

# INFINITON

## HORNO



**HORNO M658BK**

**ean: 8445639004494**

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.

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| <b>Información de seguridad</b> | <b>7</b>  |
| <b>Instalación</b>              | <b>12</b> |
| <b>Funcionamiento</b>           | <b>19</b> |
| <b>Cocina con Infiniton</b>     | <b>23</b> |
| <b>Limpieza y mantenimiento</b> | <b>24</b> |
| <b>Solución de problemas</b>    | <b>27</b> |

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.

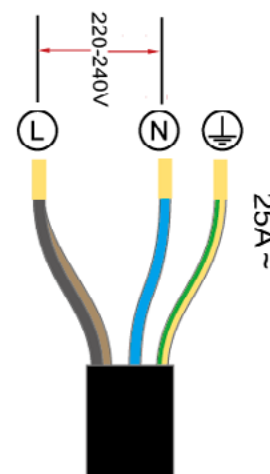
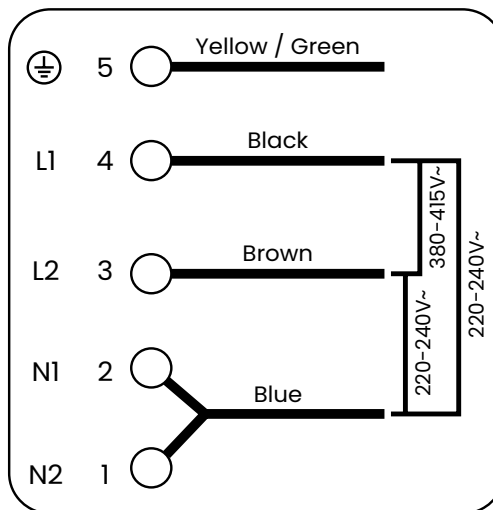
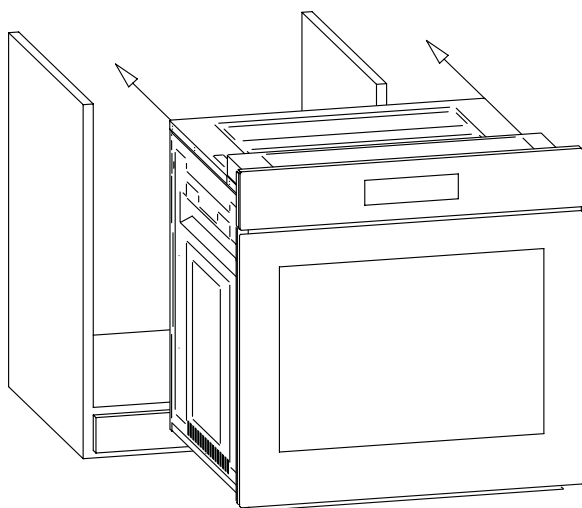
**Antes de comenzar la instalación, debe cortar el suministro eléctrico**

**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**

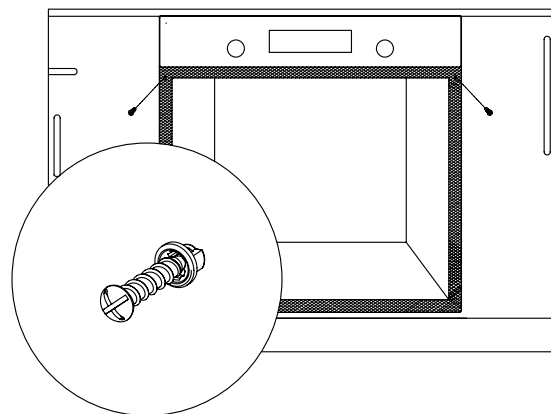
Se trata de una pregunta bastante frecuente. Desde Infiniton se lo desaconsejamos, ya que el frigorífico siempre funciona correctamente cuando no hay ninguna fuente de calor cerca. Si no puedes evitarlo por motivos de espacio, no te preocupes: la transferencia de calor se puede minimizar **utilizando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

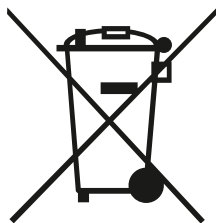
**Uso previsto**

- 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

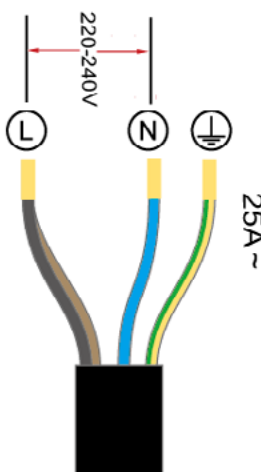
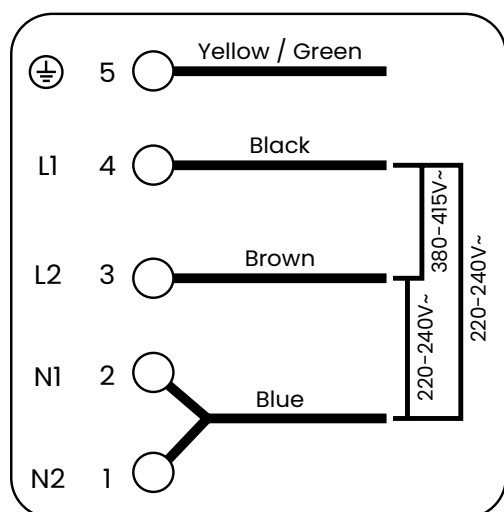
Consulte la etiqueta de especificaciones para conocer la tensión nominal y conecte la placa a la fuente de alimentación adecuada.

## 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

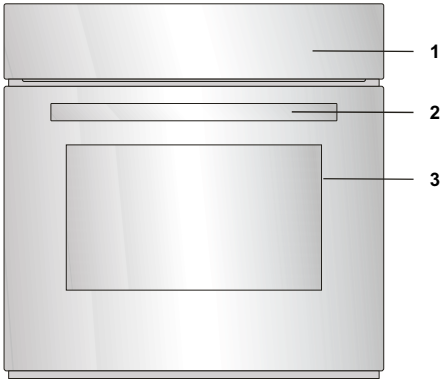
Si el cable está dañado, debe ser sustituido inmediatamente.

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.

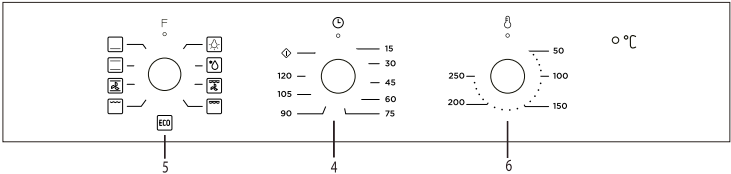
Partes del producto

|   |                  |
|---|------------------|
| 1 | Panel de control |
| 2 | Tirador          |
| 3 | Puerta del horno |



Panel de control

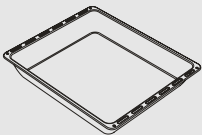
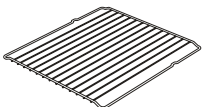
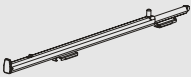
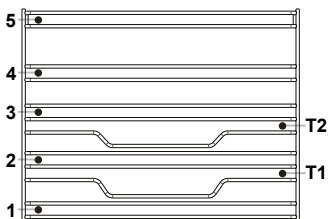
|   |                        |
|---|------------------------|
| 4 | Temporizador           |
| 5 | Control de funciones   |
| 6 | Control del termostato |



Características

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Modelo                   | HORNO M658BK       |
| Dimensiones del producto | 595*595*575        |
| Peso neto / bruto        | 32Kg / 36Kg        |
| Capacidad del horno (L)  | 70                 |
| Clase energética         | A                  |
| Voltaje de alimentación  | 220-240V / 50-60Hz |
| Fuente de calor          | Eléctrico          |
| Potencia MAX del horno   | 3000W              |
| Funciones                | 8                  |

## Accesorios

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Bandeja honda para hornear</p> <p>Se utiliza para hornear, freír y guisar. Se puede utilizar para cocinar pasteles, platos congelados y carne directamente en la parrilla.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <p>Parrilla metálica</p> <p>Se utiliza para colocar alimentos congelados, alimentos para fritura o alimentos horneados en el estante deseado.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | <p>Rieles telescópicos *.</p> <p>Gracias a los raíles telescópicos, las rejillas laterales o las bandejas pueden colocarse y retirarse fácilmente.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | <p>Rejilla EasyFix</p> <p>Las bandejas y rejillas pueden colocarse en cualquier nivel de 1 a 5.</p> <p>Las guías telescópicas pueden colocarse en los niveles T1, T2, 3, 4 y 5.</p> <p>Se recomienda utilizar el nivel 3 para cocinar en un solo nivel.</p> <p>Se recomienda utilizar el nivel T2 para cocinar en un nivel con las guías telescópicas.</p> <p>El asador giratorio debe colocarse en el nivel 3.</p> <p>El nivel T2 se utiliza para colocar el soporte de asador giratorio con guías telescópicas.</p> |

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.

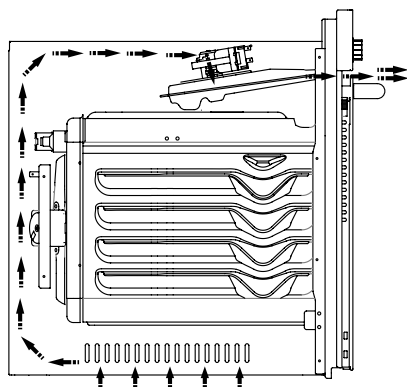
El fabricante no se hará responsable de los daños causados por un uso no autorizado y la garantía quedará invalidada.

**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.

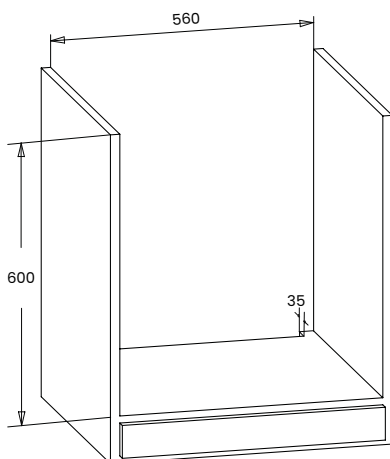
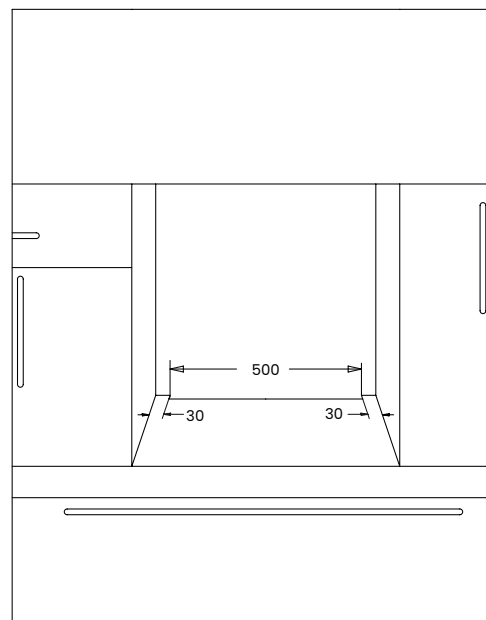


Figura 2



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.

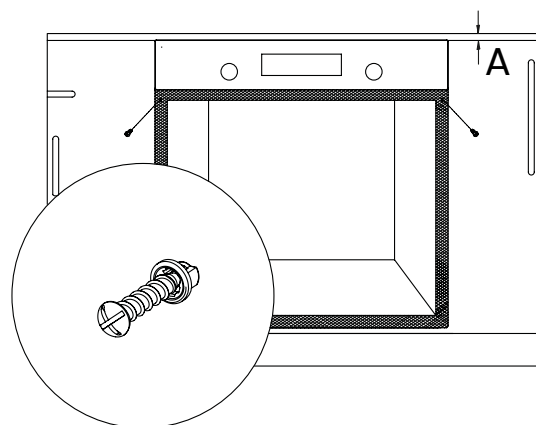


Figura 5

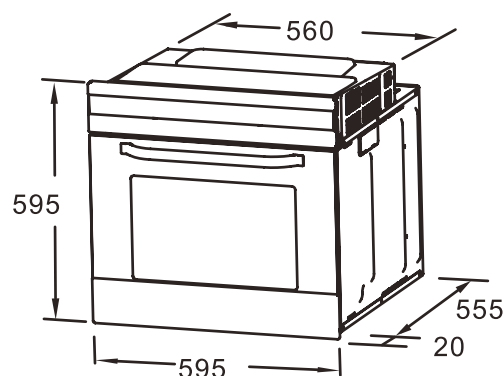


Figura 3

Instalación en horizontal

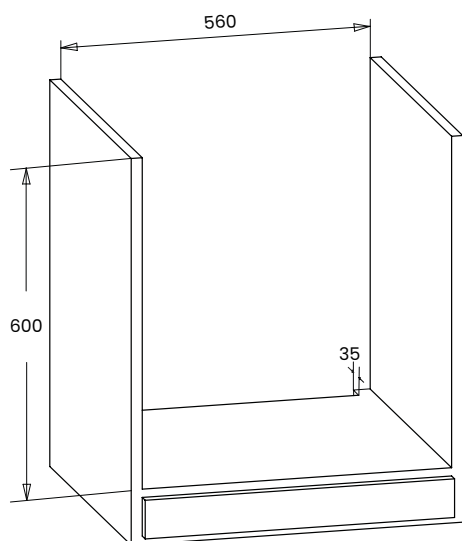
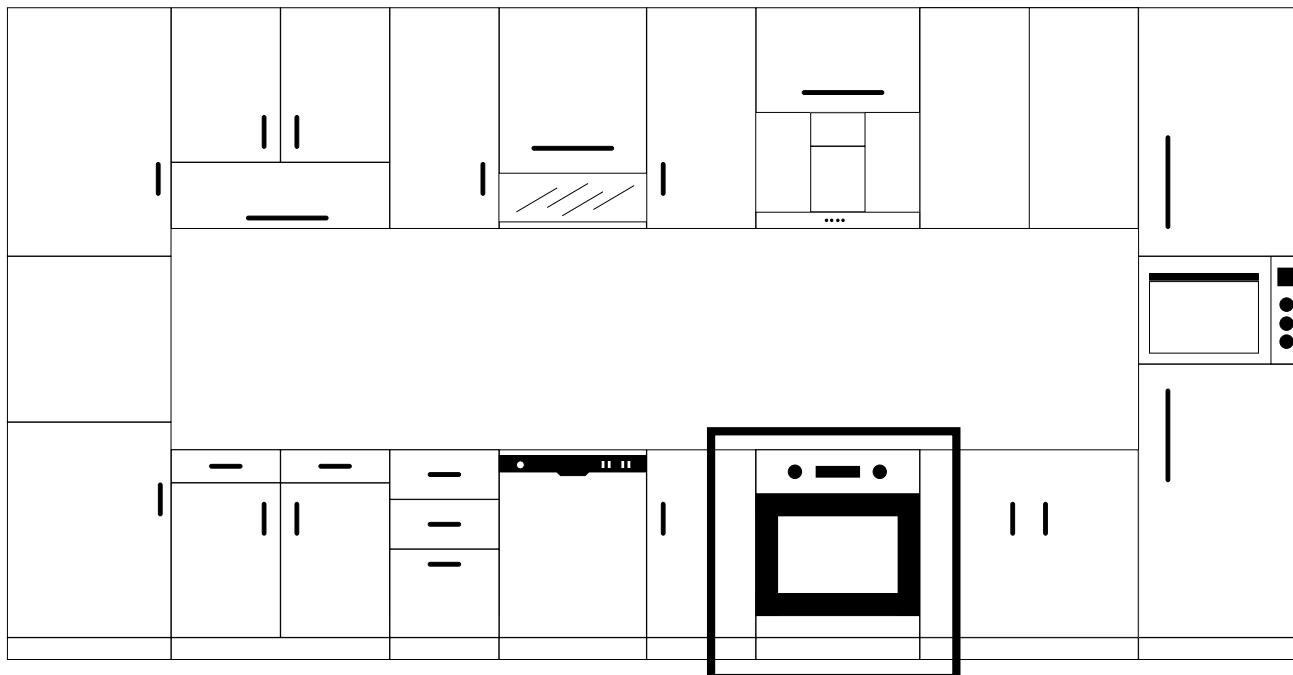
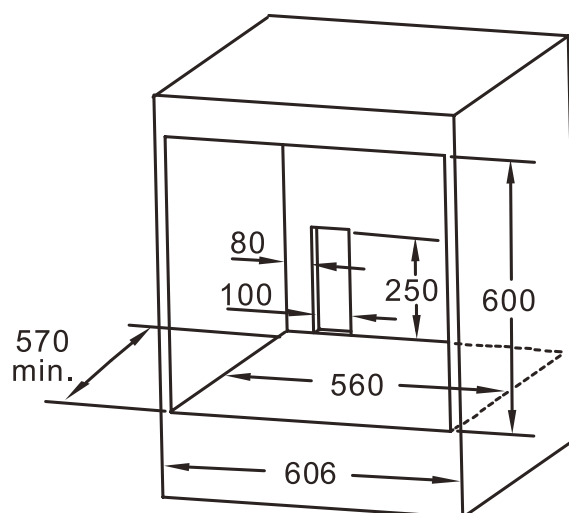
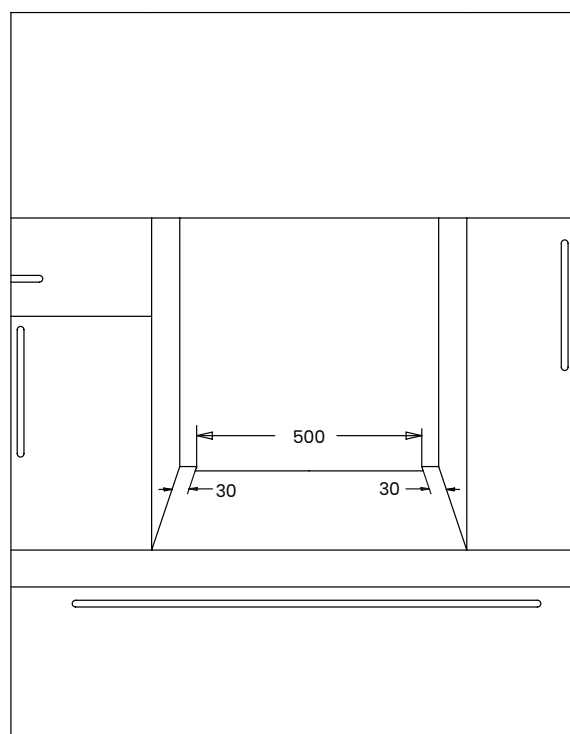


Figura 2



Instalación en vertical

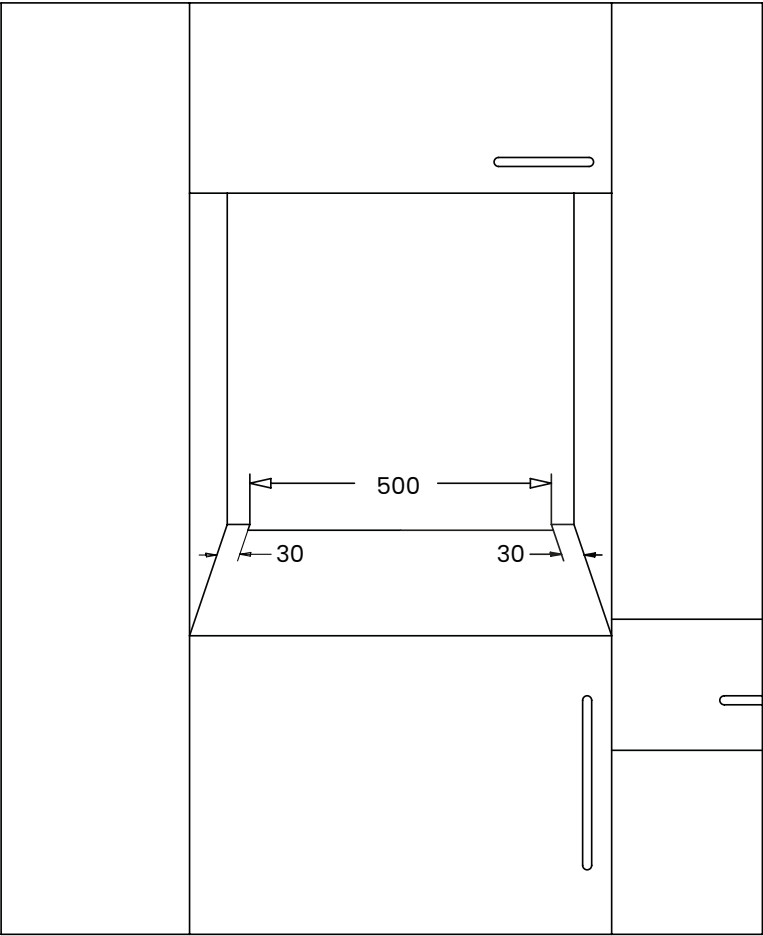
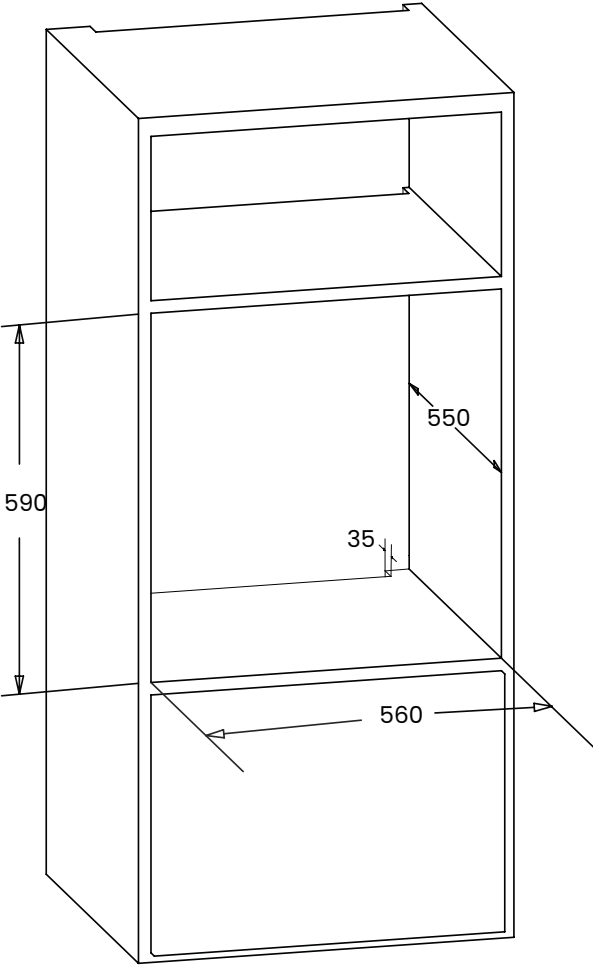
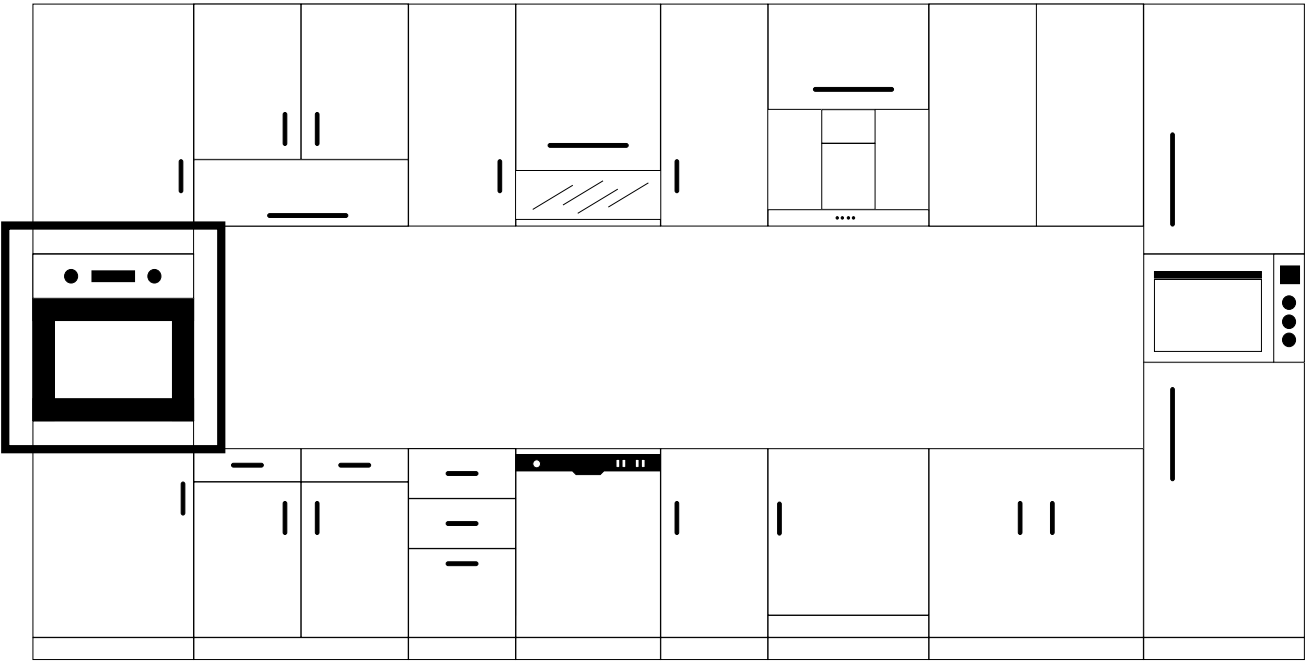
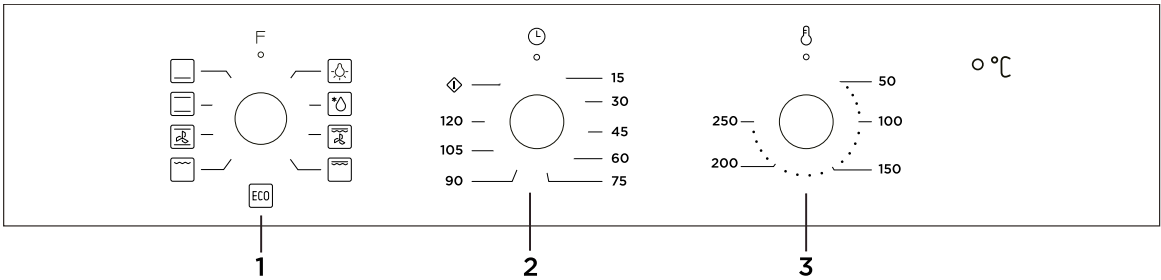


Figura 4

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.



|   |                       |
|---|-----------------------|
| 1 | Temporizador mecánico |
| 2 | Control de funciones  |
| 3 | Termostato            |

Termostato

Permite ajustar la temperatura de cocción de los alimentos que se van a cocinar en el horno. Gire el mando después de colocar el alimento en el horno para ajustar la temperatura deseada. Consulte la tabla relativa a las temperaturas de cocción de diversos alimentos.

Temporizador mecánico

Le permite programar el tiempo de cocción de los alimentos que se van a cocinar en el horno. El temporizador apaga las resistencias al final del tiempo programado y le avisa mediante una señal acústica. Consulte los tiempos de cocción en la tabla de cocción.

**Puesta en marcha**

Cuando utilice el horno por primera vez y realice las conexiones necesarias de acuerdo con las instrucciones, haga lo siguiente:

1. Retire cualquier etiqueta o accesorio del interior del horno. Si los hubiera, retire la lámina protectora de la parte frontal del producto.
2. Elimine el polvo y los restos de embalaje limpiando el interior del horno con un paño húmedo. El interior del horno debe estar vacío.
3. Enchufe el cable del producto en la toma de corriente.

Ajuste el mando del termostato a la temperatura más alta (Máx. 240°C) y haga funcionar el horno durante 30 minutos con la puerta cerrada.

Mientras tanto, puede producirse algo de humo y mal olor, lo cual es normal.

Limpie el interior del horno con agua ligeramente tibia con detergente después de que se haya enfriado. A continuación, séquelo con un paño limpio. Ya puede utilizar el horno.

**Uso normal del horno**

1. Ajuste el mando del termostato y la temperatura a la que desea preparar los alimentos para iniciar la cocción.
2. Puede ajustar el tiempo de cocción que desee con el botón de los modelos con temporizador mecánico. El temporizador desactivará las resistencias cuando haya transcurrido el tiempo y emitirá un pitido como advertencia acústica.
3. El temporizador desactivará los calentadores y emitirá un pitido cuando haya transcurrido el tiempo de cocción.
4. El sistema de refrigeración del producto continuará funcionando una vez finalizada la cocción. No corte el suministro eléctrico al producto cuando esto ocurra, ya que es necesario para que el producto se enfríe. El sistema se desconectará una vez finalizado el enfriamiento.

**Uso de la parrilla**

1. Cuando coloque la parrilla en el estante superior, asegúrese de que los alimentos no toquen el grill.
2. Puede precalentar durante 5 minutos mientras asa. Si es necesario, puede dar la vuelta a los alimentos.
3. Los alimentos deben estar en el centro del grill para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

Para encender el grill

1. Coloque el botón de función sobre el símbolo del grill.
2. A continuación, ajústelo a la temperatura de grill deseada.

Para apagar el grill

Coloque el botón de función en la posición de apagado.

**ADVERTENCIA:** Mantenga la puerta del horno cerrada mientras esté asando.

**Uso del temporizador mecánico**

Ajuste el temporizador a la posición "M" para que el horno funcione de forma continua. Si ajusta el botón del temporizador en la posición "0", el horno no funcionará.

Uso mediante el ajuste del temporizador:

Gire el botón del temporizador para ajustar el tiempo de cocción, que puede ser entre 0 y 100 minutos.

Cuando el temporizador llegue a 0, el horno se apagará automáticamente y emitirá un sonido de aviso.

## Selección de programas

Le permitirá determinar los programas que se utilizarán para cocinar los alimentos introducidos en el horno. A continuación se indican los tipos de programas de cocción y sus funciones.

A continuación se indican los tipos de programas de calentamiento del producto y explicaciones importantes para que pueda cocinar diversos alimentos según sus gustos personales.

|                                                                                   |                                                           |                                                                                   |                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|  | Luz del horno                                             |  | Función convencional y ventilador |
|  | Función de descongelación.                                |  | Función Grill                     |
|  | Calentador inferior<br>(Calefacción inferior)             |  | Función Grill doble               |
|  | Función convencional<br>(calefacción superior e inferior) |  | Función Grill doble y ventilador  |
|                                                                                   |                                                           |  | Función ECO                       |

## Ejemplos de cocción para el modo ECO

| Alimento                   | Temperatura (°C) | Nivel | Tiempo (min) | Precalentar |
|----------------------------|------------------|-------|--------------|-------------|
| Gratinados, patatas, queso | 180              | 1     | 90 - 100     | No          |
| Quesos, tartas             | 160              | 1     | 100 - 150    | No          |
| Carne                      | 190              | 1     | 110 - 130    | No          |

### Luz del horno

Sólo se encenderá la luz del horno. Permanecerá encendida mientras esté activada la función de cocción. Funcionará en todas las funciones, salvo en la función ECO

### Función de descongelación

Se encenderán los indicadores de advertencia del horno y el ventilador comenzará a funcionar. Para utilizar esta función, coloque los alimentos congelados en el horno en una bandeja situada en el tercer nivel empezando por abajo. Es recomendable colocar una bandeja de horno debajo de los alimentos a descongelar para que el agua producida al descongelarse gotee sobre la bandeja. Esta función no cocinará ni horneará los alimentos, sólo ayudará a descongelarlos.

### Función Calefacción inferior

La resistencia oculta en la parte inferior del horno proporciona más específico de calor a la base de la alimentación en el horno sin que se dore. Es ideal para la cocción de alimentos lentamente, como cazuelas, guisos, postres y pizzas cuando se desea una base crujiente.

### Función Convencional

Se encenderán el termostato del horno y las luces de aviso y comenzarán a funcionar las resistencias inferiores y superiores. Esta función emite calor, asegurando una cocción uniforme de los alimentos. Es ideal para hornear pasteles, tartas, pasta al horno, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos. También se recomienda no utilizar más de un nivel a la vez con esta función.

**Función ventilador**

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y comenzarán a funcionar las resistencias superiores e inferiores, así como el ventilador. Esta función es adecuada para hornear magdalenas. El proceso de cocción es realizado por las resistencias superior e inferior del interior del horno y por el ventilador, que distribuye el aire, dando un ligero toque de grill a los alimentos. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

**Función de calefacción inferior y ventilador**

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y la resistencia inferior y el ventilador comenzarán a funcionar. Esta función es ideal para hornear alimentos, como pizzas, de manera uniforme y en poco tiempo. El ventilador distribuye uniformemente el calor del horno, mientras que la resistencia inferior cocina los alimentos. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

**Función grill**

El termostato del horno y los indicadores de aviso se encenderán y la resistencia del grill comenzará a funcionar. Esta función se utiliza para tostar y gratinar alimentos en la parte superior del horno. Aplique un poco de aceite en el grill con un pincel para evitar que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro del grill. Siempre se debe colocar una bandeja debajo de los alimentos para recoger cualquier goteo de aceite o grasa.

Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

**Nota:** Cuando cocine con el grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.

**Función Grill doble**

El termostato del horno y las luces de advertencia se encenderán y las resistencias superiores y el grill comenzarán a funcionar. Esta función se utiliza para un gratinado más rápido y para gratinar alimentos que tienen una gran superficie, por ejemplo, carne. Utilice las rejillas superiores del horno. Aplique un poco de aceite al grill con un pincel para evitar que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro del grill. Coloque siempre una bandeja debajo de los alimentos para recoger cualquier goteo de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

**Nota:** Cuando gratine, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.

**Función doble grill y ventilador**

El termostato del horno y las luces de aviso se encenderán y el ventilador y las resistencias superiores y el grill comenzarán a funcionar. Esta función se utiliza para gratinar alimentos densos más rápidamente y para gratinar alimentos que tienen una gran superficie. Las resistencias superiores y el grill, así como el ventilador, funcionarán para garantizar que los alimentos se cocinen uniformemente. Utilice las rejillas superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con un pincel para evitar que los alimentos se peguen y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Coloque siempre una bandeja debajo de los alimentos para recoger cualquier goteo de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

**Nota:** Cuando gratine, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.

**Función ECO**

Cocinar las ingredientes seleccionadas suavemente y el calor sale desde arriba y abajo.

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.

## RETIRAR LA PUERTA DEL HORNO (OPCIONAL). OPCIÓN 1

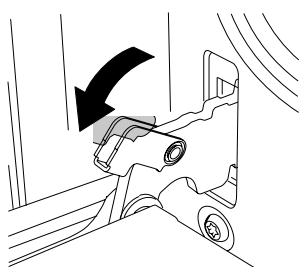


Figure 1

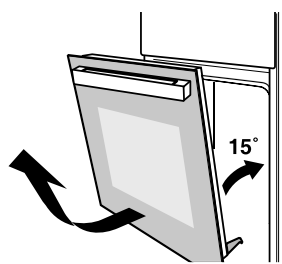


Figure 2

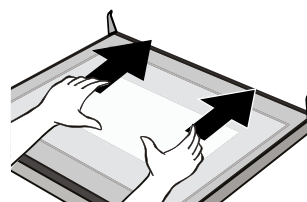


Figure 3

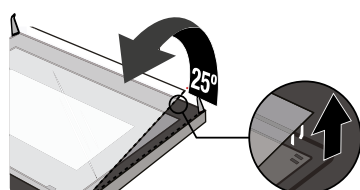


Figure 4

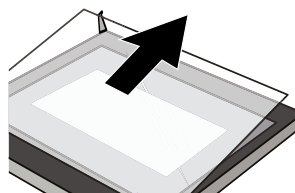


Figure 5

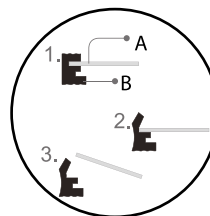


Figure 6

|          |               |
|----------|---------------|
| <b>A</b> | Cristal       |
| <b>B</b> | Junta de goma |

1. Para desmontar la puerta, ábrala hasta el ángulo máximo. A continuación, tire de la pestaña de la bisagra de la puerta hacia atrás. (Figura 1)
2. Cierre la puerta hasta un ángulo de aproximadamente 15°. Levante y tire lentamente de la puerta para sacarla del horno. (Figura 2)
3. Coloque la puerta en posición horizontal con la tapa superior hacia usted, ponga las manos sobre el cristal y tire de él hacia el horno. (Figura 3)
4. Separe el cristal con cuidado levantándolo aproximadamente 25°. (Figura 4)
5. Empuje el cristal hasta la posición indicada por la flecha en la figura 5. Tire suavemente del cristal para sacarlo del encaje.
6. Después de sacar el cristal interior, saque el cristal de la capa intermedia como se muestra en la Figura 6.
7. Una vez finalizada la limpieza, invierta los procedimientos anteriores para volver a colocar la puerta en su posición original.

## RETIRAR LA PUERTA DEL HORNO (OPCIONAL). OPCIÓN 2

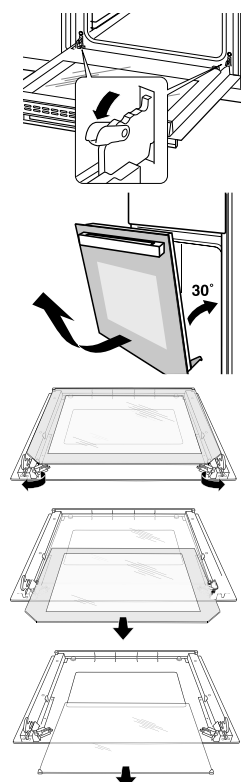
1. Para desmontar la puerta, ábrala hasta el ángulo máximo. A continuación, tire de la pestaña de la bisagra de la puerta hacia atrás.
2. Cierre la puerta hasta un ángulo aproximado de 30°. Sujete la puerta con una mano a cada lado. Levante y extraiga lentamente la puerta del horno.
3. Abra el conjunto del soporte de rotación de la puerta, consulte la acción en la siguiente imagen.
4. Levante el cristal exterior de la puerta y tire de él hacia fuera, después saque el cristal central de la puerta de la misma manera.

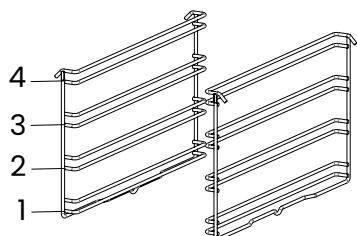
### ADVERTENCIAS:

No saque la puerta a la fuerza y evite que se rompa el cristal durante el proceso de desmontaje.

Los muelles de las bisagras podrían soltarse, causando lesiones personales.

No levante ni transporte la puerta del horno por el tirador.



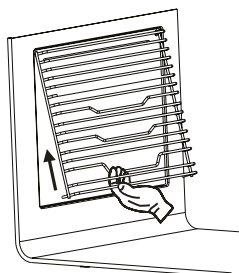


### Posiciones de la rejilla

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

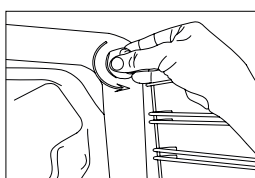
**ADVERTENCIA:** Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de desconectar la corriente del horno antes de cambiar la luz

Primero desconecte la alimentación eléctrica del producto y asegúrese de que el producto esté frío.

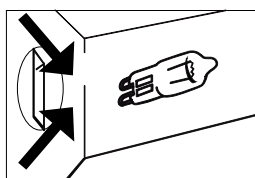
Retire la protección de cristal girándola como se muestra en la figura del lado izquierdo. Si tiene alguna dificultad para girarla, el uso de guantes de plástico le ayudará.

A continuación, gire la lámpara para retirarla y coloque la nueva lámpara de la misma forma. Vuelva a colocar la protección de cristal del producto en el portalámparas y termine la sustitución. Ahora podrá utilizar el horno.

#### G9

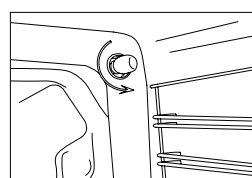


220-240 V, AC

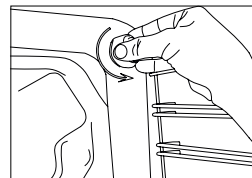


15-25 W

#### E14



220-240 V, AC



15 W

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.<br>Escuche el sonido del ventilador de enfriamiento.<br>Respete las distancias indicadas en el manual de instrucciones.<br>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.<br>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 M658BK**

**ean: 8445639004494**

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.

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| <b>Content</b>                    | English   |
| <b>Safety instructions</b>        | <b>33</b> |
| <b>Installation</b>               | <b>38</b> |
| <b>Operation</b>                  | <b>45</b> |
| <b>Cooking with Infiniton</b>     | <b>49</b> |
| <b>Maintenance &amp; cleaning</b> | <b>50</b> |
| <b>Troubleshooting</b>            | <b>53</b> |

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.

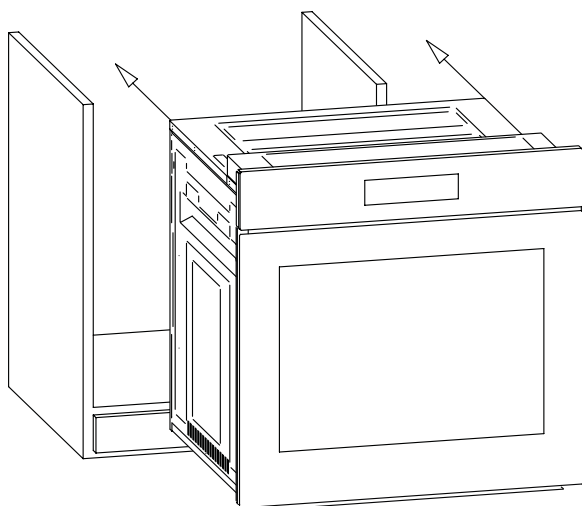
Cooking should not be an obligation, it should be something that motivates us to eat better and lead a healthy lifestyle. Join the Infiniton challenge.

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.**

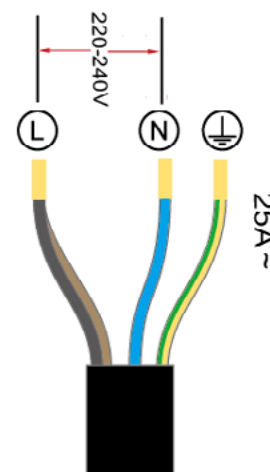
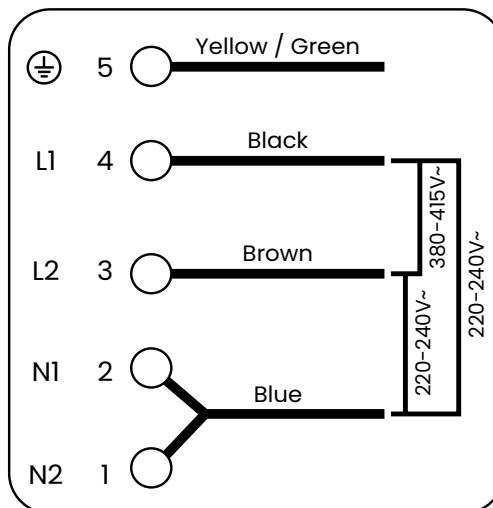
## 1. Select a good location

Refer to the installation section of the user manual.



## 2. Make the electrical connection

Refer to the electrical connections section in the user manual.

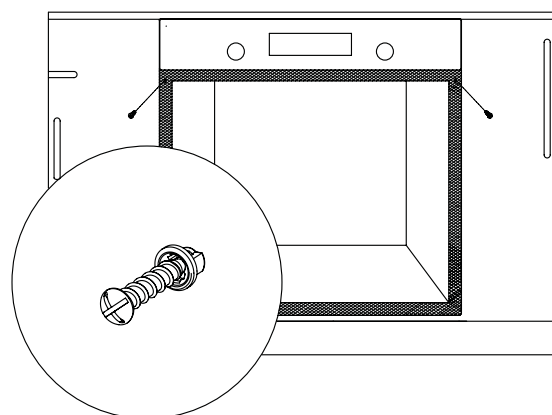


## 3. Avoid placing the oven next to the fridge/freezer.

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.

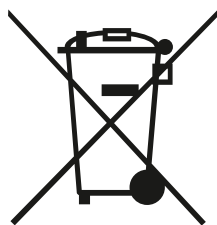
** WARNING! Risk of suffocation**

- 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](http://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

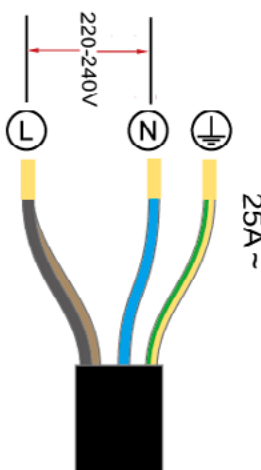
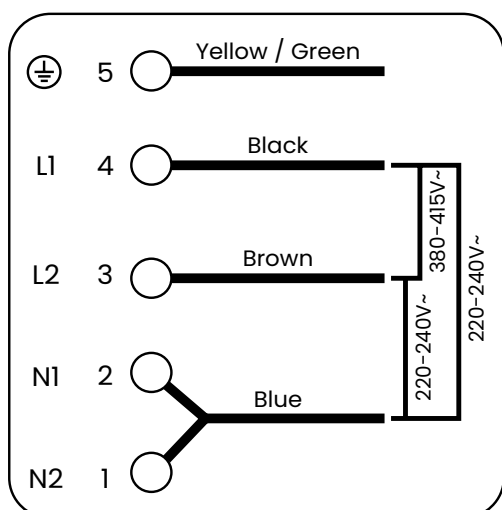
Refer to the specification label for voltage rating and connect the board to the appropriate power supply.

## ⚠ 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

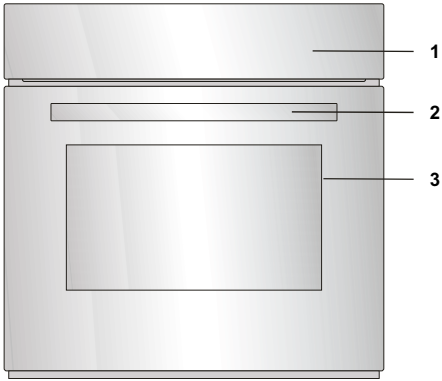
If the cable is damaged, it must be replaced immediately.

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.

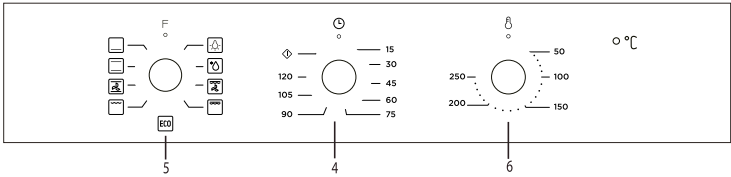
Partes del producto

|   |               |
|---|---------------|
| 1 | Control panel |
| 2 | Handle        |
| 3 | Oven door     |



Control panel

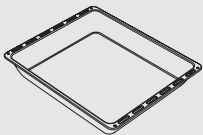
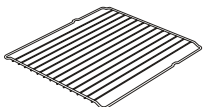
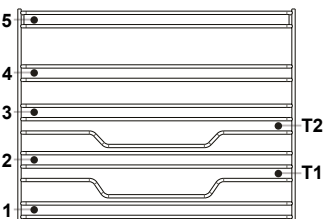
|   |                    |
|---|--------------------|
| 1 | Timer              |
| 2 | Function control   |
| 3 | Thermostat control |



Features

|                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| Model              | HORNO M658BK       |
| Product dimensions | 595*595*575        |
| Net / Gross weight | 32Kg / 36Kg        |
| Oven capacity (L)  | 70                 |
| Energy class       | A                  |
| Supply voltage     | 220-240V / 50-60Hz |
| Heat source        | eLECTRIC           |
| MAX oven power     | 3000W              |
| Functions          | 8                  |

## Accessories

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Deep baking tray</b><br/>Used for baking, frying and stewing. Can be used to cook cakes, frozen dishes and meat directly on the grill.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <p><b>Metal grill</b><br/>Used for placing frozen food, frying food or baked food on the desired shelf.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <p><b>Telescopic rails *</b><br/>Thanks to the telescopic rails, side racks or trays can be easily placed and removed.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | <p><b>EasyFix grid</b><br/>Trays and grids can be positioned on any level from 1 to 5.<br/>The telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4 and 5.<br/>It is recommended to use level 3 for cooking on one level only.<br/>It is recommended to use level T2 for cooking on one level with the telescopic slides.<br/>The rotating rotisserie must be placed on level 3.<br/>Level T2 is used for positioning the rotating rotisserie support with telescopic slides.</p> |

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.

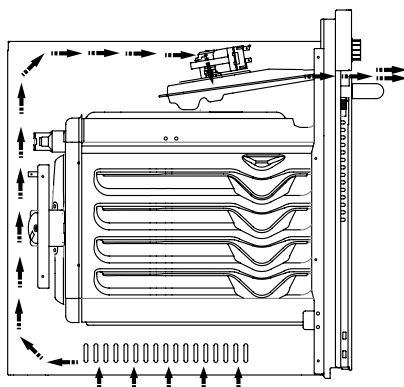
The manufacturer will not be liable for damage caused by unauthorised use and the warranty will be void.

**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.

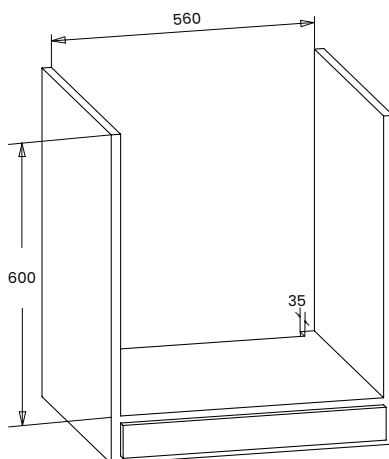
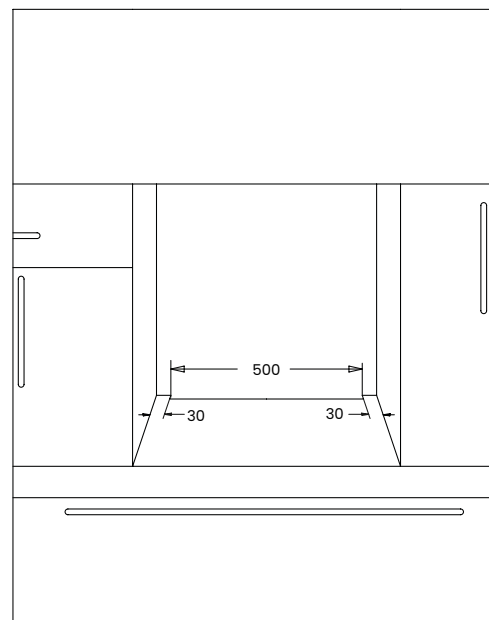


Figura 2



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.

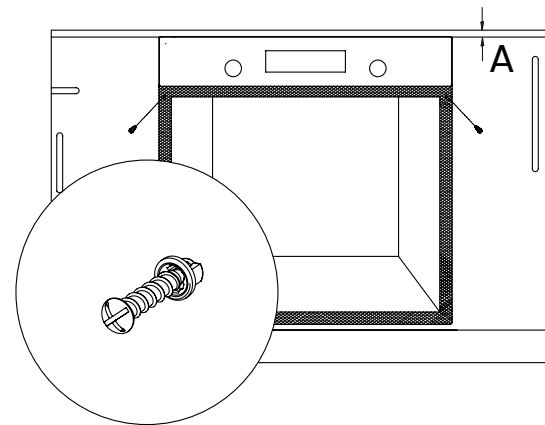


Figura 5

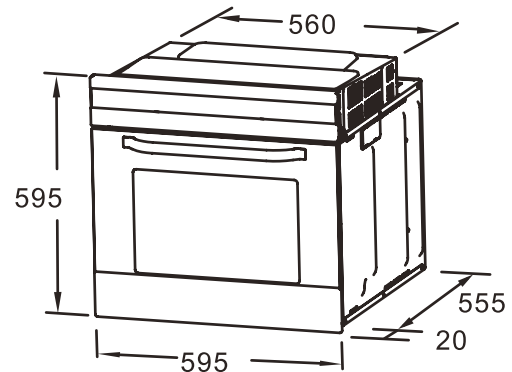


Figura 3

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

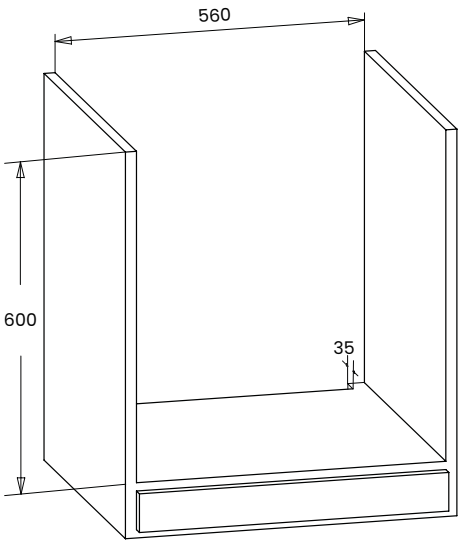
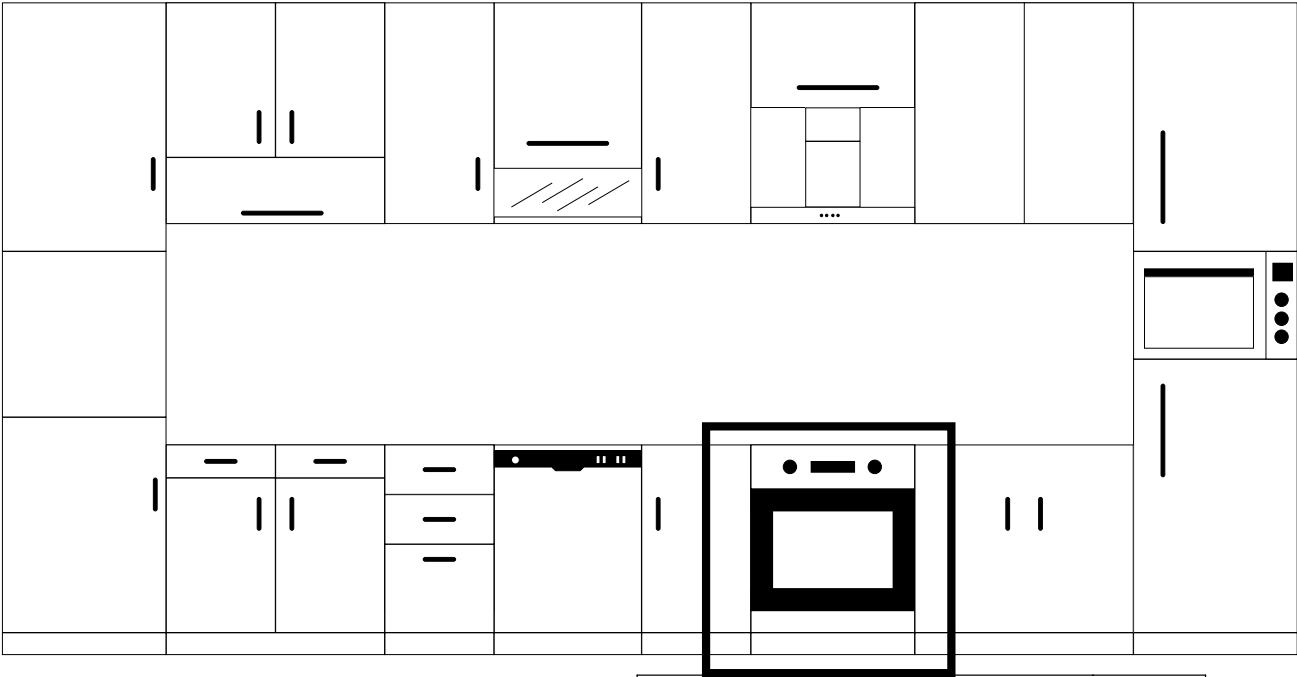
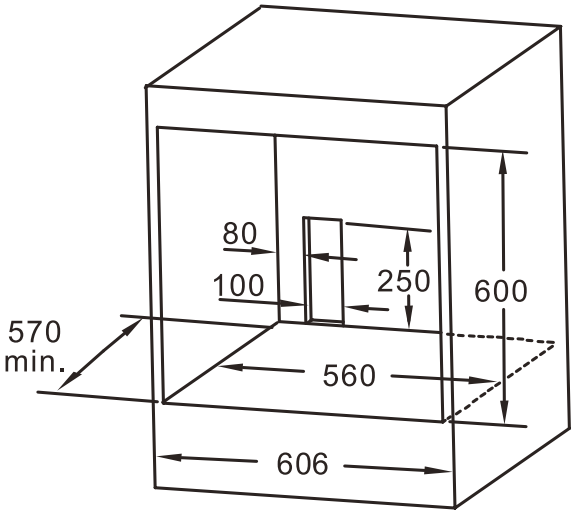
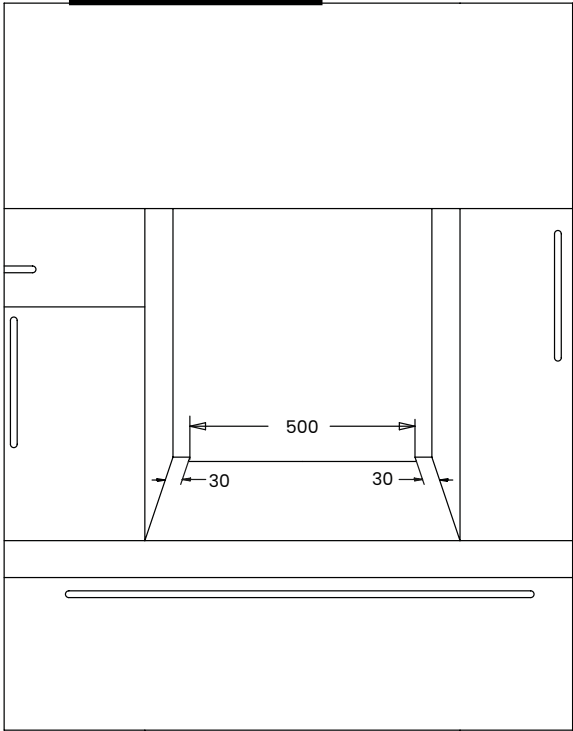


Figura 2



## Vertical installation

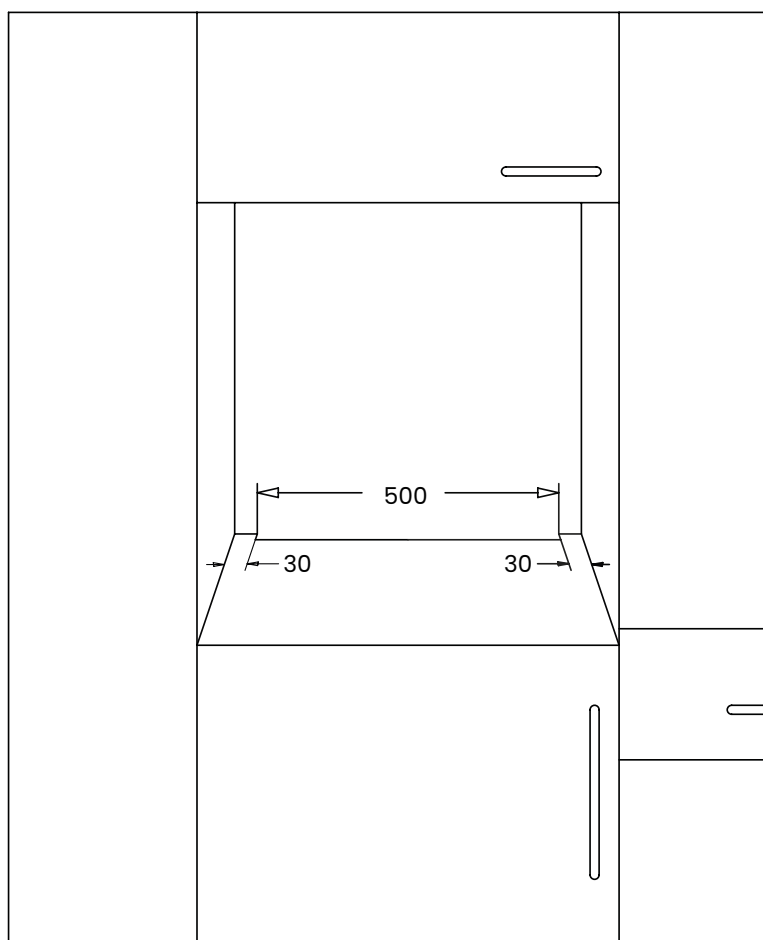
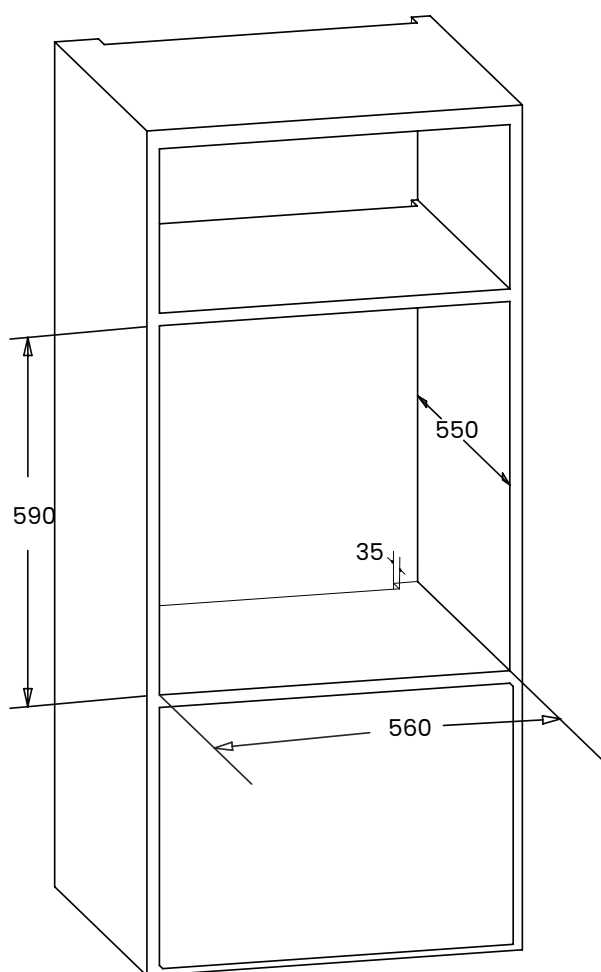
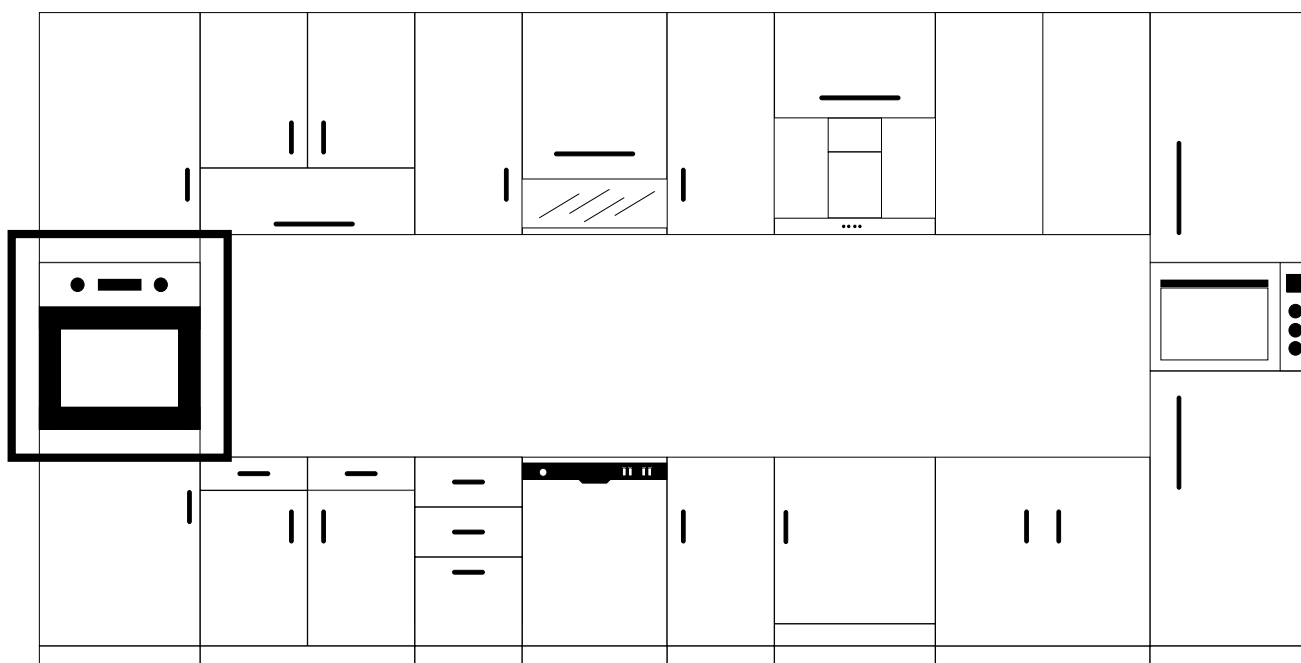
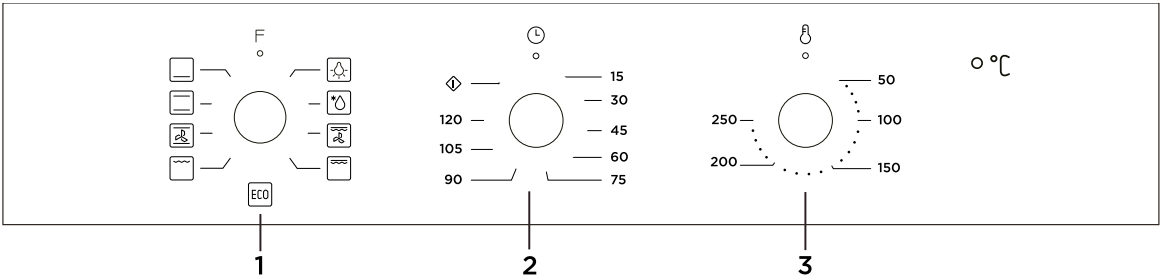


Figura 4

Control panel

The control panel shown below is for guidance only.

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



|   |                       |
|---|-----------------------|
| 1 | Temporizador mecánico |
| 2 | Control de funciones  |
| 3 | Termostato            |

Thermostat

Allows you to set the cooking temperature of the food to be cooked in the oven. Turn the knob after placing the food in the oven to set the desired temperature. Refer to the table for the cooking temperatures of various foods.

Mechanical timer

Allows you to set the cooking time of the food to be cooked in the oven. The timer switches off the heating elements at the end of the programmed time and alerts you with an acoustic signal. See the cooking times in the cooking table.

### Commissioning

When using the furnace for the first time and making the necessary connections in accordance with the instructions, do the following:

1. Remove any labels or accessories from inside the oven. If present, remove the protective film from the front of the product.
2. Remove dust and packaging residues by wiping the inside of the oven with a damp cloth. The inside of the oven must be empty.
3. Plug the product cord into the power socket.

Set the thermostat knob to the highest temperature (max. 240°C) and operate the oven for 30 minutes with the door closed.

for 30 minutes with the door closed.

In the meantime, some smoke and bad smell may occur, which is normal.

Clean the inside of the oven with slightly warm water with detergent after it has cooled down. Then dry it with a clean cloth. You can now use the oven.

### Normal use of the oven

1. Set the thermostat knob and the temperature at which you want to prepare the food to start cooking.
2. You can set the desired cooking time with the button on the models with mechanical timer.  
The timer will deactivate the heating elements. The timer will deactivate the heating elements when the time has elapsed and will beep as an acoustic warning.
3. The timer will deactivate the heaters and beep when the cooking time has elapsed.
4. The product cooling system will continue to operate after cooking is complete. Do not cut off the power supply to the product when this happens, as it is necessary for the product to cool down. The system will switch off when cooling is complete.

### Using the grill

1. When placing the grill on the top shelf, make sure that the food does not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you can turn the food over.  
If necessary, you can turn the food.
3. Food should be in the centre of the grill to provide maximum airflow through the oven.

To turn on the grill

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then set it to the desired grilling temperature.

To switch off the grill

Place the function knob in the off position.

**WARNING:** Keep the oven door closed while grilling.

### Using the mechanical timer

Set the timer to the "M" position to operate the oven continuously. If you set the timer knob to the "0" position, the oven will not operate.

Use by setting the timer:

Turn the timer knob to set the cooking time, which can be between 0 and 100 minutes. When the timer reaches 0, the oven will automatically switch off and emit a warning sound.

### Programme selection

Allows you to determine which programmes will be used to cook the food placed in the oven. The types of cooking programmes and their functions are listed below.

The following are the types of product heating programmes and important explanations so that you can cook various foods according to your personal taste.

|                                                                                   |                                                        |                                                                                   |                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|  | Oven light                                             |  | Conventional function (top and bottom heating) and fan |
|  | Defrost function.                                      |  | Grill function                                         |
|  | Conventional function                                  |  | Double grill function                                  |
|  | Función convencional (calefacción superior e inferior) |  | Double grill and fan function                          |
|                                                                                   |                                                        |  | ECO Function                                           |

### Cooking examples for ECO mode

| Food                             | Temperature (°C) | Level    | Time (min)       | Preheat   |
|----------------------------------|------------------|----------|------------------|-----------|
| <b>Gratins, potatoes, cheese</b> | <b>180</b>       | <b>1</b> | <b>90 - 100</b>  | <b>No</b> |
| <b>Cheese, cakes</b>             | <b>160</b>       | <b>1</b> | <b>100 - 150</b> | <b>No</b> |
| <b>Meat</b>                      | <b>190</b>       | <b>1</b> | <b>110 - 130</b> | <b>No</b> |

#### Oven light

Only the oven light will come on. It will remain on as long as the cooking function is activated. It will work but the ECO function

#### Defrost function

The oven warning indicators will light up and the fan will start to run. To use this function, place the frozen food in the oven on a tray on the third level from the bottom. It is recommended to place a baking tray under the food to be defrosted so that the water produced during defrosting drips onto the tray. This function will not cook or bake the food, it will only help to defrost it.

#### Bottom heating function

The hidden heating element at the bottom of the oven provides more specific heat to the base of the food in the oven without browning. It is ideal for slow cooking foods such as casseroles, stews, desserts and pizzas when a crispy base is desired.

#### Conventional Function

The oven thermostat and warning lights will turn on and the lower and upper heating elements will start to operate. This function emits heat, ensuring even cooking of the food. It is ideal for baking cakes, pies, baked pasta, lasagne and pizzas. It is recommended to preheat the oven for 10 minutes. It is also recommended not to use more than one level at a time with this function.

### Fan function

The oven thermostat and warning lights will switch on and the upper and lower heating elements as well as the fan will start to operate. This function is suitable for baking muffins. The baking process is carried out by the upper and lower heating elements inside the oven and by the fan, which distributes the air, giving a slight grilling touch to the food.

It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

### Bottom heating and fan function

The oven thermostat and warning lights will turn on and the bottom heating element and fan will start to operate. This function is ideal for baking food, such as pizzas, evenly and in a short time. The fan evenly distributes the heat from the oven, while the lower heating element cooks the food. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

### Grill function

The oven thermostat and warning indicators will light up and the grill heating element will start to operate. This function is used to toast and grill food on the top of the oven. Apply a little oil on the grill with a brush to prevent the food from sticking and place the food in the centre of the grill. A tray should always be placed under the food to catch any drips of oil or grease.

It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

Note: When cooking with the grill, the oven door must be closed and the oven temperature must be set to 190 °C.

### Double Grill Function

The oven thermostat and warning lights will come on and the upper heating elements and the grill will start to operate. This function is used for faster grilling and for grilling foods that have a large surface area, e.g. meat. Use the upper oven racks. Apply a little oil to the grill with a brush to prevent the food from sticking and place the food in the centre of the grill. Always place a tray under the food to catch any drips of oil or grease. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

Note: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature must be set to 190 °C.

### Double grill and fan function

The oven thermostat and warning lights will come on and the fan and the upper heating elements and the grill will start to operate. This function is used to grill dense foods more quickly and to grill foods that have a large surface area. The upper heating elements and the grill, as well as the fan, will operate to ensure that the food is cooked evenly. Use the upper oven racks. Apply a little oil to the grill with a brush to prevent the food from sticking and place the food in the centre of the grill. Always place a tray under the food to catch any drips of oil or grease. It is recommended to preheat the oven for about 10 minutes.

Note: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature must be set to 190 °C.

### ECO function

Cook the selected ingredients gently and heat from above and below.

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.

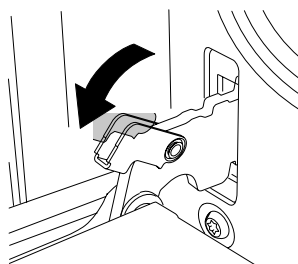
**REMOVE THE OVEN DOOR (OPTIONAL). OPTION 1**

Figure 1

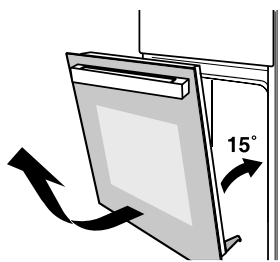


Figure 2

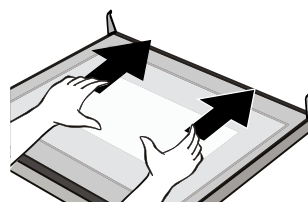


Figure 3

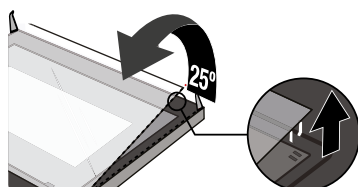


Figure 4

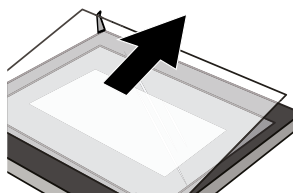


Figure 5

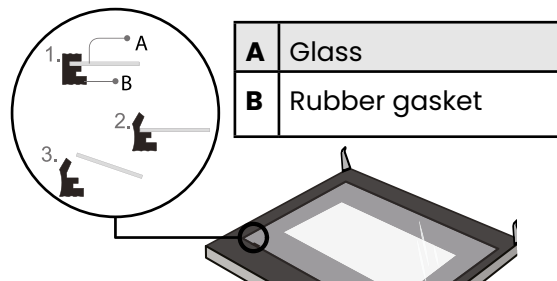


Figure 6

1. To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the door hinge tab backwards (Figure 1).
2. Close the door to an angle of approximately 15°. Slowly lift and pull the door off the oven (Figure 2).
3. Place the door in a horizontal position with the top cover toward you, place your hands on the glass and pull it toward the oven.(Figure 3)
4. Carefully pull the glass apart by lifting it approximately 25° (Figure 4).
5. Push the glass to the position indicated by the arrow in Figure 5. Gently pull the glass out of the socket.
6. After removing the inner pane, pull the glass out of the interlayer as shown in Figure 6.
7. When cleaning is complete, reverse the above procedures to return the door to its original position.

**REMOVE THE OVEN DOOR (OPTIONAL). OPTION 2**

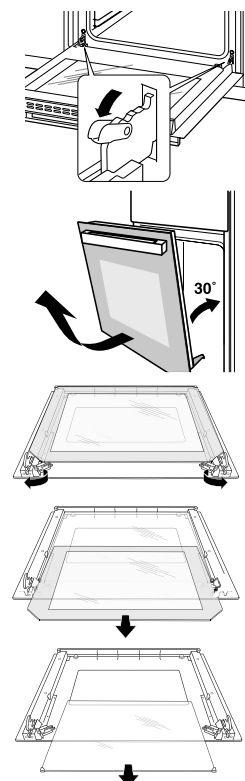
1. To remove the door, open it to the maximum angle. Then pull the door hinge tab backwards.
2. Close the door to an angle of approximately 30°. Hold the door with one hand on each side. Slowly lift the door up and out of the oven.
3. Open the door rotation bracket assembly, see the action in the following picture.
4. Lift the outer door glass and pull it out, then pull the center door glass out in the same manner.

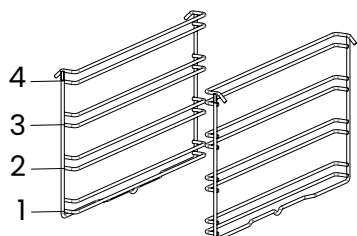
**WARNINGS:**

Do not force the door out and avoid breaking the glass during the disassembly process.

The hinge springs could come loose, causing personal injury.

Do not lift or carry the oven door by the handle.



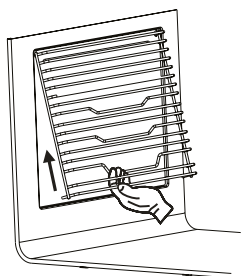


## Rack positions

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.



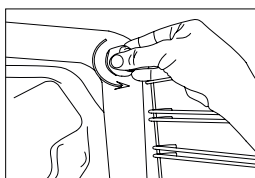
## Replacing the oven light

**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.

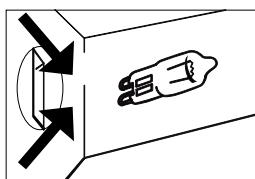
Remove the glass guard by turning it as shown in the figure on the left side. If you have any difficulty in turning it, the use of plastic gloves will help.

Then turn the lamp to remove it and place the new lamp in the same way. Replace the glass protection of the product in the lamp holder and finish the replacement. The oven can now be used.

### G9



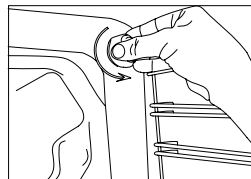
220-240 V, AC  
15-25 W



### E14



220-240 V, AC  
15 W



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.<br>Listen for the sound of the cooling fan.<br>Observe the distances indicated in the instruction manual.<br>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.<br>The lamp may be defective.                                                           | Clean the internal surface of the oven and check it again.<br>Replace with a lamp with the same technical characteristics.                                                                             |
| Electric shock when touching the oven.                           | No proper earth connection.<br>An ungrounded socket is used.                                                                             | Make sure that the socket is correctly earthed.                                                                                                                                                        |

# INFINITON

## FORNO



**HORNO M658BK**

**ean: 8445639004494**

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.

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| <b>Instruções de segurança</b>  | <b>59</b> |
| <b>Instalação</b>               | <b>64</b> |
| <b>Como utilizar</b>            | <b>71</b> |
| <b>Cozinhando com Infiniton</b> | <b>75</b> |
| <b>Manutenção e limpeza</b>     | <b>76</b> |
| <b>Solução de problemas</b>     | <b>79</b> |

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.

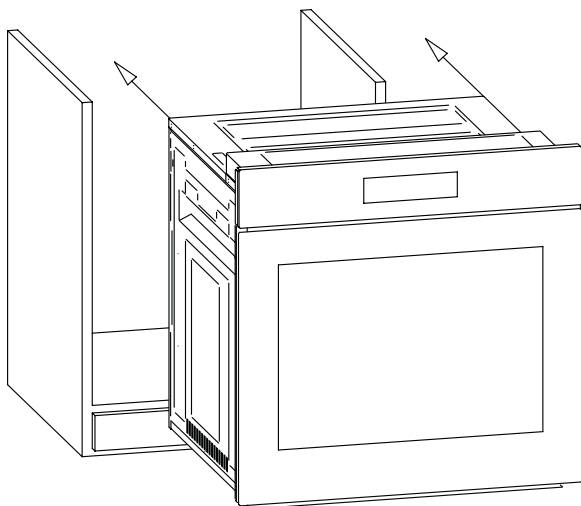
a sua carteira. Um forno Infiniton significa poupança, sem desperdício alimentar.

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.

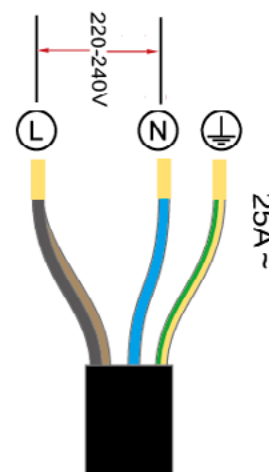
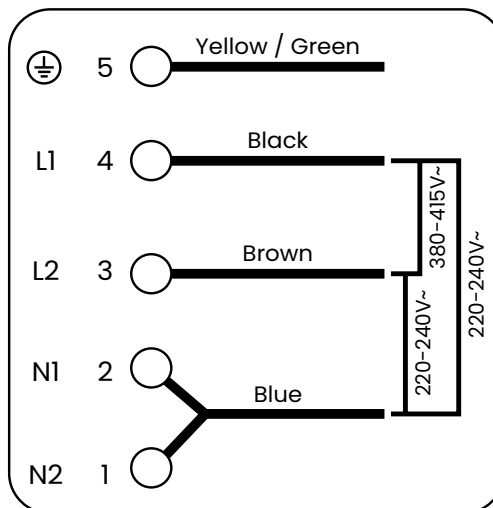
### 1. seleccionar uma boa localização

**Consultar a secção de instalação do manual do utilizador.**



### 2. fazer a ligação eléctrica

**Consultar a secção de ligações eléctricas no manual do utilizador.**



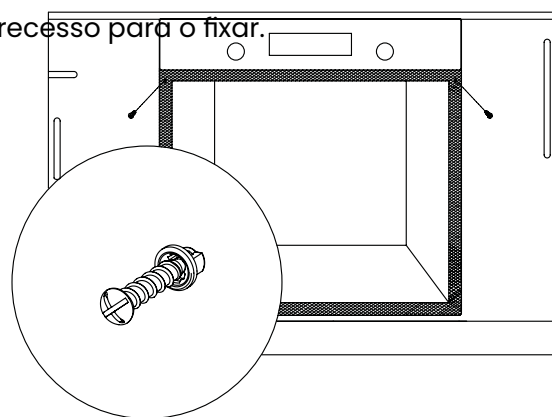
### 3. Evitar colocar o forno ao lado do frigorífico/congelador.

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.

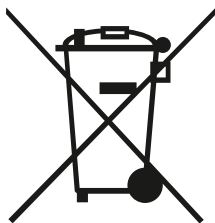
**⚠ ADVERTÊNCIA! Risco de asfixia**

- 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**

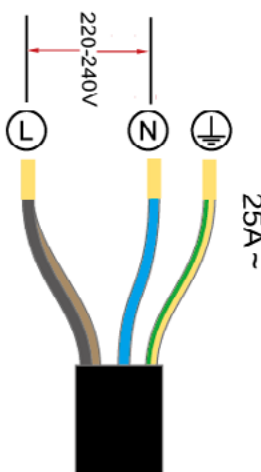
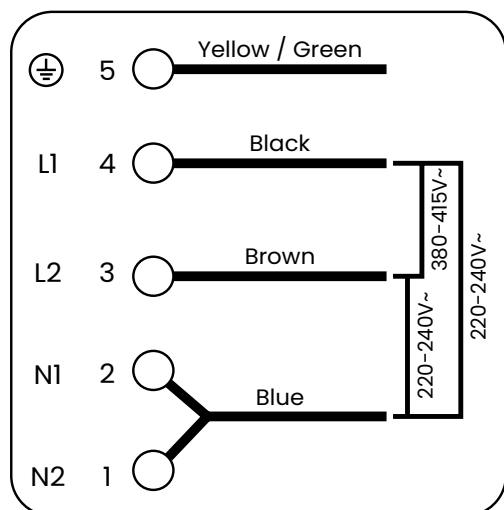
Consultar a etiqueta de especificação para a tensão nominal e ligar a placa à fonte de alimentação apropriada.

**! 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

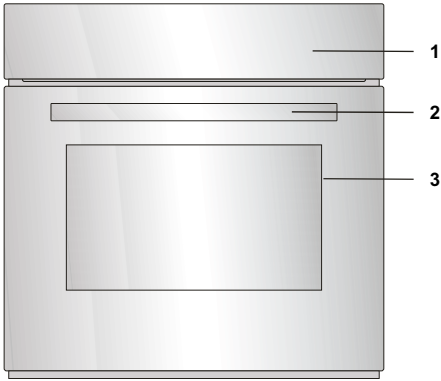
Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído imediatamente.

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.

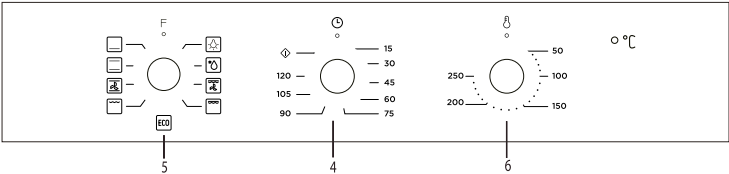
Partes do producto

|   |                    |
|---|--------------------|
| 1 | Painel de controlo |
| 2 | Pega               |
| 3 | Porta do forno     |



Control panel

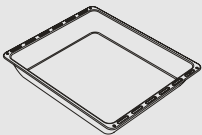
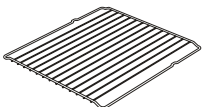
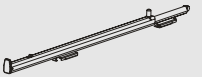
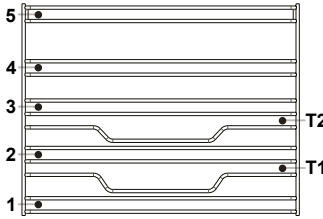
|   |                        |
|---|------------------------|
| 1 | Temporizador           |
| 2 | Controlo de funções    |
| 3 | Controlo do termóstato |



Características

|                                        |                    |
|----------------------------------------|--------------------|
| Modelo                                 | HORNO M658BK       |
| Dimensões do produto                   | 595*595*575        |
| Peso líquido / bruto                   | 32Kg / 36Kg        |
| Capacidade do forno (L)                | 70                 |
| Classe energética                      | A                  |
| Tensão de alimentação                  | 220-240V / 50-60Hz |
| Fonte de calor                         | Eléctrico          |
| Potência máxima da câmara de cozimento | 3000W              |
| Funções                                | 8                  |

## Acessórios

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Tabuleiro de cozedura profunda</p> <p>Utilizado para cozer, fritar e guisar. Pode ser utilizado para cozinhar bolos, pratos congelados e carne directamente na grelha.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <p>Estante metálico</p> <p>Utilizado para colocar alimentos congelados, alimentos para fritar ou assados na prateleira desejada.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | <p>Calhas telescópicas *.</p> <p>Graças às calhas telescópicas, as estantes ou bandejas laterais podem ser facilmente montadas e removidas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | <p>Grelha EasyFix</p> <p>Os tabuleiros e as grelhas podem ser posicionados em qualquer nível de 1 a 5.</p> <p>As calhas telescópicas podem ser colocadas nos níveis T1, T2, 3, 4 e 5.</p> <p>Recomenda-se a utilização do nível 3 para cozinhar apenas num nível.</p> <p>Recomenda-se a utilização do nível T2 para cozinhar num só nível com as calhas telescópicas.</p> <p>A churrasqueira rotativa deve ser colocada no nível 3.</p> <p>O nível T2 é utilizado para posicionar o suporte do espeto rotativo com corrediças telescópicas.</p> |

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 exactamente ao produto.

## INSTALAÇÃO DO PRODUTO

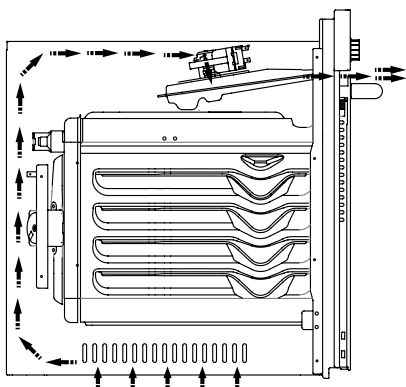
Caso contrário, chame um electricista e um canalizador para efetuar as reparações necessárias.

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.

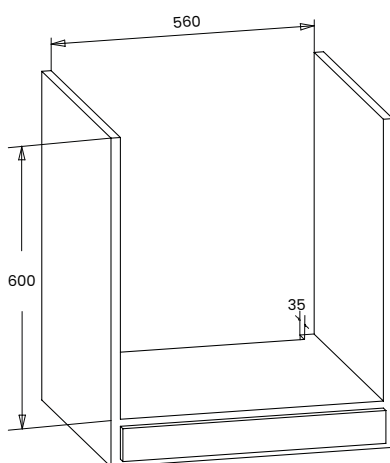
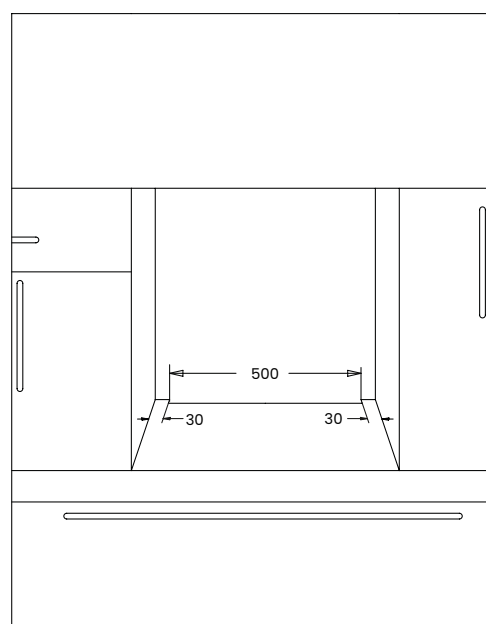


Figura 2



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.

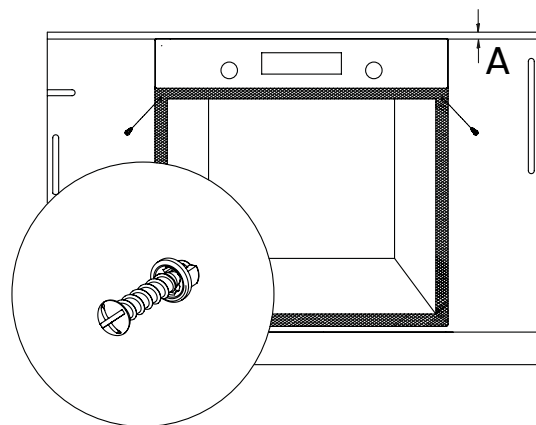


Figura 5

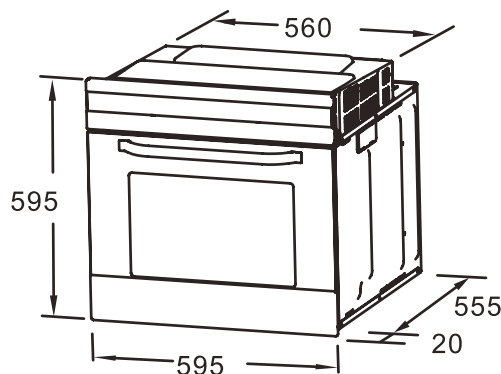


Figura 3

Instalação horizontal

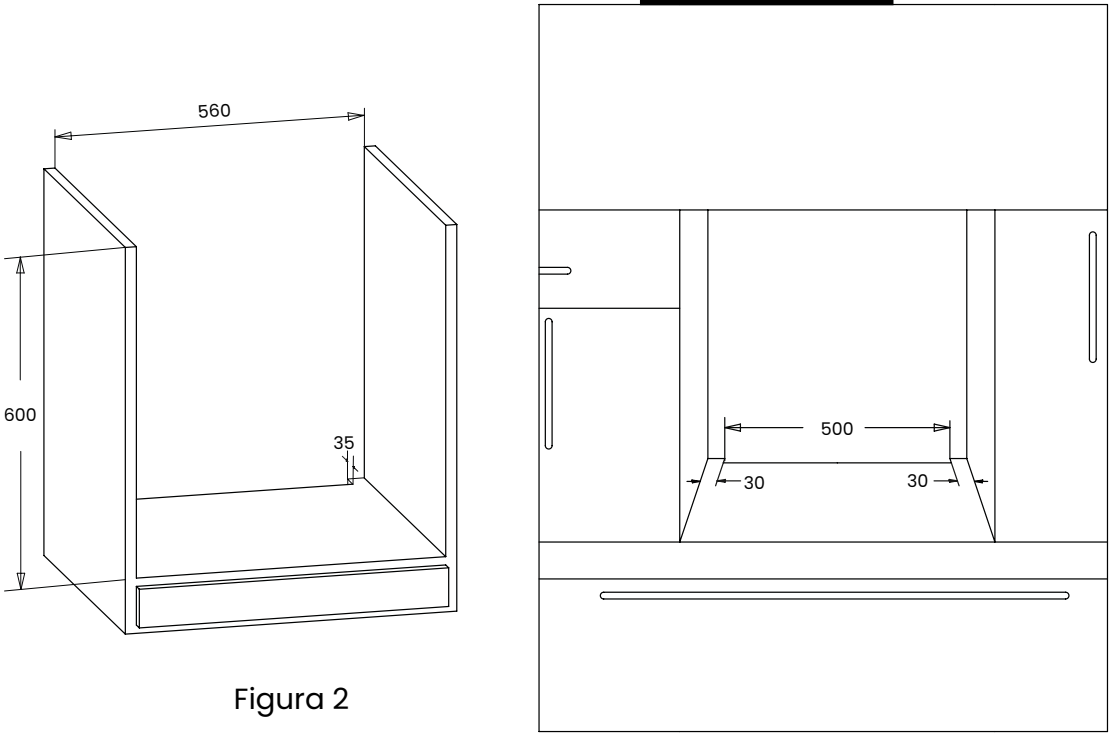
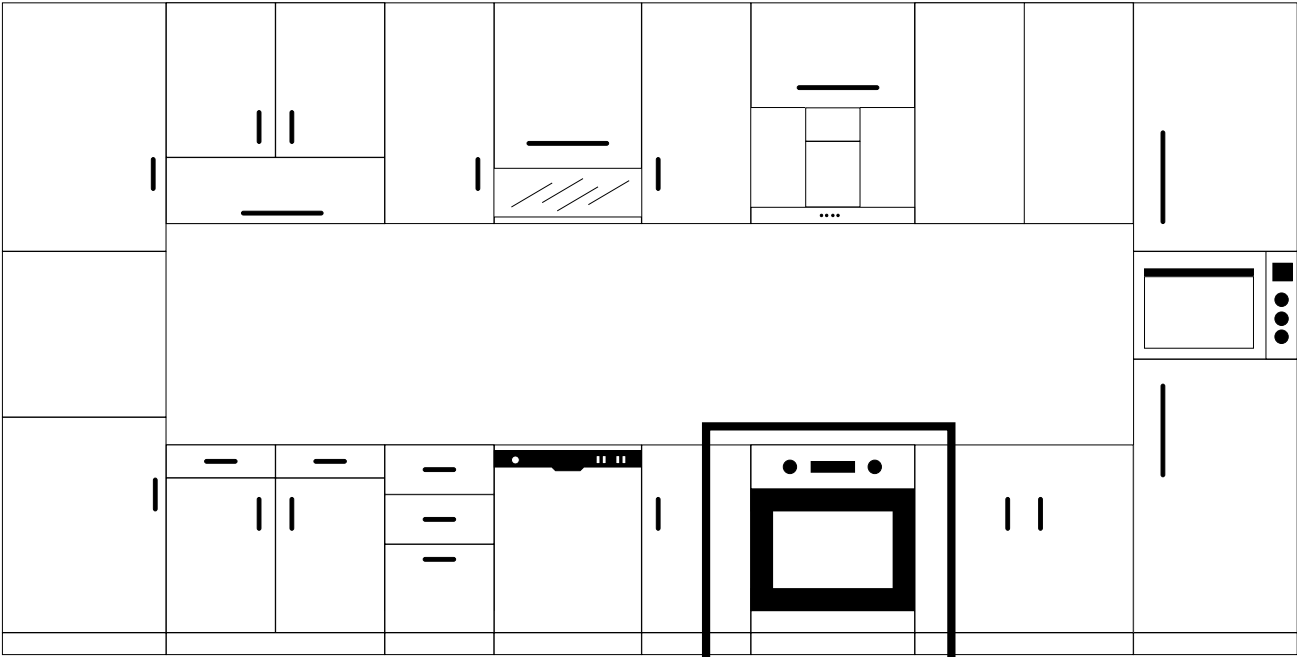
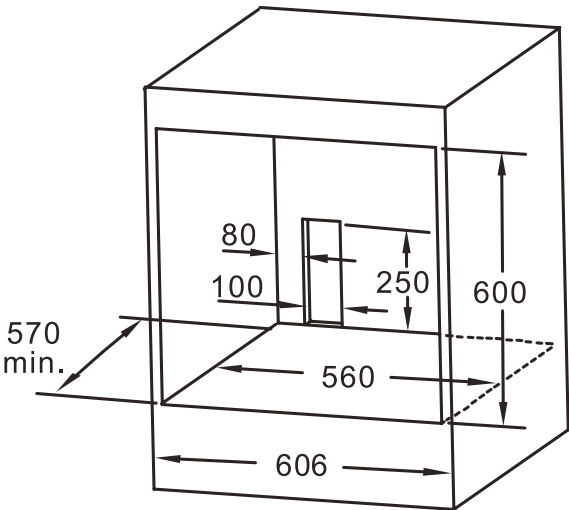


Figura 2



Instalação vertical

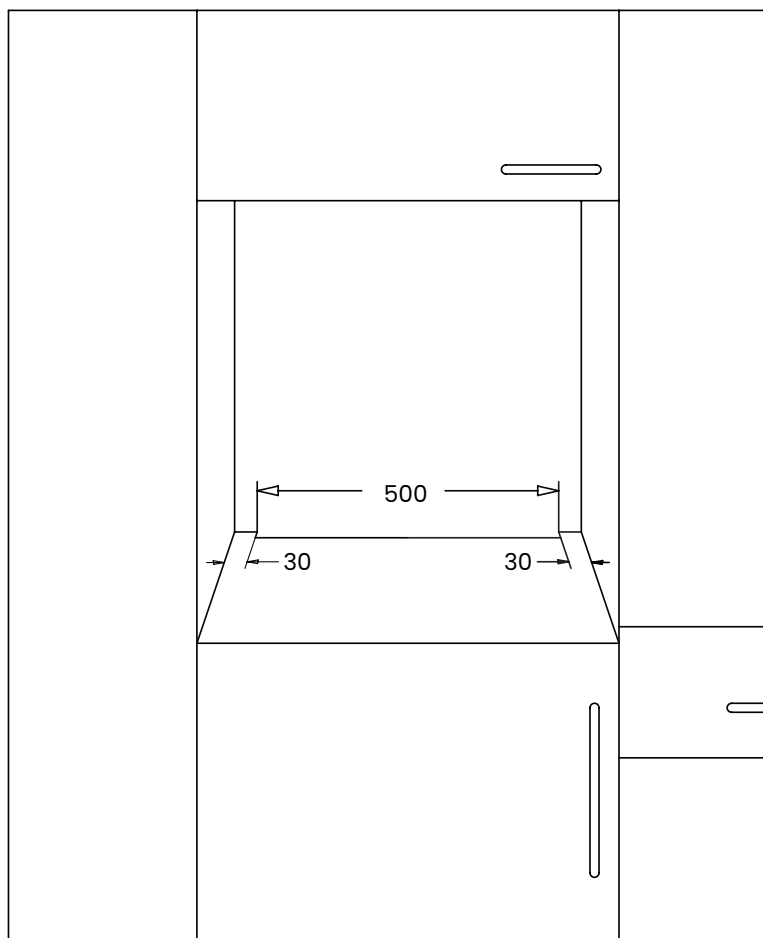
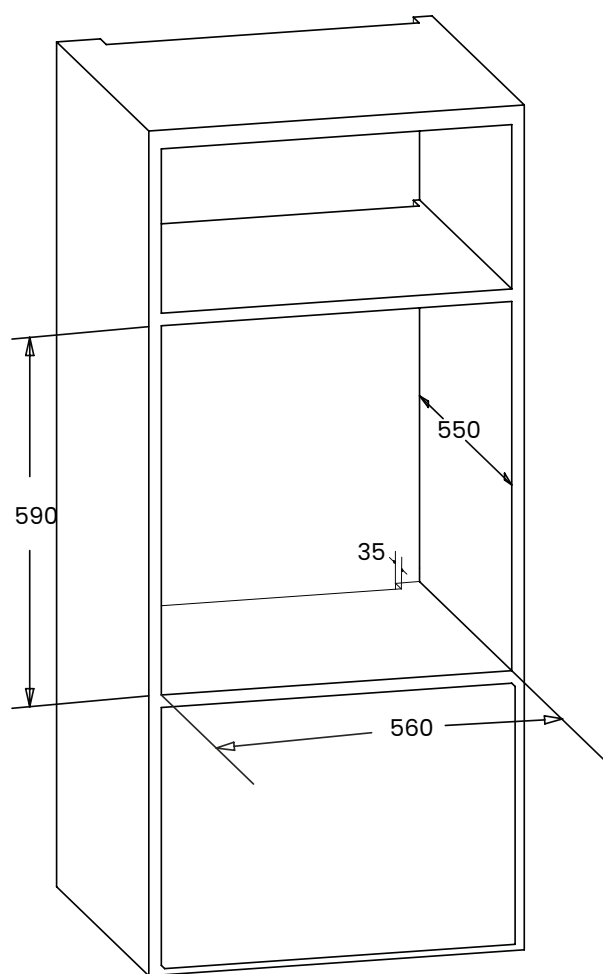
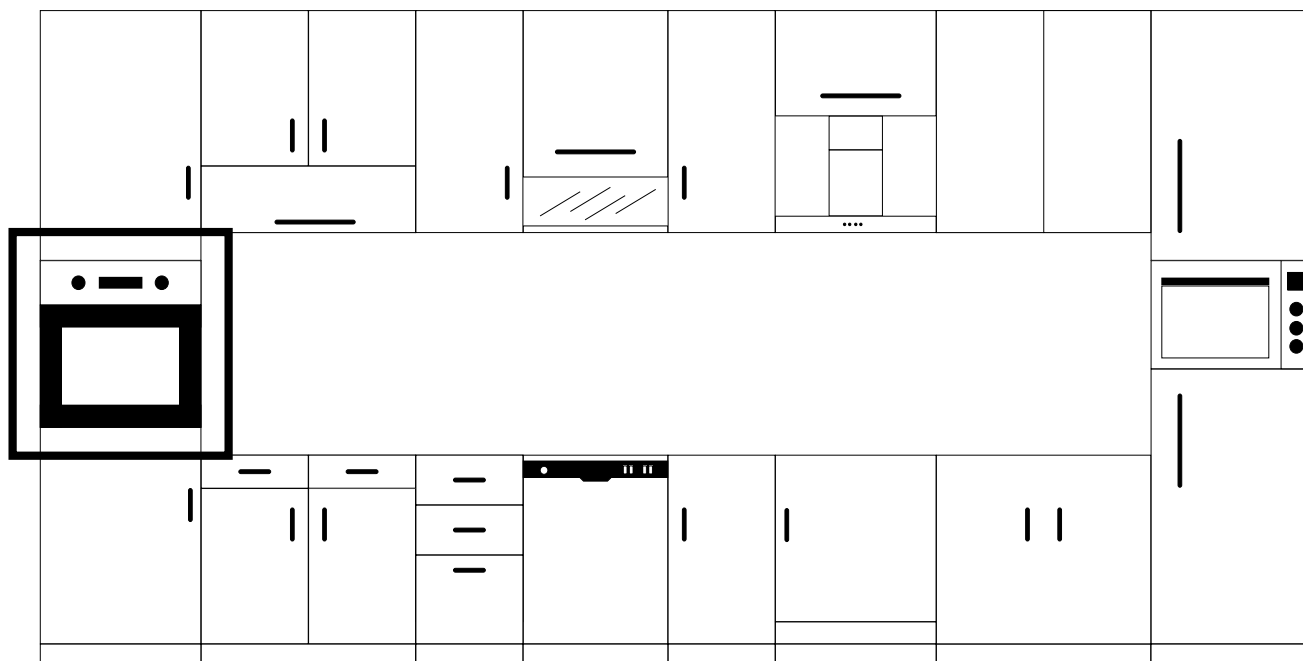
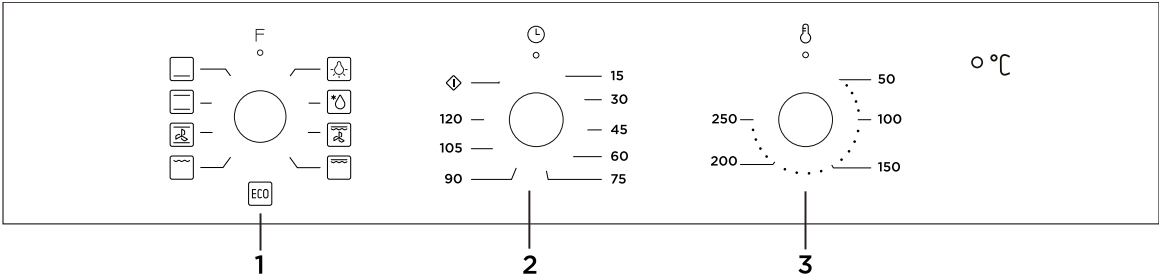


Figura 4

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 | Temporizador mecânico |
| 2 | Controlo de funções   |
| 3 | Termóstato            |

Termóstato

Permite-lhe definir a temperatura de cozedura dos alimentos a cozinhar no forno. Rodar o botão depois de colocar o alimento no forno para definir a temperatura desejada. Consultar a tabela para as temperaturas de cozedura de vários alimentos.

Temporizador mecânico

Permite-lhe definir o tempo de cozedura dos alimentos a cozinhar no forno.  
O temporizador desliga os elementos de aquecimento no final do tempo programado e avisa-o com um sinal acústico. Ver os tempos de cozedura na tabela de cozedura.

### Colocação em funcionamento

Quando utilizar o forno pela primeira vez e efetuar as ligações necessárias, de acordo com as instruções, faça o seguinte

1. Retirar todas as etiquetas ou acessórios do interior do forno. Se existirem, remover a película de proteção da parte frontal do produto.
2. Remover o pó e os resíduos de embalagem, limpando o interior do forno com um pano húmido. O interior da câmara de cozimento deve estar vazio.
3. Ligar o cabo do produto à tomada eléctrica.

Regule o botão do termóstato para a temperatura mais elevada (máx. 240°C) e coloque a câmara de cozimento em funcionamento durante 30 minutos com a porta fechada.

Durante 30 minutos com a porta fechada.

Entretanto, pode ocorrer algum fumo e mau cheiro, o que é normal.

Limpe o interior do forno com água ligeiramente morna e detergente depois de este ter arrefecido. De seguida, seque-o com um pano limpo. Já pode utilizar a câmara de cozimento.

### Utilização normal da câmara de cozimento

1. Regule o botão do termóstato e a temperatura a que pretende preparar os alimentos para começar a cozinhar.
2. Pode definir o tempo de cozedura pretendido com o botão nos modelos com temporizador mecânico. O temporizador desactivará os elementos de aquecimento. O temporizador desactivará os elementos de aquecimento quando o tempo tiver decorrido e emitirá um sinal sonoro como aviso acústico.
3. O temporizador desactiva os aquecedores e emite um sinal sonoro quando o tempo de cozedura estiver esgotado.
4. O sistema de arrefecimento do produto continua a funcionar após a conclusão da cozedura. Não cortar a alimentação eléctrica do produto quando isto acontecer, pois é necessário que o produto arrefeça. O sistema desliga-se quando o arrefecimento estiver concluído.

### Utilização do grelhador

1. Quando colocar o grelhador na prateleira superior, certifique-se de que os alimentos não tocam no grelhador.
2. Pode pré-aquecer durante 5 minutos enquanto grelha. Se necessário, pode virar os alimentos. Se necessário, pode virar os alimentos.
3. Os alimentos devem estar no centro do grelhador para permitir um fluxo de ar máximo através do forno.

Para ligar o grelhador

1. Coloque o botão de função sobre o símbolo do grelhador.
2. Em seguida, regule-o para a temperatura de grelhar desejada.

Para desligar o grelhador

Coloque o botão de função na posição de desligado.

AVISO: Mantenha a porta do forno fechada enquanto estiver a grelhar.

### Utilizar o temporizador mecânico

Coloque o temporizador na posição "M" para que a câmara de cozimento funcione continuamente. Se colocar o botão do temporizador na posição "0", a câmara de cozimento não funcionará.

Utilizar definindo o temporizador:

Rode o botão do temporizador para definir o tempo de cozedura, que pode variar entre 0 e 100 minutos. Quando o temporizador chegar a 0, o forno desliga-se automaticamente e emite um som de aviso.

## Seleção do programa

Permite-lhe determinar os programas que serão utilizados para cozinhar os alimentos colocados na câmara de cozimento. Os tipos de programas de cozedura e as suas funções são indicados a seguir. Seguem-se os tipos de programas de aquecimento de produtos e explicações importantes para que possa cozinhar vários alimentos de acordo com o seu gosto pessoal.

|                                                                                   |                                                       |                                                                                   |                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|  | Luz do forno                                          |  | Função convencional (aquecimento superior e inferior) e ventilador |
|  | Função de descongelação.                              |  | Função de grelhar                                                  |
|  | Função convencional                                   |  | Função de grelhador duplo                                          |
|  | Função convencional (aquecimento superior e inferior) |  | Função de grelhador duplo e ventilador                             |
|                                                                                   |                                                       |  | Função ECO                                                         |

## Ejemplos de cocción para el modo ECO

| Alimento                          | Temperatura (°C) | Nivel    | Tiempo (min)     | Precalentar |
|-----------------------------------|------------------|----------|------------------|-------------|
| <b>Gratinados, patatas, queso</b> | <b>180</b>       | <b>1</b> | <b>90 - 100</b>  | <b>No</b>   |
| <b>Quesos, tartas</b>             | <b>160</b>       | <b>1</b> | <b>100 - 150</b> | <b>No</b>   |
| <b>Carne</b>                      | <b>190</b>       | <b>1</b> | <b>110 - 130</b> | <b>No</b>   |

### Luz do forno

Apenas a luz do forno se acende. Permanece acesa enquanto a função de cozedura estiver activada.

### Função de descongelação

Os indicadores de aviso da câmara de cozimento acendem-se e o ventilador começa a funcionar. Para utilizar esta função, colocar os alimentos congelados na câmara de cozedura num tabuleiro situado no terceiro nível a contar de baixo. Recomenda-se a colocação de um tabuleiro por baixo dos alimentos a descongelar, para que a água produzida durante a descongelação escorra para o tabuleiro. Esta função não cozinha nem coze os alimentos, apenas os ajuda a descongelar.

### Função de aquecimento do fundo

O elemento de aquecimento oculto na parte inferior do forno fornece um calor mais específico à base dos alimentos no forno sem dourar. É ideal para alimentos de cozedura lenta, como caçarolas, guisados, sobremesas e pizzas, quando se pretende uma base estaladiça.

### Função convencional

O termóstato do forno e as luzes de aviso ligam-se e os elementos de aquecimento inferior e superior começam a funcionar. Esta função emite calor, assegurando uma cozedura uniforme dos alimentos. É ideal para cozer bolos, tartes, massas cozidas, lasanhas e pizzas. Recomenda-se que o forno seja pré-aquecido durante 10 minutos. Recomenda-se também que não se utilize mais do que um nível de cada vez com esta função.

### Função do ventilador

O termóstato da câmara de cozimento e as luzes de aviso ligam-se e os elementos de aquecimento superior e inferior, bem como o ventilador, começam a funcionar. Esta função é adequada para a cozedura de muffins. O processo de cozedura é efectuado pelos elementos de aquecimento superior e inferior no interior do forno e pela ventoinha, que distribui o ar, dando um ligeiro toque grelhado aos alimentos. Recomenda-se que o forno seja pré-aquecido durante cerca de 10 minutos.

### Função de aquecimento inferior e ventilador

O termóstato do forno e as luzes de aviso ligam-se e o elemento de aquecimento inferior e a ventoinha começam a funcionar. Esta função é ideal para cozer alimentos, como pizzas, de forma uniforme e num curto espaço de tempo. A ventoinha distribui uniformemente o calor do forno, enquanto o elemento de aquecimento inferior cozinha os alimentos. Recomenda-se que o forno seja pré-aquecido durante cerca de 10 minutos.

### Função de grelhar

O termóstato do forno e os indicadores de aviso acendem-se e o elemento de aquecimento do grelhador começa a funcionar. Esta função é utilizada para tostar e grelhar alimentos na parte superior do forno. Aplicar um pouco de óleo no grelhador com um pincel para evitar que os alimentos se colem e colocar os alimentos no centro do grelhador. Deve ser sempre colocado um tabuleiro por baixo dos alimentos para apanhar os pingos de óleo ou de gordura. Recomenda-se que o forno seja pré-aquecido durante cerca de 10 minutos. Nota: Quando cozinhar com o grelhador, a porta do forno deve estar fechada e a temperatura do forno deve ser regulada para 190 °C.

### Função de grelhador duplo

O termóstato da câmara de cozimento e as luzes de aviso acendem-se e os elementos de aquecimento superiores e o grelhador começam a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar mais rapidamente e para grelhar alimentos com uma grande área de superfície, por exemplo, carne. Utilizar as grelhas superiores do forno. Aplique um pouco de óleo no grelhador com um pincel para evitar que os alimentos se colem e coloque os alimentos no centro do grelhador. Coloque sempre um tabuleiro por baixo dos alimentos para apanhar os pingos de óleo ou de gordura. Recomenda-se que o forno seja pré-aquecido durante cerca de 10 minutos.

Nota: Quando grelhar, a porta do forno deve estar fechada e a temperatura do forno deve ser regulada para 190 °C.

### Função de grelhador duplo e ventilador

O termóstato da câmara de cozimento e as luzes de aviso acendem-se e o ventilador, os elementos de aquecimento superiores e o grelhador começam a funcionar. Esta função é utilizada para grelhar mais rapidamente alimentos densos e para grelhar alimentos com uma grande área de superfície. Os elementos de aquecimento superiores e o grelhador, bem como a ventoinha, funcionam para garantir que os alimentos são cozinhados uniformemente. Utilize as grelhas superiores do forno. Aplique um pouco de óleo no grelhador com um pincel para evitar que os alimentos se colem e coloque os alimentos no centro do grelhador. Coloque sempre um tabuleiro por baixo dos alimentos para apanhar os pingos de óleo ou de gordura. Recomenda-se que o forno seja pré-aquecido durante cerca de 10 minutos.

Nota: Quando grelhar, a porta do forno deve estar fechada e a temperatura do forno deve ser regulada para 190 °C.

### Função ECO

Cozinhe os ingredientes seleccionados suavemente e aqueça por cima e por baixo.

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 nódoas.

#### 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.

## RETIRAR A PORTA DA CÂMARA DE COZIMENTO (OPCIONAL). OPÇÃO 1

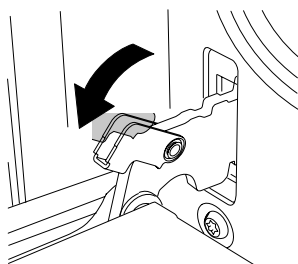


Figure 1

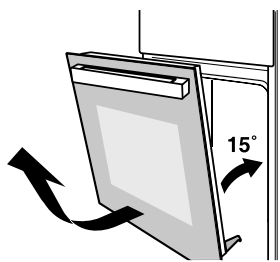


Figure 2

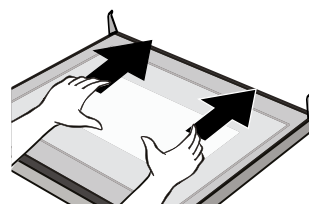


Figure 3

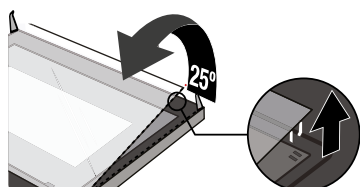


Figure 4

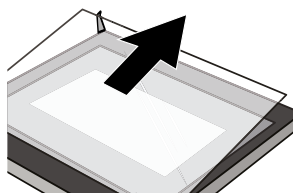


Figure 5

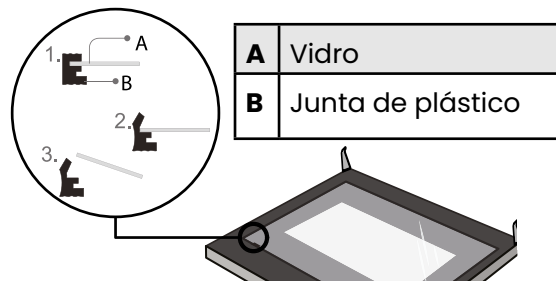


Figure 6

1. para retirar a porta, abra a porta até ao ângulo máximo. Em seguida, puxe a patilha da dobradiça da porta para trás (Figura 1).
2. Feche a porta num ângulo de aproximadamente 15°. Levante e puxe lentamente a porta para fora do forno (Figura 2).
3. Coloque a porta numa posição horizontal com a tampa superior virada para si, coloque as mãos no vidro e puxe-o na direção do forno (Figura 3).
4. Separar cuidadosamente o vidro, levantando-o cerca de 25° (Figura 4).
5. Empurre o vidro para a posição indicada pela seta na figura 5. Puxe cuidadosamente o vidro para fora da base.
6. Depois de retirar o painel interior, puxe o vidro para fora da camada intermédia, como indicado na Figura 6.
7. Quando a limpeza estiver concluída, inverta os procedimentos acima para voltar a colocar a porta na sua posição original.

## RETIRAR A PORTA DA CÂMARA DE COZIMENTO (OPCIONAL). OPÇÃO 2

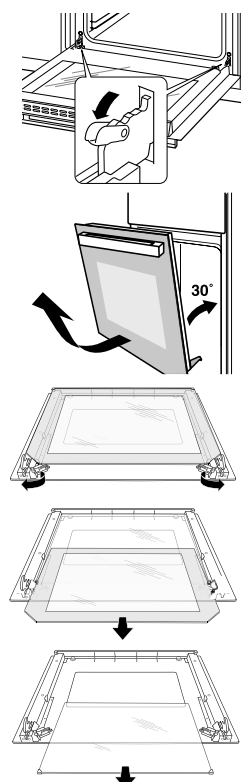
- 1) Para retirar a porta, abra-a até ao ângulo máximo. Em seguida, puxe a patilha da dobradiça da porta para trás.
2. Fechar a porta num ângulo de aproximadamente 30°. Segurar a porta com uma mão de cada lado. Levantar lentamente a porta para cima e para fora da câmara de cozimento.
3. Abra o conjunto do suporte de rotação da porta, veja a ação na imagem seguinte.
4. Levante o vidro exterior da porta e puxe-o para fora, depois retire o vidro central da porta da mesma forma.

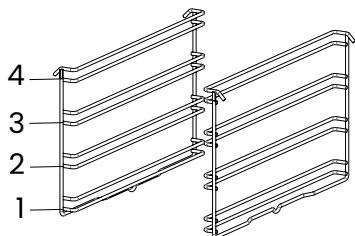
### AVISO:

Não force a porta para fora e evite partir o vidro durante o processo de desmontagem.

As molas das dobradiças podem soltar-se, causando ferimentos pessoais.

Não levante nem transporte a porta do forno pela pega.



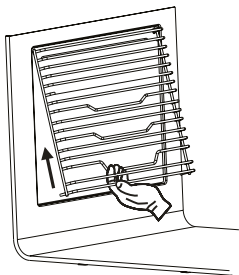


### Posições de bastidor

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

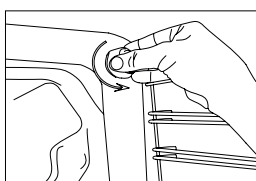
**AVISO:** Para evitar choques eléctricos, certifique-se de desligar a energia ao forno antes de substituir a luz.

Primeiro desligar a energia ao produto e certificar-se de que o produto está fresco.

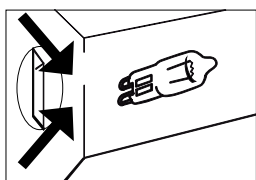
Retirar o protector de vidro rodando-o como mostra a figura do lado esquerdo. Se tiver alguma dificuldade em virá-lo, o uso de luvas de plástico ajudará.

Depois, rodar a lâmpada para a remover e colocar a nova lâmpada da mesma forma. Substituir a protecção de vidro do produto no suporte da lâmpada e terminar a substituição. O forno pode agora ser utilizado.

#### G9

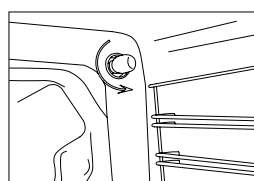


220-240 V, AC

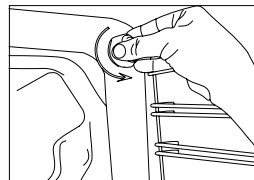


15-25 W

#### E14



220-240 V, AC



15 W

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

| <b>PROBLEMA</b>                                                               | <b>CAUSA POSIBLE</b>                                                                                                                          | <b>SOLUCIÓN</b>                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.<br>Ouçam o som do ventilador de arrefecimento.<br>Observar as distâncias indicadas nas instruções de funcionamento.<br>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.<br>A lâmpada pode estar defeituosa.                                                    | Limpar a superfície interna do forno e verificá-la novamente.<br>Substituir por uma lâmpada com as mesmas características técnicas.                                                                                         |
| Choque eléctrico ao tocar no forno.                                           | Não existe uma ligação à terra adequada.<br>É utilizado um ponto de venda não fundamentado.                                                   | Certificar-se de que a tomada está devidamente ligada à terra.                                                                                                                                                              |

Product Fiche

|                   |                        |              |
|-------------------|------------------------|--------------|
| Infiniton Model   |                        | HORNO M658BK |
| Colour            |                        | Black        |
| Model Type        |                        |              |
| Display           |                        | N/A          |
| Control           |                        | Mechanical   |
| Temperature range |                        | 50-250       |
| Energy Class      |                        | A            |
| Cavity type       |                        | Embossed     |
| Capacity          |                        | 65L          |
| Functions         |                        | 8            |
| 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 heat+Fan) |              |

|                               |               |             |
|-------------------------------|---------------|-------------|
|                               | Preheating    |             |
|                               | Dough Proving |             |
| max. power                    | unit: W       | 3000        |
| <b>Temperature Probe</b>      |               | No          |
| <b>Full Telescopic runner</b> |               | <b>No</b>   |
| <b>Ring element</b>           |               |             |
| <b>Glazed door</b>            |               | 2-layer     |
| <b>Cooling fan</b>            |               | <b>YES</b>  |
| <b>Shelf</b>                  |               | 1           |
| <b>Enamel tray</b>            |               | 0           |
| <b>Deep Tray</b>              |               | 1           |
| <b>Gross Weight(KG)</b>       |               | 36          |
| <b>Net Weight(KG)</b>         |               | 32          |
| <b>Product (W*D*H) mm</b>     |               | 595*575*595 |
| <b>Pakage (W*D*H) mm</b>      |               | 621*688*670 |
| <b>Loading</b>                |               | 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](http://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