to your liking by performing testing.

WARNING: You must preheat the oven for 7-10 minutes before introducing food.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static+fan	170-180	2-3	35-45
Small cake	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Static	170-180	2	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	1	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Meringue	Static	100	2	50
Grilled chicken **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Grilled fish **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Calf steak **	Grill+fan	Max	4	15-20
Grilled meatball **	Grill+fan	Max	4	20-25

* Do not preheat. It is recommended that the first half of the cooking time should be at 200°C, while the other half should be at 150°C.

** The food should be turned after half of the cooking time has elapsed.

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. No limpie las partes internas, el panel, las bandejas y otras partes del producto con herramientas sólidas como un cepillo de cerdas, lana de acero o un cuchillo. No utilice materiales abrasivos o detergentes.
3. Después de limpiar las partes internas del horno con un paño jabonoso, enjuáguelo y luego séquelo bien con un paño suave.
4. Limpie las superficies de vidrio con productos de limpieza específicos para vidrio.
5. No limpie el horno con limpiadores a vapor.
6. No utilice nunca productos inflamables como ácidos, disolventes y gases durante la limpieza del producto.
7. Nunca friegue ninguna parte del producto en el aparato.
8. Utilice jabón neutro para la suciedad y las manchas.

Cleaning the inside of the oven

The interior of enamelled ovens is best cleaned when the oven is hot.

After use, the oven should always be cleaned with a soft cloth soaked in soapy water. Then wipe the oven again with a damp cloth and dry it.

Occasionally, it may be necessary to use a liquid cleaning agent to clean the oven completely.

Cleaning the glass parts

Clean the glass parts of the product regularly.

Use glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning stainless steel parts (if any)

Regularly clean the stainless steel parts of the product.

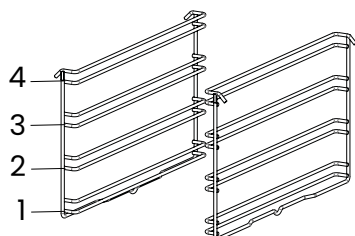
Clean these parts with a soft cloth dampened with water only. Then dry them thoroughly with a dry cloth.

Do not clean the stainless steel parts if they are still hot after cooking.

Do not leave traces of vinegar, coffee, milk, salt, water, tomato juice or lemon juice on the stainless steel for a long time.

Cleaning of painted parts (if any)

Stains from tomato, tomato paste, ketchup, lemon, petroleum products, milk, sweetened products, sweetened drinks and coffee should be wiped off immediately with a cloth dampened with lukewarm water. If the stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces on which they are located, they must NOT be rubbed with sharp utensils (sharp objects, steel wire and plastic scouring pads, kitchen sponges that can damage the surface) or with cleaning products with a high alcohol content, stain removers, degreasers, abrasive surface chemicals. Otherwise, corrosion may occur on powder-coated surfaces and cause staining. The manufacturer is not liable for damage caused by the use of unsuitable cleaning agents or methods.

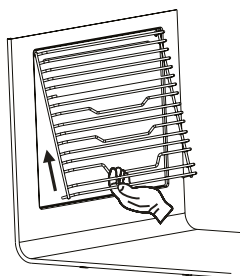


Rack positions

It is important to position the rack correctly in the oven. Do not allow the rack to touch the rear wall of the oven. The positions of the racks are shown in the figure below. You can place a deep or standard tray on the lower and upper metal shelves.

Installation and removal of the metal shelves

To remove the metal shelves, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the bottom and top from the installation position. To install the metal shelves, reverse the procedure to remove the metal shelves.



Replacing the oven light

WARNING: To avoid electric shock, be sure to disconnect power to the oven before replacing the light.

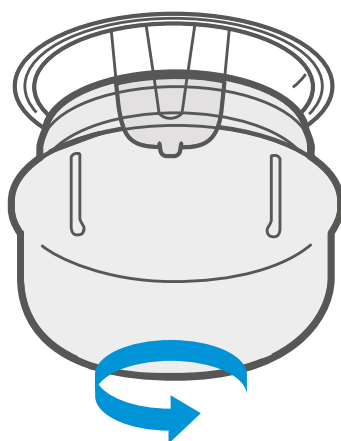
First disconnect power to the product and make sure the product is cool.

Turn off and disconnect the power supply to the furnace. Make sure that the internal parts are cool before touching them.

Remove the lamp cover by turning it counterclockwise (note that it may be somewhat stiff), replace the bulb with a new one of the same type.

Insert the new bulb, which must be resistant to 300°C. For bulb replacement, please contact your service center.

If in doubt, ask a qualified electrician for assistance.



You can solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling for service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not work.	No power supply.	Check the power supply.
The oven stops during cooking.	The plug is unplugged.	Reinsert the plug back into the socket.
It switches off during cooking.	Operation too long. The fan does not work. The oven is not installed in a place with good ventilation. More than one plug in one socket.	Allow the oven to cool down after long cooking cycles. Listen for the sound of the cooling fan. Observe the distances indicated in the instruction manual. Use only one plug for each socket.
The outer surface of the oven becomes very hot during operation.	The oven is not installed in a place with good ventilation.	Be sure to respect the distances indicated in the instruction manual.
The oven door does not open properly.	Remains of food stuck between door and internal cavity.	Clean the oven thoroughly and try to open the door again.
The internal light is dim or does not work.	Foreign object covering the lamp during cooking. The lamp may be defective.	Clean the internal surface of the oven and check it again. Replace with a lamp with the same technical characteristics.
Electric shock when touching the oven.	No proper earth connection. An ungrounded socket is used.	Make sure that the socket is correctly earthed.

INFINITON

FORNO



HORNO P659AT

ean: 8445639001882

Antes de utilizar o seu novo produto Infiniton, leia atentamente este manual do utilizador para aprender a utilizar com segurança e eficiência as funcionalidades oferecidas por este dispositivo.

Instruções de segurança	53
Instalação	58
Como utilizar	65
Cozinhando com Infiniton	68
Manutenção e limpeza	69
Solução de problemas	71

Um forno é essencial na nossa cozinha e não estamos a falar apenas do espaço físico da nossa casa, mas também do nosso livro de receitas. Um forno encoraja a criatividade, uma alimentação mais saudável e mais variada.

Se aprendermos a utilizá-lo realmente, os nossos pratos serão saborosos e nutritivos e deixaremos de comer a mesma comida antiga. Reunirá de novo a família à volta da mesa e, ei, há poucas coisas tão agradáveis como comer juntos como uma família.

Um forno Infiniton oferece tantos benefícios e temos uma vasta e variada gama para o ajudar a encontrar aquele que realmente se adapta ao seu novo estilo de vida.

Receitas divertidas e fáceis

Se é apaixonado por cozinhar e é um apreciador de comida, está com sorte. Tudo o que precisa é imaginação e bons ingredientes para tornar a cozinha em casa um verdadeiro prazer. Cozinhar não deve ser exigente, mas flexível e divertido, não horas e horas com um avental. Chega disso. Os nossos fornos oferecem

liberdade e isso significa resultados extra-suaves em metade do tempo.

A tecnologia Infiniton está ao serviço do seu paladar e do seu gosto por uma cozinha saudável e versátil.

Desde aperitivos para abrir a boca, ao primeiro e segundo pratos, sobremesas caseiras e snacks saudáveis e porque não, jantares na melhor companhia.

Cozinhar em tempo recorde para que possa passar esse tempo a fazer o que gosta.

Tudo sabe melhor numa cozinha Infiniton, é por isso que colocamos à sua inteira disposição os nossos tecnologia e design. E, claro, a nossa vasta gama de fornos com diferentes capacidades e acabamentos. O forno ideal está à sua espera.

A chave para se passar para a boa vida é abraçar a mudança. Em essência, a mudança torna a vida melhor e se a saúde está nessa equação, a resposta é sempre sim.

Um forno permite-lhe planear bem as suas refeições, encontrar sempre algo pronto e disponível e, acima de tudo, aprender a utilizar o forno para cozinhar as suas refeições, acima de tudo, aprende a usar ingredientes que se adaptam ao seu estilo de vida, necessidades e bolso.

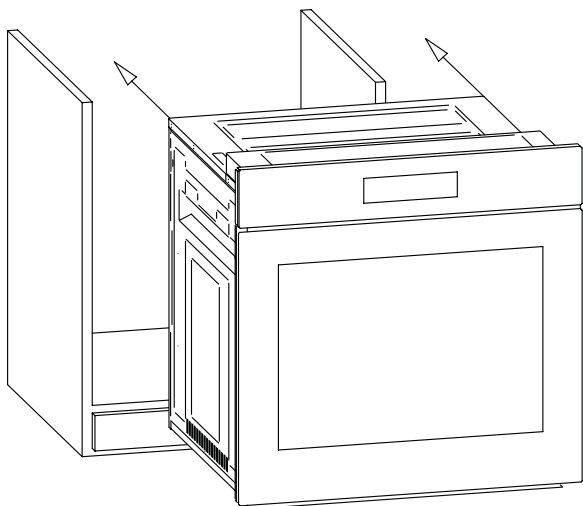
a sua carteira. Um forno Infiniton significa poupança, sem desperdício alimentar.

Cozinhar não deve ser uma obrigação, deve ser algo que nos motive a comer melhor e a levar um estilo de vida saudável. Junte-se ao desafio Infiniton.

Por favor leia o conteúdo de cada secção do manual de instruções para instruções detalhadas sobre como operar correctamente a sua nova placa de cozedura Infiniton.

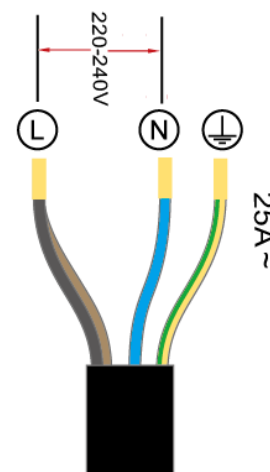
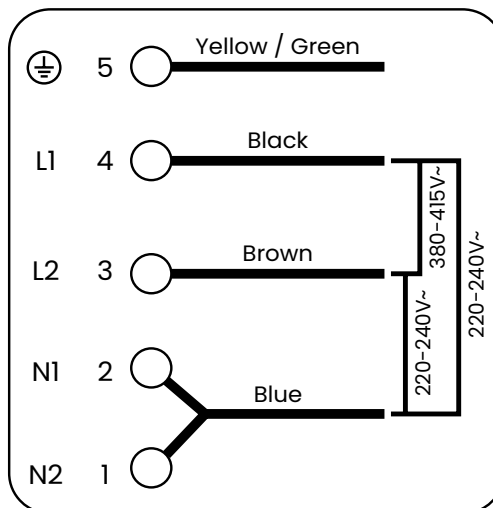
1. seleccionar uma boa localização

Consultar a secção de instalação do manual do utilizador.



2. fazer a ligação eléctrica

Consultar a secção de ligações eléctricas no manual do utilizador.



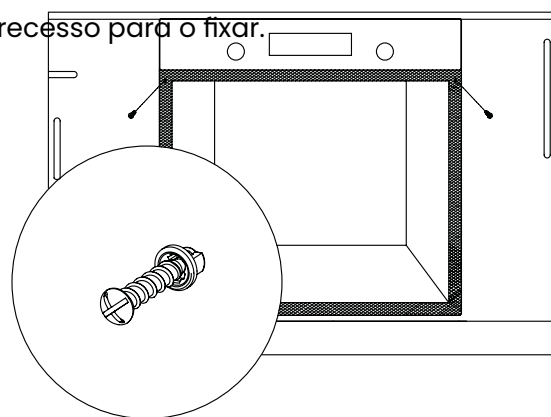
3. Evitar colocar o forno ao lado do frigorífico/congelador.

Esta é uma pergunta frequentemente colocada. A Infiniton desaconselha-o, pois o frigorífico funciona sempre correctamente quando não há fonte de calor nas proximidades. Se não conseguir evitar isto por razões de espaço, não se preocupe: a transferência de calor pode ser minimizada utilizando uma placa isolante ou mantendo uma distância mínima de 30 cm.

4. Aparafusar o forno ao recesso de encastrar

Uma vez feitas as ligações eléctricas

foram feitas ligações, o forno pode agora ser aparafusado no recesso para o fixar.
para o arranjar no local.



5. Arranque

Recomendamos vivamente que se aqueça o forno durante uma hora à temperatura máxima. Antes de o fazer, remover todos os acessórios do interior do forno, excepto os tabuleiros. Limpar as superfícies lisas no interior com um pano macio e húmido antes de aquecer o forno. Ventilar a cozinha durante o processo de arranque do forno.

Segurança geral

Para sua segurança e para garantir uma utilização correcta, antes de instalar e utilizar o dispositivo pela primeira vez, leia atentamente este manual do utilizador, incluindo as suas dicas e avisos. Para evitar erros e acidentes desnecessários, é importante assegurar que todas as pessoas que utilizam o dispositivo estejam completamente familiarizadas com o seu funcionamento e características de segurança. Guarde estas instruções e assegure-se de que elas permanecem com o dispositivo se este for deslocado ou vendido, de modo a que todos aqueles que o utilizam ao longo da sua vida útil sejam adequadamente informados sobre a utilização e segurança do dispositivo.

Para a segurança de vidas e bens, observar as precauções destas instruções de utilização, uma vez que o fabricante não é responsável por danos causados por omissão..

Segurança das crianças e das pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.
- As crianças até aos 8 anos de idade podem carregar e descarregar este aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças a menos que tenham 8 anos de idade ou mais e sejam supervisionadas.
- Manter todos os recipientes afastados das crianças. Há um risco de asfixia.
- Se estiver a descartar o aparelho, retire a ficha da tomada, corte o cabo eléctrico (o mais próximo possível do aparelho) e retire a porta para evitar que as crianças apanhem um choque eléctrico se este cair ou fechar.

Conexões eléctricas

- Certifique-se de que o cabo de alimentação não está preso pelo aparelho, pois isto pode danificá-lo.
- Ligar o aparelho a uma tomada com ligação à terra protegida por um fusível que cumpra os valores da tabela "Especificações técnicas".
- A instalação da ligação à terra deve ser efectuada por um electricista qualificado.
- Assegurar que a máquina é instalada de acordo com os regulamentos locais.
- As ligações de água e eléctricas devem ser efectuadas por um técnico qualificado, de acordo com as instruções do fabricante e os regulamentos de segurança locais.

⚠ ADVERTÊNCIA! Não utilizar plugues múltiplos ou fios de extensão.

⚠ ADVERTÊNCIA! O produto não deve ter um dispositivo de comutação externo, tal como um temporizador ou ligado a um circuito que ligue e desligue regularmente.

⚠ ADVERTÊNCIA! Não desligar a ficha da tomada se houver gases inflamáveis nas proximidades.

⚠ ADVERTÊNCIA! Nunca puxe a ficha com as mãos molhadas.

⚠ ADVERTÊNCIA! Puxe sempre a ficha, não o cabo.

⚠ ADVERTÊNCIA! Desligar sempre o produto da tomada quando não estiver a ser utilizado.

Se tiver um dispositivo médico implantado activo (por exemplo, pacemaker ou desfibrilador), verifique com o seu médico se este está em conformidade com a Directiva 90/385/CEE do Conselho da CE de 20 de Junho de 1990, bem como com as normas EN 45502-2-1 e EN 45502-2-2 e se foi seleccionado, implantado e programado de acordo com a VDE-AR-E 2750-10. Se estes requisitos forem satisfeitos e forem utilizados utensílios e recipientes não metálicos com cabos não metálicos, a utilização desta placa de aquecimento é inofensiva em condições normais de utilização.

! ADVERTÊNCIA! Risco de choque eléctrico

Desconecte la red eléctrica antes de instalar la placa de cocción. No hacerlo puede provocar la muerte o una descarga eléctrica. La instalación eléctrica debe realizarse por personal profesional y cualificado.

- Se o cabo de ligação de rede deste aparelho for danificado, deve ser substituído por um cabo de ligação especial que pode ser adquirido quer no Centro de Serviço quer directamente no fabricante.
- Não cozinhar em cima de um fogão rachado ou partido. Se a superfície da placa estiver partida ou rachada, desligar imediatamente o aparelho na rede (interruptor de parede) e contactar um técnico qualificado.
- O não cumprimento deste conselho pode resultar em choque eléctrico ou morte.
- A instalação e reparação devem ser sempre efectuadas pelo "SERVIÇO AUTORIZADO". O fabricante não é responsável pelas operações realizadas por pessoas não autorizadas.
- Leia atentamente este manual de instruções. Esta é a única forma de utilizar o produto de forma segura e correcta.
- O forno deve ser utilizado em conformidade com as instruções de funcionamento.
- As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Manter as crianças afastadas.
- AVISO: Perigo de incêndio – não colocar objectos sobre as superfícies de cozedura.
- AVISO: O produto torna-se quente durante a sua utilização. Ter o cuidado de não tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- As condições de fixação deste produto são especificadas no rótulo (ou na placa de classificação).
- As partes acessíveis podem estar quentes quando a grelha está a ser utilizada. Manter as crianças pequenas afastadas.
- AVISO: Este produto foi concebido para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, tais como o aquecimento.
- Não utilizar produtos de limpeza a vapor para limpar o produto.
- Certifique-se de que a porta do forno está completamente fechada depois de colocar os alimentos no interior.
- NUNCA tente apagar o fogo com água. Apenas desligar o circuito do produto e depois cobrir a chama com um cobertor ou manta de incêndio.
- Evitar tocar em elementos quentes.
- ATENÇÃO: Garantir que o processo de cozedura seja sempre supervisionado.
- Este produto pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do produto de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção não deve ser efectuada por crianças sem a supervisão de adultos.
- Este produto destina-se apenas a uso doméstico.
- Para evitar o sobreaquecimento, o produto não deve ser instalado atrás de uma cobertura decorativa.
- Desligar o produto antes de remover os guardas.
- Após a limpeza, instalar os guardas de acordo com as instruções.
- O ponto de fixação do cabo deve ser protegido.
- Não cozinhar os alimentos directamente no tabuleiro/grelha. Colocar os alimentos nos utensílios apropriados antes de os colocar no forno.

- Manter o produto e o seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Colocar cortinas, tule, papel ou qualquer material inflamável (inflamável) longe do produto antes de o começar a utilizar.
- Não colocar materiais inflamáveis sobre ou no interior do produto.
- Manter os canais de ventilação abertos.
- O produto não é adequado para utilização com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Não aquecer latas fechadas ou frascos de vidro. A pressão pode provocar a explosão dos frascos.
- O cabo do forno não é um cabide de toalha. Não pendurar toalhas, etc. na pega do forno.
- Não colocar tabuleiros, placas ou folha de alumínio directamente sobre a base do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.
- Ao colocar ou retirar alimentos do forno, etc., usar sempre luvas resistentes ao calor.
- Não utilizar o produto sob medicação e/ou sob a influência de álcool, o que pode prejudicar o seu julgamento.
- O álcool evapora a altas temperaturas e pode inflamar-se e causar fogo se entrar em contacto com superfícies quentes.
- Após cada utilização, verificar se o produto está desligado.
- Se o produto estiver defeituoso ou visivelmente danificado, não utilizar o aparelho.
- Não tocar na ficha com as mãos molhadas. Não puxar o cabo para o desligar, segurar sempre a ficha.
- Não utilizar o produto com o vidro da porta frontal removido ou partido.
- Colocar o papel vegetal junto com os alimentos no forno pré-aquecido, colocando-o dentro de um tabuleiro ou sobre um acessório de forno (tabuleiro, tabuleiro de arame, etc.).
- Não colocar objectos sobre o produto que possam ser alcançados pelas crianças.
- É importante colocar correctamente a prateleira e o tabuleiro nas prateleiras de arame e/ou colocar correctamente o tabuleiro na prateleira. Lugar
- a prateleira ou bandeja entre dois carris e certifique-se de que está equilibrada antes de colocar os alimentos sobre ela.
- Contra o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno, remover o excesso de papel vegetal pendurado no acessório ou bandeja.
- Nunca o utilizar a temperaturas de forno superiores à temperatura máxima de utilização indicada no papel vegetal. Não colocar o papel vegetal sobre a base do forno.
- Não colocar o papel vegetal sobre a base do forno. Para evitar o risco de tocar nas partes quentes e nos queimadores do forno, remover o excesso de papel vegetal pendurado no acessório ou na panela.
- Quando a porta estiver aberta, não colocar objectos pesados sobre a porta ou permitir que as crianças se sentem sobre a porta. Pode provocar a queda do forno ou danificar as dobradiças da porta.
- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro, pois os riscos que podem ocorrer na superfície do vidro da porta podem causar a quebra do vidro.
- O forno não deve ser operado apenas pelo utilizador.
- Durante a utilização, as superfícies internas e externas do forno tornam-se quentes. Ao abrir a porta do forno, recuar para evitar que o vapor quente fuja do interior do forno.
- Há um risco de queimaduras.
- Não colocar objectos pesados quando a porta do forno estiver aberta, pois existe o risco de tombar.
- O utilizador não deve libertar o elemento de aquecimento durante a limpeza. Pode causar um choque eléctrico.

⚠ ADVERTÊNCIA! Risco de lesão

As panelas podem saltar subitamente para cima devido à presença de líquido entre a base da panela e a zona de cozedura.

Manter sempre seca a zona de cozedura e a base da panela.

Nunca colocar recipientes congelados na zona de cozedura.

Ao cozinhar em banho-maria, o vidro e o recipiente de cozedura podem estilhaçar-se devido ao sobreaquecimento.

O recipiente de banho-maria não deve tocar directamente na base da panela que contém água.

Utilizar apenas recipientes de cozedura resistentes ao calor.

Um aparelho com uma superfície partida ou rasgada pode causar lesões e cortes.

Não utilizar o aparelho se este tiver uma superfície partida ou rasgada.

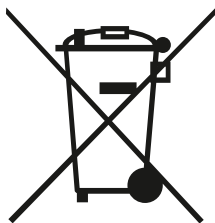
⚠ ADVERTÊNCIA! Risco de asfixia

- As crianças podem colocar o material de embalagem sobre as suas cabeças ou ficar presas nele e sufocar.
- Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- Não permitir que as crianças brinquem com a embalagem.
- Se as crianças encontrarem peças pequenas, podem inalá-las ou engoli-las e sufocá-las.
- Manter as pequenas peças fora do alcance das crianças.
- Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.
-
- Utilização pretendida
- Este produto destina-se a uso doméstico. O uso comercial do produto não é permitido.
- Este produto só pode ser utilizado para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, tais como o aquecimento de uma sala.
- Este produto não deve ser utilizado para aquecer pratos debaixo da grelha, para secar roupa ou toalhas pendurando-as no cabo ou para aquecimento.
- O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos devidos a má utilização ou manuseamento incorrecto.
- A parte do forno pode ser utilizada para descongelar, grelhar, fritar e assar alimentos.
- A vida útil do produto que adquiriu é de 10 anos. Este é o período durante o qual o fabricante fornece as peças sobressalentes necessárias para o funcionamento deste produto, tal como definido.

- Não reparar ou substituir qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual.
- Quaisquer outras reparações devem ser efectuadas por um técnico qualificado.
- Não coloque ou deixe cair objectos pesados sobre o seu fogão.
- Não fique de pé na sua placa.
- Não usar painéis com bordas recortadas ou painéis de arrastamento através da superfície.
- Não utilizar esfregões ou outros agentes abrasivos para limpar a placa de cozedura, pois podem riscar a superfície da placa.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares como, por exemplo: -zonas de cozinha de pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; -cottages; -por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial; -ambientes do tipo cama e pequeno-almoço.

Serviço

- Qualquer trabalho eléctrico necessário para a manutenção do aparelho deve ser efectuado por um electricista qualificado ou por uma pessoa competente.
- Este produto deve ser mantido por um Centro de Serviço autorizado, e só devem ser utilizadas peças sobressalentes originais.



Este símbolo no produto ou na sua embalagem indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser levado para o ponto de recolha apropriado para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.

Ao garantir que este produto é eliminado correctamente, ajudará a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde humana, que de outra forma poderiam ser causadas por um manuseamento inadequado dos resíduos deste produto.

Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, queira contactar as autoridades locais, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Materiais de embalagem

Os materiais marcados com o símbolo são recicláveis. Por favor, eliminar a embalagem num recipiente de recolha adequado para reciclagem.

Eliminação do aparelho

1. Desligar a ficha da tomada da rede eléctrica.
2. Cortar o cabo eléctrico e eliminá-lo.

! ADVERTÊNCIA!**Perigo de choque eléctrico**

Desligar a fonte de alimentação antes de instalar a máquina de lavar loiça. Se não o fizer, pode resultar em morte ou choque eléctrico. A instalação eléctrica e de canalização deve ser realizada por pessoal profissional e qualificado.

Em ligação à rede

Por razões de segurança pessoal:

- Não utilizar uma extensão ou ficha adaptadora com este produto.
- Não cortar ou remover, em circunstância alguma, o fio de ligação à terra do cabo eléctrico.

Requisitos eléctricos

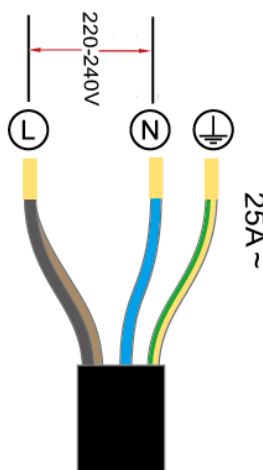
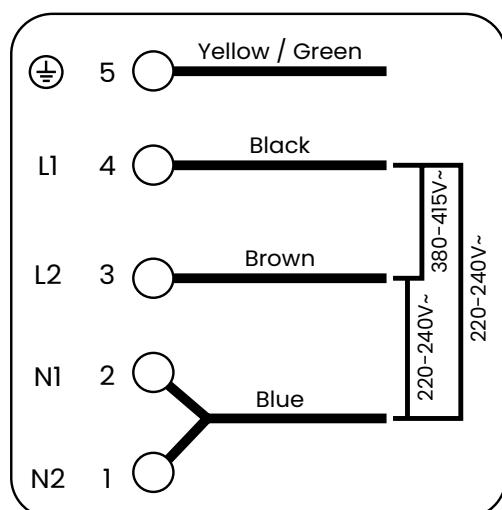
Consultar a etiqueta de especificação para a tensão nominal e ligar a placa à fonte de alimentação apropriada.

! Precauções

1. A placa deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Por favor, nunca realize a operação por si próprio se não tiver a certeza.
2. A placa não deve ser instalada directamente sobre uma máquina de lavar louça, frigorífico, congelador, máquina de lavar roupa ou máquina de secar roupa, uma vez que a humidade pode danificar a electrónica da placa.
3. Os materiais que rodeiam a zona de cozedura devem assegurar uma óptima radiação térmica para melhorar a fiabilidade.
4. A parede e a bancada devem ser capazes de resistir a temperaturas elevadas.
5. Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.

Conexão eléctrica

- Certifique-se de que a voltagem e a frequência da corrente correspondem às indicadas no rótulo de especificação.
- Ligar a ficha apenas a uma tomada devidamente ligada à terra.
- Se a tomada à qual o produto vai ser ligado não for adequada para a ficha, substituir a ficha, em vez de usar um adaptador ou similar, pois isto pode causar sobreaquecimento e queimaduras.
- O cabo eléctrico não deve tocar em nenhuma parte quente e deve ser posicionado de modo a que a sua temperatura não exceda 75°C em nenhum ponto.



A imagem à esquerda mostra como a ligação eléctrica deve ser feita utilizando dois tipos de ligação:

- Monofásico
- Trifásico

Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído imediatamente.

Se o aparelho for ligado directamente à rede, deve ser instalado um disjuntor de um pólo com uma abertura de pelo menos 3 mm entre os contactos.

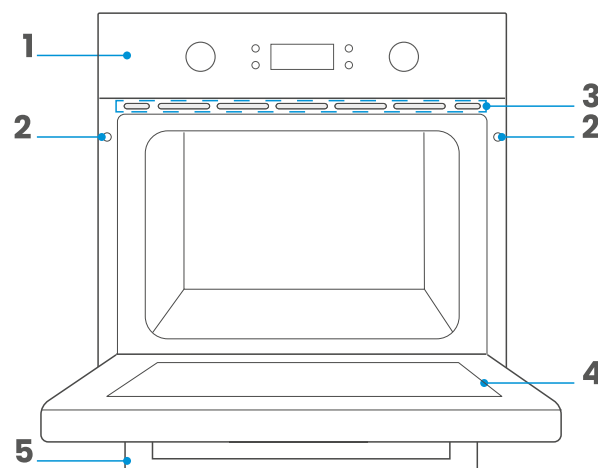
O cabo não deve ser dobrado ou comprimido.

Características

Dimensões do produto	595*595*575
Peso líquido / bruto	39Kg / 43Kg
Capacidade do forno (L)	70L (65L úteis)
Classe energética	A
Tensão de alimentação	220-240V / 50-60Hz
Fonte de calor	Eléctrico
Potência máxima da câmara de cozimento	3200W
Funções	9

Partes do producto

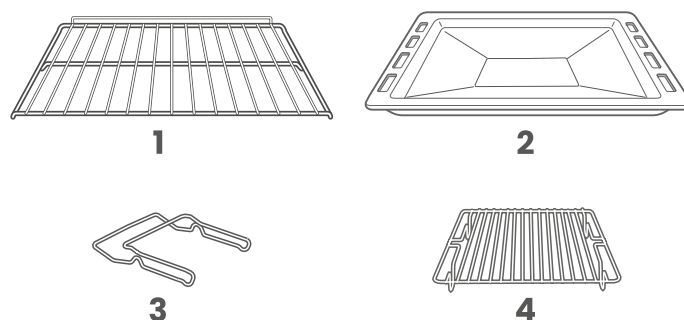
1	Painel de controlo
2	Orifícios de fixação
3	Grelha de ventilação
4	Porta de vidro
5	Puxador



Accesórios

(Alguns acessórios podem não estar disponíveis no modelo adquirido).

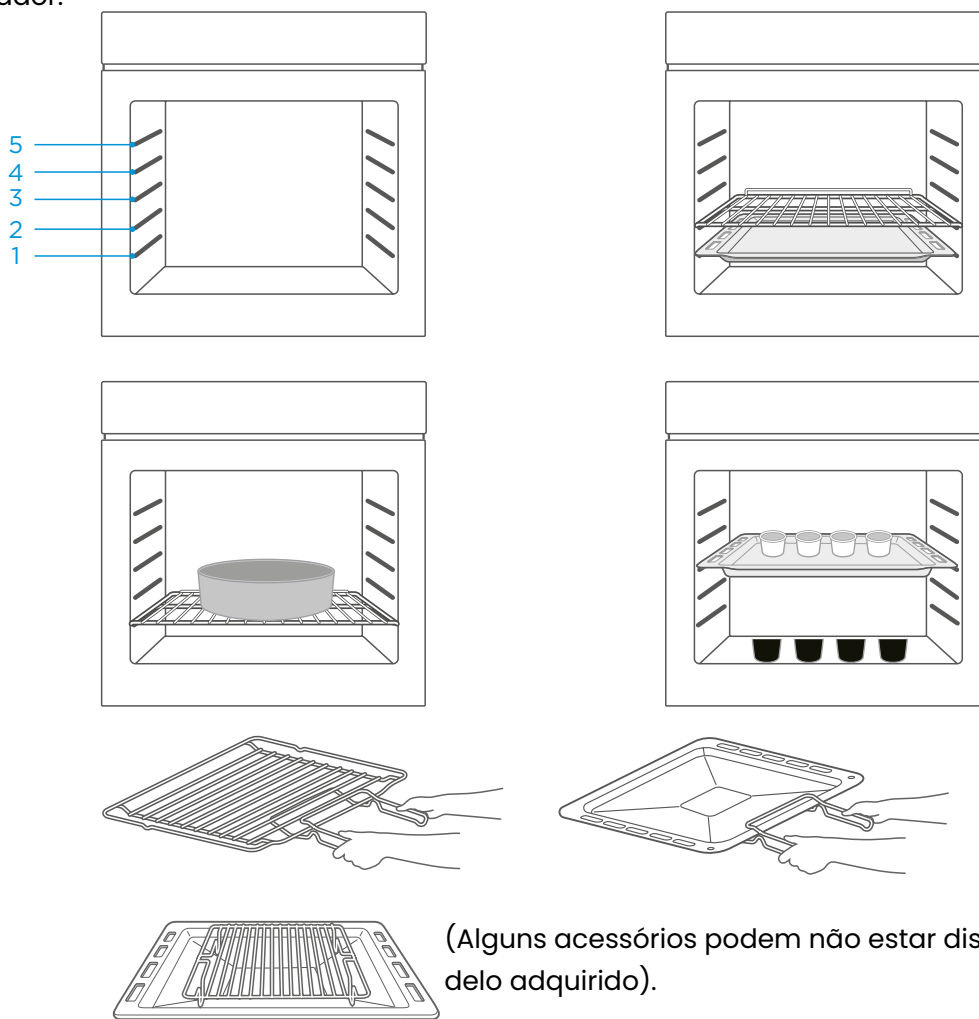
1	Grelhador
2	Tabuleiro de cozedura
3	Pega metálica (apenas alguns modelos)
4	Grelhador pequeno (apenas alguns modelos)



Utilização de acessórios

(Alguns acessórios podem não estar disponíveis no modelo que adquiriu).

Para que o forno funcione corretamente, o grelhador e o tabuleiro de cozedura só devem ser colocados entre o primeiro e o quinto níveis. Quando utilizados em conjunto, colocar o tabuleiro de cozedura por baixo do grelhador.



Deixar pelo menos 1 cm de espaço entre a tampa da ventoinha e os acessórios.

Os acessórios podem ficar deformados com o calor. Depois de arrefecerem, voltam ao seu aspeto e função originais.

As especificações técnicas e os acessórios podem ser alterados sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.

Os valores fornecidos com o aparelho ou os documentos que o acompanham são medições efectuadas por laboratórios em conformidade com as normas aplicáveis. Estes valores podem variar consoante a utilização e as condições ambientais.

As figuras deste guia são esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao produto.

INSTALAÇÃO DO PRODUTO

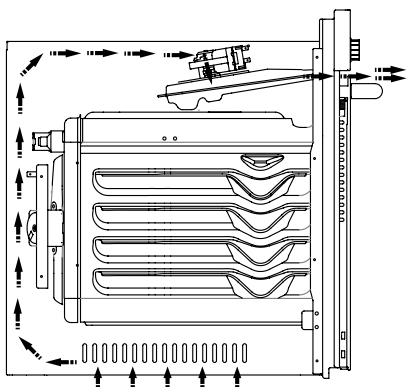
Caso contrário, chame um electricista e um canalizador para efetuar as reparações necessárias.

O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uma utilização não autorizada e a garantia será anulada.

AVISO: É da responsabilidade do cliente preparar o local onde o produto vai ser instalado, bem como a fonte de alimentação.

ADVERTÊNCIA: Os regulamentos eléctricos locais devem ser observados durante a instalação do apa
AVISO: Verificar o produto quanto a danos antes da instalação. Não instalar o produto se este estiver danificado. Os produtos danificados representam um risco para a sua segurança.

Advertencias importantes para la instalación



O ventilador de arrefecimento é responsável pela extracção do vapor residual para evitar o sobreaquecimento das superfícies externas durante o funcionamento do forno. Isto é necessário para uma melhor cozedura e desempenho do produto. O ventilador continuará a funcionar após a cozedura estar terminada. O ventilador irá parar automaticamente quando o processo de arrefecimento estiver terminado.

O ventilador irá parar automaticamente quando o processo de arrefecimento estiver terminado. Para um funcionamento adequado, deve sempre deixar espaço suficiente para o local onde se coloca o produto. Este espaço não deve ser ignorado, uma vez que é necessário para o funcionamento do sistema de ventilação do produto.

Coloque-o no lugar certo

O produto é concebido para ser montado em superfícies convencionais de cozinha.

Deixar sempre uma distância segura entre o produto e as paredes ou móveis da cozinha.

Consultar a ilustração na página seguinte para as distâncias apropriadas (os valores estão em mm).

As superfícies utilizadas, folhas sintéticas e adesivos devem ser resistentes ao calor (mínimo 100 °C).

As unidades de cozinha devem estar niveladas e seguras com o produto.

Se houver uma gaveta debaixo do forno, colocar uma prateleira entre elas.

AVISO: Não colocar o produto junto a frigoríficos ou congeladores. O calor emitido pelo

O calor emitido pelo produto aumenta o consumo de energia dos aparelhos frigoríficos.

AVISO: Não utilizar a porta e/ou puxador para transportar ou mover o produto.

Instalação e montagem de um forno de 60 cm incorporado.

Deve escolher o local de instalação do produto antes de iniciar a instalação.

Não instalar o produto em locais com correntes de ar fortes.

São necessárias pelo menos duas pessoas para mover o produto.

Para evitar danos no chão, não arraste o produto.

Remover todo o material de transporte do interior e do exterior do aparelho.

Remover todos os materiais do produto.

Instalação sob o balcão

O armário do forno deve ter as dimensões indicadas na figura 2.

A fim de fornecer a ventilação necessária

ventilação necessária, deve ser deixado um espaço na parte de trás do armário, como mostra a figura.

Após a instalação, o espaço entre a parte superior e inferior da bancada é indicado na figura 5 com "A". É para ventilação e não deve cobri-los.

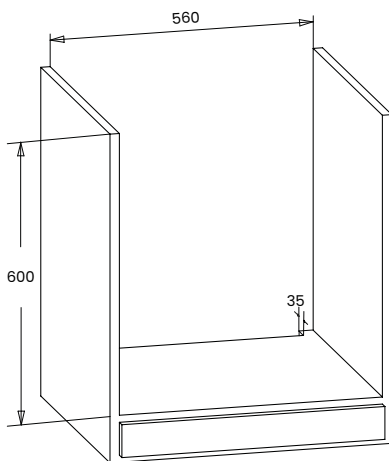
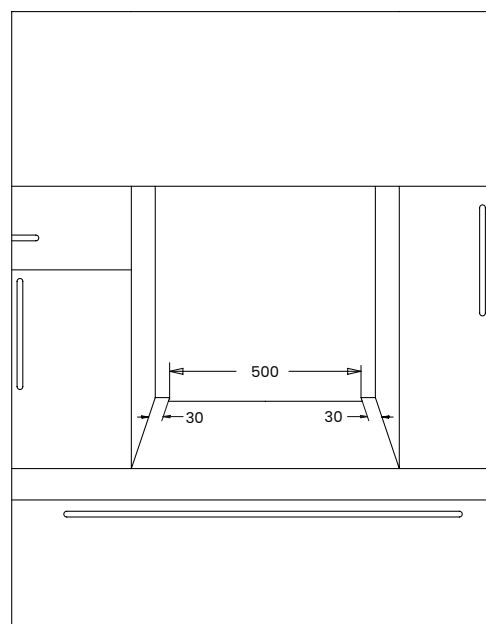


Figura 2



Após a montagem, o espaço entre a parte superior e inferior da bancada é indicado na figura 5 com "A".

Isto é para a ventilação e não deve ser coberto.

Requisitos de instalação

As dimensões do produto são mostradas em figura 3.

A superfície do armário e do material de montagem deve ter uma resistência mínima a um temperatura de 100°C.

O armário de instalação deve ser fixado.

A superfície deve ser plana para evitar que o produto se incline.

produto da inclinação.

A base do armário deve ser suficientemente forte para resistir a uma carga de suficientemente forte para resistir a uma carga de 60kg.

Posicionamento e fixação do forno

Colocar o forno no armário com a ajuda de duas ou mais pessoas.

Certifique-se de que a armação do forno e a extremidade frontal da unidade estão uniformemente

O bordo frontal do armário está uniformemente

alinhado. O cabo de alimentação não deve estar

debaixo do forno, apertado entre o forno e o armário ou dobrado.

Fixar o forno ao armário utilizando os parafusos fornecidos com o produto.

Os parafusos devem ser posicionados como mostra a figura 5, passando-os através dos plásticos fixados à estrutura do produto. Não apertar demasiado os parafusos. Caso contrário, as cavidades dos parafusos podem sofrer desgaste.

Verificar se o forno não se move após a montagem. Se a fornalha não for montada de acordo com as instruções, existe o risco de inclinação durante o funcionamento.

Ligação eléctrica

O local de instalação do produto deve ter uma instalação eléctrica adequada.

A tensão de rede deve ser compatível com os valores indicados na placa de características do produto. o produto.

O produto deve ser ligado em conformidade com os regulamentos eléctricos locais e nacionais.

Antes de iniciar a instalação, desligar a fonte de alimentação.

Não ligar o produto à rede até que a instalação esteja concluída.

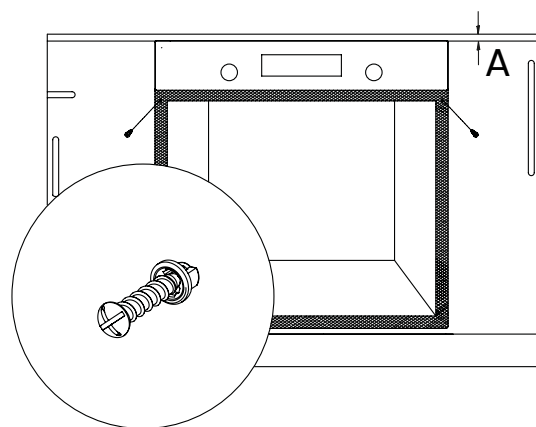


Figura 5

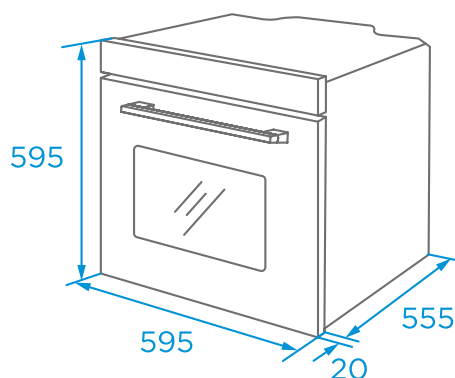


Figura 3

Instalação horizontal

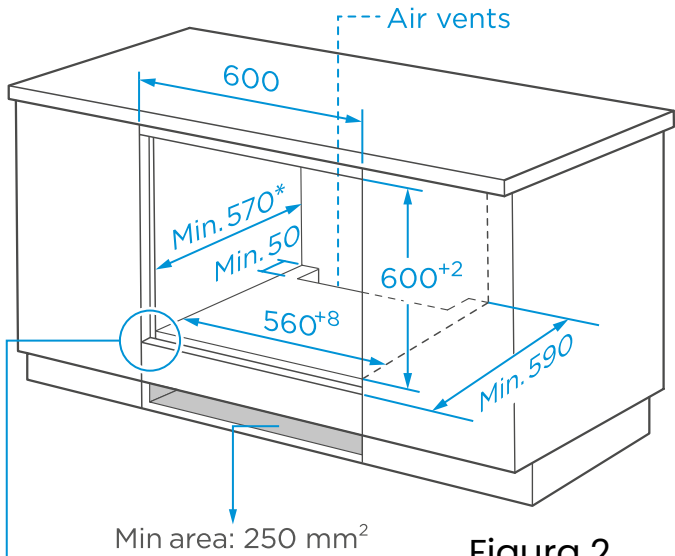
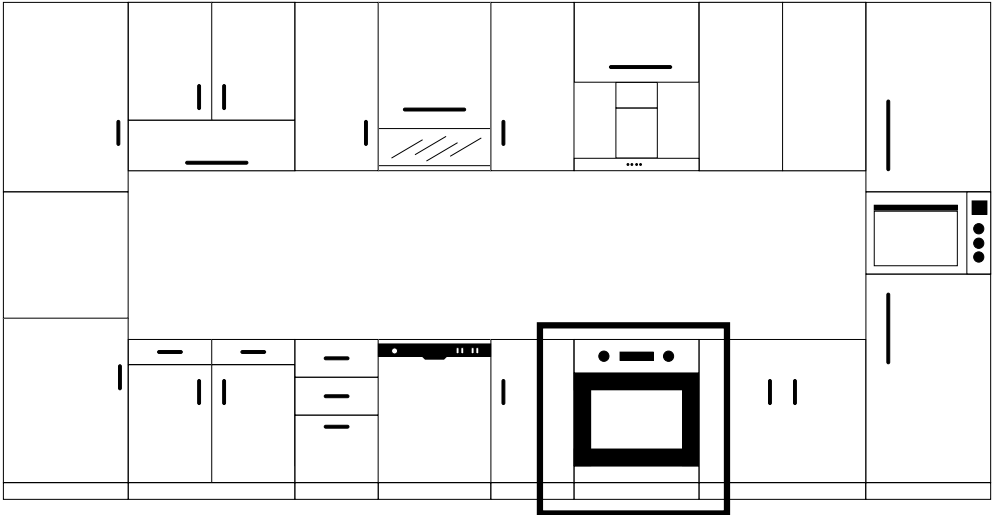
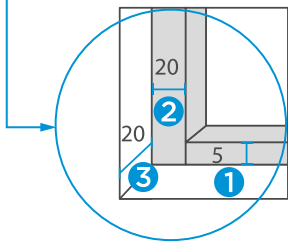
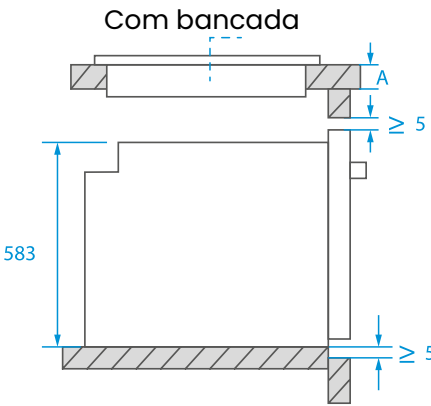
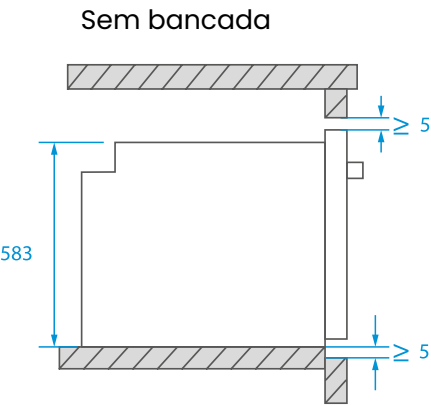


Figura 2



- 1) Reservar 5 mm para o painel da porta em cima e em baixo, respetivamente.
2. reservar 20 mm para o painel da porta à esquerda e à direita, respetivamente.
3. Reservar 20 mm de espessura para o pai-nel da porta.



Tipo de bancada	Área A
Indução	37mm
Superfície de in-dução completa	47mm
Placa de fogão a gás	30mm
Placa eléctrica	27mm

1. A espessura da placa do armário deve ser de 20 mm.
- 2) Se a tomada de corrente estiver instalada na parte de trás do aparelho, a profundidade da abertura do armário deve ser aumentada de um mínimo de 590 mm para 620 mm.
3. As dimensões indicadas nas imagens são em mm.

Instalação vertical

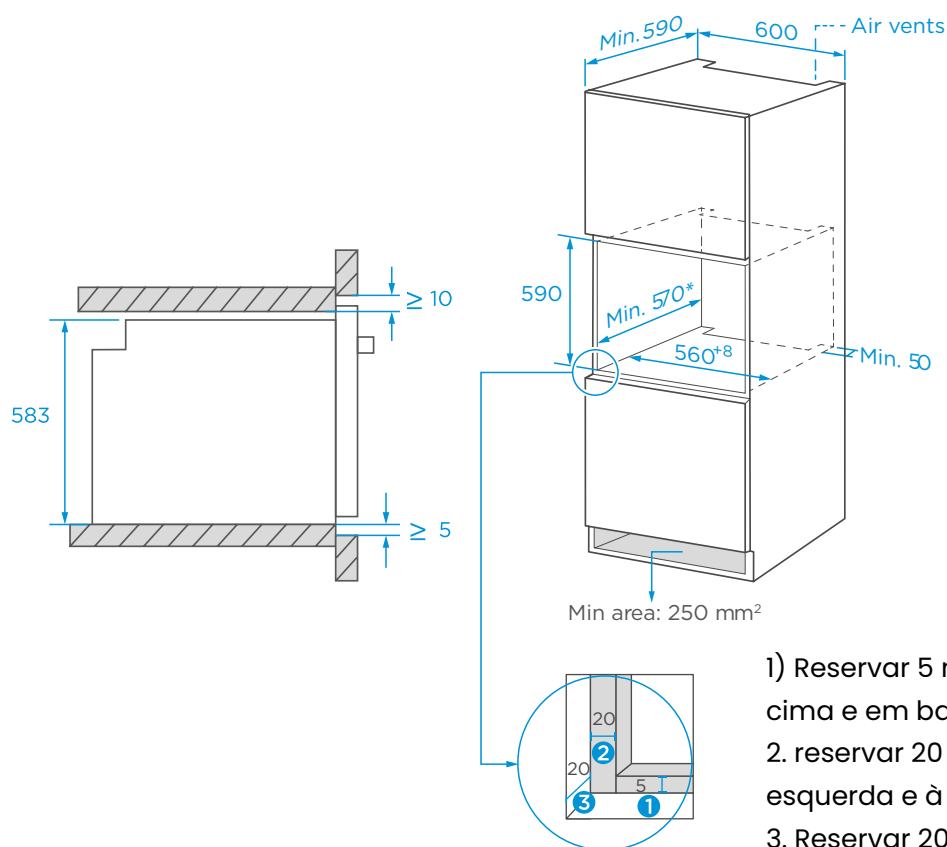
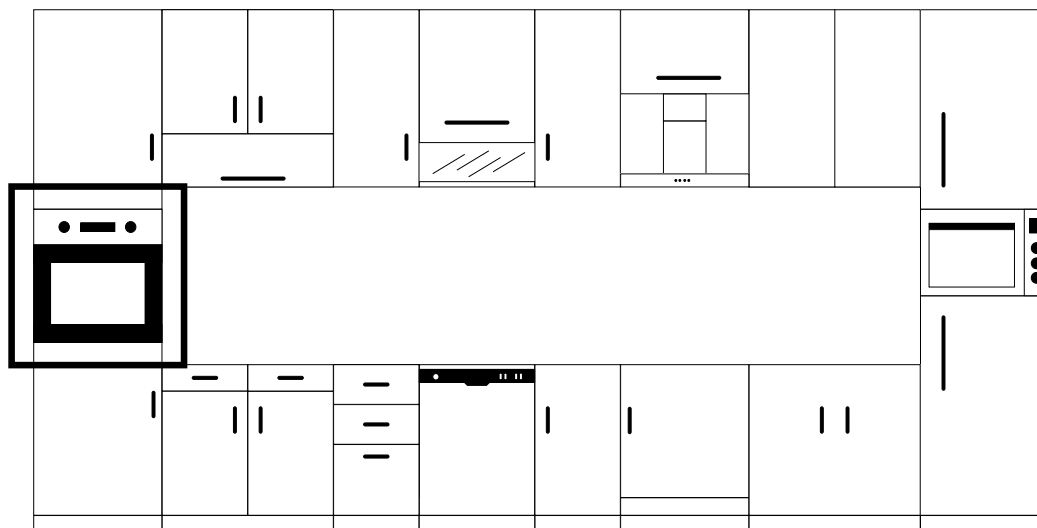


Figura 4

- 1) Reservar 5 mm para o painel da porta em cima e em baixo, respetivamente.
2. reservar 20 mm para o painel da porta à esquerda e à direita, respetivamente.
3. Reservar 20 mm de espessura para o painel da porta.

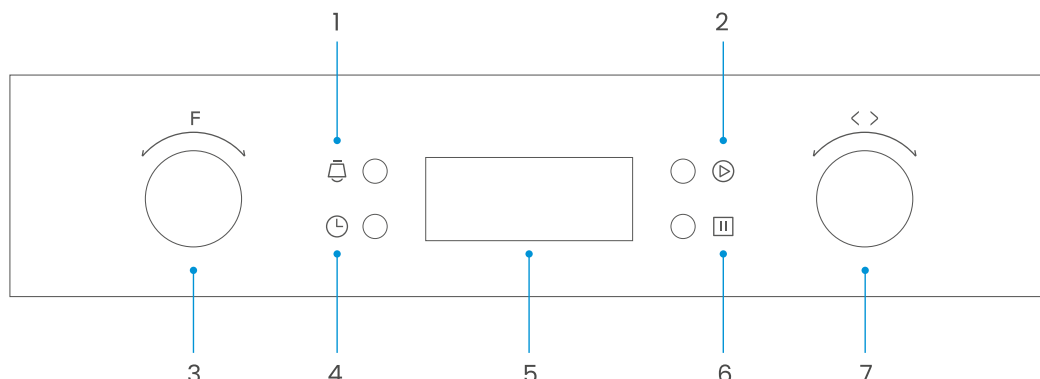
1. A espessura da placa do armário deve ser de 20 mm.
- 2) Se a tomada de corrente estiver instalada na parte de trás do aparelho, a profundidade da abertura do armário deve ser aumentada de um mínimo de 590 mm para 620 mm.
3. As dimensões indicadas nas imagens são em mm.

Painel de controlo

O painel de controlo mostrado abaixo é apenas para orientação.

Por favor, tenha em atenção o aspecto do painel de controlo no seu dispositivo.

1	Lembrete
2	Início
3	K1
4	Definição da hora
5	Ecrã
6	Parar
7	K2



Lamp	O painel de controlo apresentado abaixo serve apenas de orientação. Tenha em atenção o aspeto do painel de controlo no seu dispositivo..
Defrost	A circulação de ar à temperatura ambiente permite uma descongelação mais rápida dos alimentos congelados (sem utilizar calor).
Double grill with fan	O elemento de aquecimento superior e o elemento de aquecimento radiante são accionados por ventoinha..
Single grill	O elemento interior do grelhador liga-se e desliga-se para manter a temperatura. Pode ser utilizado para grelhar um pequeno número de alimentos.
Convention+fan	A combinação da ventoinha com o elemento de aquecimento inferior proporciona uma entrada de calor mais uniforme. Esta função é adequada para cozer grandes pedaços de carne.
Conventional	Os elementos de aquecimento superior e inferior trabalham em conjunto para proporcionar uma cozedura por convecção.
Pyrolytic	Quando a função está em modo prolítico, o LED mostra "PyR". A temperatura predefinida é de 450°C . O temporizador pode ser definido para 1:30 ou 2:00 horas..
ECO	Cozinhar poupa energia. Cozinhe os alimentos seleccionados suavemente, com calor de cima e de baixo.

Antes da primeira utilização

A câmara de cozimento não deve ser colocada em funcionamento antes de ter sido corretamente instalada.

Para evitar incêndios, retire todos os materiais de proteção para o transporte e certifique-se de que a câmara de cozimento está livre de resíduos de embalagens e acessórios (por exemplo, espuma, cartão, tabuleiro de grelhar, grelha, etc.).

Limpe a cavidade da câmara de cozimento e os acessórios com água e sabão e um pano macio.

Abrir as janelas da cozinha e os exaustores para manter uma boa ventilação.

Manter as crianças e os animais domésticos fora da cozinha e fechar as portas das divisões adjacentes. Depois de ligar a alimentação, ativar o modo, o tempo e a temperatura da câmara de cozimento na tabela abaixo para eliminar os odores na cavidade.

Após a primeira utilização, abrir a porta do forno num ângulo ligeiro e esperar que o arrefecimento termine.

Função	Temperatura	Duração
	250°C	0.5 - 1H

Acertar o relógio

Quando o forno é ligado à rede eléctrica pela primeira vez, é necessário acertar o relógio.

Prima o botão “Relógio” e o algarismo das horas fica intermitente.

Rodar o botão “K2” para acertar a hora.

Prima o botão “Relógio” e o dígito dos minutos pisca.

Rode o botão “K2” para acertar o dígito dos minutos.

Prima a tecla “Clock” para terminar o acerto do relógio.

Nota: O relógio é um relógio de 24 horas:

O relógio é um relógio de 24 horas.

Antes de utilizar o forno, termine o acerto do relógio.

Durante o processo de acerto do relógio, pode premir a tecla “Pausa” para cancelar o acerto atual do relógio.

Se for necessário acertar o relógio, siga os passos indicados em “Acertar o relógio” no modo de espera.

Definição de funções

No estado de espera ou de lembrete, rode o botão “K1” para selecionar a função.

Rode o botão “K2” para definir a temperatura.

Prima o botão “Play” para começar a cozinhar.

Se saltar o passo 2, prima o botão “Play” para começar a cozinhar. O tempo predefinido é de 9 horas e o visor apresenta a temperatura predefinida.

Nota:

Durante a cozedura, o tempo pode ser ajustado rodando o botão “K1”. Depois de definir o tempo, prima o botão “Play” durante 3 segundos para confirmar.

Durante a cozedura, a temperatura pode ser ajustada rodando o botão “K2”. Depois de definir a temperatura, prima o botão “Play” durante 3 segundos para confirmar.

Função da lâmpada

Quando a luz está ligada, a situação de cozedura dos alimentos pode ser melhor observada. Se precisar de ligar ou desligar a luz, siga os passos seguintes:

Rode o botão “K1” para selecionar “Lamp”.

Prima o botão “Play” para confirmar.

Função de lembrete

Esta função ajuda-o a lembrar-se de começar a cozinhar a uma determinada hora. O lembrete só pode ser definido quando a câmara de cozimento estiver no modo de espera e o relógio estiver acertado.

Prima a tecla “Lembrete” e o algarismo das horas pisca.

Rode o botão “K2” para acertar o dígito das horas.

Prima a tecla “Lembrete” e o dígito dos minutos pisca.

Rode o botão “K2” para acertar o dígito dos minutos.

Prima a tecla “Play” para concluir a configuração e o ícone “Lembrete” ficará sempre aceso e a contagem decrescente começará. Quando a contagem decrescente terminar, o alarme soará e o ícone “Lembrete” desligar-se-á.

Nota:

Pode cancelar o lembrete premindo a tecla “Pausa” durante a definição.

Depois de definir o lembrete, prima duas vezes a tecla “Pausa” para cancelar o lembrete.

Função de informação

Durante o processo de cozedura, se o relógio estiver programado, premir a tecla "Relógio" para verificar a hora atual; se a função de lembrete estiver programada, premir a tecla "Lembrete" para verificar a hora do lembrete.

Durante a função de lembrete, se o relógio estiver acertado, premir a tecla "Relógio" para verificar a hora atual.

Iniciar / Pausa / Cancelar

Se o tempo de cozedura tiver sido definido, premir a tecla "Play" para iniciar a cozedura. Se a cozedura estiver em pausa, premir a tecla "Play" para continuar a cozedura.

Durante a cozedura, prima uma vez a tecla "Pausa" para interromper a cozedura. Premir duas vezes o botão "Pausa" para interromper a cozedura.

Função de poupança de energia

No modo de espera ou de lembrete, prima o botão "Play" durante 3 segundos para desligar o visor LED e entrar no modo de poupança de energia.

No modo de espera, se não for efectuada qualquer operação durante 10 minutos, o visor LED desliga-se e entra no modo de poupança de energia.

No modo de poupança de energia, prima qualquer tecla ou rode o botão para o desligar.

Bloqueio para crianças

Ativar o bloqueio para crianças: Premir as teclas "Reproduzir" e "Pausa" durante 3 segundos ao mesmo tempo, é emitido um sinal sonoro e o ícone "Bloqueio para crianças" acende-se, indicando que o bloqueio para crianças foi ativado.

Desativar o bloqueio para crianças: Prima simultaneamente as teclas "Reproduzir" e "Pausa" durante 3 segundos e ouve-se um sinal sonoro que indica que o bloqueio para crianças foi desativado.

Função pirolítica

Esta função permite uma limpeza completa da cavidade da câmara de cozimento.

Rode o botão "K1" para seleccionar a função pirolítica. PyR" aparece no visor.

Prima o botão "Play" para confirmar e o tempo de funcionamento predefinido será de 2 horas.

Rodar o botão "K1" para definir o tempo de funcionamento. O tempo pode ser definido para 1:30 ou 2:00 horas.

Se a porta do forno não estiver fechada, o botão de arranque não pode ser premido e o LED apresenta "door", "PYR".

Se a temperatura central da câmara de cozimento for superior a 320°C, não será possível premir o botão de arranque. O LED indica "COOL" e "PYR". Quando a temperatura central do forno for inferior a 200°C, prima o botão de cancelamento uma vez, o forno entra em pausa; prima novamente, o forno regressa ao estado de espera. Se a temperatura for superior a 200°C, prima o botão de cancelamento uma vez e regressará diretamente ao estado de espera.

Se abrir a porta quando o forno estiver a funcionar, o LED indica "porta" e soa um alarme contínuo até que a porta seja fechada ou o botão de cancelamento seja premido.

Antes de ativar a função de limpeza pirolítica, remover qualquer derrame excessivo e certificar-se de que a câmara de cozimento está vazia. Não deixe nada no interior (por exemplo, panelas, tabuleiro, tabuleiro de recolha de pingos, grelha deslizante, etc.), pois pode danificá-los seriamente.

Quando a limpeza pirolítica estiver concluída, não desligue a eletricidade durante uma hora.

No quadro abaixo encontrará informação sobre os tipos de alimentos que testámos e para os quais identificámos os seus valores culinários nos nossos laboratórios. Os tempos de cozedura pode variar em função da tensão de rede, qualidade, quantidade e temperatura do material a ser cozinhado. Os pratos que se podem preparar com estes valores podem não ser ao seu gosto. Pode ajustar

valores diferentes por si próprio para obter vários sabores e resultados ao seu gosto, executando testes. AVISO: Deve pré-aquecer o forno durante 7-10 minutos antes de introduzir os alimentos.

Plats	Fonction de Ccisson	Temperature (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min.)
Gâteau	Statique / Statique+ventilateur	170-180	2-3	35-45
Petits gâteaux	Statique / Turbo+ventilateur	170-180	2	25-30
Tarte	Statique / Statique+ventilateur	180-200	2	35-45
Pâtisserie	Statique	180-190	2	20-25
Cookie	Statique	170-180	2	20-25
Tarte aux pommes	Statique / Turbo+ventilateur	180-190	1	50-70
Gateau éponge	Statique	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statique+ventilateur	180-200	3	20-30
Lasagne	Statique	180-200	2-3	25-40
Meringue	Statique	100	2	50
Poulet grillé **	Gril+ ventilateur	200-220	3	25-35
Poisson grillé **	Gril+ventilateur	200-220	3	25-35
Steak de veau **	Gril+ventilateur	Max	4	15-20
Boulette de viande **	Gril+ ventilateur	Max	4	20-25

* Não pré-aqueça. Recomenda-se que a primeira metade do tempo de cozedura seja a 200°C, enquanto a outra metade deve ser a 150°C.

** Os alimentos devem ser virados depois de decorrida metade do tempo de cozedura.

1. desligar a ficha da tomada.
2. não limpar as partes internas, painel, bandejas e outras partes do produto com ferramentas sólidas tais como uma escova de cerdas, palha de aço ou faca. Não utilizar materiais abrasivos ou detergentes.
3. Depois de limpar as partes internas da estufa com um pano com sabão, enxaguá-lo e depois secá-lo bem com um pano macio.
4. Limpar superfícies de vidro com produtos específicos de limpeza de vidro.
5. Não limpar o forno com produtos de limpeza a vapor.
6. Nunca utilizar produtos inflamáveis tais como ácidos, solventes e gases na limpeza do produto.
7. Nunca esfregar qualquer parte do produto no aparelho.
8. Utilizar sabão neutro para sujidade e nós.

Limpeza do interior do forno

A melhor forma de limpar o interior dos fornos esmaltados é quando o forno está quente.

Após a utilização, o forno deve ser sempre limpo com um pano macio embebido em água com sabão.

Em seguida, passe novamente um pano húmido e seque o forno.

Ocasionalmente, pode ser necessário utilizar um agente de limpeza líquido para limpar completamente o forno.

Limpeza das partes de vidro

Limpe regularmente as partes de vidro do produto.

Utilize um produto de limpeza de vidros para limpar o interior e o exterior das peças de vidro. Em seguida, enxagúe-as e seque-as cuidadosamente com um pano seco.

Limpeza das peças de aço inoxidável (se existirem)

Limpe regularmente as peças de aço inoxidável do produto.

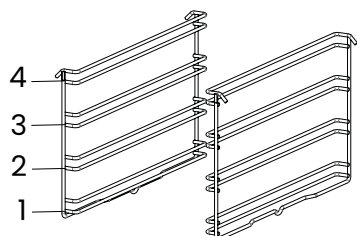
Limpe estas peças com um pano macio humedecido apenas com água. De seguida, seque-as cuidadosamente com um pano seco.

Não limpar as peças de aço inoxidável se ainda estiverem quentes depois de cozinhar.

Não deixe vestígios de vinagre, café, leite, sal, água, sumo de tomate ou sumo de limão no aço inoxidável durante muito tempo.

Limpeza das peças pintadas (se existirem)

As manchas de tomate, pasta de tomate, ketchup, limão, produtos petrolíferos, leite, produtos açucarados, bebidas açucaradas e café devem ser limpas imediatamente com um pano humedecido com água morna. Se as manchas não forem limpas e deixadas secar nas superfícies em que se encontram, NÃO devem ser esfregadas com utensílios afiados (objectos pontiagudos, esfregões de arame de aço e de plástico, esponjas de cozinha que podem danificar a superfície) ou com produtos de limpeza com elevado teor de álcool, tira-nódoas, desengordurantes, produtos químicos abrasivos para superfícies. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nas superfícies revestidas a pó e provocar manchas. O fabricante não se responsabiliza por danos causados pela utilização de produtos ou métodos de limpeza inadequados.

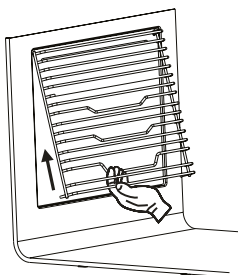


Posições de bastidor

É importante posicionar correctamente a cremalheira no forno. Não permitir que a cremalheira toque na parede traseira do forno. As posições do As posições das estantes são mostradas na figura abaixo. Pode colocar uma bandeja profunda ou standard nas prateleiras de metal inferior e superior.

Instalação e remoção das prateleiras metálicas

Para remover as prateleiras metálicas, pressionar os cliques mostrados com setas na figura, primeiro remover a parte inferior e superior da posição de instalação. Para instalar as prateleiras metálicas, inverter o procedimento para retirar as prateleiras metálicas.



Substituição da luz do forno

AVISO: Para evitar choques eléctricos, certifique-se de desligar a energia ao forno antes de substituir a luz.

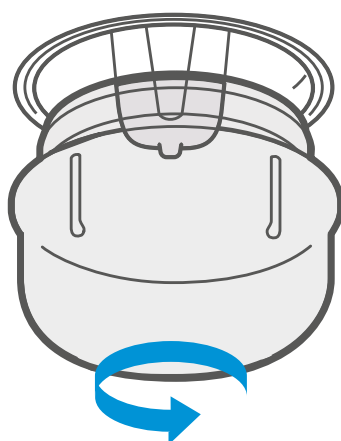
Em primeiro lugar, desligar a alimentação do produto e certificar-se de que o produto está frio.

Desligar e desconectar a alimentação eléctrica do forno. Certificar-se de que os componentes internos estão frios antes de lhes tocar.

Retirar a tampa da lâmpada rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (ter em atenção que pode estar um pouco rígida), substituir a lâmpada por uma nova do mesmo tipo.

Introduzir a nova lâmpada, que deve ser resistente a 300°C. Para substituir a lâmpada, contacte o seu centro de assistência técnica.

Em caso de dúvida, solicite a assistência de um eletricista qualificado.



Pode resolver os problemas que possa encontrar com o seu produto, verificando os seguintes pontos antes de chamar à assistência.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
O forno não funciona.	Não há fornecimento de electricidade.	Verificar a fonte de alimentação.
O forno pára durante a cozedura.	A ficha está desconectado.	Reinserir a ficha de novo na tomada.
Desliga-se durante a cozedura.	Operação demasiado longa. O ventilador não funciona. O forno não é instalado num local com boa ventilação. Mais do que uma ficha numa tomada.	Deixar arrefecer o forno após longos ciclos de cozedura. Ouçam o som do ventilador de arrefecimento. Observar as distâncias indicadas nas instruções de funcionamento. Utilizar apenas uma ficha para cada tomada.
A superfície exterior do forno torna-se muito quente durante o funcionamento.	O forno não é instalado num local com boa ventilação.	Não se esqueça de observar as distâncias indicadas nas instruções de funcionamento.
A porta do forno não se abre correctamente.	Restos de comida presos entre a porta e a cavidade interna.	Limpar cuidadosamente o forno e tentar abrir novamente a porta.
A luz interna é fraca ou não funciona.	Objecto estranho que cobre a lâmpada durante a queima. A lâmpada pode estar defeituosa.	Limpar a superfície interna do forno e verificá-la novamente. Substituir por uma lâmpada com as mesmas características técnicas.
Choque eléctrico ao tocar no forno.	Não existe uma ligação à terra adequada. É utilizado um ponto de venda não fundamentado.	Certificar-se de que a tomada está devidamente ligada à terra.

Product Fiche

Colour		Stainless Steel
Model Type		Pyrolytic
Display		LED white
Control		Easy-tronic
Knobs		push and pull
Temperature range		50/250/450
Energy Class		A
Cavity type		Flat
Capacity		70L
Functions		9
Functions	Lamp	•
	Defrost	•
	(1100W)	•
	Bottom heat/Bake	
	Conventional	•
	Conventional+fan	•
	Radiant heat	•
	(950W)	
	Top outer	
	Double grill	•
	Double grill + fan	•
	Convection	
	Pyro	•
	Electronic child lock	•
	Preset	-
	ECO	
	Pizza(Bottom	
	Preheating	
	Dough Proving	
max. power	unit: W	3200
Temperature Probe		No
Full Telescopic runner		YES
Ring element		9 hrs
Glazed door		4-layer
Cooling fan		YES
Shelf		1
Enamel tray		0
Deep Tray		1
Gross Weight(KG)		43
Net Weight(KG)		39
Product (W*D*H) mm		595*575*595
Pakage (W*D*H) mm		648*688*670
Loading		81/162/228

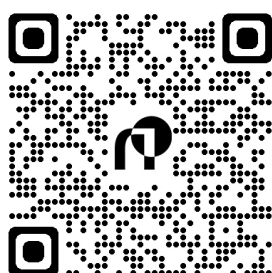
Soporte y contacto



¿Necesitas ayuda?

En nuestra sección de **Preguntas frecuentes (FAQs)** damos soluciones a todos esos problemas que pueden surgir con un producto.

Nuestra garantía, compromiso y sello de calidad son parte de la esencia de Infiniton. Amabilidad, cercanía, pasión, compromiso, calidad y eficiencia a la hora de resolver toda incidencia.



Asistencia técnica o reparación

Para solicitar asistencia técnica o reparación de su producto Infiniton, dispone de nuestra página web, funcionando 24 horas al día y 7 días a la semana, escaneando el código QR de la izquierda y completando el formulario. Recuerde tener a su disposición la **factura de compra** y el **número de serie** del producto.



Solicitud de piezas o repuestos

En el siguiente enlace de nuestra web encontrará los mejores accesorios y repuestos originales de la marca Infiniton, para que de ésta manera pueda seguir sacándole el máximo partido a su producto Infiniton. Para ello, escanee el código QR de la izquierda y complete el formulario.



Si lo desea, puede solicitar la asistencia técnica a través del siguiente número de teléfono:

958 087 169

Preste especial atención a la **extensión que debe marcar**, la cual, se la indicarán al principio de la grabación.

Horario:

De lunes a jueves de 8:00 a 14:00 y de 15:45 a 18:00, viernes de 8:00 a 15:00*.

**Durante los meses de verano, el horario de atención telefónica al cliente puede variar.*



Alternativamente puede solicitar asistencia técnica vía correo electrónico

info@infiniton.es

rma@infiniton.es

Para agilizar todos los trámites, siempre se deben cumplimentar los siguientes datos:

**Nombre y apellidos / Teléfonos de contacto / Dirección completa / Código postal
Población / Marca / Modelo del producto / N° serie / Avería del producto.**

INFINITON

Certificación CE

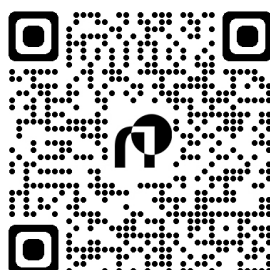
Se ha certificado que este producto cumple con
Directiva de Baja Tensión (2014/35EU)
Directiva de Compatibilidad Electromagnética (2014/30/EU)
Directiva RoHS (2011/65/EU)



Para más información relacionada con las declaraciones y certificados de conformidad,
póngase en contacto con nosotros a través del correo:

info@infiniton.es

Además, puede ponerse en contacto con nosotros escaneando el siguiente código QR:



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 del 9 de marzo de 1999, traspuesta a la legislación española mediante **Real Decreto 1890/2000** del 20 de noviembre.

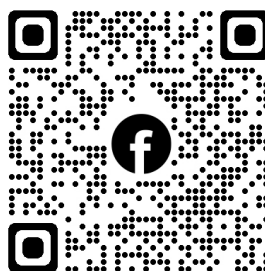
Infiniton World Electronic S.L

C/Baza, 349. Nave 4

18220 Albolote (Granada) ESPAÑA

infiniton.es

Escanea estos códigos y síguenos en nuestras redes sociales para acceder a contenido exclusivo



INFINITON

Copyright©2024 Todos los derechos reservados

INFINITON

TARJETA DE GARANTÍA

Todos los campos a rellenar son obligatorios

Modelo _____

Nº Serie _____

Fecha de compra _____

Cliente _____

Dirección _____

Localidad _____

email _____

Teléfonos de contacto _____

Firma y sello del comercio

Condiciones de la garantía, al dorso

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL
C/Baza, 349, nave 4
18220 Albolote (Granada)
infiniton.es

INFINITON

INFINITON

TARJETA DE GARANTÍA

Todos los campos a rellenar son obligatorios

Modelo _____

Nº Serie _____

Fecha de compra _____

Cliente _____

Dirección _____

Localidad _____

email _____

Teléfonos de contacto _____

Firma y sello del comercio

Condiciones de la garantía, al dorso

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL
C/Baza, 349, nave 4
18220 Albolote (Granada)
infiniton.es

INFINITON



TÉRMINOS Y REGISTRO DE GARANTÍA

El aparato objeto de este certificado está garantizado contra cualquier defecto de fabricación que se aprecie durante los plazos marcados por la ley de garantías del territorio donde se comercializa este producto.

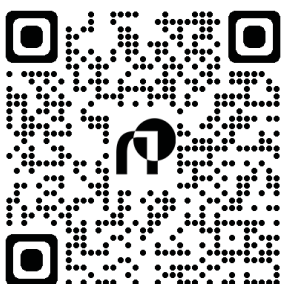
Para tener derecho a la garantía es indispensable que este certificado sea cumplimentado y enviado la parte inferior del mismo en el momento de la compra o registrado telemáticamente en infiniton.es

escaneando el código QR de la izquierda.

La parte superior debería permanecer junto con la factura de compra en poder del usuario para ser presentados al requerir cualquier servicio.

La garantía se limita a la reparación o sustitución de las piezas que aparezcan como defectuosas en el citado plazo. No ofrecemos garantía a aparatos que hayan sufrido un uso incorrecto por parte del usuario (errores de manejo, transporte, suciedad, conexión inadecuada, etc.) y en general para 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.

Esta Garantía Legal no cubre el mantenimiento o sustitución de los elementos fungibles del producto (pilas, etc.), cuyos daños tengan origen en el desgaste ordinario y en el uso de los mismos. Asimismo, la garantía no cubre los daños causados por la falta de mantenimiento de los productos. Ninguna de las garantías aquí recogidas cubre la sustitución de piezas debido al desgaste o rotura de mecanismos, gomas, carcasas y/o plásticos, así como los deterioros estéticos, debidos al uso normal del producto. Del mismo modo, las garantías no cubren ningún tipo de daño producido durante el transporte del producto (incluyendo, a título enunciativo y no limitativo, daños estéticos, golpes, rayas, arañazos, manchas, abolladuras, etc.)



También puede registrar su garantía completando el formulario de esta tarjeta, para después enviarla telemáticamente. Para ello, siga atentamente estos pasos:

1. Rellene todos los campos obligatorios en esta tarjeta de garantía.
2. Realice una foto del formulario con todos los campos completos.
3. **Escanee el código QR de la izquierda.**
4. Siga todos los pasos que se le indicarán en el enlace.

INFINITON
.es



INFINITON
world electronic