

INFINITON

HORNO COMBI



HORNO 48YA3

ean: 8445639001912

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.

Tabla de contenidos

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	3
Instalación.....	5
CONEXIÓN ELECTRICA.....	6
Su nuevo electrodoméstico.....	7
Accesorios.....	8
Antes de usar el horno por primera vez.....	11
Configuración del horno.....	11
Las microondas	12
Operación de MicroCombi.....	14
Programas automáticos.....	14
Ajuste de la cocción preestablecida.....	16
El horno tiene varias opciones de ajuste de tiempo.....	16
Bloqueo para niños.....	16
Cuidado y limpieza.....	17
Datos técnicos.....	18
Acrilamida en alimentos.....	19
Consejos sobre energía y medio.....	20
CALENTAR ALIMENTOS	20

PRECAUCIONES PARA EVITAR EXCESIVA EXPOSICION A MICROONDAS

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede resultar en una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no romper o manipular los enclavamientos de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la fachada del horno y la puerta ni permita que el suelo o los residuos más limpios se acumulen en las superficies de sellado.

(c) ADVERTENCIA: Si los sellos de la puerta o de la puerta están dañados, el horno no debe ser operado hasta que haya sido reparado por una persona competente.

Adición

Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie podría degradarse y afectar a la vida útil del aparato y conducir a una situación peligrosa.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Advertencia

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones a personas o exposición a energía excesiva del horno microondas al usar su aparato, siga las precauciones básicas, incluido lo siguiente:

1. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si tienen se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de manera segura y comprender los peligros involucrados. Los niños no deberán jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
2. Lea y siga las precauciones específicas: "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN DE POSIBLE A LA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROWAVE". Mantenga el aparato y el cable fuera de menores de 8 años.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar con el fin de evitar un peligro. (Para aparato con accesorio tipo Y)
4. ADVERTENCIA: Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona competente llevar a cabo cualquier operación de servicio o reparación que implique la remoción de una cubierta que exposición a la energía de microondas.
5. ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben ser atados en recipientes sellados ya que pueden explotar.
6. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con instrucciones relativas al uso de la electrodomésticos de una manera segura y entender los peligros involucrados. Los niños no jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión a menos que de 8 años o más y supervisado.
7. Al calentar los alimentos en envases de plástico o papel, mantener un ojo en el horno debido a la posibilidad de ignición.
8. Utilice únicamente utensilios adecuados para su uso en hornos microondas.
9. Si se emite humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.
10. El calentamiento por microondas de las bebidas puede dar lugar a una ebullición eruptiva retrasada, por lo tanto, se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
11. El contenido de los biberones de alimentación y de los tarros de alimentos para bebés deberá agitarse o agitarse y comprobarse la temperatura antes del consumo, con el fin de evitar quemaduras.

12. Los huevos en su cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos microondas ya que pueden explotar, incluso después de que la calefacción por microondas haya terminado.
13. El horno debe limpiarse regularmente y retirarse los depósitos.
14. Si no se mantiene el horno en condiciones limpias, se podría producir un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y, posiblemente, dar lugar a una situación peligrosa.
15. Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.(para hornos provistos de una instalación para utilizar una sonda de sensor de temperatura .)
16. El horno microondas debe funcionar con la puerta decorativa abierta. (para hornos con puerta decorativa .)
17. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:
-áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
-por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- Casas Rurales ;
- Albergues tipo bed and breakfast.
18. Se debe tener cuidado de no desplazar el plato giratorio al retirar los recipientes del aparato. (para electrodomésticos fijos y electrodomésticos integrados que se utilizan a más de 900 mm por encima del suelo y tener tornamesas desmontables. Pero esto no es aplicable para electrodomésticos con puerta con bisagras de fondo de horizontal .)
19. El aparato no debe limpiarse con un limpiador de vapor.
20. ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
21. ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
22. No debe utilizarse un limpiador a vapor
23. El horno microondas está destinado a calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas de calentamiento, zapatillas, esponjas, paño húmedo y similares pueden conducir a riesgo de lesiones, ignición o incendio.
24. La superficie de un cajón de almacenamiento puede calentarse.
25. ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar elementos calefactores. Los niños mayores de 8 años de edad se mantendrán alejados a menos que se supervisen continuamente.
26. Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado de no tocar elementos calefactores dentro del horno.
27. No se permiten recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción en microondas.
28. No utilice limpiadores abrasivos agresivos o rascadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede resultar en la rotura del vidrio .
29. El aparato está diseñado para ser utilizado incorporado. sobrecalentamiento. (Esto no es aplicable para electrodomésticos con puerta decorativa .)
30. ADVERTENCIA: Cuando el aparato funciona en modo de combinación, los niños sólo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.

Causas de daños

Precaución!

- Creación de chispas: Metal, por ejemplo, una cuchara en un vaso debe mantenerse al menos 2 cm de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían dañar irreparablemente el vidrio en el interior de la puerta.
- Agua en el compartimiento de cocción en caliente : Nunca vierta agua en el compartimiento de cocción caliente. Esto causará vapor. El cambio de temperatura puede causar daños.
- Alimentos húmedos : No almacene los alimentos húmedos en el compartimiento de cocción cerrado durante largos períodos.
No utilice el aparato para almacenar alimentos. Esto puede conducir a la corrosión.
- Refrigeración con la puerta del aparato abierta: Deje que el equipo de cocción se enfríe con la puerta cerrada. No atrape nada en la puerta del electrodoméstico. Incluso si la puerta está ligeramente entreabierta, los frentes de las unidades adyacentes pueden dañarse con el tiempo.
- Junta muy sucia : Si la junta está muy sucia, la puerta del aparato no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. Los frentes de las unidades adyacentes podrían estar dañados. Mantenga siempre el sello limpio.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos : El funcionamiento del aparato sin alimentos en el compartimiento de cocción puede provocar sobrecargas. Nunca encienda el aparato a menos que haya comida en el compartimiento de cocción. Una excepción a esta regla es una prueba de vajilla corta (ver la sección "Microondas, vajilla adecuada").
- Uso de la puerta del aparato para colocar objetos sobre ellos o colocarlos: No se ponga de pie ni coloque nada en la puerta abierta del aparato. No coloque vajillas ni accesorios en la puerta del aparato.
- Transporte del aparato: No lleve ni sostenga el aparato por el tirador de la puerta. La manija de la puerta no puede soportar el peso del aparato y podría romperse.
- Palomitas de maíz de microondas : Nunca ponga la potencia del microondas demasiado alta. Utilice un ajuste de potencia no superior a 600 vatios. Coloque siempre la bolsa de palomitas de maíz en un plato de vidrio. El disco puede saltar si está sobrecargado.
- No se debe permitir que el líquido que haya hervido se ejecute a través de la unidad giratoria en el interior del aparato. Supervise el proceso de cocción. Elija un tiempo de cocción más corto inicialmente, y aumente el tiempo de cocción según sea necesario.
- El horno debe limpiarse regularmente y eliminar los depósitos de alimentos, ya que pueden explotar, incluso después de que la calefacción por microondas haya terminado.
- El no mantenimiento del horno en condiciones limpias podría provocar un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y, posiblemente, situación.

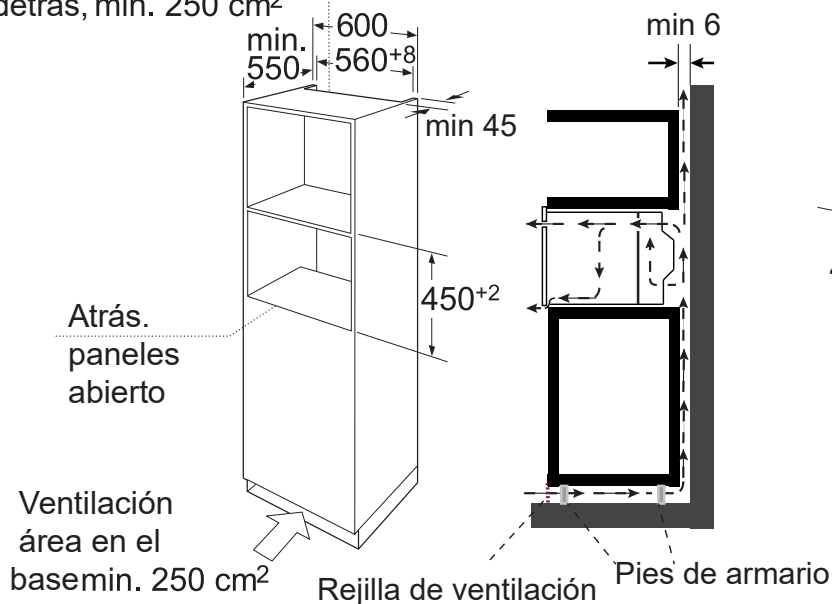
Instalación

Unidades equipadas

- Este aparato solo está destinado a estar totalmente instalado en una cocina.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado como un aparato de mesa o dentro de un armario.
- El armario empotrado no debe tener una pared posterior detrás del aparato.
- Se debe mantener un espacio de al menos 45 mm entre la pared y la base o el panel posterior de la unidad anterior.
- El armario empotrado debe tener una abertura de ventilación de 250 cm² en la parte delantera. Para lograr esto, corte el panel base o ajuste una rejilla de ventilación.
- Las ranuras y las tomas de ventilación no deben estar cubiertas.
- El funcionamiento seguro de este aparato puede garantizarse si se ha instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- El instalador es responsable de cualquier daño resultante de una instalación incorrecta.
- Las unidades en las que está instalado el aparato deben ser resistentes al calor hasta 90 °C.
- Altura de instalación no inferior a 850mm.

Dimensiones de instalación Aberturas de ventilación

detrás, min. 250 cm²

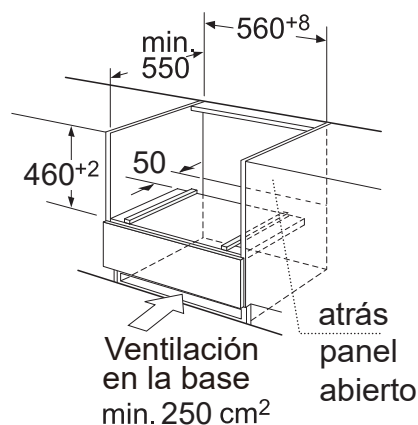


Atrás.
paneles
abierto

Ventilación
área en el
base min. 250 cm²

Rejilla de ventilación

Pies de armario



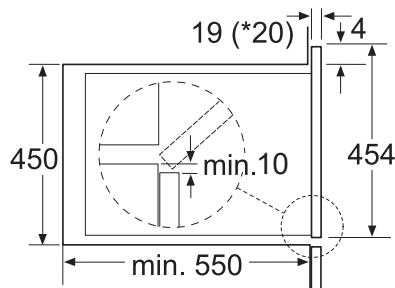
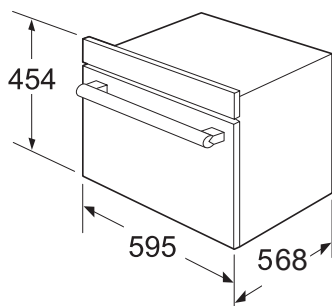
Ventilación
en la base
min. 250 cm²

atrás
panel
abierto

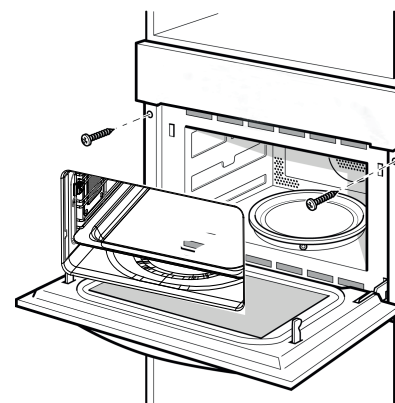
Nota: Debe haber un hueco por encima del horno.

- No sujete ni lleve el aparato por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no puede soportar el peso del aparato y puede romperse.

1. Con totalmente empujar el microondas en la caja, asegurándose de que está en el centro.
2. Abra la puerta y fije el microondas con los tornillos suministrados.



*20 mm para fascias metálicas



Introduzca el electrodoméstico totalmente centrado en el hueco de encastre

No doble el cable de conexión.

Atornille el aparato en su lugar.

La separación entre la encimera y el aparato no debe obstruirse.

CONEXIÓN ELECTRICA

El aparato está equipado con un enchufe y solo debe conectarse a una toma de tierra correctamente instalada. Sólo un electricista cualificado que tenga en cuenta las regulaciones vigentes puede instalar la base de conexión o reemplazar el cable. Si el enchufe ya no es accesible después de la instalación, un interruptor debe estar presente en la instalación con una superficie de contacto de al menos 3 mm. La instalación debe garantizar la protección de contacto.

Protección del fusible: consulte las instrucciones de uso-datos técnicos.

Su nuevo electrodoméstico

Utilice esta sección para familiarizarse con su nuevo aparato. Se explican el panel de control y los distintos mandos de funcionamiento. Encontrará información sobre el área de cocción y los accesorios.

Panel de control



Botones táctiles y display

Las teclas táctiles sirven para ajustar las distintas funciones adicionales.

En la pantalla se pueden leer los valores que se han ajustado.

Símbolo	Función
	Encender / apagar
	Microondas
	Temporizador / Bloqueo infantil
	Preajuste
	Precalentar
F	Función
- +	Ajustar parámetros
	Slide control
A	Menú automático
	Reloj / Temperatura
	Peso
	Luz
	Comenzar / Pausa

Funciones y display

Utilice los botones de función para ajustar el tipo de cocción.

Función	Uso
Convencional	Los elementos superiores e inferiores trabajan juntos para proporcionar una cocción convencional. Es necesario precalentar el horno a la temperatura deseada: ideal para platos de cocción lenta como guisos y estofados.
Convección	Para hornear en varios niveles (por ejemplo, bandejas de galletas de chocolate).
Convencional + ventilador	Práctico y con ahorro de tiempo, se pueden cocinar hasta 4 platos simultáneamente en diferentes estantes sin que se mezclen los sabores ni los olores.
Grill radiante	Los mejores resultados se obtienen utilizando la balda superior para los artículos pequeños y las baldas inferiores para los artículos más grandes.
Doble grill + ventilador	Para gratinar y terminar las verduras asadas.
Doble grill	Los elementos interiores y exteriores trabajan simultáneamente proporcionando un calentamiento rápido y homogéneo, dorando así la superficie de los alimentos.

Función	Uso
Pizza	La pizza se cocina perfectamente con el calor extra de la parte inferior y los lados del horno, lo que garantiza que las bases de las pizzas estén crujientes.
Calentador inferior	Es ideal para platos de cocción lenta como guisos y estofados.
Microondas	Descongelar, recalentar y cocinar.
+ Microondas + convector	Para reducir el tiempo de cocción de grandes porciones con un acabado dorado.
Microondas + Grill doble + ventilador	Esta función es adecuada cuando se requiere un dorado rápido; cocinará los ingredientes hasta el núcleo.
Microondas + Pizza	Esta función es adecuada cuando se requiere un dorado rápido por debajo de lo normal; cocinará los ingredientes hasta el núcleo.
Descongelar	3 Programas para descongelar
Auto-programs	13 programas de cocción El tipo de calentamiento y el tiempo de cocción se ajustan por peso .

Ajuste de parámetros

Utiliza los botones de ajuste para fijar los parámetros.

Parámetros	Función
Menú Auto	Seleccione 13 programas automáticos. De P 01 a P 13.
Temperatura	Seleccione la temperatura deseada(°C). : 100-235 : 50-250 : 50-250 : 50-235 : 50-235 + : 50-250 : 100-235 + : 50-250 : 100-250 + : 50-250 : 100-235
Peso	Ajuste el peso de la cocción.
Tiempo	Ajuste el tiempo de la cocción
Microondas	Seleccione la potencia del microondas. 100W, 300W 500W, 700W y 900W

Nota

- El electrodoméstico permanece frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador de refrigeración seguirá encendido. Es posible que el ventilador funcione incluso cuando haya finalizado el funcionamiento del microondas.
- Puede aparecer condensación en la ventana de la puerta, en las paredes interiores y en el fondo. Esto es normal y no afecta negativamente al funcionamiento del microondas. Limpie la condensación después de cocinar.

Ventilador de refrigeración

Su electrodoméstico tiene un ventilador de refrigeración. Éste se enciende durante el funcionamiento. El aire caliente sale por encima de la puerta.

El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante un tiempo determinado después del funcionamiento.

Precaución.

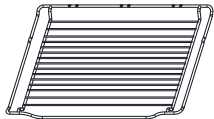
No cubra las ranuras de ventilación. De lo contrario, el aparato se sobrecalentará.

Accesorios

Nota:

El tipo y la cantidad de accesorios están sujetos a la demanda real.

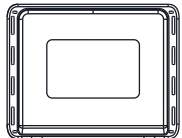
Estante de parrilla



Para asar a la parrilla, por ejemplo. filetes, salchichas y para tostar pan.

Bandeja para hornear

Por razones de seguridad, la bandeja para hornear debe colocarse en la percha lateral en lugar de colocarse directamente en el tablero inferior de la cavidad.

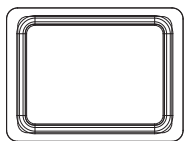


Bandeja de hornear-Bandeja de esmalte

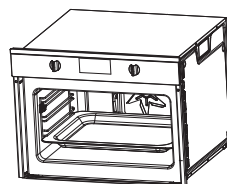
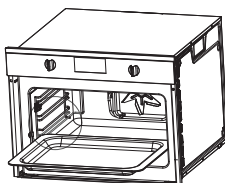
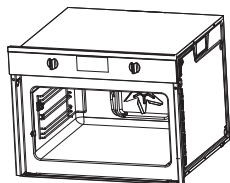
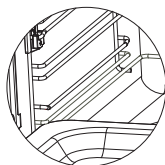
Para hacer rollo de pastel, asar pollos enteros.

• Cuando se cocina con función de microondas, está prohibido el uso de bandeja de esmalte.

Bandeja de hornear- Bandeja de cristal



- Cuando cocine con la función de microondas, utilice la bandeja de vidrio.
- Se utiliza para la captura de líquidos, como agua y grasa cuando se hornea el alimento.
- Con el fin de garantizar el mejor efecto de cocción, la bandeja de vidrio debe colocarse en la parte inferior de la percha lateral, como se muestra en las figuras de abajo, la bandeja de vidrio debe colocarse en la parte inferior de la percha lateral, como se muestra en las figuras de abajo, la bandeja de vidrio debe ser empujado a lo largo de los rieles guía más bajos de la percha lateral en su lugar.



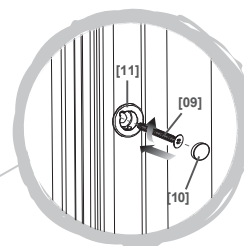
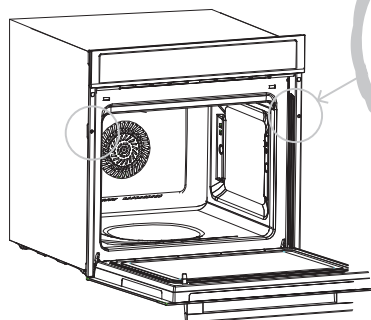
[9] x 2



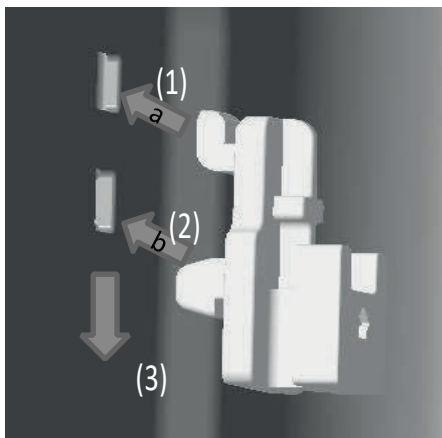
[10] x 2



[11] x 2

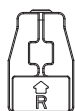


Instalacion de ganchos y soportes de rieles



1. Instalar 4 ganchos

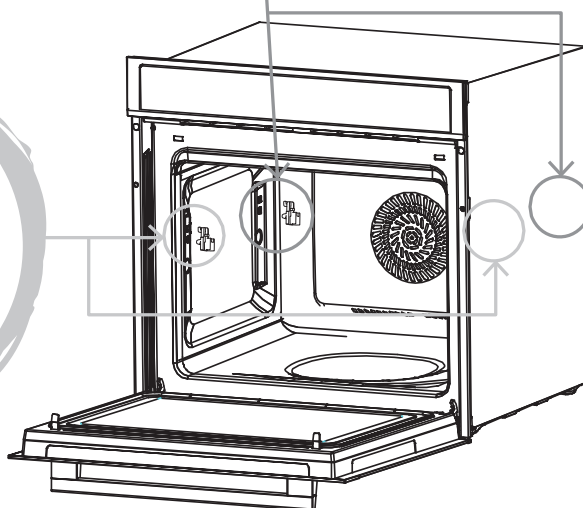
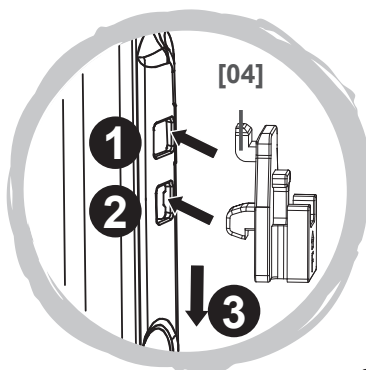
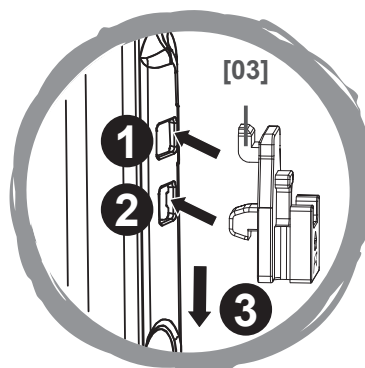
- ① Primero eliminar Cinta En Cavidad ,Instalar el Gancho En el Agujero Un ;
- ② A continuación, empuje el gancho en el agujero b;
- ③ Finalmente, empuje el gancho hacia abajo en el lugar correcto.



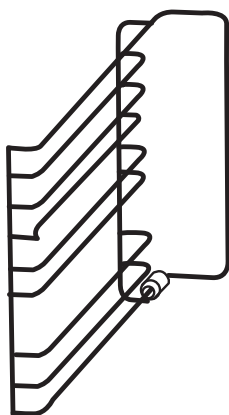
[03] x 2



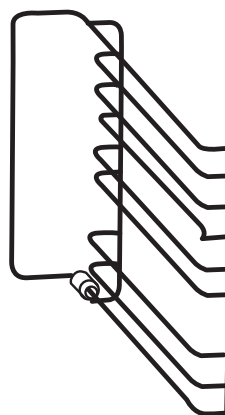
[04] x 2



2. Distinguir el soporte del carril izquierdo y derecho



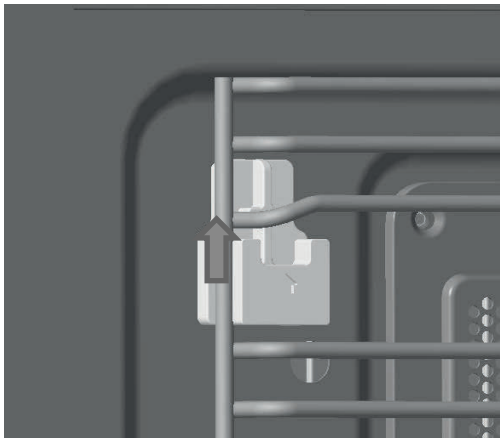
El soporte del carril izquierdo



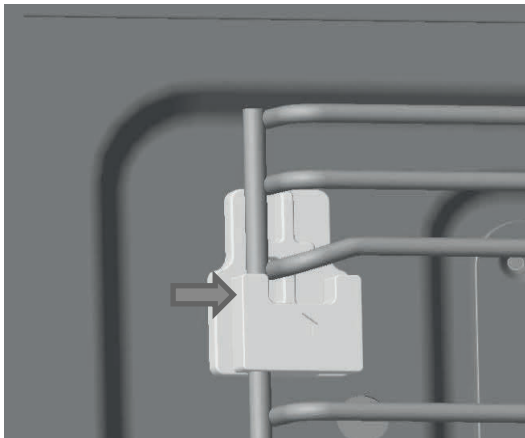
El soporte del carril derecho

3. Instalar el soporte de carril izquierdo y derecho (tome la instalación del soporte del carril izquierdo, por ejemplo)

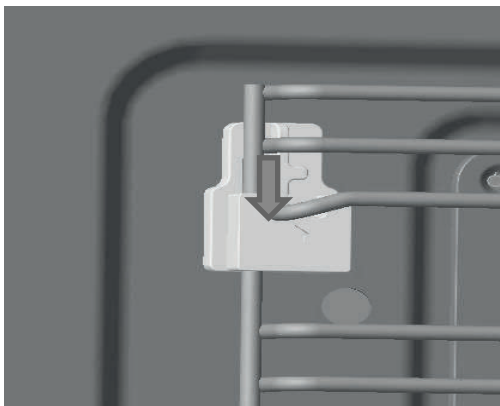
(1) Suba el soporte del riel a lo largo de la ranura izquierda del gancho;



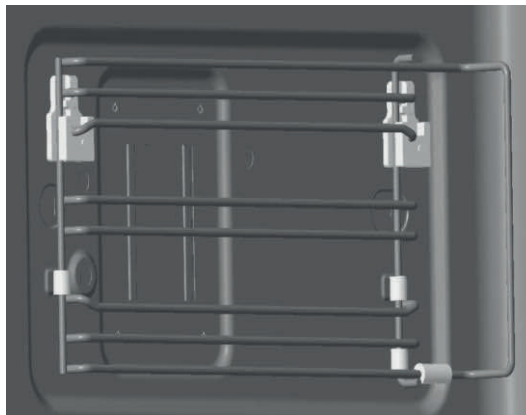
(2) Mueva el soporte de riel a la derecha como se muestra en la figura;



(3) Mueva hacia abajo el soporte del riel en la parte inferior del gancho de ranura;



(4) Terminado.



Antes de usar el horno por primera vez

Aquí podras encontrar todo lo que necesitas saber antes de preparar la comida por primera vez.

Lea atentamente primero la sección "Información de seguridad"

Ajustando el Reloj

1. En modo reposo, tocar el botón " " para entrar en el modo ajuste de reloj. "00:00" se indicara en el display y la hora parpadeará
2. Pulse las teclas para ajustar los parámetros. debe ajustar entre 0 y 23
3. Toque " " para confirmar, el minuterero parpadeará
4. Toque las teclas para ajustar el parámetro. debe ajustar entre 0 y 59
5. toque " " para finalizar el ajuste ":" parpadeará
El tiempo estará ajustado y el horno entrara en modo reposo

Limpieza de los accesorios

Antes de usar los accesorios por primera vez, límpielos a conciencia con agua jabonosa y un paño suave.

Calentando el horno

Para eliminar el olor de primer uso del horno, caliente el horno vacío y cerrado, Una hora con la función " " Convección a 250°. Asegurese que ninguna parte del embalaje se ha quedado en el interior.

1. En modo reposos, seleccione  hasta que el símbolo " " se ilumine. Se mostrara el tiempo y temperatura por defecto. Ajuste a 250° C
3. Toque " " para ajustar el tiempo de cocción. se indicará "00:00"
4. Ajustar el tiempo de cocción a 60 minutos
5. Pulse el " " botón. El horno empezara a calentarse

Configuración del horno.

Hay varias formas de configurar el horno. Aquí explicaremos cómo puede seleccionar el tipo deseado de calefacción y temperatura o la configuración de la parrilla. También puede seleccionar el tiempo de cocción del horno para su plato. Consulte la sección sobre Configuración de las opciones de ajuste de hora.

Configuración del calentamiento y temperatura

Ejemplo: " " parrilla radiante a 200 ° C durante 25 minutos.

1. En estado de espera, gire el mando de función varias veces hasta " " parpadeará.
Y la temperatura predeterminada de parrilla radiante se mostrará
2. Gire el mando de parámetros para configurar la temperatura hasta 200 ° C.
3. Toca el " " para ingresar al modo de configuración de tiempo de cocción. "00:00" parpadeará.
4. Gire el mando de parámetros tendrá un tiempo de 25 minutos.
5. Toca el " ". El horno comienza a calentarse.

Apertura de la puerta del horno durante la operación

Se cancela la cocción. Después de cerrar la puerta, Toca la tecla " ". La operación continúa.

Pausa de la tecla de operación.

Para pausar la operación toque " ". Luego toque " " para continuar la operación

Cambiar el tiempo de cocción

Esto puede ser hecho en cualquier momento.

Toca la " " varias veces hasta tiempo de cocción parpadea y gire el mando de parámetros para cambiar hora de cocinar.

Cambio de temperatura

Esto se puede hacer en cualquier momento.

Toca el " " varias veces y gire el mando para cambiar la temperatura

Cancelar la cocción

Esto puede ser hecho en cualquier momento.

Toque el " " para entrar en el estado de espera.

Precalentamiento rápido

Puede calentarse rápidamente, su horno alcanzará la temperatura mas rápidamente

Esta función esta disponible en los siguientes modos

■  Conventional	■  Double Grill+Fan
■  Convection	■  Double Grilling
■  Conventional + Fan	■  Pizza
■  Radiant Grilling	■  Lower Heater Element

Para asegurar un resultado de cocción ven, solo coloque sus alimentos en el compartimiento de cocción cuando se complete la fase de precalentamiento.

1. Configuración del tipo de calefacción y temperatura.
2. Toca el símbolo "".
El símbolo "" se ilumina en la pantalla.
El horno comienza a calentarse.

El proceso de precalentamiento está completo.

Suena tres señal. El símbolo "" parpadea en el display. Ponga el plato en el horno.

Cancelar el precalentamiento rápido

Durante la configuración de la función de precalentamiento rápido, toque el "" cancelar la función

Durante el precalentamiento rápido, toque el ""
La tecla puede cancelar la función.

Nota: solo cuando puede escuchar el icono de alarma y precalentamiento es parpadeando puedes abrir la puerta y poner comida adentro.

Las microondas

microondas se convierten en calor en los alimentos. El microondas se puede usar solo, es decir, solo o en combinación con un tipo diferente de calentamiento. Encontrará información sobre los utensilios y cómo para configurar el microondas.

Nota:

Las cantidades de paso para el tiempo de ajuste del interruptor de codificación son los siguientes

0-1	min	: 5seconds
1-3	min	: 10seconds
3-15	min	: 30seconds
15-60	min	: 1minute
Over 60	min	: 5minutes

Notas sobre los utensilios para hornear

Los platos adecuados son utensilios para horno resistentes al calor hechos de vidrio, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al calor. Estos materiales permiten el paso de las microondas.

También puedes usar platos para servir. Esto le ahorra tener que transferir alimentos de un plato a otro. Solo debe usar utensilios de cocina con adornos dorados o plateados decorativos si el fabricante garantiza que son adecuados para su uso en microondas.

Utensilios de cocina inadecuados

Los utensilios de cocina metálicos no son adecuados. El metal no permite el paso de microondas. Los alimentos en recipientes de metal cubiertos permanecerán fríos.

¡Precaución!

Creación de chispas: metal, p. Ej. una cuchara en un vaso: debe mantenerse al menos a 2 cm de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían destruir el cristal en el interior de la puerta.

Prueba de horno

No encienda el microondas a menos que haya comida adentro. La siguiente prueba de utensilios de cocina es la única excepción a esta regla.

Realice la siguiente prueba si no está seguro de si sus utensilios de cocina son aptos para usar en el microondas:

1. Caliente los utensilios de cocina vacíos a la potencia máxima durante ½ a 1 minuto.
2. Verifique la temperatura ocasionalmente durante ese tiempo. Los utensilios del horno aún deben estar fríos o calientes al tacto. El horno no es adecuado si se calienta o se producen chispas. generado.

Ajustes potencia Microondas

usa el botón "" para ajustar la potencia deseada

100W	- Descongelación alimentos delicados - Descongelación alimentos de forma irregular - Ablandar helado - Permite que la masa crezca
------	--

300 W	- Descongelar - Derretir chocolate y mantequilla
500 W	- subida de cocción, sopa
700 W	- Calentamiento - cocinar champiñones, platos de cáscara que contienen huevos y queso pescado - cocinar pollo, pescado, verduras
900 W	- Hervir agua, recalentar

Notas

- Cuando toca una tecla, se enciende la alimentación seleccionada.
- La potencia de microondas se puede configurar en 900 vatios durante un máximo de 30 minutos. Con todos los demás ajustes de potencia, es posible un tiempo de cocción máximo de 1 hora y 30 minutos.

Ajuste del microondas

Ejemplo: ajuste de potencia del microondas 300 W, tiempo de cocción 17 minutos

1. En estado de espera, toque la función "≈" . Aparecerá la potencia de microondas predeterminada 900W. Y el la tecla para ingresar el tiempo de cocción predeterminado del microondas parpadeará.
2. Gire el parámetro con el mando para ajustar el tiempo de cocción a 17 minutos.
3. Toque el la tecla "≈" para activar la potencia de

microondas. Giro el parámetro con el mando para ajustar la potencia de microondas a 300W.

4. Toque el botón "▷" . La operación comienza. El tiempo de cocción comienza a contar hacia atrás en la pantalla.
5. La función de microondas ha terminado. Suena 5 señal. La operación de microondas ha terminado.

Apertura de la puerta del horno durante el funcionamiento.

La operación está suspendida. Después de cerrar la puerta, toque el llave "▷" . La operación continúa

Cambiar el tiempo de cocción

Esto se puede hacer en cualquier momento. Toque "⏸" y gire el mando de parámetros para cambiar el tiempo de cocción.

Cambio de la configuración de potencia de microondas

Esto se puede hacer en cualquier momento. Toca "≈" y gire el mando de parámetros para cambiar el tiempo de cocción

Pausar operación

Toque "▷" brevemente. El horno está en pausa. Toque la "▷" tecla nuevamente para continuar la operación.

Operación de cancelación

Esto puede ser hecho en cualquier momento. Toque "⏸" el en el estado de espera.

Notas

- Si abre la puerta del aparato durante la cocción, el ventilador puede continuar corriendo

Operación de MicroCombi

Esto implica la operación simultánea de la parrilla y el microondas. Usar el microondas prepara tus platos más rápidamente, pero aún están bien dorados. Puede encender todas las configuraciones de potencia de microondas. Excepción: 700 y 900 vatios.

Configuración de la operación combinada de microondas

Ejemplo: función "≈+⌘" MW + Pizza con 500 W + por 17 minutos.

1. En estado de espera, toque la tecla "≈" y luego use la función selector para configurar el modo MicroCombi. Deja de girar cuando "⌘" y "≈" tecla de visualización en la pantalla. La potencia de microondas predeterminada aparecerá y la temperatura predeterminada parpadeará.
2. Gire la perilla de parámetros para ajustar la temperatura a 190 ° C.

3. Toca "⌘" para confirmar la temperatura El valor por defecto el tiempo de cocción parpadeará y luego gire la perilla de parámetros para configurar el tiempo de cocción a 17 minutos.
4. Toca "≈" La potencia predeterminada de 300W parpadeará. Gire la perilla de parámetros para establecer la potencia de microondas en 500W. llave. El horno comienza a calentarse.
5. Toca "▷" El horno empezara a calentar. Comienza la operación del electrodoméstico. El tiempo de cocción comienza a contar hacia atrás.

Ha transcurrido el tiempo de cocción

Suena 5 señal. El modo de combinación ha terminado.

Abrir la puerta del horno durante la cocción

La operación está suspendida. Después de cerrar la puerta, toque el "▶" y luego continuará.

Operación de pausa

Toque el "▶" brevemente. El horno está en pausa.

Toque "▶" para continuar. Cambio de la configuración del tiempo de cocción

Cambiar el tiempo de cocción

Esto puede ser hecho en cualquier momento.

Toca "⏸" repetidamente hasta hora parpadea y gire la perilla de parámetros para cambiar el tiempo.

Cambio de la configuración de potencia de microondas

Esto se puede hacer en cualquier momento. Toque el "⏸" para cambiar el tiempo de cocción.

Cambiando la temperatura

Esto puede ser hecho en cualquier momento.

Gire el mando de funciones para cambiar la temperatura.

Operación de cancelación

Esto puede ser hecho en cualquier momento.

Toque "⏸" el para entrar en el estado de espera.

Programas automáticos

Los programas automáticos le permiten preparar alimentos con mucha facilidad. Usted selecciona el programa e ingresa el peso de su comida.

El programa automático hace la configuración óptima. Puedes elegir entre 13 programas.

Coloque siempre la comida en el compartimento de cocción frío.

Establecer un programa

1. En estado de espera, toque la tecla "A" dos veces para ingresar al menú Automático función. El primer número de programa parpadea en la pantalla
2. Gire el mando de parámetros para seleccionar la tecla.
3. Toca el "⏸"
4. Gire el mando de parámetros para establecer el peso, se mostrará el tiempo de cocción.
5. Toca "▶". El programa comienza. Puedes ver el tiempo de cocción contando

Auto Menu

Programa no.		Peso(g)
P 01**	Vegetales frescos	200
		400
		600
P 02**	Patatas peladas / cocidas	240
		480
		720
P 03	Patatas al horno	450
P 04	Trozos de pollo (congelados)	1000
P 05*	pastel	400
		500
		600
P 06*	pie de manzana	2400
P 07*	Quiche	1000
P 08**	Recalentar la sopa	200
		400
		600
P 09**	Recalentar plato	250
		350
		100
P 10**	Recalentar salsa / estofado	200
		300
		200
P 11	Pizza congelada	400
		600
		300
P 12*	Patatas fritas congeladas	400
		500
		1600
P 13	Lasaña	1600

Notas

- El programa con un * tiene precalentamiento. Durante el precalentamiento el tiempo de cocción se pausa y el símbolo de precalentamiento se encenderá. Después de del precalentamiento escuchará una alarma y el símbolo parpadeará
- Los programas con ** utilizan únicamente microondas

El programa ha terminado

Suena 5 señal. El horno deja de calentar.

Modificación del programa

Una vez iniciado el programa, el número de programa y el peso no se pueden modificar.

Cancelación del programa

Presione  para cancelar cualquier operación

Modificación del tiempo de cocción

Si utiliza programas automáticos, no se puede modificar el tiempo de cocción .

Programas de descongelación

Puede utilizar los 3 programas de descongelación para descongelar carne, aves y pan.

1. En modo standby, toque  una vez para el modo descongelar. El primer número del programa parpadea en la pantalla.
2. Tocar  ó  ó desliza  para seleccionar el número del programa.
3. Tocar 
4. Tocar  ó  ó desliza  para ajustar el peso, se mostrará el tiempo de cocción.
5. Tocar  El programa comenzará. Puedes ver que el tiempo de cocción va hacia atrás.

Notas

• Preparación de alimentos

Utilice alimentos que hayan sido congelados a -18º C y almacenados en cantidades de tamaño porno que sean lo más delgadas posible. Tome los alimentos para ser descongelados de todos los envases y peselo. Es necesario conocer el peso para configurar el programa.

- El líquido se producirá al descongelar la carne o las aves de corral. Drenaje de este líquido al girar carne y aves de corral y bajo ninguna circunstancia utilizarlo para otros fines o permitir que entre en contacto con otros alimentos .

• Hornos

Coloque el alimento en un plato poco profundo microondas, por ejemplo, una placa de porcelana o de vidrio, pero no cubra.

- Al descongelar porciones de pollo y pollo (d 01), sonará una señal audible en dos ocasiones para indicar que el alimento debe girarse.

• Tiempo de descanso

El alimento descongelado debe dejarse reposar durante 10 a 30 minutos adicionales hasta que alcance una temperatura uniforme. Piezas grandes de carne requieren un tiempo de pie más largo que las piezas más pequeñas. Las piezas planas de carne y los artículos hechos de carne picada deben separarse entre sí antes de dejarse reposar.

Después de este tiempo, se puede seguir preparando la comida, a pesar de que trozos gruesos de carne todavía pueden ser congelados en el medio.

Los menudillos se pueden quitar de las aves de corral en este punto.

Programa no.	Descongelar	Rango de peso en kg
d 01*	carne	0.10 - 1.50
d 02*	aves de corral	0.10 - 1.50
d 03*	pescado	0.10 - 0.80

* Durante la descongelación, coloque la comida en la bandeja de vidrio.

* Si escucha 2 pitidos, dé la vuelta a la comida.

* Luego toque la tecla de inicio para continuar la descongelación.

Ajuste de la cocción preestablecida

Más flexibilidad y comodidad: El aparato se puede programar para preestablecer la hora de finalización y la duración de la cocción.

1. En estado de espera, toque la tecla "⌂". El símbolo "⌂" se ilumina en la pantalla y las cifras de horas parpadearán.
2. Gire el botón de parámetros para ajustar las cifras de horas. El tiempo de entrada debe estar dentro de 0--23.
3. Toque "⌂" para confirmar, las cifras de minutos parpadearán.
4. Gire el botón de parámetros para ajustar las cifras de minutos. El tiempo de entrada debe estar dentro de 0--59.

5. Toque "⌂" para finalizar el ajuste de tiempo predefinido.
6. Ajuste del tipo de calefacción y temperatura.
7. Toque "⏏" para finalizar el ajuste.

El tiempo preseleccionado ha terminado

Suena una señal audible. El horno empieza a cocinar.

Especificaciones

Antes de configurar la cocción preestablecida, el reloj debe estar configurado.

El temporizador de cocina no se puede configurar después de la configuración de cocción preestablecida.

Configuración de las opciones para establecer la hora

Su horno tiene varias opciones de ajuste de tiempo. Puede utilizar

⏏ para acceder al menú y cambiar entre las distintas funciones. Una opción de ajuste de tiempo ya ajustada puede modificarse directamente con el mando de parámetros.

Ajustar el tiempo de cocción

El tiempo de cocción de la comida se puede ajustar en el horno. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. Esto significa que no tiene que interrumpir otras tareas para apagar el horno. El tiempo de cocción no se puede sobrepasar accidentalmente.

El horno se pone en marcha. El tiempo de cocción se reduce en la pantalla.

Ha transcurrido el tiempo de cocción

Suena 5 señal acústica. El horno deja de calentar.

Ajuste del reloj

Consulte Antes de utilizar el aparato por primera vez.

Cambiar el reloj

Repita los pasos de ajuste del reloj

Ajuste del temporizador

Puede utilizar el temporizador como temporizador de cocina. Funciona independientemente del horno. El temporizador tiene su propia señal audible. De esta manera, se puede saber si es el temporizador o un tiempo de cocción que ha transcurrido.

1. En estado de espera. Toque la tecla "⌂" para entrar en la cocina timer. "00:00min" parpadeará
2. Gire el mando de parámetros para configurar el tiempo.
3. Toque la tecla "⌂" para comenzar el temporizador.

Bloqueo infantil

El horno dispone de un seguro para niños para evitar que lo enciendan accidentalmente.

El horno no reacciona a ningún ajuste. El temporizador y el reloj también pueden ajustarse cuando se ha activado el bloqueo para niños.

Conectar el bloqueo de seguridad para niños

En estado de espera, mantenga pulsada la tecla "⌂" durante unos 3 segundos. Se escuchará un pitido largo y aparecerá el símbolo de bloqueo en la pantalla. En ese momento se activará el bloqueo infantil.

Desconectar el bloqueo infantil

Cuando esté bloqueado, mantenga pulsada la tecla "⌂" durante unos 3 segundos.

Se escuchará un pitido largo y el símbolo "⌂" se apagará en la pantalla.

El bloqueo para niños está desactivado.

Cuidado y limpieza

Con cuidado y limpieza, su horno de microondas conservará su aspecto y seguirá en buen estado. Explicaremos aquí cómo debe cuidar y limpiar su electrodoméstico correctamente.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

La humedad puede provocar una descarga eléctrica. No utilice limpiadores de alta presión o de vapor.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Nunca limpie el aparato inmediatamente después de apagarlo. Deje que el aparato se enfríe.

⚠ ¡Peligro de daños graves para la salud!

La energía de microondas puede escapar si la puerta del compartimiento de cocción o el sello de la puerta están dañados. Nunca use el aparato si la puerta del compartimiento de cocción o el sello de la puerta están dañados. Póngase en contacto con el servicio postventa.

Notas

- Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del electrodoméstico son causadas por el uso de diferentes materiales, como vidrio, plástico y metal.
- Las sombras en el panel de la puerta que parecen rayas, son causadas por los reflejos hechos por la luz del horno.
- Olores desagradables, p. Una vez preparado el pescado, puede retirarse muy fácilmente. Agregue unas gotas de jugo de limón a una taza de agua. Coloque una cuchara en el recipiente también, para evitar la ebullición tardía. Calienta el agua durante 1 a 2 minutos como máximo. potencia del microondas.

Agentes de limpieza

Para asegurarse de que las diferentes superficies no se dañen al usar el agente de limpieza incorrecto, observe la información en la tabla. No utilice

- agentes de limpieza afilados o abrasivos,
- raspadores de metal o vidrio para limpiar el vidrio en la puerta del electrodoméstico.
- raspadores de metal o vidrio para limpiar el sello de la puerta,
- esponjas y esponjas para fregar,
- agentes de limpieza con altas concentraciones de alcohol.

Lave bien los paños de esponja nuevos antes de usarlos. Permita que todas las superficies se sequen completamente antes de usar el aparato. de nuevo

Zona	Agentes de limpieza
Frontal	Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. No utilice limpiacristales ni metal. o raspadores de vidrio para limpiar
partes frontales de acero	Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. paño. Eliminar manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, huevo blanco) inmediatamente. Se puede formar corrosión bajo tales residuos. Inoxidable especial se pueden obtener agentes de limpieza de acero del servicio postventa o de tiendas especializadas No utilizar vidrio limpiadores o raspadores de metal o vidrio para limpieza.
compartimento de cocción	Agua jabonosa caliente o una solución de vinagre: Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. Si el horno está muy sucio: no use spray para hornos u otros limpiadores agresivos para hornos o materiales abrasivos. Los estropajos, esponjas ásperas y limpiadores de sartenes tampoco son adecuados. Estos artículos rayan la superficie. Permita que las superficies interiores se sequen. a fondo.
restos en compartimento de cocción	Paño húmedo: asegúrese de que no se filtre agua a través del unidad giratoria en el interior del aparato.
Vinotecas	Agua jabonosa caliente: limpiar con acero inoxidable agente o en el lavavajillas
Paneles de puertas	Limpiacristales: Limpiar con un paño de cocina. No use un rascador de vidrio.
juntas	Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina, no fregar. No use un raspador de metal o vidrio para limpieza.

Datos técnicos

Voltaje clasificado	230 V~ 50 Hz
Potencia máxima	3000W
Potencia nominal de salida (microondas)	900W
Capacidad del horno	50L
Dimensiones externas sin tirador	595(W) X 568 (D) X 454(H) mm
Peso neto	Approx. 38.8kg

Tabla de mal funcionamiento

Los mal funcionamiento a menudo tienen explicaciones simples. Consulte la tabla de mal funcionamiento antes de llamar al servicio posventa. Si una comida no sale exactamente como desea, consulte la Sección de guía de cocina experta, donde encontrará muchos consejos y trucos de cocina.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones solo se pueden realizar por uno de nuestros ingenieros posventa capacitados

Tabla de mal funcionamiento

Problema	Causa posible	Remedio / información
El aparato no funciona.	Disyuntor defectuoso.	Mire en la caja de fusibles y verifique que el circuito El disyuntor del aparato funciona correctamente.
	El enchufe no está enchufado.	Enchufe el enchufe.
	Corte de energía	Compruebe si la luz de la cocina funciona.
El aparato no funciona."ⓘ" aparece en el panel de visualización.	El bloqueo a prueba de niños está activo.	Desactivar el bloqueo a prueba de niños (ver sección: Cerradura a prueba de niños).
El microondas no se enciende	Puerta no completamente cerrada.	Compruebe si hay restos de comida o escombros atrapado en la puerta.
Lleva más tiempo que antes para la comida calentar en el microondas	El nivel de potencia de microondas seleccionado es demasiado bajo.	Seleccione un nivel de potencia más alto.
	Se ha colocado una cantidad mayor de lo habitual en El aparato.	Duplica la cantidad = casi el doble del tiempo de cocción.
	La comida estaba más fría de lo habitual.	Revuelva o gire la comida durante la cocción.
Un modo operativo o potencia particular No se puede establecer el nivel.	La temperatura, nivel de potencia o combinado la configuración no es posible para este modo de funcionamiento.	Elija la configuración permitida.
E-01 aparece en el panel de visualización.	La función de desconexión de seguridad térmica se ha activado.	Llame al servicio postventa.
E-04 aparece en el panel de visualización.	La función de desconexión de seguridad térmica se ha activado.	Llame al servicio postventa.
E-17 aparece en el panel de visualización.	El calentamiento rápido ha fallado.	Llame al servicio postventa.

Acrilamida en alimentos

Qué alimentos se ven afectados?

La acrilamida se produce principalmente en productos de granos y papas que se calientan a altas temperaturas, como papas fritas, patatas fritas, chips)

Consejos para mantener la acrilamida al mínimo al preparar los alimentos

general	Mantenga los tiempos de cocción al mínimo. Cocine las comidas hasta que estén doradas, pero no demasiado oscuras. Los alimentos grandes y gruesos contienen menos acrilamida.
cocinando galletas,	Max. 200 ° C en calentamiento superior / inferior o máx. 180 ° C en modo de aire caliente 3D o aire caliente. Max. 190 ° C en calentamiento superior / inferior o máx. 170 ° C en aire caliente 3D o modo de aire caliente. La clara de huevo y la yema de huevo reducen la formación de acrilamida. Distribuya de forma fina y uniforme sobre el bandeja para hornear Cocine al menos 400 g a la vez en una bandeja para hornear para que las patatas no se sequen

Consejos sobre energía y medio

mbiente Aquí puede encontrar consejos sobre cómo ahorrar energía al hornear y asar y cómo desechar su electrodoméstico adecuadamente.

Ahorro de energía

- Solo precaliente el horno si esto se especifica en la receta o en las tablas de instrucciones de funcionamiento.
- Use moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro. Absorben el calor particularmente bien.
- Abra la puerta del horno con la menor frecuencia posible mientras cocina, hornea o asa.
- Es mejor hornear varios pasteles uno tras otro. El horno aún está caliente. Esto reduce el tiempo de cocción para el segundo pastel. También puede colocar dos latas de pan una al lado de la otra.

- Para tiempos de cocción más largos, puede apagar el horno 10 minutos antes del final del tiempo de cocción y usar el calor residual para terminar de cocinar.

Eliminación respetuosa con el medio ambiente

Deseche los envases de una manera respetuosa con el medio ambiente .

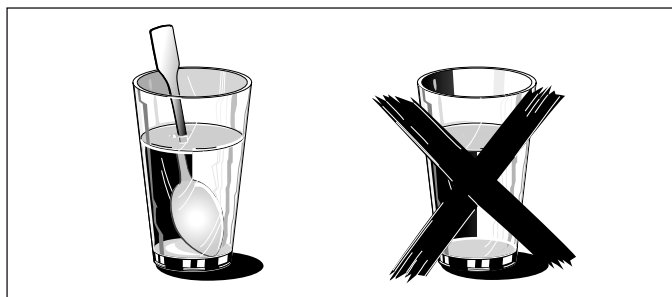
Este aparato cumple con la Directiva Europea 2012/19/CE sobre Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). La Directiva establece un marco para la recogida y el reciclado de aparatos antiguos, que es válido en toda la UE.



CALENTAR ALIMENTOS

⚠ Riesgo de quemadura

Existe la posibilidad de hervir retardada cuando se calienta un líquido. Esto significa que el líquido alcanza la temperatura de ebullición sin que las burbujas de vapor habituales suban a la superficie. Incluso si el recipiente sólo se mueve un poco, el líquido caliente puede hervir de repente desbordar y salpicaduras. Al calentar líquidos, coloque siempre una cuchara en el recipiente. Esto evitará la ebullición tardía.



INFINITON

OVEN COMBI



HORNO 48YA3

ean: 8445639001912

Before using your new Infiniton product, please read this user manual carefully to learn how to safely and efficiently use the features provided by this device.

Table of contents

Important safety instructions	3	MicroCombi operation	16
Causes of damage	6	Setting Microwave Combi operation	16
Installation	6	Automatic programmes	16
Your new appliance	8	Setting a programme	16
Control panel	8	Defrosting programmes	18
Touch keys and display	8	Setting the pre-set cooking	19
Function and screen display	8	Setting the time-setting options	19
Parameter adjustment	8	Setting the cooking time	19
Cooling fan	9	Setting the clock	19
Accessories	9	Setting the timer	19
Before using the appliance for the first time	14	Childproof lock	19
Setting the clock	14	Switching on the childproof lock	19
Heating up the oven	14	Switching off the childproof lock	19
Cleaning the accessories	14	Care and cleaning	20
Setting the oven	14	Cleaning agents	20
Setting the type of heating and temperature	14	Technical data	20
Rapid preheating	15	Malfunction table	21
The microwave	15	Acrylamide in foodstuffs	21
Notes regarding ovenware	15	Energy and environment tips	22
Microwave power settings	15	Saving energy	22
Setting the microwave	16	Environmentally-friendly disposal	22

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Read and follow the specific: "PRE-CAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (For appliance with type Y attachment)
5. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
6. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision unless they are aged from 8 years and above and supervised.
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
12. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

13. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

15. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

16. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

17. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)

18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- farm houses;
- bed and breakfast type environments.

19. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)

20. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

21. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

22. WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

23. Steam cleaner is not to be used.

24. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

25. Surface of a storage drawer can get hot.

26. WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

27. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

28. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

29. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

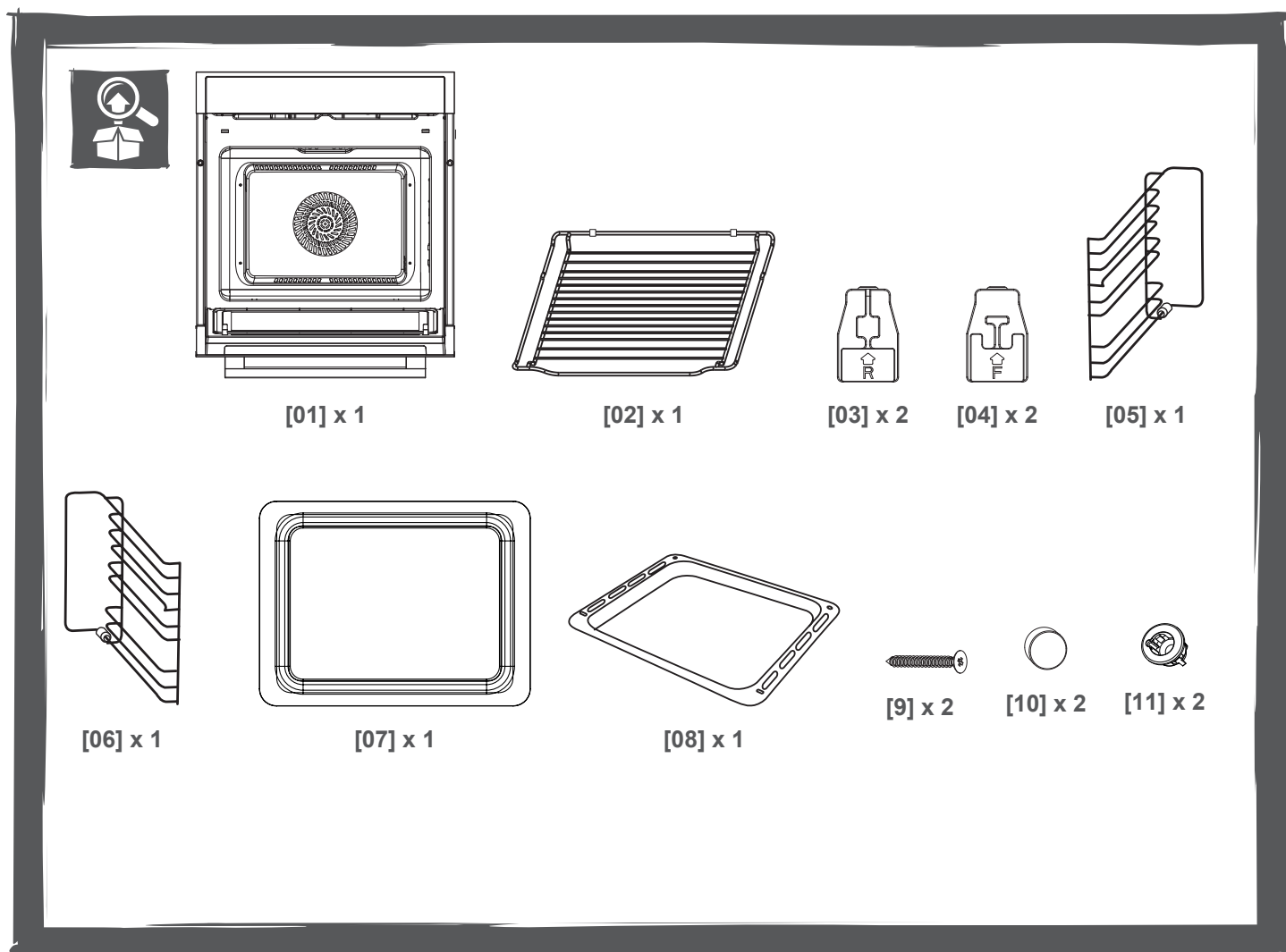
30. The appliance is intended to be used built-in.

31. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid

overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)

32. WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE



Causes of damage

Caution!

- Creation of sparks: Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.
Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Installation

Fitted units

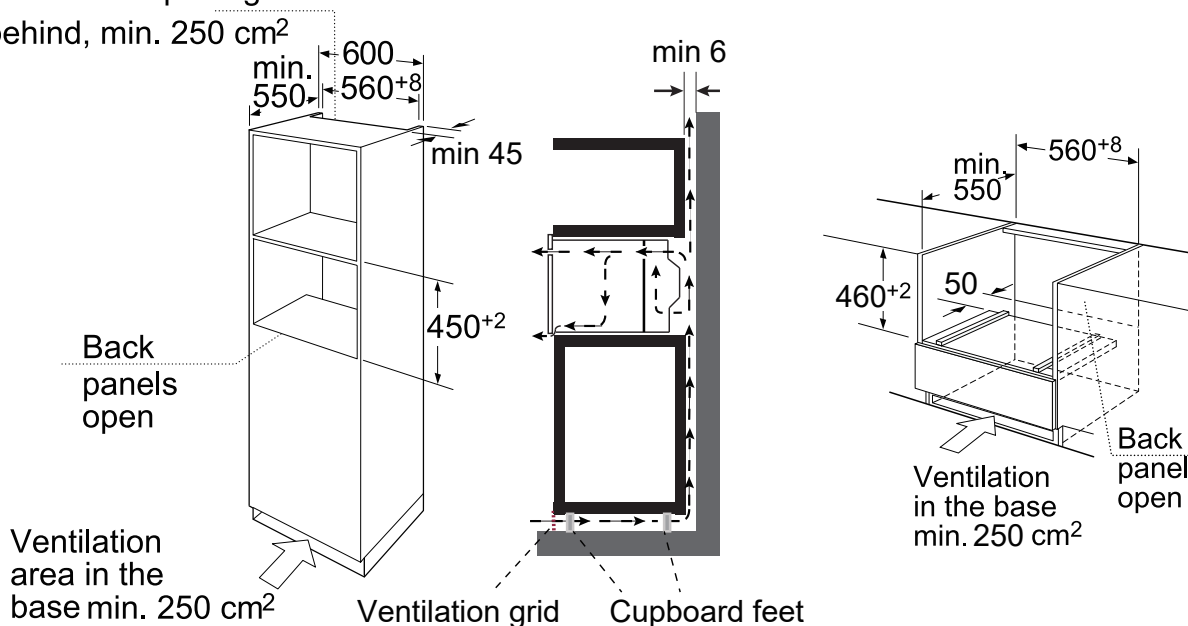
- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90 °C.

Installation height not less than 850mm.

Installation dimensions

Ventilation openings

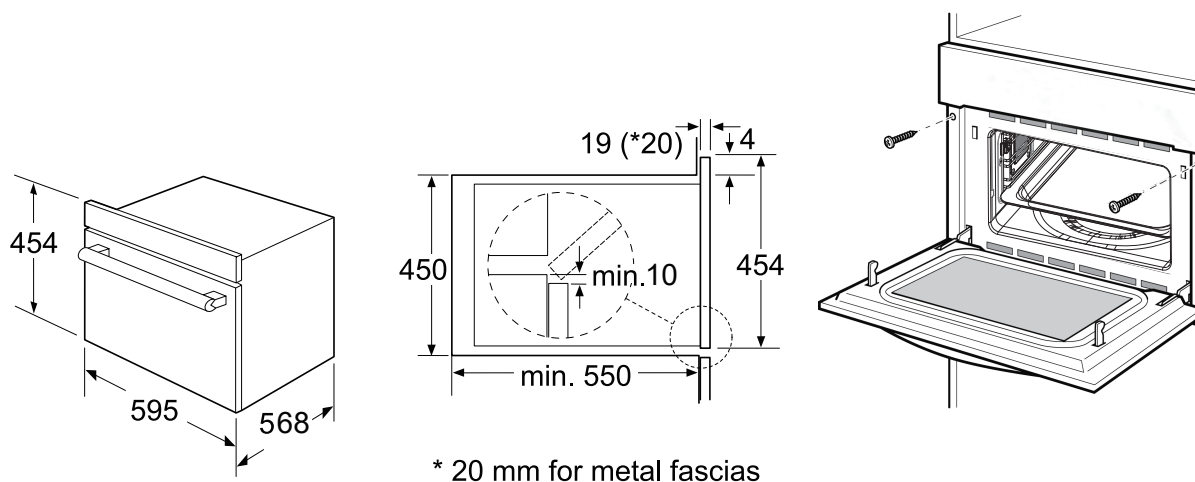
behind, min. 250 cm²



Note: There should be gap above the oven.

Building in

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.
 2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.



- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

Important information

The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.

Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.

Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire.

If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be provided.

Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:

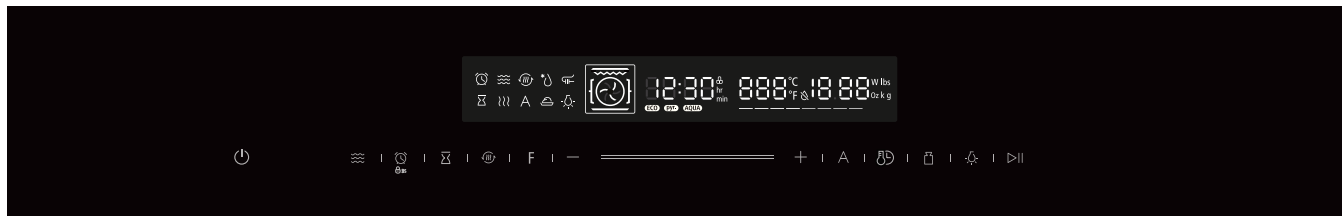
Green and yellow	Earth wire < (E)
Blue	Neutral wire (N)
Brown	Live (L)

Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are

explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel



Touch keys and display

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Function
	Cancel
	Microwave
	Kitchen Timer/Childproof Lock
	Pre-set
	Preheat
	Function
	Parameter adjustment
	Slider control bar
	Auto Menu
	Clock/Temperature
	Weight
	Light bulb
	Start/Pause

Function and screen display

Use the function keys to set the type of cooking.

Function	Use
Conventional	The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be pre-heated to the required temperature: ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews.
Convection	For baking on several levels(e.g. baking trays of chocolate chip cookies).
Conventional + Fan	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.
Radiant Grilling	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.
Double Grill+Fan	For gratin dishes and finishing roasted vegetables.
Double Grilling	The inside radiant elements and outside top element work simultaneously giving a rapid and even grilling heat, therefore effectively browning the top surface of the food.

Function	Use
Pizza	Pizza is perfectly cooked with extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteeing pizza bases are crispy.
Lower Heater Element	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
Microwave	Defrost, reheat and cooking.
MW+Convection	For reducing large portions' cooking time with browning finish.
MW+Double Grill+Fan	This function is suitable where quick browning is required; will cook the ingredients down to the core.
MW+Pizza	This function is suitable where quick under browning is required; will cook the ingredients down to the core.
Defrost	3 defrosting programmes
Auto-programms	13 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight .

Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the parameters.

parameter	function
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.
Temperature	Select the temperature of cooking(°C). ____: 100-235 : 50-250 : 50-250 ____: 50-235 : 50-235 +: 50-250 ____: 100-235 +: 50-250 : 100-250 +: 50-250 ____: 100-235
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power. 100W, 300W, 500W, 700W and 900W

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

Notes

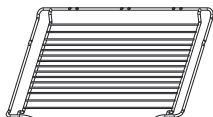
- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

Accessories

Note:

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

Grill rack

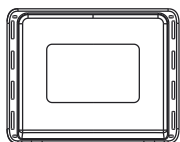


For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

Baking tray

For safety reasons, the baking tray should be placed on the side hanger instead of being placed directly on the bottom board of the cavity.

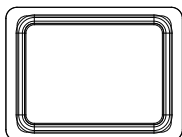
Baking tray- Enamel tray



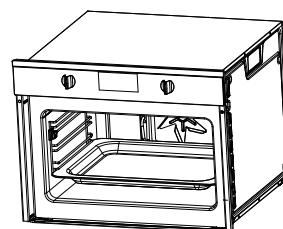
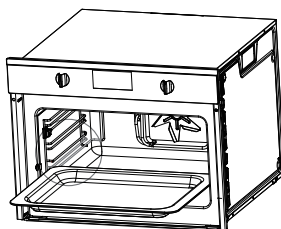
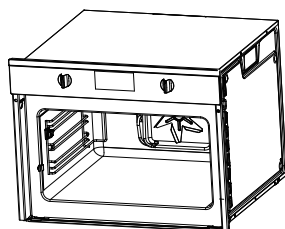
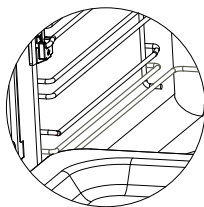
For making cake roll and roasting whole chicken.

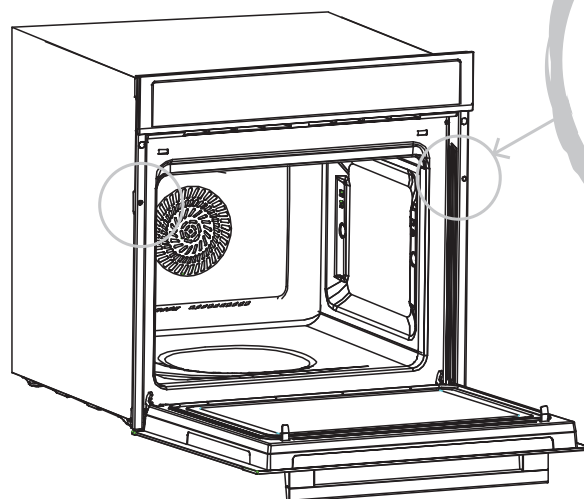
- When cooking with microwave function, the use of enamel tray is prohibited.

Baking tray- Glass tray



- When cooking with microwave function, please use the glass tray.
- Used for catching liquids, such as water and grease when food is baked.
- In order to ensure the best cooking effect, the glass tray should be placed in the bottom of the side hanger, as shown in the figures below. The glass tray should be pushed along the lowest guide rails of the side hanger in place.

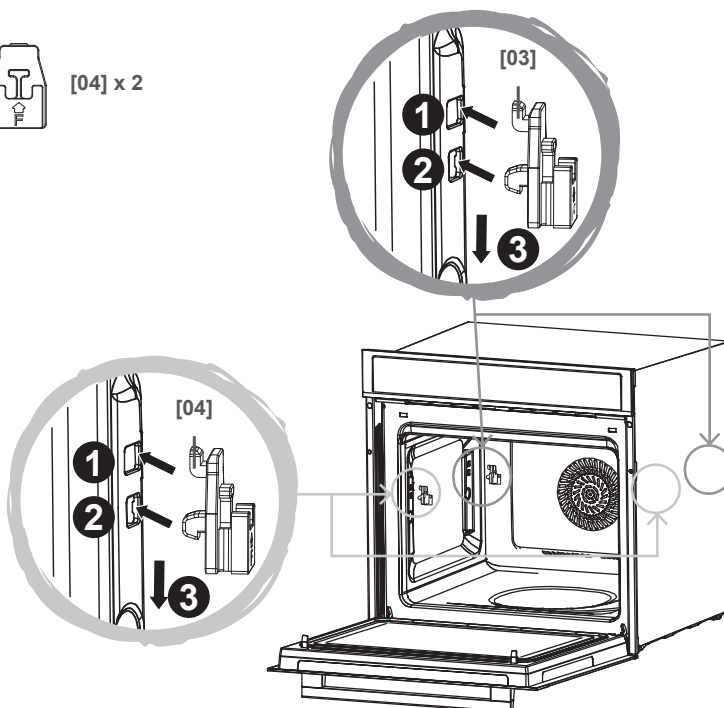




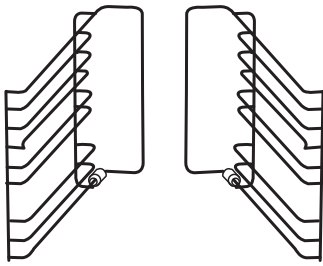
Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using [09], [10] and [11].

Caution: Do not over tighten the screws [09] to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

Installation of the ceramic clips and side rails



Left side rail installation [05]



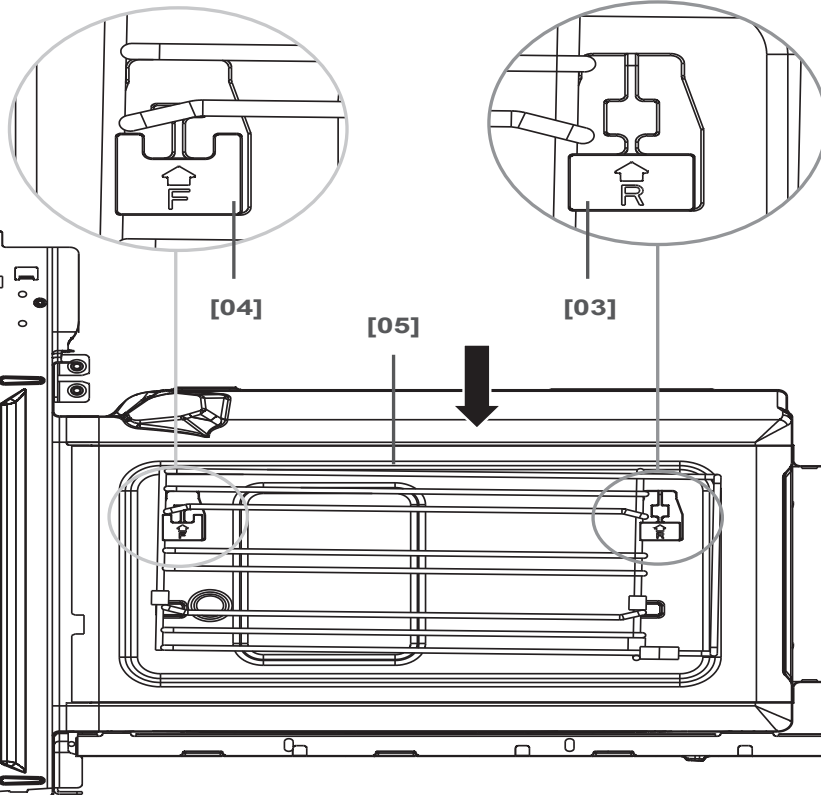
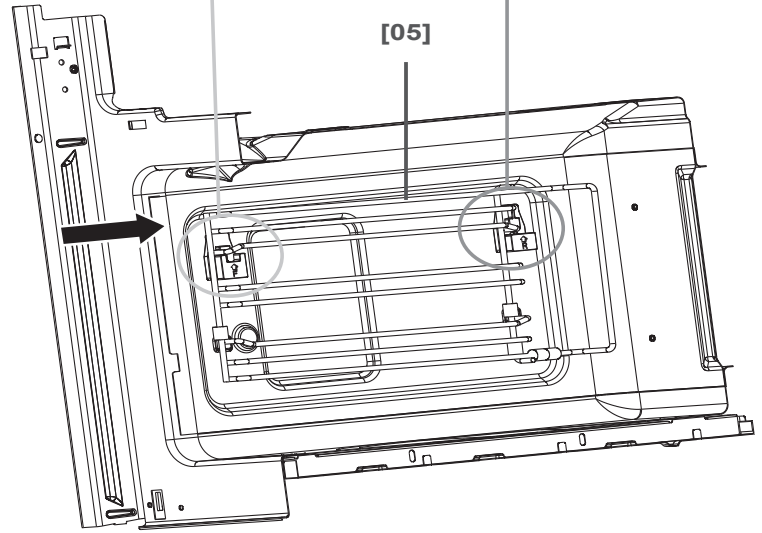
[05] x 1

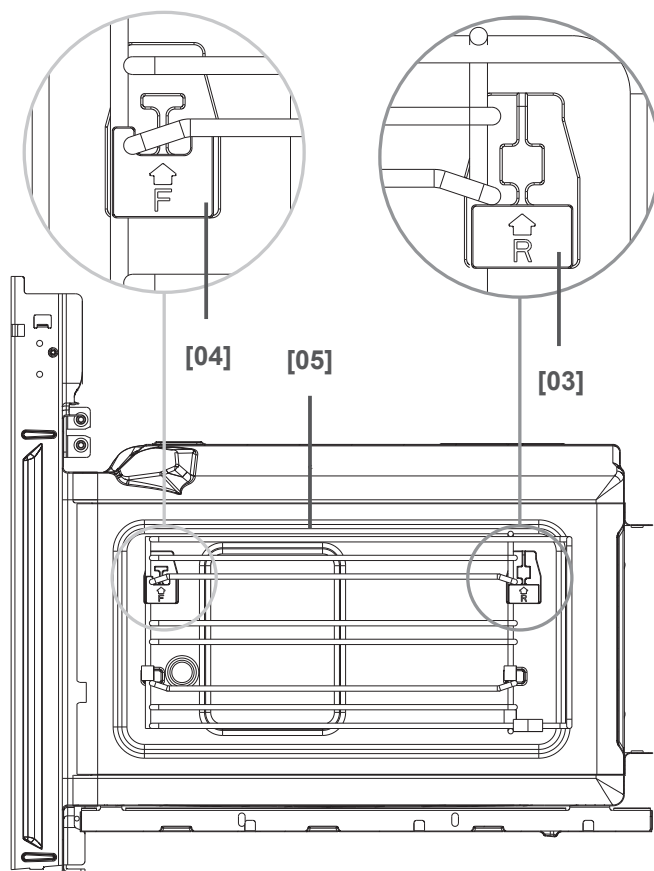
[06] x 1

[04]

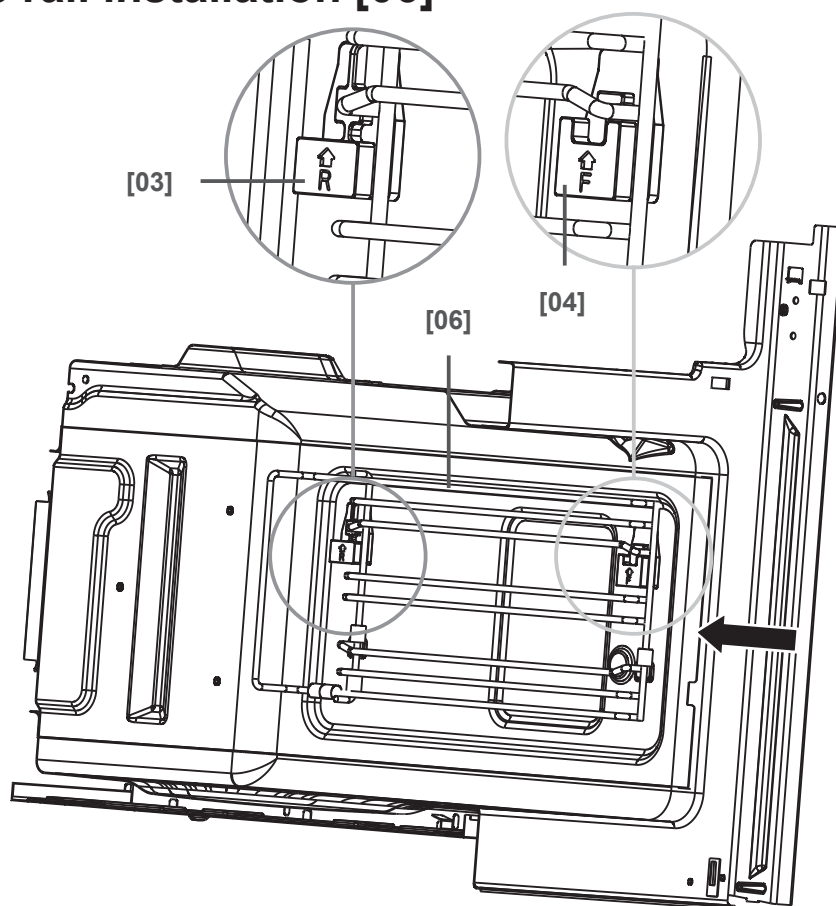
[03]

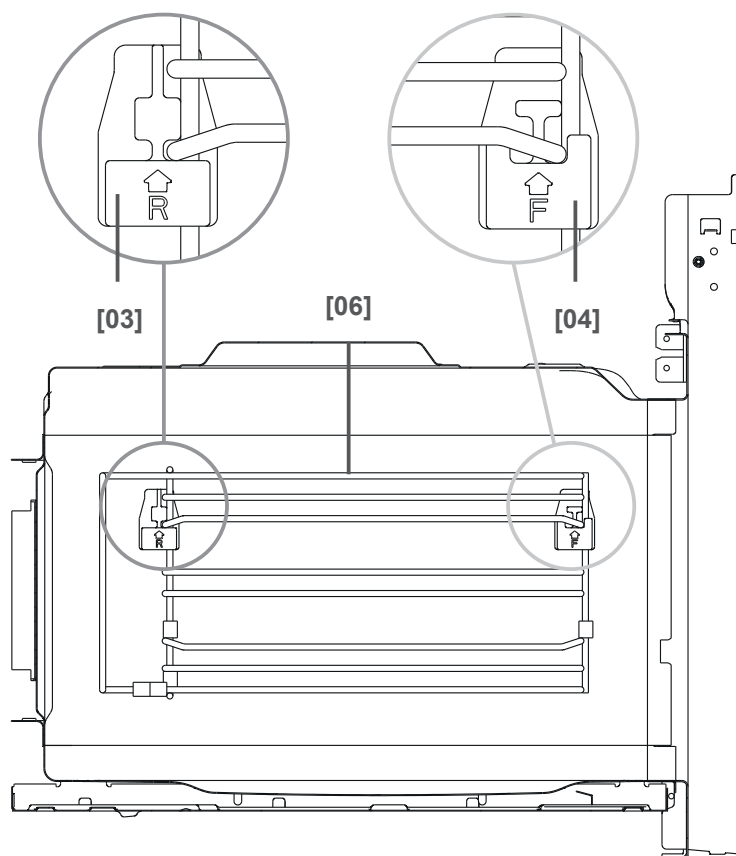
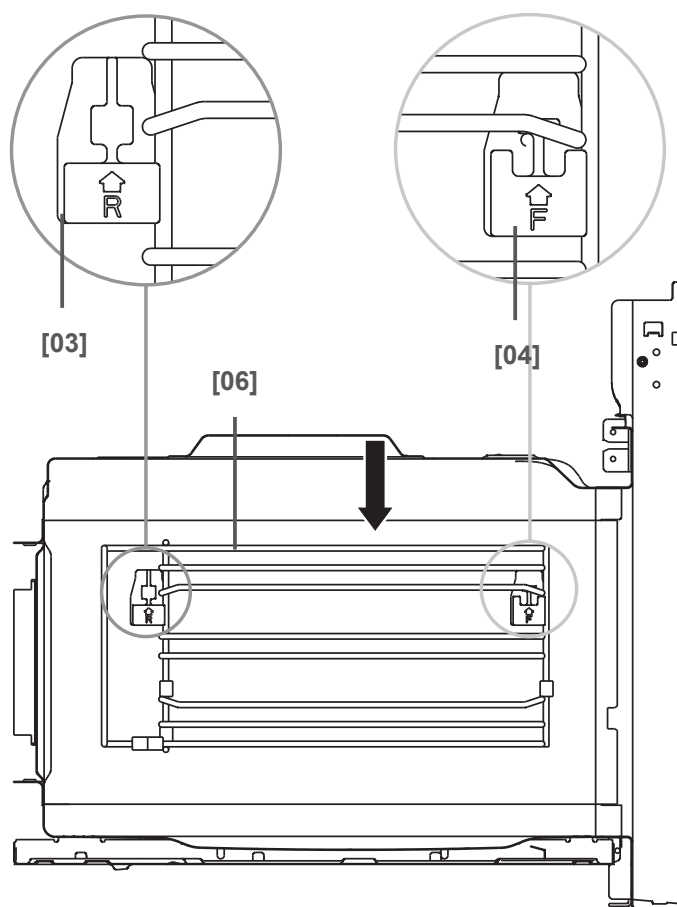
[05]





Right side rail installation [06]

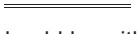




Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Setting the clock

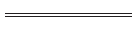
1. In waiting state, touch the  key to enter clock setting mode. "00:00" will display and the hour figures will flash.
2. Touch  or  or slide the  to set the hour figures. The input time should be within 0--23.
3. Touch  to confirm, the minute figures will flash.
4. Touch  or  or slide the  to set the minute figures. The input time should be within 0--59.
5. Touch  to finish clock setting, ":" will flash.
The time is set. And the appliance will enter waiting state.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with  Convection at 250 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

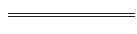
1. In waiting state, touch  key once.  and the default temperature will light in the screen.
2. Touch  key repeatedly till  lights. The default temperature of convection will display.
3. Touch  or  or slide the  to set the temperature to 250 °C.
4. Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00" will flash.
5. Touch  or  or slide the  to set the cooking time to 60 minutes.
6. Touch the  key. The oven begins to heat up.

Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *Setting the time-setting options*.

Setting the type of heating and temperature

Example :  Radiant Grilling at 200 °C for 25 minutes.

1. In waiting state, touch  key once.  and the default temperature will light in the screen.
2. Touch  key repeatedly till  lights. The default temperature of radiant grilling will display.
3. Touch  or  or slide the  to set the temperature to 200°C.
4. Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00" will flash.
5. Touch  or  or slide the  to set the cooking time to 25 minutes.
6. Touch the  key. The oven begins to heat up.

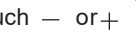
Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.

Pausing operation

Touch the  key to pause operation. Then touch the  key to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key repeatedly till the cooking time flashes, and then touch  or  or slide the  to set the cooking time.

Changing the temperature

This can be done at any time. Touch  or  or slide the  to set the temperature.

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.

Rapid Preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Rapid Preheating is available for the following types of heating:

- | | |
|--|--|
| ■  Conventional | ■  Double Grill+Fan |
| ■  Convection | ■  Double Grilling |
| ■  Conventional + Fan | ■  Pizza |
| ■  Radiant Grilling | ■  Lower Heater Element |

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Setting the type of heating and temperature.

2. Touch the  key.

The  symbol lights up in the display.

The oven begins to heat up.

The preheating process is complete

Three signal sounds. The  symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, touch the  key can cancel the function.

During rapid preheating, touch the  can cancel the function.

Note: Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

Note:

The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0-1	min	:	5seconds
1-3	min	:	10seconds
3-15	min	:	30seconds
15-60	min	:	1minute
Over 60	min	:	5minutes

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.

2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the  key to set the desired microwave power.

100W	-Defrosting sensitive/delicate foods -Defrosting irregularly-shaped foods -Softening ice cream -Allowing dough to rise
300 W	-Defrosting -Melting chocolate and butter
500 W	-cooking rice , soup
700 W	-Reheating -cooking mushrooms, shell fish -cooking dishes containing eggs and cheese
900 W	-Boiling water, reheating -cooking chicken, fish, vegetables

Notes

- When you touch a key, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

Setting the microwave

Example: Set microwave power to 300 W and cooking time to 17 minutes.

1. In waiting state, touch the  key to enter microwave function. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will flash.
2. Touch  or  or slide the  to set the cooking time to 17 minutes.
3. Touch the  key to activate the microwave power. Then touch  or  or slide the  to set the microwave power to 300W.
4. Touch the  key.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

The cooking time has elapsed

5 signal sounds. Microwave operation has finished.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch  or  or slide the  to set the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the  key and then touch  or  or slide the  to set the microwave power.

Pausing operation

Touch the  key briefly. The oven is paused. Touch the  key again to continue operation.

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.

Notes

- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings.

Exception: 700 and 900 watts

Setting Microwave Combi operation

Example:  +  MW+Pizza function with 500 W and 190°C for 17 minutes.

1. In waiting state, touch  key, and then touch  repeatedly to set MicroCombi mode. Stop touching when  and  display in the screen. The default microwave power will display and the default temperature will flash.
2. Touch  or  or slide the  to set the temperature to 190°C.
3. Touch the  key to confirm the temperature. The default cooking time will flash, and touch  or  or slide the  to set the cooking time to 17 minutes.
4. Touch the  key. The default power will blink. Then touch  or  or slide the  to set the microwave power to 500W.
5. Touch the  key. The oven begins to heat up.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed

5 signal sounds. Combination mode has finished.

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key briefly. The programme will then continue.

Pausing operation

Touch the  key briefly. The oven is paused. Touch the  key again to continue operation.

Changing the cooking time

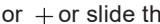
This can be done at any time. Touch the  key repeatedly till the cooking time flashes, and then touch  or  or slide the  to set the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the  key and then touch  or  or slide the  to set the microwave power.

Changing the temperature

This can be done at any time.

Touch  or  or slide the  to set the temperature.

Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.

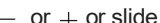
Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 13 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.

Setting a programme

1. In waiting state, touch  key twice to enter the Auto menu function. The first programme number blinks in the screen.

2. Touch  or  or slide the  to select the programme number.

3. Touch the  key.

4. Touch  or  or slide the  to set the weight, cooking time will shown.

5. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time is counting down.

Auto Menu

Programme no.	Item	Weight(g)	Accessory layer and accessory
P 01**	Fresh vegetables	200	1 st layer, glass tray
		400	
		600	
P 02**	Potatoes peeled/cooked	240	1 st layer, glass tray
		480	
		720	
P 03	Baked potatoes	450	3 rd layer, grill rack
		1000	
P 04	Chicken pieces(frozen)	450	3 rd layer, grill rack
P 05*	Cake	400	2 nd layer, grill rack
		500	
		600	
P 06*	Apple pie	2400	2 nd layer, grill rack
P 07*	Quiche	1000	3 rd layer, grill rack
P 08**	Reheat soup	200	1 st layer, glass tray
		400	
		600	
P 09**	Reheat plate	250	1 st layer, glass tray
		350	
P 10**	Reheat sauce/stew	100	1 st layer, glass tray
		200	
		300	
P 11	Frozen Pizza	200	3 rd layer, grill rack
		400	
		600	
P 12*	Frozen oven chips	300	3 rd layer, enamel tray
		400	
		500	
P 13	Lasagna	1600	3 rd layer, grill rack

From the bottom to the top, the number of layers is from the first to the fourth.

Notes

- The programmes with a * are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.
- The programmes with ** only use the microwave function.

Programme has ended

5 signal sounds. The oven stops heating.

Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

Cancelling the programme

Touch the  key to cancel operation.

Changing the cooking time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time .

Defrosting programmes

You can use the 3 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

1. In waiting state, touch  key once to enter the Defrost function. The first programme number blinks in the screen.
- 2.Touch  or  or slide the  to select the programme number.
- 3.Touch the  key.
- 4.Touch  or  or slide the  to set the weight, cooking time will shown.
- 5.Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time is counting down

Notes

- Preparing food
Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.
Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- Ovenware
Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.
- When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.
- Resting time
The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.
After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	meat	0.10 - 1.50
d 02*	poultry	0.10 - 1.50
d 03*	fish	0.10 - 0.80

*During defrosting, place the food on the glass tray.
*If you hear 2 beeps, turn the food over.
Then touch start key to continue defrosting.

Setting the pre-set cooking

More flexibility and convenience: The appliance can be programmed to preset the cooking end time and duration.

1. In waiting state, touch the  key. The  symbol lights up in the display and the hour figures will flash.
2. Touch  or  or slide the  to set the hour figures. The input time should be within 0--23.
3. Touch  to confirm, the minute figures will flash.
4. Touch  or  or slide the  to set the minute figures. The input time should be within 0--59.
5. Touch  to finish the pre-set time setting.
6. Setting the type of heating and temperature.
7. Touch  to finish the setting.

The pre-set time has elapsed

An audible signal sounds. The oven starts cooking.

Specifications

Before setting the pre-set cooking, the clock must have been set.
Kitchen Timer can not be set after the pre-set cooking setting.

Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the  key to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the parameter knob .

Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

The oven starts. The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

5 audible signal sounds. The oven stops heating.

Setting the clock

Refer to *Before using the appliance for the first time*.

Changing the clock

Repeat the steps of *setting the clock*.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. In waiting state. Touch  key to enter kitchen timer.
"00:00min " will flash.
2. Touch  or  or slide the  to set the timer time.
3. Touch  key to start timer.

Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

In waiting state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds.
There will be a long beep and the  symbol appears in the display.
The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

In locked state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds.
There will be a long beep and the  symbol goes out in the display.
The childproof lock is deactivated.

Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

 Risk of electric shock.!

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

 Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

 Risk of serious damage to health!

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Technical data

Rated Voltage	230 V~ 50 Hz
Microwave Input	1650 W
Microwave Output	900 W
Convection	1700 W
Grill	2200 W
Maximum Power	3000 W

Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

 Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work.  appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food	
General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits Oven chips	Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190 °C in Top/bottom heating or max. 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.

- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

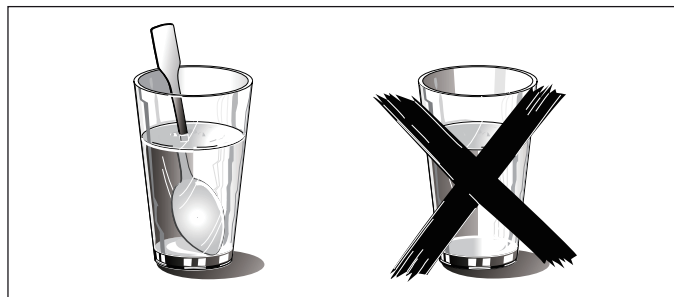


This appliance complies with European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Heating food

 Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



INFINITON

OVEN COMBI



HORNO 48YA3

ean: 8445639001912

Antes de utilizar o seu novo produto Infiniton, leia atentamente este manual do utilizador para saber como utilizar de forma segura e eficiente as funcionalidades fornecidas por este dispositivo.

Índice

Importantes instruções de segurança	3	Operação MicroCombi	16
Causas de danos.....	6	Configurando a operação do Microondas Combi	16
Instalação	6	Programas automáticos	16
Seu novo aparelho	8	Configurando um programa	16
Painel de controle	8	Programas de descongelamento.....	18
Tecclas de toque e exibição.....	8	Definir a cozedura pré-definida Definir	19
Função e exibição na tela	8	as opções de definição de tempo	19
Ajuste de parâmetro	8	Definir o tempo de cozedura	19
Ventoinha	9	Ajustando o relógio	19
Acessórios	9	Configurando o temporizador	19
Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez	14	Fechadura à prova de crianças	19
Acertar o relógio	14	Ligar o fecho de segurança para crianças	19
Aquecer o forno	14	Desligar o fecho de segurança para crianças	19
Limpando os acessórios	14	Cuidados e limpeza	20
Ajustando o forno	14	Agentes de limpeza	20
Definir o tipo de aquecimento e temperatura	14	Dados técnicos	20
Pré-aquecimento rápido	15	Tabela de avarias	21
O microondas	15	Acrilamida em alimentos	21
Notas sobre as configurações	15	Dicas de energia e meio ambiente	22
Alterando a configuração de potência do micro-ondas	16	Economizando energia	22
Ajustando o micro-ondas	16	Descarte ecologicamente correto	22

PRECAUÇÕES PARA EVITAR A POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA EXCESSIVA DE MICROONDAS

- (a) Não tente operar este forno com a porta aberta, pois isso pode resultar em exposição prejudicial à energia do micro-ondas. É importante não quebrar ou adulterar os intertravamentos de segurança.
- (b) Não coloque nenhum objeto entre a face frontal do forno e a porta nem permita que sujeira ou resíduos de produtos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.
- (c) AVISO: Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser operado até que seja reparado por uma pessoa competente.

TERMO ADITIVO

Se o aparelho não for mantido em bom estado de limpeza, sua superfície pode ser degradada e afetar a vida útil do aparelho e levar a uma situação perigosa.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES AVISO

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos em pessoas ou exposição a energia excessiva do forno de micro-ondas ao usar seu aparelho, siga as precauções básicas, incluindo o seguinte:

1. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

2. Leia e siga o específico: "PRÉ-CUIDADOS PARA EVITAR A POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA EXCESSIVA DE MICRO-ONDAS".

3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

4. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas para evitar riscos. (Para aparelhos com fixação do tipo Y)

5. AVISO: É perigoso para qualquer pessoa que não seja uma pessoa competente realizar qualquer serviço ou operação de reparo que envolva a remoção de uma tampa que oferece proteção contra a exposição à energia de micro-ondas.

6. AVISO: Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados, pois podem explodir.

7. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenda os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão, a menos que tenham idade igual ou superior a 8 anos e sejam supervisionadas.

8. Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, fique de olho no forno devido à possibilidade de ignição.

9. Use apenas utensílios adequados para uso em fornos de micro-ondas.

10. Em caso de emissão de fumo, desligue ou desligue o aparelho e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

11. O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar em ebulição retardada, portanto, deve-se ter cuidado ao manusear o recipiente.

12. O conteúdo de mamadeiras e potes de papinha deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.

13. Ovos com casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos de micro-ondas, pois podem explodir, mesmo após o aquecimento por micro-ondas terminou.

14. O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer depósitos de alimentos removidos.

15. A não manutenção do forno em condições de limpeza pode levar à deterioração da superfície que pode afetar adversamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.

16. Use apenas a sonda de temperatura recomendado para este forno. (para fornos fornecidos com a facilidade de usar uma sonda com sensor de temperatura.)

17. O forno micro-ondas deve funcionar com a porta decorativa aberta. (para fornos com porta decorativa.)

18. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:

- áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
- casas de fazenda;
- ambientes do tipo bed and breakfast.

19. Deve-se tomar cuidado para não deslocar o prato giratório ao remover os recipientes do aparelho. (Para electrodomésticos fixos e electrodomésticos encastrados a uma altura igual ou superior a 900mm do chão e com pratos giratórios amovíveis. Mas isto não é aplicável para electrodomésticos com porta articulada inferior horizontal.)

20. O aparelho não deve ser limpo com limpador a vapor.

21. ATENÇÃO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.

22. AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.

23. O limpador a vapor não deve ser usado.

24. O forno micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos úmidos e similares podem causar risco de ferimentos, ignição ou incêndio.

25. A superfície de uma gaveta de armazenamento pode ficar quente.

26. AVISO: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.

27. Durante a utilização o aparelho fica quente. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.

28. Recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante o cozimento no micro-ondas.

29. Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois eles podem arranhar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.

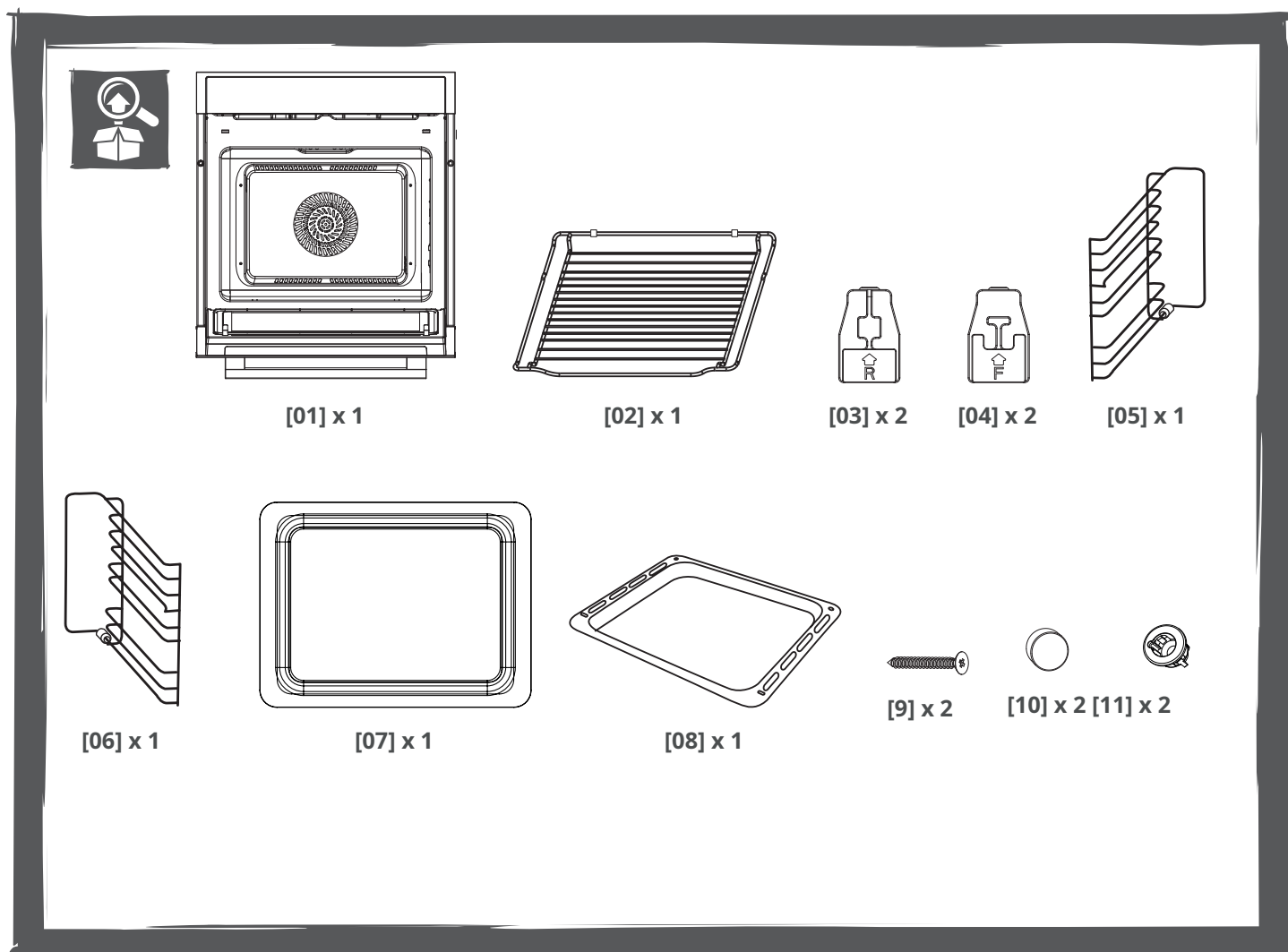
30. O aparelho destina-se a ser utilizado encastrado.

31. O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar

superaquecimento. (Isto não se aplica a aparelhos com porta decorativa.)

32. ADVERTÊNCIA: Quando o aparelho é operado no modo combinado, as crianças só devem usar o forno sob supervisão de um adulto devido às temperaturas geradas.

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA



Causas de danos

Cuidado!

- Criação de faíscas: Metal, por exemplo uma colher em um copo deve ser mantidos a pelo menos 2 cm das paredes do forno e do interior da porta. As faíscas podem danificar irreparavelmente o vidro no interior da porta.
- Água no interior do forno quente: Nunca deite água no interior do forno quente. Isso causará vapor. A mudança de temperatura pode causar danos.
- Alimentos húmidos: Não guarde alimentos húmidos no interior do forno fechado durante muito tempo.
Não use o aparelho para armazenar alimentos. Isso pode levar à corrosão.
- Arrefecimento com a porta do aparelho aberta: Deixe o interior do aparelho arrefecer apenas com a porta fechada. Não prenda nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as frentes das unidades adjacentes podem ser danificadas com o tempo.
- Vedação muito suja: Se a vedação estiver muito suja, a porta do aparelho não fechará corretamente durante o funcionamento. As frentes das unidades adjacentes podem ser danificadas. Mantenha sempre a vedação limpa.
- Funcionamento do micro-ondas sem alimentos: O funcionamento do aparelho sem alimentos no interior do aparelho pode causar sobrecarga. Nunca ligue o aparelho a menos que haja alimentos no compartimento de cozedura. Uma exceção a esta regra é um teste curto da louça (consulte a seção "Micro-ondas, louça adequada").
- Utilização da porta do aparelho para ficar em pé ou colocar objetos: Não fique de pé nem coloque nada sobre a porta aberta do aparelho. Não coloque loiça ou acessórios na porta do aparelho.
- Transporte do aparelho: Não transporte nem segure o aparelho pelo puxador da porta. A maçaneta da porta não suporta o peso do aparelho e pode quebrar.
- Pipoca de micro-ondas: Nunca ajuste a potência do micro-ondas muito alta. Use uma configuração de energia não superior a 600 watts. Sempre coloque o saco de pipoca em um prato de vidro. O disco pode saltar se estiver sobrecarregado.
- O líquido que transbordou não deve passar pelo acionamento do prato giratório para o interior do aparelho. Monitore o processo de cozimento. Escolha um tempo de cozimento mais curto inicialmente e aumente o tempo de cozimento conforme necessário.
- O forno deve ser limpo regularmente e todos os depósitos de alimentos removidos, pois podem explodir, mesmo após o término do aquecimento por micro-ondas.
- A não manutenção do forno em condições de limpeza pode levar à deterioração da superfície que pode afetar adversamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.

Instalação

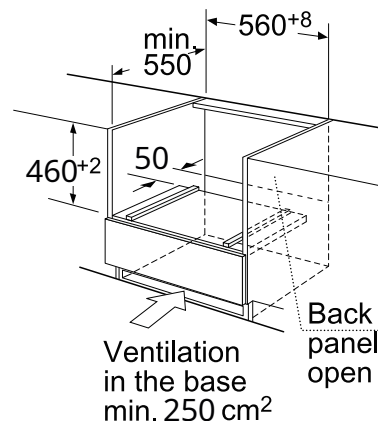
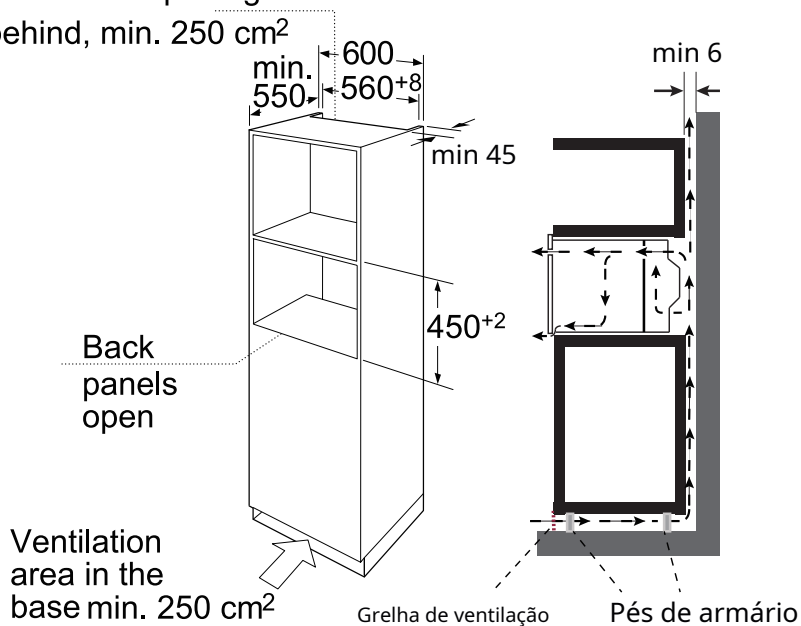
Unidades equipadas

- Este aparelho destina-se apenas a ser totalmente instalado numa cozinha.
 - Este aparelho não foi projetado para ser usado como um aparelho de mesa ou dentro de um armário.
 - O armário embutido não deve ter uma parede traseira atrás do aparelho.
 - Deve ser mantida uma folga de pelo menos 45 mm entre a parede e a base ou painel traseiro da unidade acima.
 - O armário embutido deve ter uma abertura de ventilação de 250 cm² na frente. Para isso, corte o painel da base ou coloque um grelha de ventilação.
 - As aberturas e entradas de ventilação não devem ser cobertas.
 - O funcionamento seguro deste aparelho só pode ser garantido se tiver sido instalado de acordo com estas instruções de instalação.
 - O instalador é responsável por qualquer dano resultante de uma instalação incorreta.
 - As unidades nas quais o aparelho está instalado devem ser resistentes ao calor até 90°C.
- Altura de instalação não inferior a 850mm.

Dimensões de instalação

Ventilation openings

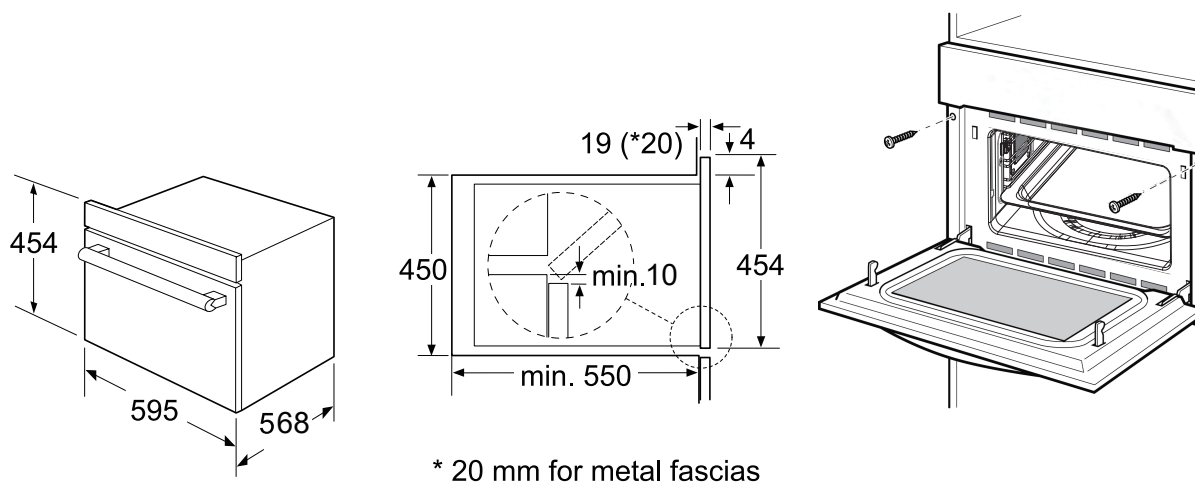
behind, min. 250 cm²



Nota: Deve haver espaço acima do forno.

- Não segure nem transporte o aparelho pelo puxador da porta. O puxador da porta não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

1. Empurre cuidadosamente o micro-ondas para dentro da caixa, certificando-se de que está no centro.
2. Abra a porta e fixe o micro-ondas com os parafusos fornecidos.



- Insira totalmente o aparelho e centralize-o.
- Não dobre o cabo de conexão.
- Parafuse o aparelho no lugar.
- A folga entre a bancada e o aparelho não deve ser fechada por ripas adicionais.

Important information

The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a licensed expert in accordance with the connection diagram.

Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.

Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire.

If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be provided.

Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:

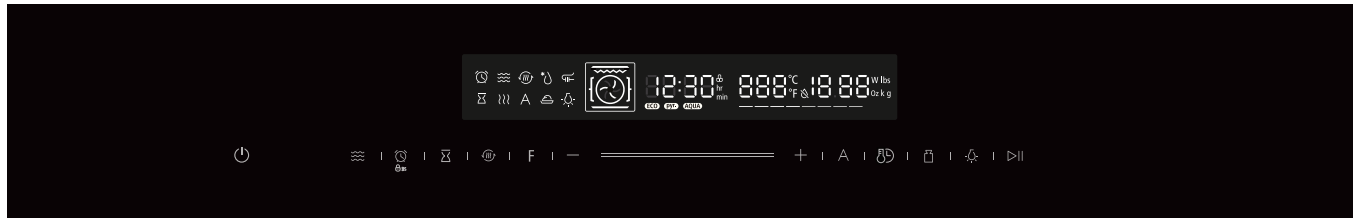
Green and yellow	Earth wire < (E)
Blue	Neutral wire (N)
Brown	Live (L)

Seu novo aparelho

Use esta seção para se familiarizar com seu novo aparelho. O painel de controle e os controles operacionais individuais são

explicou. Encontrará informações sobre o interior do forno e os acessórios.

Painel de controle



Teclas de toque e exibição

As teclas de toque são usadas para definir as várias funções adicionais. No visor, você pode ler os valores que definiu.

Símbolo	Função
	Cancelar
	Microondas
	Temporizador de cozinha/fechadura à prova de crianças
	Pré-definido
	Pré-aquecimento
F	Função
- +	Ajuste de parâmetro
	Barra de controle deslizante
A	Menu automático
	Relógio/Temperatura
	Peso
	Lâmpada elétrica
	Iniciar/Pausar

Função e exibição de tela

Use as teclas de função para definir o tipo de cozimento.

Função	Usar
Convencional	Os elementos superior e inferior trabalham juntos para fornecer cozimento convencional. O forno precisa ser pré-aquecido à temperatura desejada: ideal para cozinhar lentamente pratos como caçarolas e ensopados.
Convecção	Para cozer em vários níveis (p. ex. tabuleiros para bolachas com pepitas de chocolate).
Convencional + Fã	Conveniente e economia de tempo, até 4 pratos podem ser cozidos simultaneamente em diferentes prateleiras sem misturar gosto ou cheiro.
Grelhar Radiante	Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos e prateleiras inferiores para itens maiores.
Churrasqueira Dupla + Ventilador	Para pratos gratinados e finalização de legumes assados.
Grelhados Duplos	Os elementos radiantes internos e o elemento superior externo funcionam simultaneamente, proporcionando um calor rápido e uniforme para grelhar, escurecendo efetivamente a superfície superior dos alimentos.

Função	Usar
pizza	A pizza é perfeitamente cozida com extra calor do fundo e das laterais do forno, garantindo bases de pizza são crocantes.
Aquecedor Inferior Elemento	Isso é ideal para pratos de cozimento lento, como caçarolas, ensopados.
Microondas	Descongelar, aquecer e cozinhar.
MW+Convecção	Para reduzir o tempo de cozedura de grandes porções com acabamento dourado.
MW + Churrasqueira Dupla + Ventilador	Esta função é adequada quando é necessário um tostagem rápido; vai cozinhar os ingredientes até o núcleo.
MW+Pizza	Esta função é adequada quando é necessário um tostagem rápido; vai cozinhar os ingredientes até o núcleo.
Descongelar	3 programas de descongelação
Programas automáticos	13 programas de cozimento O tipo de aquecimento e o tempo de cozedura são definidos por peso.

Ajuste de parâmetro

Use as teclas de ajuste para definir os parâmetros.

parâmetro	função
Menu automático	Selecione 13 programas automáticos. De P 01 a P 13.
Temperatura	Selecione a temperatura de cozimento (°C). : 100-235 : 50-250 : 50-250 : 50-235 : 50-235 + : 50-250 : 100-235 + : 50-250 : 100-250 + : 50-250 : 100-235
Peso	Defina o peso da cozedura.
Tempo	Defina o tempo de cozimento.
Microondas	Selecione a potência do micro-ondas. 100 W, 300 W 500 W, 700 W e 900 W

Ventoinha

O seu aparelho tem uma ventoinha de arrefecimento. A ventoinha de refrigeração liga-se durante o funcionamento. O ar quente escapa por cima da porta.

O ventilador de resfriamento continua a funcionar por um certo tempo após a operação.

Cuidado!

Não cubra as aberturas de ventilação. Caso contrário, o aparelho sobreaquecerá.

Notas

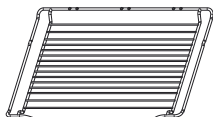
- O aparelho permanece frio durante o funcionamento do micro-ondas. A ventoinha de resfriamento ainda será ligada. O ventilador pode funcionar mesmo quando a operação do micro-ondas terminar.
- A condensação pode aparecer na janela da porta, paredes internas e piso. Isso é normal e não afeta negativamente a operação do micro-ondas. Limpe a condensação após o cozimento.

Acessórios

Observação:

O tipo e a quantidade de acessórios estão sujeitos à demanda real.

Grelha

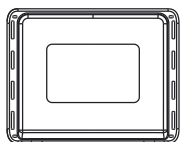


Para grelhar, por exemplo, bifes, salsichas e torrar pão.

Assadeira

Por razões de segurança, a assadeira deve ser colocada no suporte lateral em vez de ser colocada diretamente na placa inferior da cavidade.

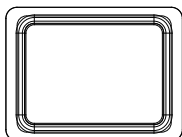
Assadeira - Bandeja de esmalte



Para fazer rolo de bolo e assar frango inteiro.

- Ao cozinhar com a função de micro-ondas, é proibido o uso da bandeja de esmalte.

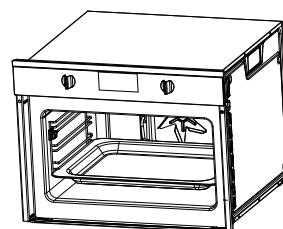
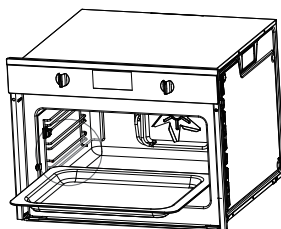
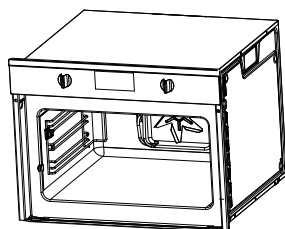
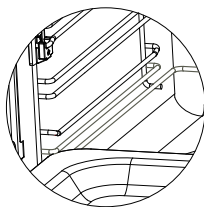
Assadeira - Bandeja de vidro

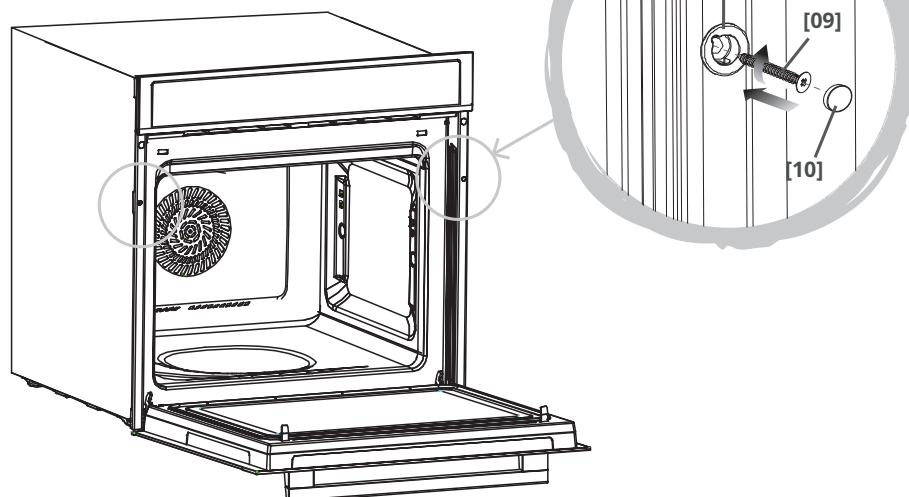


- Ao cozinhar com a função de micro-ondas, use a bandeja de vidro.

- Usado para capturar líquidos, como água e gordura, quando os alimentos são assados.

- Para garantir o melhor efeito de cozimento, a bandeja de vidro deve ser colocada na parte inferior do suporte lateral, conforme mostrado nas figuras abaixo. A bandeja de vidro deve ser empurrada ao longo dos trilhos guia mais baixos do suporte lateral no lugar.

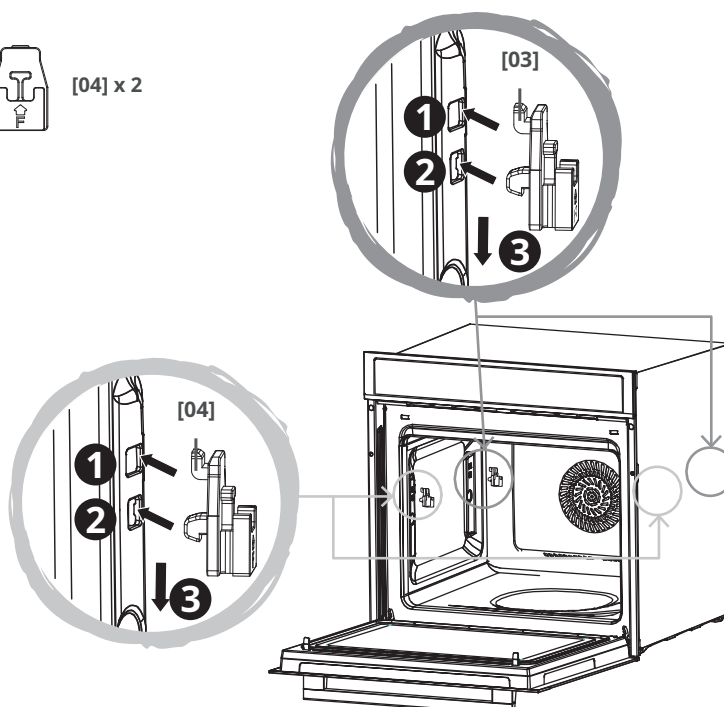




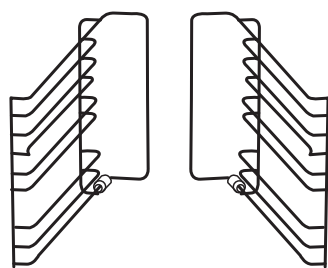
Depois de levantar o forno no interior da caixa do aparelho, localize os dois orifícios in the casing of the oven and fix it into place using [09], [10] and [11].

Cuidado: Não aperte excessivamente os parafusos [09] para evitar danos no forno ou na carcaça do aparelho - use apenas uma chave de fenda!

Instalação dos cliques cerâmicos e trilhos laterais

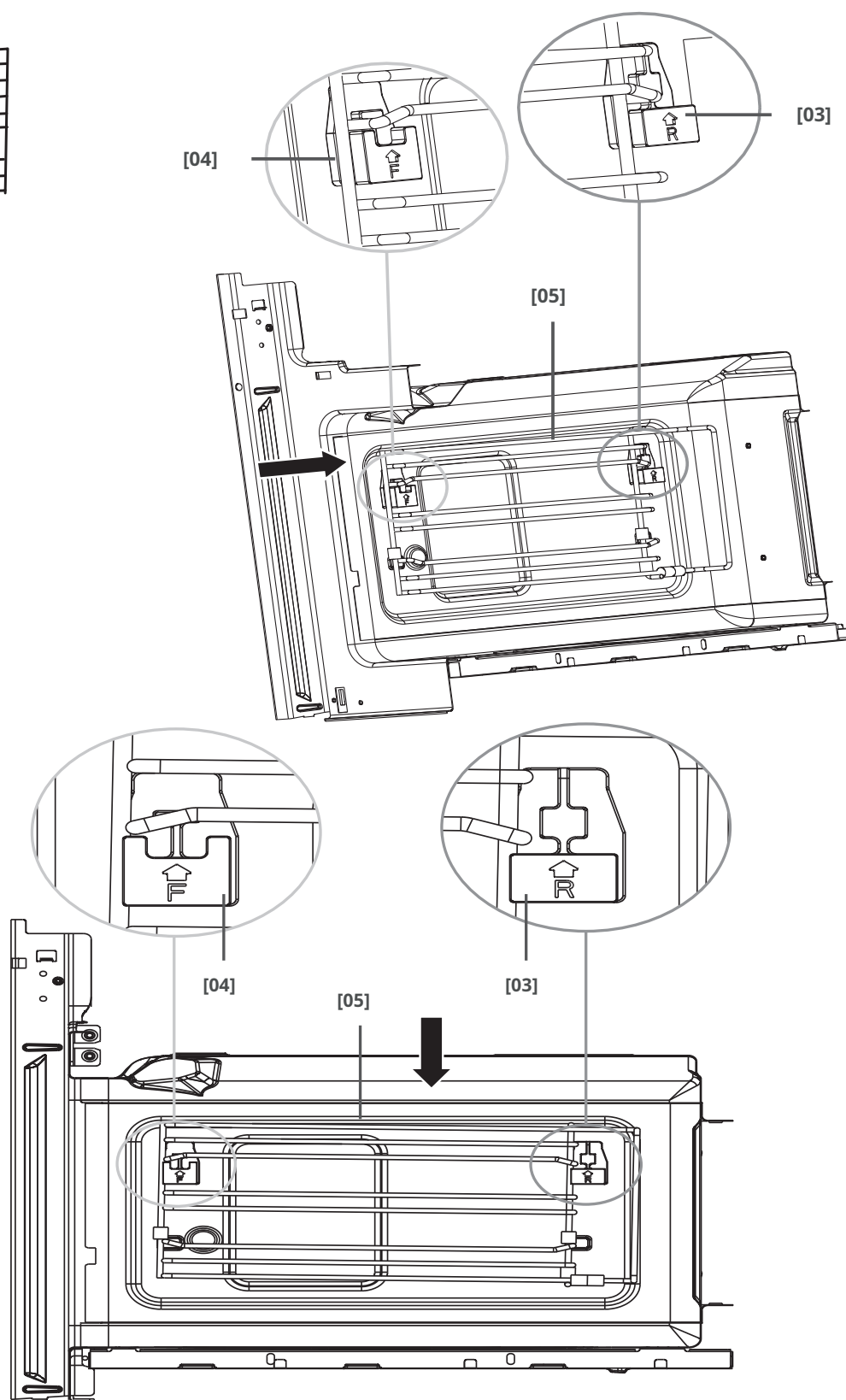


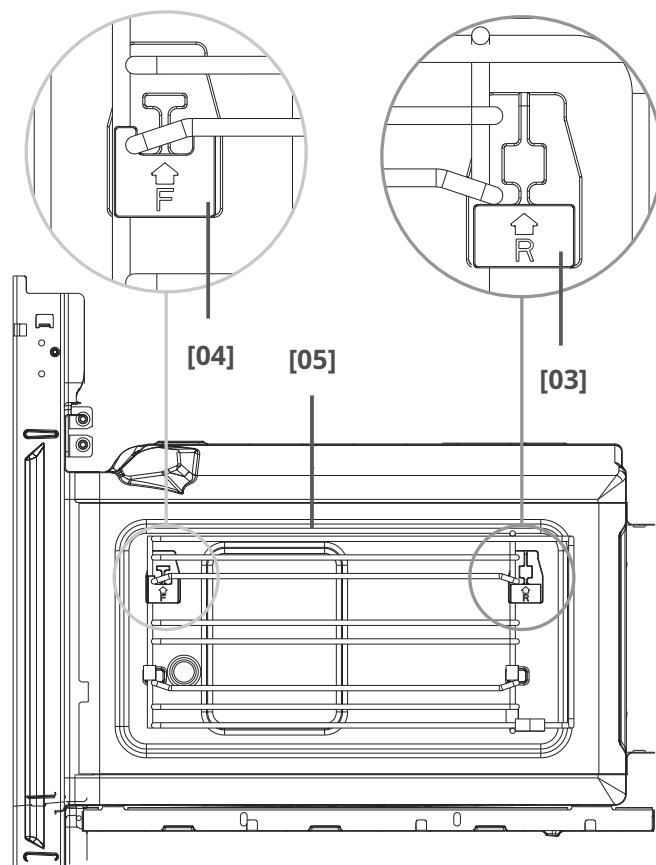
Instalação do trilho lateral esquerdo [05]



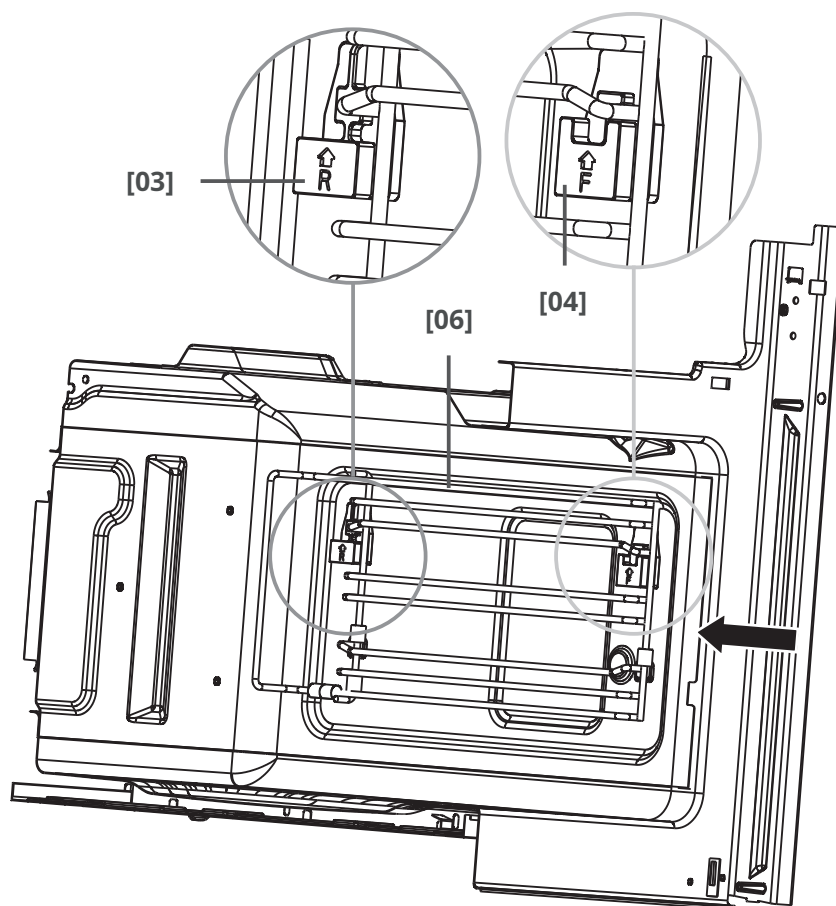
[05] x 1

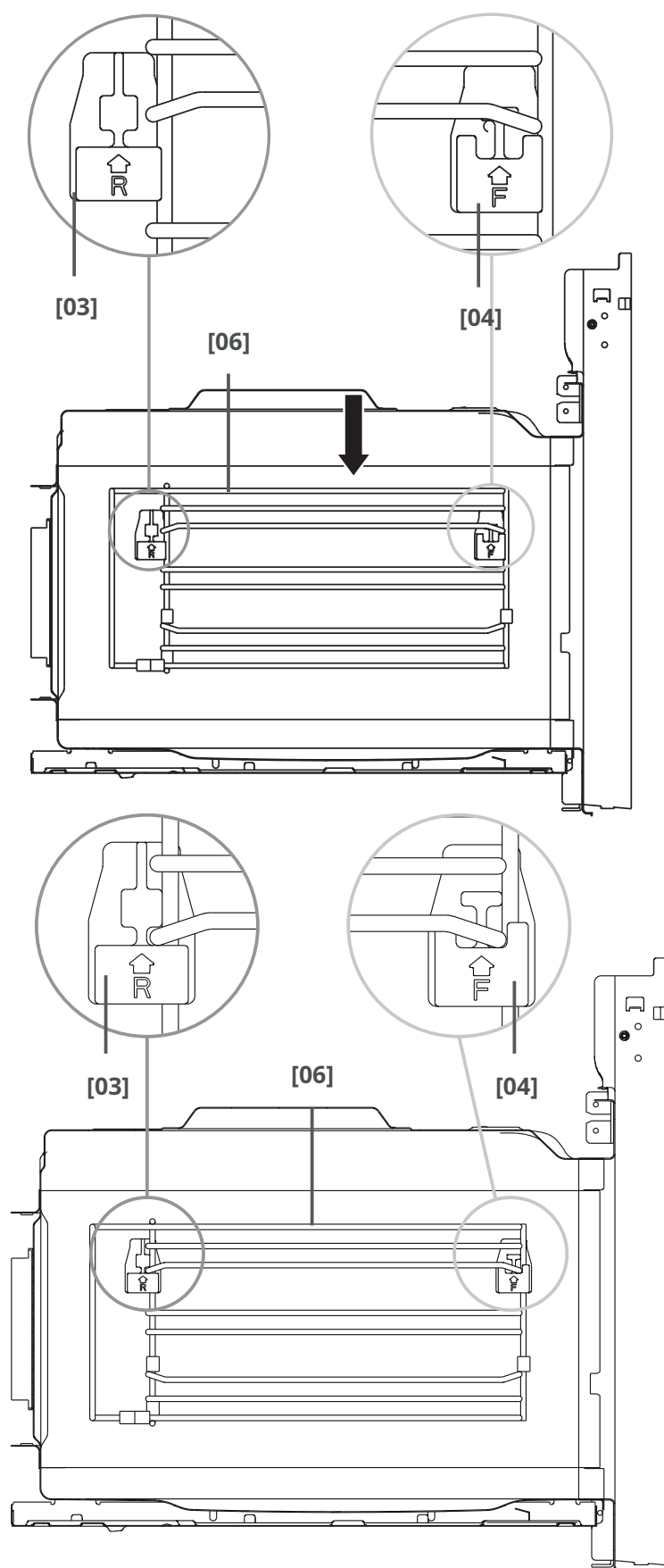
[06] x 1





Instalação do trilho lateral direito [06]

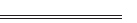




Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

Aqui encontrará tudo o que precisa de fazer antes de utilizar o seu forno para preparar alimentos pela primeira vez. Primeiro leia a seção sobre *Informação de Segurança*.

Ajustando o relógio

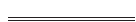
1. No estado de espera, toque no  tecla para inserir o relógio modo de configuração. "00:00" será exibido e os números das horas piscarão.
 2. Toque  ou  ou deslize o  para definir o números de horas. O tempo de entrada deve estar entre 0--23.
 3. Toque  para confirmar, os números dos minutos piscarão.
 4. Toque  ou  ou deslize o  para definir o figuras de minutos. O tempo de entrada deve estar entre 0--59.
 5. Toque  para finalizar o ajuste do relógio, ":" piscará.
- A hora está definida. E o aparelho entrará no estado de espera.

Limpendo os acessórios

Antes de usar os acessórios pela primeira vez, limpe-os cuidadosamente com água quente e sabão e um pano macio.

Aquecendo o forno

Para remover o cheiro do fogão novo, aqueça o forno quando estiver vazio e fechado. Uma hora com  Convecção a 250 °C é o ideal. Certifique-se de que não ficaram restos de embalagens no interior do aparelho.

1. No estado de espera, a temperatura do  e o padrão toque acenderá na tela.
2. Toque  a tecla repetidamente até  luzes. A temperatura padrão que a convecção seja exibida.
3. Toque  ou  ou deslize o  para definir o temperatura até 250°C.
4. Toque  para entrar no modo de ajuste do tempo de cozimento. "00:00" piscará.
5. Toque  ou  ou deslize o  para definir o cozimento tempo para 60 minutos.
6. Toque na  tecla. O forno começa a aquecer.

Ajustando o forno

Existem várias maneiras de configurar o seu forno. Aqui vamos explicar como você pode selecionar o tipo desejado de aquecimento e temperatura ou configuração do grill. Você também pode selecionar o tempo de cozimento do forno para o seu prato. Consulte a seção sobre *Configurando as opções de configuração de horário*.

Definir o tipo de aquecimento e temperatura

Exemplo :  Radiant Grilling a 200 °C por 25 minutos.

1. No estado de espera, a temperatura do forno  e o padrão toque acenderá na tela.
2. Toque  na tecla repetidamente até que a temperatura  luzes. O padrão do grelhador radiante seja exibida.
3. Toque  ou  ou deslize o  para definir o temperatura até 200°C.
4. Toque  para entrar no modo de ajuste do tempo de cozimento. "00:00" piscará.
5. Toque  ou  ou deslize o  para definir o cozimento tempo para 25 minutos.
6. Toque na  tecla. O forno começa a aquecer.

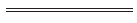
Abrir a porta do forno durante o funcionamento

A operação está suspensa. Depois de fechar a porta, toque na  chave. A operação continua.

Pausando a operação

Toque o  tecla para pausar a operação. Em seguida, toque no  chave para continuar a operação.

Alterando o tempo de cozimento

Isso pode ser feito a qualquer momento. Toque o  tecla repetidamente até que tempo de cozimento pisca e, em seguida, toque em  ou  ou deslize o  para definir o tempo de cozedura.

Mudando a temperatura

Isso pode ser feito a qualquer momento. Toque  ou  ou deslize o  para definir a temperatura.

Operação de cancelamento

Isso pode ser feito a qualquer momento. Toque no  chave para entrar para o estado de espera.

Pré-aquecimento rápido

Com o pré-aquecimento rápido, o seu forno atinge a temperatura definida de forma particularmente rápida.

O pré-aquecimento rápido está disponível para os seguintes tipos de aquecimento:

■ Convencional	■ Churrasqueira Dupla + Ventilador
■ Convecção	■ Grelhados Duplos
■ Convencional + Ventilador	■ pizza
■ Grelhar Radiante	■ Elemento Aquecedor Inferior

Para garantir um resultado de cozedura no forno, coloque os alimentos no interior do forno apenas quando a fase de pré-aquecimento estiver concluída.

1. Definir o tipo de aquecimento e temperatura.

2. Toque no chave.

O símbolo acende-se no visor. O forno começa a aquecer.

O processo de pré-aquecimento está completo

Três sinal soa. O símbolo no visor pisca. Coloque seu prato no forno.

Cancelar o pré-aquecimento rápido

Durante a configuração da função de pré-aquecimento rápido, toque no chave pode botão cancelar a função.

Durante o pré-aquecimento rápido, toque no pode cancelar a função.

Nota: Somente quando você pode ouvir o ícone de alarme e pré-aquecimento é piscando você pode abrir a porta e colocar comida dentro.

O microondas

As microondas são convertidas em calor em alimentos. O microondas pode ser usado sozinho, ou seja, sozinho, ou em combinação com um tipo diferente de aquecimento. Você encontrará informações sobre utensílios de forno e como configurar o micro-ondas.

Observação:

As quantidades de passos para o tempo de ajuste da chave de codificação são as seguintes:

0-1 min : 5 segundos
1-3 min : 10 segundos
3-15 min : 30 segundos
15-60 min : 1 minuto Mais
de 60 min : 5 minutos

Notas sobre utensílios de cozinha

Loiça adequada

As loiças adequadas são loiça resistente ao calor em vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico resistente ao calor. Esses materiais permitem a passagem de micro-ondas.

Você também pode usar pratos de servir. Isso evita que você tenha que transferir alimentos de um prato para outro. Só deve utilizar loiça com guarnições decorativas douradas ou prateadas se o fabricante garantir que são adequadas para utilização em micro-ondas.

Recipiente inadequado

A loiça de metal não é adequada. O metal não permite a passagem de micro-ondas. Alimentos em recipientes de metal cobertos permanecerão frios.

Cuidado!

Criação de faíscas: o metal – por exemplo, uma colher em um copo – deve ser mantido a pelo menos 2 cm das paredes do forno e do interior da porta. Faíscas podem destruir o vidro do lado de dentro da porta.

Teste de loiça

Não ligue o micro-ondas a menos que haja comida dentro. O seguinte teste de loiça é a única exceção a esta regra.

Efetue o seguinte teste se não tiver a certeza se a sua loiça é adequada para utilização no micro-ondas:

- Aqueça o recipiente vazio na potência máxima durante ½ a 1 minuto.
- Verifique a temperatura ocasionalmente durante esse período. A loiça ainda deve estar fria ou quente ao toque.

A loiça não é adequada se ficar quente ou se produzirem faíscas.

Configurações de energia do micro-ondas

Use o para definir a potência de micro-ondas desejada.

100 W	- Descongelar alimentos sensíveis/delicados - Descongelar alimentos de formato irregular - Sorvete amaciante - Deixar a massa crescer
300 W	- Descongelamento - Derreter chocolate e manteiga
500 W	- cozinhar arroz, sopa
700 W	- Reaquecimento - cozinhar cogumelos, marisco - cozinhar pratos contendo ovos e queijo
900 W	- Água fervente, reaquecimento - cozinhar frango, peixe, legumes

Notas

- Ao tocar em uma tecla, a potência selecionada acende.
- A potência do micro-ondas pode ser ajustada para 900 watts por um máximo de 30 minutos. Com todas as outras configurações de potência, é possível um tempo máximo de cozimento de 1 hora e 30 minutos.

Ajustando o micro-ondas

Exemplo: Regule a potência do micro-ondas para 300 W e o tempo de cozadura para 17 minutos.

1. No estado de espera, toque no  chave para entrar no microondas função. A potência de micro-ondas padrão 900W aparecerá. E o tempo de cozimento padrão piscará.
2. Toque  ou  ou deslize o  para definir o tempo de cozimento para 17 minutos.
3. Toque no  tecla para ativar a potência do micro-ondas. Então tocar  ou  ou deslize o  para definir o potência de microondas para 300W.
4. Toque no  chave.

A operação começa. O tempo de cozimento começa a contagem regressiva no display.

O tempo de cozimento terminou

5 sinal soa. A operação do micro-ondas terminou.

Abrir a porta do forno durante o funcionamento

A operação está suspensa. Após fechar a porta, toque na  tecla . A operação continua.

Alterando o tempo de cozimento

Isso pode ser feito a qualquer momento. Toque  ou  ou deslize o  para definir o tempo de cozadura.

Alterar a potência do micro-ondas

Isso pode ser feito a qualquer momento. Toque o  tecla e depois toque  ou  ou deslize o  para definir a potência do micro-ondas.

Pausando a operação

Toque o  tecla brevemente. O forno está em pausa. Toque o  tecla novamente para continuar a operação.

Operação de cancelamento

Isso pode ser feito a qualquer momento. Toque no  chave para entrar para o estado de espera.

Notas

- Se abrir a porta do aparelho durante a cozadura, a ventoinha pode continuar a funcionar.

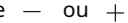
Operação MicroCombi

Isso envolve a operação simultânea do grill e do micro-ondas. Usar o micro-ondas deixa seus pratos prontos mais rapidamente, mas eles ainda ficam bem dourados.

Você pode ligar todas as configurações de potência do micro-ondas. Exceção: 700 e 900 watts

Configurando a operação do Microondas Combi

Exemplo:  +  Função MW+Pizza com 500 W e 190°C por 17 minutos.

1. Em estado de espera, toque em  tecla e toque em  repetidamente para definir o modo MicroCombi. Parar de tocar quando  e  exibir na tela. A potência padrão do micro-ondas será exibida e a temperatura padrão piscará.
2. Toque  ou  ou deslize o  para definir o temperatura até 190°C.
3. Toque  na tecla para confirmar a temperatura. O tempo de cozimento padrão piscará e toque  ou  ou deslize o  para definir o tempo de cozadura para 17
4. Toque no  minutos. chave. A energia padrão piscará. Então tocar  ou  ou deslize o  para definir o potência de microondas para 500W.
5. Toque no  chave. O forno começa a aquecer.

A operação do aparelho é iniciada. O tempo de cozimento começa a contagem regressiva.

O tempo de cozimento terminou

5 sinal soa. O modo de combinação terminou.

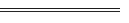
Abrir a porta do forno durante a cozadura

A operação está suspensa. Depois de fechar a porta, toque  brevemente na chave. O programa então continuará.

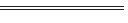
Pausando a operação

Toque o  tecla brevemente. O forno está em pausa. Toque o  tecla novamente para continuar a operação.

Alterando o tempo de cozimento

Isso pode ser feito a qualquer momento. Toque o  tecla repetidamente até que tempo de cozimento pisca e, em seguida, toque em  ou  ou deslize o  para definir o tempo de cozadura.

Alterando a configuração de potência do micro-ondas

Isso pode ser feito a qualquer momento. Toque o  tecla e depois toque  ou  ou deslize o  para definir a potência do micro-ondas.

Mudando a temperatura

Isso pode ser feito a qualquer momento.

Toque  ou  ou deslize o  para definir a temperatura.

Operação de cancelamento

Isso pode ser feito a qualquer momento. Toque no  chave para entrar para o estado de espera.

Programas automáticos

Os programas automáticos permitem preparar alimentos com muita facilidade. Você seleciona o programa e insere o peso de sua comida. O programa automático faz a configuração ideal. Você pode escolher entre 13 programas.

Coloque sempre os alimentos no compartimento de cozadura frio.

Configurando um programa

1. Em estado de espera, toque em  tecla duas vezes para entrar no menu Auto função. O primeiro número do programa pisca na tela.

2.Toque  ou  ou deslize o  para selecionar o programa número.

3.Toque no  chave.

4.Toque  ou  ou deslize o  para definir o peso, o tempo de cozimento será exibido.

5.Toque no  chave . O programa é iniciado. Você pode ver o o tempo de cozimento está em contagem regressiva.

Nº do programa	Item	Peso (g)	Camada de acessórios e acessório
P 01**	Vegetais frescos	200	1 camada, bandeja de vidro
		400	
		600	
P 02**	Batatas descascadas/cozidas	240	1 camada, bandeja de vidro
		480	
		720	
P 03	Batatas assadas	450	3 camada, grelha
		1000	
P 04	Pedaços de frango (congelados)	450	3camada, grelha
P 05*	Bolo	400	2camada, grelha
		500	
		600	
P 06 *	torta de maçã	2400	2camada, grelha
P 07*	quiche	1000	3camada, grelha
P 08**	Reaqueça a sopa	200	1 camada, bandeja de vidro
		400	
		600	
P 09**	Placa de reaquecimento	250	1 camada, bandeja de vidro
		350	
P 10**	Reaqueça o molho/ensopado	100	1 camada, bandeja de vidro
		200	
		300	
P 11	Pizza congelada	200	3camada, grelha
		400	
		600	
P 12*	Chips deforno congelados	300	3camada, bandeja de esmalte
		400	
		500	
P 13	Lasanha	1600	3camada, grelha

De baixo para cima, o número de camadas é da primeira à quarta.

Notas

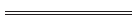
- Os programas com um * são pré-aquecidos. Durante o pré-aquecimento, o tempo de cozimento é pausado e o símbolo de pré-aquecimento fica aceso. Após o pré-aquecimento, você ouvirá um alarme e o símbolo de pré-aquecimento irá piscar.
- Os programas com ** utilizam apenas a função micro-ondas.

O programa terminou
5 sinal soa. O forno pára de aquecer.

Mudando o programa
Depois de ter iniciado o programa, o número do programa e o peso não podem ser alterados.
Cancelar o programa Toque  na tecla  para cancelar a operação.

Alterando o tempo de cozimento
Se utilizar programas automáticos, não pode alterar o tempo de cozedura.

Programas de descongelamento

- Pode utilizar os 3 programas de descongelação para descongelar carne, aves e pão.
1. Em estado de espera, toque em  tecla uma vez para entrar na função Degelo. O primeiro número do programa pisca na tela.
 - 2.Toque  ou  ou deslize o  para selecionar o programa número.
 - 3.Toque no  chave.
 - 4.Toque  ou  ou deslize o  para definir o peso, o tempo de cozimento será exibido.
 - 5.Toque no  chave . O programa é iniciado. Você pode ver o o tempo de cozimento está em contagem regressiva.n

Notas

- Preparando comida
Use alimentos congelados a -18 °C e armazenados em porções o mais finas possível.
Retire os alimentos a descongelar de todas as embalagens e pese-os. Você precisa saber o peso para definir o programa.
- O líquido será produzido ao descongelar carne ou aves. Escolha este líquido ao virar carnes e aves e, em hipótese alguma, use-o para outros fins ou permita que ele entre em contato com outros alimentos.
- Loiça
Coloque os alimentos em um prato raso para micro-ondas, por exemplo, um prato de porcelana ou vidro, mas não cubra.
- Ao descongelar frango e porções de frango (d 01), um sinal sonoro soará duas vezes para indicar que o alimento deve ser virado.
- Tempo de descanso

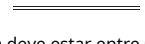
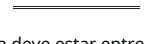
Os alimentos descongelados devem ser deixados repousar durante mais 10 a 30 minutos até atingirem uma temperatura uniforme. Grandes pedaços de carne requerem mais tempo de espera do que pedaços menores. Pedaços planos de carne e itens feitos de carne picada devem ser separados uns dos outros antes de serem deixados em repouso.
Após este tempo, você pode continuar a preparar os alimentos, mesmo que pedaços grossos de carne ainda possam estar congelados no meio. Os miúdos podem ser removidos das aves neste momento.

Nº do programa	Descongelar	Faixa de peso em kg
d 01*	eu no	0,10 - 1,50
d 02*	aves	0,10 - 1,50
d 03*	peixe	0,10 - 0,80

* Durante a descongelação, coloque os alimentos no tabuleiro de vidro.
* Se ouvir 2 bipes, vire a comida. Em seguida, toque na tecla start para continuar a descongelar.

Definir a cozedura pré-definida

Mais flexibilidade e comodidade: O aparelho pode ser programado para predefinir a hora e a duração do fim da cozedura.

1. Em estado de espera, toque  na tecla. O símbolo acende-se no visor e os números das horas piscam.
2. Toque  ou  ou deslize o  para definir o números de horas. O tempo de entrada deve estar entre 0--23.
3. Toque  para confirmar, os números dos minutos piscarão. ou
4. Toque  ou  ou deslize o  para definir o figuras de minutos. O tempo de entrada deve estar entre 0--59.
5. Toque  para terminar a configuração de tempo pré-definida.
6. Definir o tipo de aquecimento e temperatura.
7. Toque  para finalizar a configuração.

O tempo pré-definido já passou

Um sinal sonoro soa. O forno começa a cozinhar.

Especificações

Antes de definir a cozedura pré-definida, o relógio deve estar definido. O temporizador de cozinha não pode ser definido após a configuração de cozimento predefinida.

Configurando as opções de configuração de tempo

O seu forno tem várias opções de ajuste de tempo. Você pode usar o  tecla para chamar o menu e alternar entre os funções. Uma opção de configuração de tempo que já foi configurada pode ser alterada diretamente com o botão de parâmetro .

Ajustando o tempo de cozimento

O tempo de cozedura da sua refeição pode ser definido no forno. Decorrido o tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente. Isso significa que você não precisa interromper outros trabalhos para desligar o forno. O tempo de cozimento não pode ser excedido acidentalmente.

O forno arranca. O tempo de cozimento faz uma contagem regressiva no visor.

O tempo de cozimento terminou

5 sinal sonoro soa. O forno pára de aquecer.

Ajustando o relógio

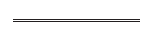
Referir-se *Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.*

Mudando o relógio

Repita os passos de *acertar o relógio.*

Configurando o temporizador

Você pode usar o timer como um timer de cozinha. Funciona independentemente do forno. O temporizador tem seu próprio sinal sonoro. Desta forma, pode saber se é o temporizador ou um tempo de cozedura decorrido.

1. Em estado de espera. Toque  tecla para entrar no timer de cozinha. em "00:00min" piscará.
2. Toque  ou  ou deslize o  para definir a hora do temporizador.
3. Toque  tecla para iniciar o temporizador.

Fechadura à prova de crianças

O forno tem um bloqueio de segurança para crianças para evitar que as crianças o liguem acidentalmente.

O forno não reagirá a nenhuma configuração. O temporizador e o relógio também podem ser ajustados quando o bloqueio de segurança para crianças estiver ligado.

Ligar o bloqueio de segurança para crianças

No estado de espera, toque e segure o  chave por aprox. 3 segundos. botão Haverá um bip longo e O bloqueio  símbolo aparece no visor. de segurança para crianças é ativado.

Desligar o bloqueio de segurança para crianças

No estado bloqueado, toque e segure o botão  chave por aprox. 3 segundos. Haverá um bip longo e O bloqueio de  símbolo apaga-se no visor. segurança para crianças está desativado.

Cuidados e limpeza

Com cuidado e limpeza cuidadosos, seu forno de micro-ondas manterá sua aparência e permanecerá em bom estado. Explicaremos aqui como você deve cuidar e limpar seu aparelho corretamente.

 Risco de choque elétrico.!

A penetração de umidade pode causar choque elétrico. Não use limpadores de alta pressão ou limpadores a vapor.

 Risco de queimaduras!

Nunca limpe o aparelho imediatamente após desligá-lo. Deixe o aparelho arrefecer.

 Risco de sérios danos à saúde!

A energia do micro-ondas pode escapar se a porta do compartimento de cozedura ou a vedação da porta estiver danificada. Nunca utilize o aparelho se a porta do interior do forno ou a vedação da porta estiverem danificadas. Contacte o serviço pós-venda.

Notas

- Pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho são causadas pelo uso de materiais diferentes, como vidro, plástico e metal.
- As sombras no painel da porta que parecem listras, são causadas por reflexos feitos pela luz do forno.
- Odores desagradáveis, por exemplo, após o preparo do peixe, podem ser removidos com muita facilidade. Adicione algumas gotas de suco de limão a um copo de água. Coloque também uma colher no recipiente, para evitar a fervura retardada. Aqueça a água por 1 a 2 minutos na potência máxima do micro-ondas.

Agentes de limpeza

Para garantir que as diferentes superfícies não sejam danificadas pelo uso do agente de limpeza errado, observe as informações na tabela. Não use

- agentes de limpeza afiados ou abrasivos,
- raspadores de metal ou vidro para limpar o vidro da porta do aparelho.
- raspadores de metal ou vidro para limpar a vedação da porta,
- esfregões duros e esponjas,
- agentes de limpeza com altas concentrações de álcool.

Lave bem os novos panos de esponja antes de usar.

Deixe todas as superfícies secarem completamente antes de usar o aparelho novamente.

Área	Agentes de limpeza
Frete do aparelho	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e seque com um pano macio. Não use limpadores de vidro ou raspadores de metal ou vidro para limpeza.
Frete do aparelho com aço inoxidável	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo). A corrosão pode se formar sob tais resíduos. Produtos de limpeza especiais para aço inoxidável podem ser adquiridos no serviço pós-venda ou em lojas especializadas. Não use limpadores de vidro ou raspadores de metal ou vidro para limpeza.
Culinária compartimento	Água quente com sabão ou solução de vinagre: Limpe com um pano de prato e seque com um pano macio. Se o forno estiver muito sujo: Não use spray de forno ou outros produtos de limpeza de forno agressivos ou materiais abrasivos. Esponjas, esponjas ásperas e limpadores de painéis também são inadequados. Esses itens arranham a superfície. Deixe as superfícies internas secarem completamente.
Recesso na cozinha compartimento	Pano úmido: Certifique-se de que nenhuma água penetre no acionamento do prato giratório para o interior do aparelho.
cremalheiras de fio	Água quente com sabão: Limpe usando um agente de limpeza para aço inoxidável ou na máquina de lavar louça.
Painéis de porta	Limpador de vidro: Limpe com um pano de prato. Não use um raspador de vidro.
Selo	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato, não esfregue. Não use um raspador de metal ou vidro para limpeza.

Dados técnicos

Tensão nominal	230 V ~ 50 Hz
Entrada de microondas	1650 W
Saída de microondas	900 W
Convecção	1700 W
Grade	2200 W
Força máxima	3000 W

Tabela de avarias

As falhas geralmente têm explicações simples. Consulte a tabela de avarias antes de contactar o serviço pós-venda.

Se uma refeição não sair exatamente como você queria, consulte a seção Expert Cooking Guide, onde você encontrará muitas dicas e truques de culinária.

 Risco de choque elétrico!

Reparos incorretos são perigosos. As reparações só podem ser efectuadas por um dos nossos engenheiros pós-venda formados.

Tabela de avarias

Problema	Possível causa	Solução/informação
O aparelho não funciona.	Disjuntor com defeito.	Olhe na caixa de fusíveis e verifique se o disjuntor do aparelho está funcionando.
	Plugue não conectado.	Conecte o plugue.
	Corte de energia	Verifique se a luz da cozinha funciona.
O aparelho não funciona.  aparece no painel de exibição.	A trava de segurança para crianças está ativa.	Desative o bloqueio de segurança para crianças (consulte a seção: Bloqueio de segurança para crianças).
O micro-ondas não liga.	Porta não totalmente fechada.	Verifique se há resíduos de alimentos ou detritos presos na porta.
Leva mais tempo do que antes para os alimentos aquecerem no micro-ondas	O nível de potência de micro-ondas selecionado é muito baixo.	Selecione um nível de potência mais alto.
	Uma quantidade maior do que o normal foi colocada no aparelho.	Dobre a quantidade = quase o dobro do tempo de cozimento.
	A comida estava mais fria que o normal.	Mexa ou vire os alimentos durante a cozedura.
Um determinado modo de operação ou nível de potência não pode ser definido.	A temperatura, nível de potência ou configuração combinada não é possível para este modo de operação.	Escolha as configurações permitidas.
 appears in the display panel.	The função de desligamento de segurança térmica foi ativada.	Ligue para o serviço pós-venda.
 appears in the display panel.	The função de desativação de segurança térmica Chame o serviço pós-venda. ativado.	
 aparece no painel de exibição.	O aquecimento rápido falhou.	Ligue para o serviço pós-venda.

Acrilamida em alimentos

Quais alimentos são afetados?

A acrilamida é produzida principalmente em grãos e produtos de batata que são aquecidos a altas temperaturas, como batatas fritas, batatas fritas,

torradas, pãezinhos, pão, assados finos (biscoitos, pão de gengibre, biscoitos).

Dicas para manter a acrilamida no mínimo ao preparar alimentos	
Em geral	Mantenha os tempos de cozimento no mínimo. Cozinhe as refeições até ficarem douradas, mas não muito escuras. Pedacos de comida grandes e grossos contêm menos acrilamida.
Assar biscoitos Chips de forno	Máx. 200 °C em aquecimento superior/inferior ou máx. 180 °C no modo de ar quente 3D ou ar quente. Máx. 190° C em aquecimento superior/inferior ou máx. 170 °C no modo de ar quente 3D ou ar quente. A clara e a gema do ovo reduzem a formação de acrilamida. Distribua fina e uniformemente sobre a assadeira. Cozinhe pelo menos 400 g de uma só vez em uma assadeira para que os chips não sequem.

Dicas de energia e meio ambiente

Aqui você encontra dicas sobre como economizar energia ao assar e assar e como descartar corretamente o seu aparelho.

Economizando energia

- Pré-aqueça o forno apenas se estiver especificado na receita ou nas tabelas de instruções de operação.
- Use formas escuras, pretas lacadas ou esmaltadas. Eles absorvem o calor particularmente bem.
- Abra a porta do forno com a menor frequência possível enquanto estiver cozinhando, assando ou assando.
- É melhor assar vários bolos um após o outro. O forno ainda está quente. Isso reduz o tempo de cozimento para o segundo bolo. Você também pode colocar duas formas de pão uma ao lado da outra.

- Para tempos de cozedura mais longos, pode desligar o forno 10 minutos antes do final do tempo de cozedura e utilizar o calor residual para terminar a cozedura.

Descarte ecologicamente correto

Elimine a embalagem de forma ecológica.



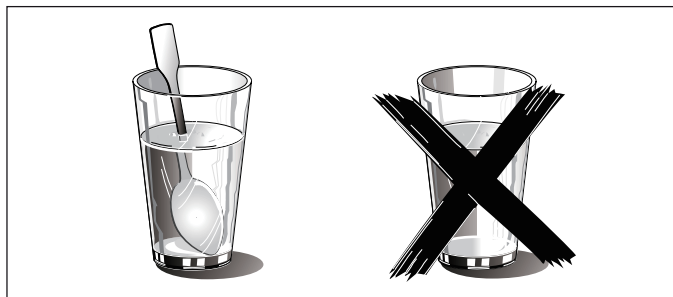
Este aparelho está em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (WEEE). A diretiva fornece uma estrutura para a coleta e reciclagem de aparelhos antigos, que é válida em toda a UE.

Aquecer comida



Risco de queimaduras!

Existe a possibilidade de ebulição retardada quando um líquido é aquecido. Isso significa que o líquido atinge a temperatura de ebulição sem que as habituais bolhas de vapor subam à superfície. Mesmo que o recipiente se mova apenas um pouco, o líquido quente pode transbordar de repente e respingar. Ao aquecer líquidos, coloque sempre uma colher no recipiente. Isso evitará a fervura retardada.



PN:16170000B06176

Soporte y contacto



¿Necesitas ayuda?

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

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



Asistencia técnica o reparación

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



Solicitud de piezas o repuestos

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

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

958 087 169

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

Horario:

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

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



Alternativamente puede solicitar asistencia técnica vía correo electrónico

info@infiniton.es

rma@infiniton.es

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

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

INFINITON

Certificación CE

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



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

info@infiniton.es

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



Resumen de Declaración de conformidad

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

Infiniton World Electronic S.L

C/Baza, 349. Nave 4

18220 Albolote (Granada) ESPAÑA

infiniton.es

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



INFINITON

Copyright©2024 Todos los derechos reservados

INFINITON

TARJETA DE GARANTÍA

Todos los campos a rellenar son obligatorios

Modelo _____

Nº Serie _____

Fecha de compra _____

Cliente _____

Dirección _____

Localidad _____

email _____

Teléfonos de contacto _____

Firma y sello del comercio



Condiciones de la garantía, al dorso

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

INFINITON

INFINITON

TARJETA DE GARANTÍA

Todos los campos a rellenar son obligatorios

Modelo _____

Nº Serie _____

Fecha de compra _____

Cliente _____

Dirección _____

Localidad _____

email _____

Teléfonos de contacto _____

Firma y sello del comercio



Condiciones de la garantía, al dorso

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

INFINITON



TÉRMINOS Y REGISTRO DE GARANTÍA

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

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

escaneando el código QR de la izquierda.

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

La garantía se limita a la reparación o sustitución de las piezas que aparezcan como defectuosas en el citado plazo. No ofrecemos garantía a aparatos que hayan sufrido un uso incorrecto por parte del usuario (errores de manejo, transporte, suciedad, conexión inadecuada, etc.) y en general para aquellas averías que no provengan directamente de un defecto de fabricación. Tampoco ofrecemos garantía a aquellos aparatos que hayan sido manipulados por personas ajenas a nuestro Servicio Técnico.

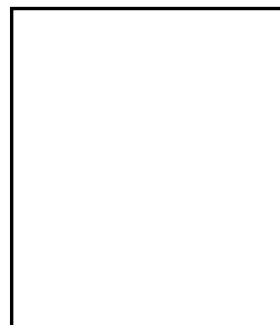
Esta Garantía Legal no cubre el mantenimiento o sustitución de los elementos fungibles del producto (pilas, etc.), cuyos daños tengan origen en el desgaste ordinario y en el uso de los mismos. Asimismo, la garantía no cubre los daños causados por la falta de mantenimiento de los productos. Ninguna de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



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

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

INFINITON
.es



INFINITON
world electronic