

INFINITON



MANUAL DE INSTRUCCIONES

User's manual / Manual de usuário

HORNO DD13SA

ean: 8445639002063

GUARDE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar su horno y guárdelas con cuidado.

Si sigue las instrucciones, su horno le proporcionará muchos años de buen servicio.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Uso recomendado

Gracias por la compra del horno empotrado Infiniton. Antes de desembalarlo, lea atentamente estas instrucciones. Sólo así podrá hacer funcionar su aparato de forma segura y correcta.

Le recomendamos que conserve el manual de instrucciones y las instrucciones de instalación para su uso futuro o para los siguientes propietarios.

El aparato está destinado únicamente a ser instalado en una cocina. Observe las instrucciones especiales de instalación.

Compruebe si el aparato presenta algún daño después de desembalarlo. No conecte el aparato si está dañado. Sólo un profesional autorizado puede conectar los aparatos sin enchufe. Los daños causados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía. Utilice este aparato sólo en interiores.

El aparato sólo debe utilizarse para la preparación de alimentos y bebidas. El aparato debe ser supervisado durante su funcionamiento. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por personas con falta de experiencia o conocimientos, siempre que estén supervisados o sean instruidos por una persona responsable de su seguridad sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y hayan comprendido los peligros asociados.

Los niños no deben jugar con, sobre o alrededor del aparato. Los niños no deben limpiar el aparato o realizar el mantenimiento general a menos que tengan al menos 8 años y estén supervisados.

Mantenga a los niños menores de 8 años a una distancia segura del aparato y del cable de alimentación.

Y, por favor, introduzca siempre los accesorios en la cavidad de forma correcta

ADVERTENCIA

Riesgo de descarga eléctrica!

1. Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de los cables de alimentación dañados sólo pueden ser realizadas por uno de nuestros técnicos de postventa formados. Si el aparato está defectuoso, desenchufe el aparato de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio de postventa.
2. El aislamiento de los cables de los aparatos eléctricos puede fundirse al tocar las partes calientes del aparato. No ponga nunca los cables de los aparatos eléctricos en contacto con las partes calientes del aparato.
3. No utilice limpiadores de alta presión o de vapor, ya que pueden provocar una descarga eléctrica.
4. Un aparato defectuoso puede provocar una descarga eléctrica. No encienda nunca un aparato defectuoso. Desenchufe el aparato de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio posventa.

Superficie muy caliente!

1. El aparato se calienta mucho. No toque nunca las superficies interiores del aparato ni las resistencias.
2. Deje siempre que el aparato se enfríe.
3. Mantenga a los niños a una distancia segura.
4. Los accesorios y los utensilios del horno se calientan mucho. Utilice siempre guantes para retirar los accesorios o los utensilios de la cavidad.

5. Los vapores del alcohol pueden entrar en el interior del compartimiento calefactor. No prepare nunca alimentos que contengan grandes cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol. Utilice sólo pequeñas cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol. Abra la puerta del aparato con cuidado.

Riesgo de quemaduras!

1. Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No toque nunca las partes calientes. Mantenga a los niños a una distancia segura.
2. Al abrir la puerta del aparato, puede salir vapor caliente. El vapor puede no ser visible, dependiendo de su temperatura. Al abrir, no se sitúe demasiado cerca del aparato. Abra la puerta del aparato con cuidado. Mantenga a los niños alejados.
3. El agua en la cavidad caliente puede crear vapor caliente. Nunca vierta agua en la cavidad caliente.

Riesgo de lesiones!

1. El cristal rayado de la puerta del aparato puede convertirse en una grieta. No utilice un rascador de vidrio, ni medios de limpieza afilados o abrasivos, ni detergentes.
2. Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta, y usted puede quedar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Riesgo de incendio!

1. Los objetos combustibles almacenados en la cavidad pueden incendiarse. Nunca almacene objetos combustibles en la cavidad. No abra nunca la puerta del aparato si hay humo en su interior. Apague el

aparato y desenchúfelo de la red eléctrica desconecte el conmutador de la caja de fusibles.

2. Al abrir la puerta del aparato se crea una corriente de aire. El papel antigrasa puede entrar en contacto con la resistencia y engancharse. No coloque el papel antigrasa suelto sobre los accesorios durante el precalentamiento. Apoye siempre el papel vegetal con un plato o una lata de horno. Cubra sólo la superficie necesaria con papel vegetal. El papel vegetal no debe sobresalir de los accesorios.

Peligro debido al magnetismo!

Los imanes permanentes se utilizan en el panel de control o en los implantes electrónicos, por ejemplo, marcapasos o bombas de insulina. Los portadores de implantes electrónicos deben permanecer a una distancia mínima de 10 cm del panel de control.

Causas de daños

1. No coloque accesorios en el suelo de la cavidad No cubra el suelo de la cavidad con ningún tipo de papel de aluminio o papel anti grasa. No coloque utensilios de cocina en el suelo de la cavidad si se ha ajustado una temperatura superior a 50 °C. Esto hará que se acumule el calor. El esmalte se dañará.
2. Papel de aluminio: El papel de aluminio en la cavidad no debe entrar en contacto con el cristal de la puerta. Esto podría causar una decoloración permanente del vidrio de la puerta.
3. Sartenes de silicona: No utilice sartenes de silicona, ni tapetes, cubiertas o accesorios que contengan silicona. El sensor del horno puede resultar dañado.
4. Agua en un compartimento de cocción caliente: no

vierta agua en la cavidad cuando esté caliente. Esto provocará vapor. El cambio de temperatura puede dañar el esmalte.

5. Humedad en la cavidad: Durante un período prolongado, la humedad en la cavidad puede provocar corrosión. Deje que el aparato se seque después de su uso. No guarde alimentos húmedos en la cavidad cerrada durante largos períodos de tiempo. No almacene alimentos en la cavidad.

6. Enfriar con la puerta del aparato abierta: Tras el funcionamiento a altas temperaturas, deje que el aparato se enfríe sólo con la puerta cerrada. No deje nada atrapado en la puerta del aparato. Aunque la puerta sólo se deje abierta una rendija, la parte frontal de los muebles cercanos puede resultar dañada con el tiempo.

con el tiempo. Deje secar el aparato con la puerta abierta sólo si se ha producido mucha humedad mientras el horno estaba en funcionamiento.

7. Zumo de frutas: cuando hornee tartas de frutas especialmente jugosas, no llene la bandeja de hornear con demasiada cantidad. El zumo de frutas que gotea de la bandeja de cocción deja manchas que no se pueden eliminar. Si es posible, utilice la bandeja universal más profunda.

8. Junta muy sucia: Si la junta está muy sucia, la puerta del aparato ya no cerrará correctamente durante el funcionamiento. Los frentes de los aparatos adyacentes podrían resultar dañados. Mantenga siempre limpia la junta.

9. La puerta del aparato como asiento, estante o encimera: No se sienta en la puerta del aparato ni

coloque o cuelgue nada en ella. No coloque utensilios de cocina o accesorios en la puerta del aparato.

10. Colocación de accesorios: dependiendo del modelo de aparato, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrarla. Introduzca siempre los accesorios en la cavidad hasta el tope.

11. Transporte del aparato: no transporte ni sujete el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del aparato y podría romperse.

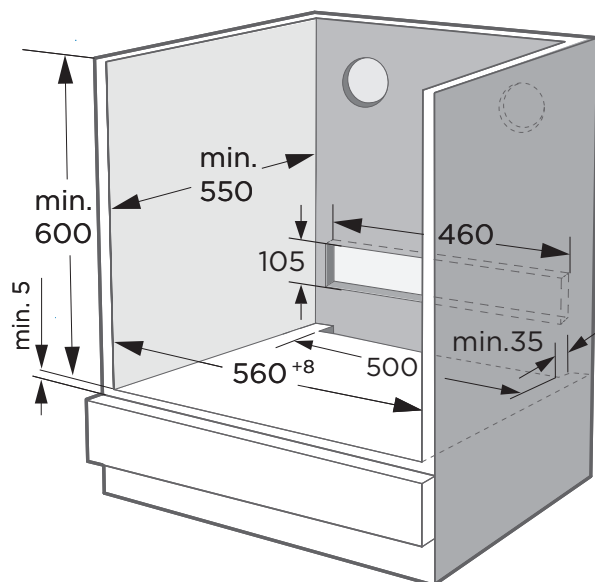
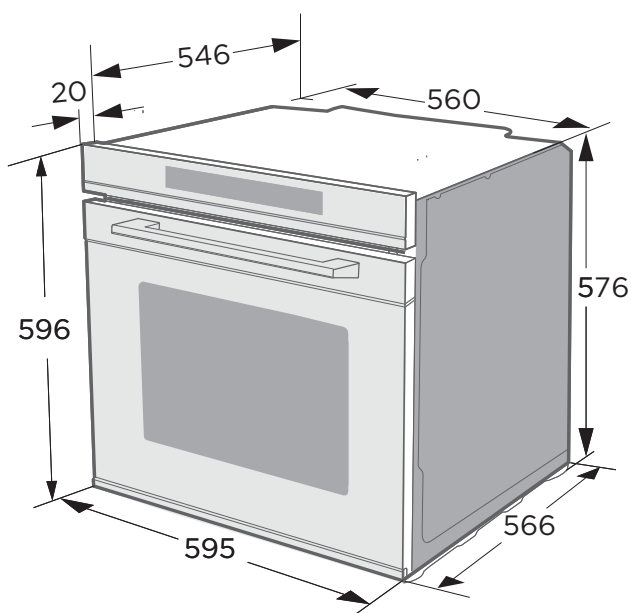
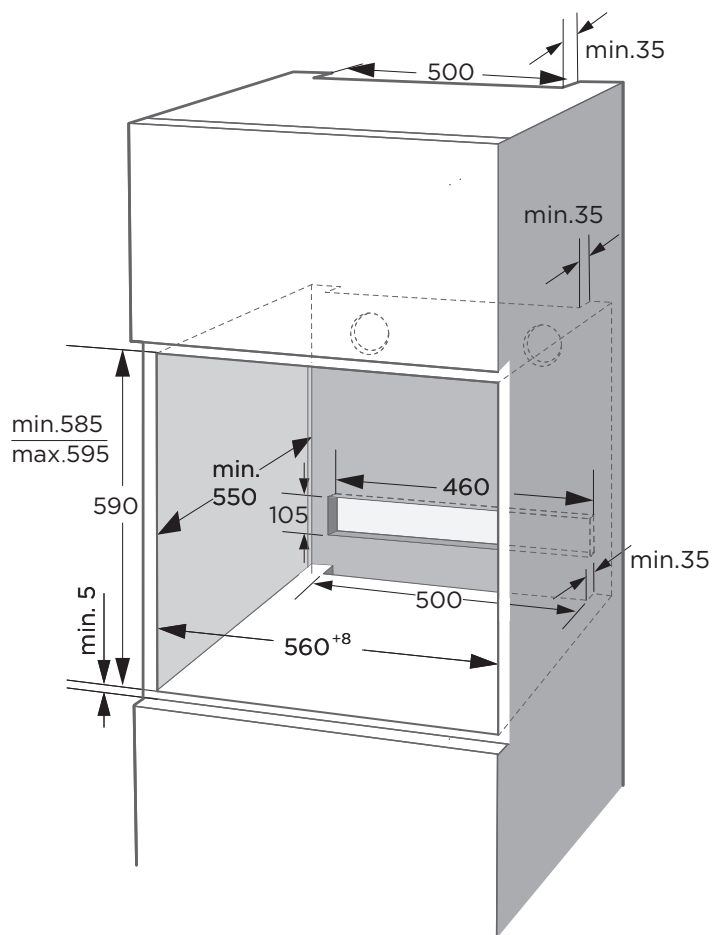
12. Si utiliza el calor residual del horno apagado para mantener calientes los alimentos, puede producirse un alto contenido de humedad en el interior de la cavidad. Esto puede provocar condensación y puede causar daños por corrosión de su electrodoméstico de alta calidad, así como dañar su cocina. Evite la condensación abriendo la puerta o utilice el modo "Descongelar".

INSTALACIÓN

Para que este dispositivo funcione de forma segura, asegúrese de que ha sido instalado de forma profesional respetando las instrucciones de instalación. Los daños producidos por una instalación incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Durante la instalación, utilice guantes de protección para evitar cortarse con los bordes afilados.

Compruebe si el aparato tiene algún daño antes de la instalación y no lo conecte si lo tiene. Antes de encender el electrodoméstico, retire todo el material de embalaje y la película adhesiva del electrodoméstico. Las dimensiones adjuntas están en mm. Es necesario tener el enchufe accesible o incorporar un interruptor en el cableado fijo, con el fin de desconectar el aparato del suministro después de la instalación cuando sea necesario. Advertencia : El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.



OPERAR EL ELECTRODOMÉSTICO

PANEL DE CONTROL



Operación general: seleccionar la función, ajustar el tiempo o la temperatura, iniciar la cocción.

1. LUZ	Pulsar, encender/apagar la lámpara del HORNO; Pulsar prolongadamente 3s para entrar o salir de la función de bloqueo para niños.
2. ON/OFF	Entrar o salir del modo de ahorro de energía.
3. Mando 1	Gira, selecciona la función.
4. Mando 2	Girar, ajustar el tiempo de cocción o la temperatura.
5. PRECALENTAR	En el estado de ajuste, pulse este botón para encender y apagar la función de precalentamiento;
6. TEMPERATURA/TIEMPO	Pulse para ajustar el reloj, la temperatura, la temperatura de la sonda y el tiempo de cocción.
7. OK/COMENZAR	En el estado de ajustes, haga clic para iniciar la cocción; En el estado de ajuste de parámetros, haga clic para confirmar los parámetros.
8. PAUSA/CANCELAR	En el estado de ejecución, pulse una vez para pausar el trabajo Pulse de nuevo para cancelar el trabajo.

NOTA:

No utilice el horno durante 5 minutos, ya que entrará automáticamente en el estado de ahorro de energía. Haga clic en ON/OFF para volver al modo de espera.

ANTES DE USAR EL APARATO

Utilizando por primera vez

Antes de utilizar el aparato para preparar alimentos por primera vez, debe limpiar la cavidad y los accesorios.

1. Retire todos los adhesivos, las láminas de protección de la superficie y las piezas de protección para el transporte.
2. Retire todos los accesorios y los soportes laterales de la cavidad.
3. Limpie a fondo los accesorios y los bastidores laterales con agua jabonosa y un paño de cocina o un cepillo suave.
4. Asegúrese de que la cavidad no contenga restos de embalaje, como bolitas de poliestireno o piezas de madera que puedan provocar riesgo de incendio
5. Limpie las superficies lisas de la cavidad y la puerta con un paño suave y húmedo.
6. Para eliminar el olor a aparato nuevo, caliente el aparato cuando esté vacío y con la puerta del horno cerrada.
7. Mantenga la cocina muy ventilada mientras el aparato se calienta por primera vez. Mantenga a los niños y a las mascotas fuera de la cocina durante este tiempo. Cierre la puerta de las habitaciones contiguas.
8. Ajuste los parámetros indicados. En el siguiente apartado encontrará cómo ajustar el tipo de calefacción y la temperatura.

Ajustes

Modo	
Temperatura	250°C
Tiempo	1h

Una vez el aparato se haya enfriado:

1. Limpie las superficies lisas y la puerta con agua jabonosa y un paño de cocina.
2. Secar todas las superficies.
3. Instale las rejillas laterales.

Ajustar el tiempo

Antes de utilizar el horno, es necesario ajustar el reloj ; .











1. En el modo standby, haga clic en "TEMPERATURA/TIEMPO" para entrar en el ajuste del reloj.
2. Gire el botón derecho para ajustar la posición de la hora, y pulse "TEMPERATURA/TIEMPO" para configurarlo.
3. Gire el botón derecho para ajustar la posición de los minutos y pulse "TEMPERATURA/TIEMPO" para completar el ajuste del reloj.

Notas

Después de conectar la alimentación, si el reloj no está ajustado, el reloj no se cronometrará (pantalla 00:00).

TIPOS DE CALEFACCIÓN

Su aparato dispone de varios modos de funcionamiento que facilitan su uso. Para que pueda encontrar el tipo de calefacción correcto para su plato, hemos explicado aquí las diferencias y el alcance de su utilización.

Types of calefacción		Temperatura	Uso
	Convencional	30 ~ 250°C	Para la cocción tradicional y el asado en un solo nivel. Especialmente adecuado para pasteles con coberturas húmedas.
	Conveccion	50 ~ 250°C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El calor procede del anillo calefactor que rodea al ventilador de manera uniforme.
	ECO	140 ~ 240°C	Para cocinar con ahorro de energía.
	Convencional + Ventilador	50 ~ 250°C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El ventilador distribuye el calor de las resistencias uniformemente alrededor de la cavidad.
	Grill	150 ~ 250°C	Para asar pequeñas cantidades de alimentos y para dorarlos. Coloque los alimentos en la parte central bajo la resistencia del grill.
	Doble Grill + Ventilador	50 ~ 250°C	Para asar alimentos planos y para dorarlos. El ventilador distribuye el calor uniformemente alrededor de la cavidad.
	Doble Grill	150 ~ 250°C	Para asar alimentos planos y para dorarlos
	Pizza	50 ~ 250°C	Para pizzas y platos que necesitan mucho calor por debajo. El calentador inferior y el rotor funcionan.
	Calor inferior	30 ~ 220°C	Para añadir un dorado extra a las bases de pizzas, tartas y pasteles. El calor proviene del calentador inferior.
	Descongelar	—	Para descongelar suavemente los alimentos congelados.

Notas

1. Cuando descongele grandes porciones de comida, puede retirar el estante lateral y colocar los utensilios de cocina en el fondo de la cavidad.
2. Si necesita calentar la vajilla, seleccione la función "Convección" y ajuste la temperatura a 50°C.
3. Una vez finalizada la cocción, el soplador retrasará el aire, lo cual es normal.
4. Las funciones de descongelación y "ECO" no pueden precalentarse rápidamente.

Precaución

1. Si abre la puerta del aparato durante una operación en curso, ésta no se detendrá. Tenga especial cuidado con el riesgo de quemaduras.
2. No cubra las ranuras de ventilación. De lo contrario, el aparato podría sobrecalentarse.

Para que el aparato se enfríe más rápidamente después de la operación, el ventilador puede seguir funcionando durante un tiempo..

Ventilador

El ventilador de refrigeración se enciende y se apaga según las necesidades. El aire caliente sale por encima de la puerta.

USO DE SU ELECTRODOMÉSTICO

Funcionamiento general

1. En el modo standby, gire el mando 1 para seleccionar la función;
2. Ajuste el TIEMPO de cocción o la temperatura utilizando el botón "TEMPERATURA/TIEMPO" y el mando 2 ;
3. Pulse el botón "OK/COMENZAR" para iniciar la cocción.

NOTA:

Después de ajustar la temperatura, haga clic en "TEMPERATURA/TIEMPO" y gire el mando de ajuste para fijar la hora.

Pre calentamiento rápido

El pre calentamiento rápido se puede utilizar para acortar el tiempo de cocción:

1. Gire el mando 1 para seleccionar la función
2. Gire el mando 2 para ajustar la temperatura, haga clic en "TEMPERATURA/TIEMPO", gire el mando 2 para ajustar el TIEMPO y haga clic en "TEMPERATURA/TIEMPO" para completar el ajuste de los parámetros;
3. Haga clic en la tecla "PRECALENTAR" para calentar u
4. Cuando el pre calentamiento haya finalizado, introduzca los alimentos en el horno y pulse "OK/COMENZAR" para iniciar la cocción.

Cambiar el tiempo de cocción

Si necesita cambiar el TIEMPO de cocción o la temperatura durante el proceso de cocción, haga clic en "TEMPERATURA/TIEMPO" y ajústelo mediante el mando 2.

Notas

1. Si tiene una amplia experiencia en la cocina, puede ajustar los parámetros a sus preferencias personales y empezar a cocinar.
2. Si no tiene una amplia experiencia en la cocina, empiece a cocinar con las RECETAS TIPO de las instrucciones.

Cuidado!

1. Para evitar quemaduras, después de cocinar, por favor use guantes a prueba de calor y saque los alimentos.
2. Después de la cocción, no toque la superficie ni la resistencia de la máquina.
3. Espere a que el horno se enfríe antes de sacar los accesorios.
4. Para evitar quemaduras, los niños deben mantenerse a una distancia segura de la máquina
5. Para evitar que el cristal de la puerta del horno se rompa, la puerta del horno no se puede utilizar para poner otras cosas.

Bloqueo infantil

Su aparato está provisto de un bloqueo de seguridad para niños, de modo que éstos no puedan encenderlo accidentalmente ni modificar ningún ajuste.

1. En el modo de espera, pulse prolongadamente el botón "LUZ" durante 3 segundos para acceder a la función de bloqueo para niños.
2. En el estado de bloqueo para niños, pulse prolongadamente el botón "LUZ" durante 3 segundos para salir de la función de bloqueo para niños.

Función de las lámparas del horno

En cualquier estado (excepto sub-bloqueo y falsa alarma), haga clic en el botón "lámpara" para encender la lámpara del horno.

Modo Demo

Modo de demostración, con función de ahorro de energía. Función de ahorro de energía: por ejemplo, cuando el modo de demostración está activado, se apaga y luego se enciende. Después de encender el modo de demostración, el tubo de calefacción no funciona.

1. En el modo standby, pulse prolongadamente "ON/OFF" durante 5 segundos para entrar en el modo de demostración y mostrar "OFF";
2. Gire el mando 2 para abrir o cerrar el modo de demostración. Cuando está en ON, muestra "ON"; cuando está en OFF, muestra "OFF".
3. Tras el ajuste, puede pulsar "ON/OFF" para salir del ajuste, o esperar 3 segundos para que el modo de demostración salga automáticamente y vuelva al modo de espera.

Nota:

Cuando el modo de demostración está activado, el icono "👁" se ilumina para indicar que el modo de demostración está en marcha. Después de iniciar la función, el tubo de calefacción no funcionará.

Modo de reposo

El modo de reposo tiene la función de guardar los datos de cocción. Guarda los datos de cocción cada 25 minutos. Si se corta la corriente durante el funcionamiento, después de encenderlo de nuevo, el modo de reposo continuará funcionando hasta que el tiempo de cocción sea 0, o pulse la tecla "ON/OFF" para volver al modo de reposo.

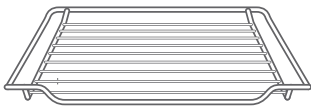
1. Cuando se encuentre en el modo standby sin ninguna función por seleccionar, pulse prolongadamente el botón "PRECALENTAR" durante 3 segundos para entrar en el modo de reposo. La pantalla derecha mostrará "5A8";
2. Pulse "TEMPERATURA/TIEMPO" y ajuste la HORA girando el mando 2;
3. Pulse "OK/COMENZAR" para iniciar el modo de reposo;
4. En el momento de la ejecución, haga clic en "ON/OFF" o "PAUSA/CANCELAR" para volver al modo de espera.

ACCESORIOS

Su producto viene acompañado de una serie de accesorios. Aquí encontrará un resumen de los accesorios incluidos e información sobre cómo utilizarlos correctamente.

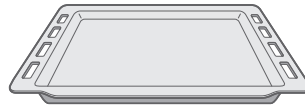
Accesorios incluidos

Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:



Rejilla metálica

Para los utensilios de cocina, los moldes para tartas y las bandejas para el horno. Para asados y comida a la parrilla



Bandeja para hornear

Para bandejas de horneado y pequeños productos horneados.

Puede utilizar la bandeja para colocar líquidos o alimentos para cocinar con jugo. Utilice únicamente accesorios originales. Están especialmente adaptados a su aparato. Puede adquirir los accesorios en el servicio postventa, en comercios especializados o en Internet.

Nota

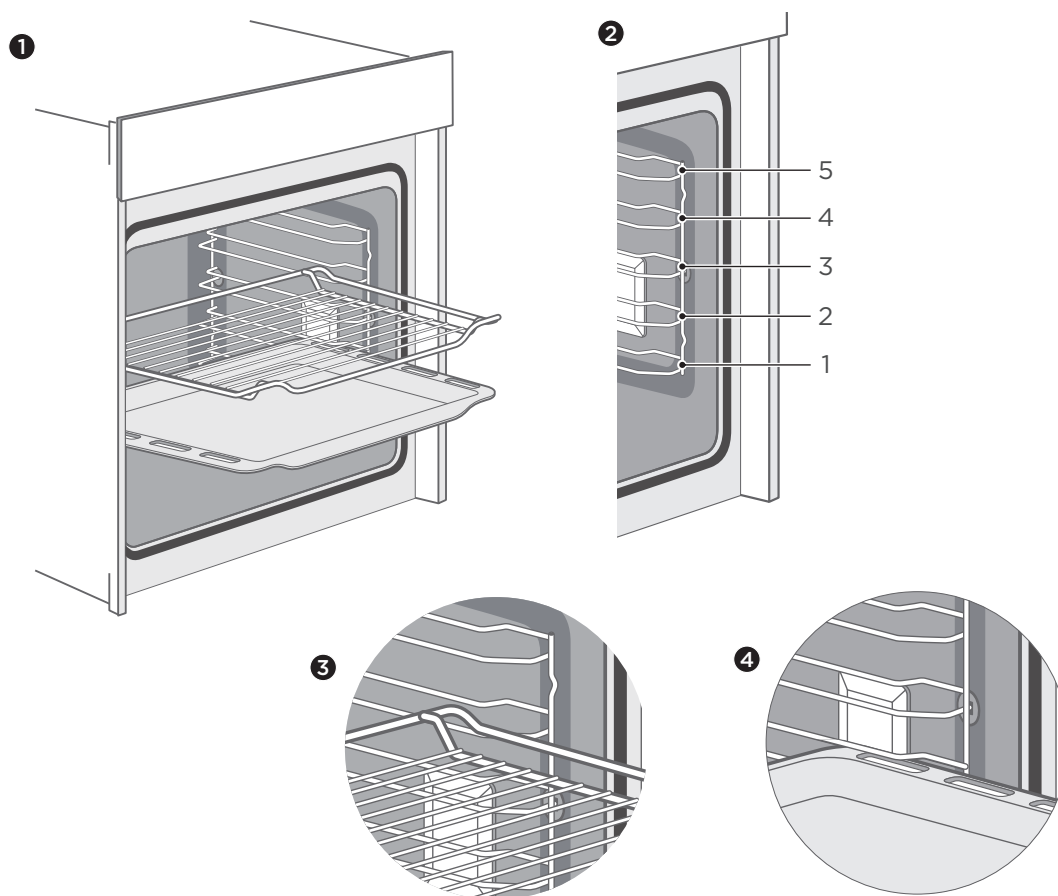
Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Esto no afecta a su funcionamiento. Una vez que se han enfriado, recuperan su forma original..

Insertar los accesorios

La cavidad tiene cinco posiciones de estantes. Las posiciones de los estantes se cuentan de abajo hacia arriba. Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad sin volcarse.

Notas

1. Asegúrese de introducir siempre los accesorios en la cavidad en el sentido correcto.
2. Introduzca siempre los accesorios por completo en la cavidad para que no toquen la puerta del aparato.



Protección antivuelco

Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad hasta que se bloquean. La función de bloqueo evita que los accesorios se inclinen con la gravedad de los alimentos y los propios accesorios mientras se extraen. Al insertar la rejilla, asegúrese de que la rejilla está orientada hacia la derecha, como se muestra en la imagen 1 y 2.

Al insertar la bandeja, asegúrese de que esté en la dirección correcta, como en las imágenes 3 y 4.

Uso eficiente de energía

1. Retire todos los accesorios que no sean necesarios durante el proceso de cocción y horneado.
2. No abra la puerta durante el proceso de cocción y horneado.
3. Si abre la puerta durante el proceso de cocción y horneado, cambie el modo a "Lámpara" (sin cambiar el ajuste de temperatura)
4. Reduzca el ajuste de temperatura en los modos no asistidos por ventilador a 50°C entre 5 y 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción y horneado. Así podrá utilizar el calor de la cavidad para completar el proceso
5. Utilice el "Calentamiento por ventilador", siempre que sea posible. Puede reducir la temperatura de 20°C a 30°C.
6. Puede cocinar y hornear utilizando "Calentamiento por ventilador" en más de un nivel al mismo tiempo.
7. Si no es posible cocinar y hornear diferentes platos al mismo tiempo, puede calentar uno tras otro para utilizar el estado de precalentamiento del horno.
8. No precaliente el horno vacío, si no es necesario.
Si es necesario, introduzca los alimentos en el horno inmediatamente después de alcanzar la temperatura deseada, cuando el indicador luminoso se apague por primera vez.
9. No utilice láminas reflectantes, como el papel de aluminio para cubrir la cavidad.
10. Utilice el temporizador y/o una sonda de temperatura siempre que sea posible
11. Utilice moldes y recipientes para hornear de acabado oscuro y con poco peso. Procure no utilizar accesorios pesados con superficies brillantes, como el acero inoxidable o el aluminio.

MEDIO AMBIENTE

El embalaje está hecho para proteger su nuevo aparato contra daños durante el transporte. Los materiales utilizados se seleccionan cuidadosamente y deben ser reciclados. El reciclaje reduce el uso de materias primas y los residuos. Los aparatos eléctricos y electrónicos suelen contener materiales valiosos. Por favor, no se deshaga de ellos con la basura doméstica..



SALUD

La acrilamida se produce principalmente al calentar alimentos con almidón (por ejemplo, patatas, patatas fritas, pan) a temperaturas muy altas durante mucho tiempo.

Consejos

1. Utilice tiempos de cocción cortos.
2. Cocine los alimentos hasta conseguir un color amarillo dorado en la superficie, no los queme hasta conseguir colores marrones oscuros.
3. Las porciones más grandes tienen menos acrilamida.
4. Utilice el modo "Calentamiento por ventilador" si es posible.
5. Patatas fritas: Utilice más de 450g por bandeja, colóquelas uniformemente repartidas y gírelas de vez en cuando. Utilice la información del producto si está disponible para obtener el mejor resultado de cocción.

MANTENIMIENTO

Limpieza

Con un buen cuidado y limpieza, su aparato conservará su aspecto y seguirá funcionando plenamente durante mucho tiempo. A continuación le explicamos cómo debe cuidar y limpiar correctamente su aparato.

Para evitar que las distintas superficies se dañen por utilizar un producto de limpieza inadecuado, tenga en cuenta la información de la tabla. Dependiendo del modelo de aparato, es posible que no todas las zonas indicadas se encuentren en su aparato.

Cuidado!

Riesgo de dañar la superficie

No usar:

1. Agentes de limpieza fuertes o abrasivos.
2. Agentes de limpieza con alto contenido de alcohol.
3. Estropajos duros o esponjas de limpieza.
4. Limpiadores de alta presión o de vapor.
5. Limpiadores especiales para limpiar el aparato en caliente.

Lave bien los paños de esponja nuevos antes de utilizarlos.

Consejo

Los productos de limpieza y cuidado más recomendados pueden adquirirse a través del servicio postventa.

Respete las instrucciones del fabricante correspondiente.

Area externa	Limpieza
Exterior del aparato Frontal de acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina y luego seque con un paño suave. Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, la clara de huevo). Debajo de estas manchas puede formarse corrosión. En nuestro servicio postventa o en tiendas especializadas se pueden adquirir productos de limpieza especiales para acero inoxidable, adecuados para superficies calientes. Aplique una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Plástico	Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina y luego seque con un paño suave. No utilice limpiacristales ni un rascador de vidrio.
Superficies pintadas	Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina y luego seque con un paño suave.
Panel de control	Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina y luego seque con un paño suave. No utilice limpiacristales ni un rascador de vidrio.
Puerta	Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina y luego seque con un paño suave. No utilice limpiacristales ni un rascador de vidrio.

Area externa	Limpieza
Tirador de la puerta	<p>Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina y luego seque con un paño suave. Si el descalcificador entra en contacto con el tirador de la puerta, límpielo inmediatamente. De lo contrario, no se podrán eliminar las manchas..</p>
Superficies esmaltadas y autolimpiables	<p>Tenga en cuenta las indicaciones para las superficies de la cámara de cocción que siguen a la tabla.</p>
Cubierta de cristal para la iluminación interior	<p>Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina y luego seque con un paño suave. Si el compartimento de cocción está muy sucio, utilice un limpiador de hornos.</p>
Junta de la puerta No quitar	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño de cocina. No fregar.</p>
Cubierta de la puerta de acero inoxidable	<p>Limpiador de acero inoxidable: Respete las instrucciones del fabricante. No utilice productos para el cuidado del acero inoxidable. Retire la tapa de la puerta para su limpieza.</p>
Accesorios	<p>Agua caliente con jabón: Sumérjalo y límpielo con un paño de cocina o un cepillo. Si hay grandes depósitos de suciedad, utilice un estropajo de acero inoxidable.</p>
Rieles	<p>Agua caliente con jabón: Remojar y limpiar con un paño de cocina o un cepillo.</p>
Sistema de extracción	<p>Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina o un cepillo. No elimine el lubricante mientras los rieles de extracción estén extraídos. Es mejor limpiarlos cuando están introducidos. No los limpie en el lavavajillas.</p>
Termómetro para carne	<p>Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño de cocina o un cepillo. No limpiar en el lavavajillas.</p>

Notas

1. Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del aparato se deben al uso de materiales diferentes, como el vidrio, el plástico y el metal.
2. Las sombras en los paneles de las puertas, que parecen rayas, están causadas por los reflejos producidos por la iluminación interior.
3. El esmalte se hornea a temperaturas muy altas. Esto puede causar una ligera variación de color. Esto es normal y no afecta al funcionamiento. 4. Los bordes de las bandejas finas no pueden esmaltarse completamente. Por lo tanto, estos bordes pueden ser ásperos. Esto no perjudica la protección anticorrosiva.
4. Mantenga siempre limpio el aparato y elimine inmediatamente la suciedad para que no se acumulen depósitos de suciedad persistentes.

Consejos

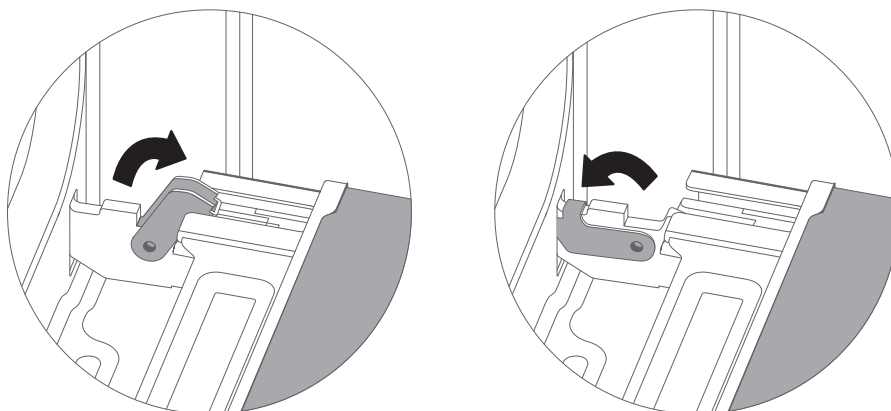
1. Limpie el compartimento de cocción después de cada uso. Esto asegurará que la suciedad no se pueda hornear.
2. Elimine siempre inmediatamente las motas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, la clara de huevo).
3. Elimine inmediatamente las motas de alimentos con contenido de azúcar, si es posible, cuando la mata aún está caliente
4. Utilizar utensilios de horno adecuados para el asado, por ejemplo, una fuente de asar.

PUERTA

Con un buen cuidado y limpieza, su electrodoméstico conservará su aspecto y seguirá siendo plenamente funcional durante mucho tiempo. Aquí le indicamos cómo desmontar la puerta del electrodoméstico y limpiarla.

Para limpiar y retirar los paneles de la puerta, puede desmontar la puerta del aparato. Las bisagras de la puerta del aparato tienen cada una una palanca de bloqueo.

Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta del aparato está asegurada en su lugar. No se puede separar. Cuando las palancas de bloqueo se abren para separar la puerta del aparato, las bisagras se bloquean. No pueden cerrarse a presión.

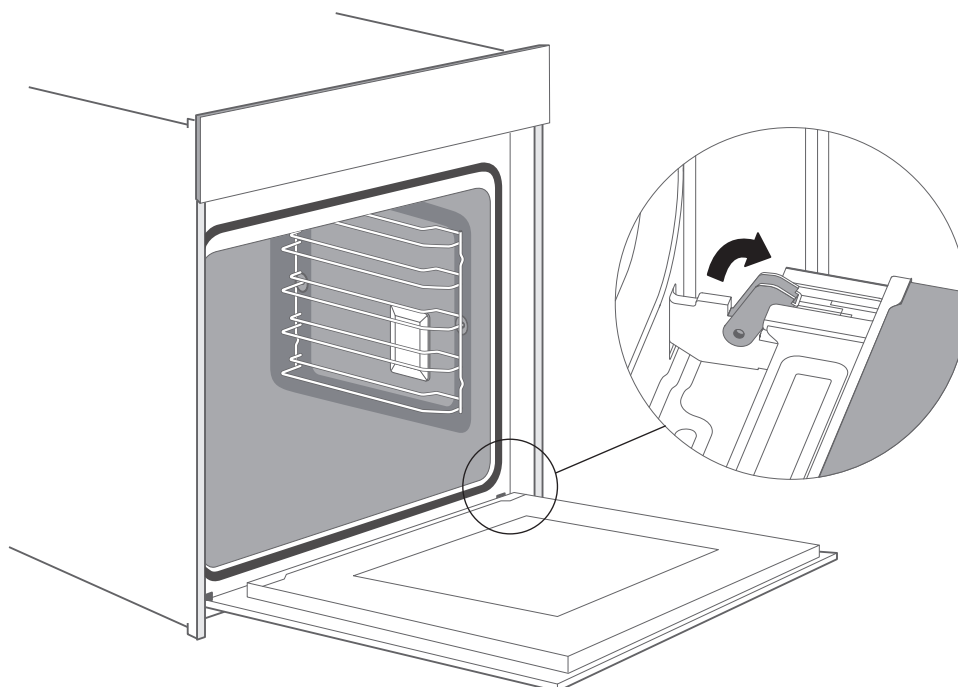


Cuidado! – Riesgo de lesiones!

1. Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas o, al desmontar la puerta del aparato, completamente abiertas.
2. Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta, y usted puede quedar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Extraer la Puerta del horno

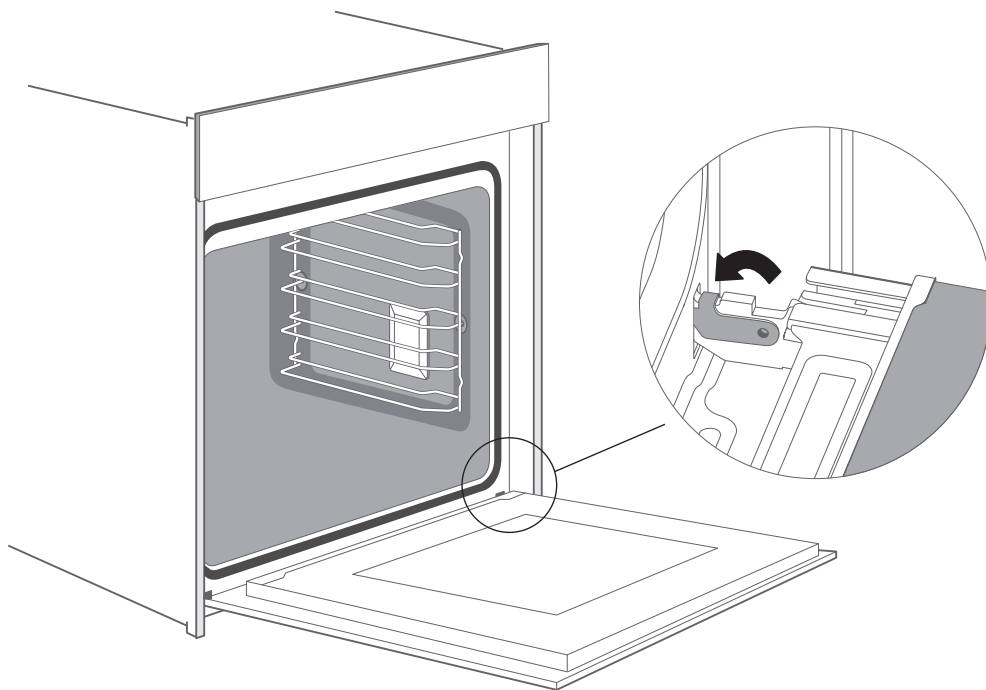
1. Abra completamente la puerta del aparato.
2. Abra las dos palancas de bloqueo a la izquierda y a la derecha
3. Cierre la puerta del aparato hasta el tope.
4. Con ambas manos, agarre la puerta por el lado izquierdo y derecho, y tire de ella hacia arriba.



Montaje de la puerta del horno

Vuelva a colocar la puerta del horno en la secuencia inversa a la de su retirada.

1. Cuando fije la puerta del aparato, asegúrese de que ambas bisagras están colocadas justo en los agujeros de instalación del panel frontal de la cavidad.
2. Asegúrese de que las bisagras están insertadas en la posición correcta. Debe poder insertarlas fácilmente y sin resistencia. Si nota alguna resistencia, compruebe que las bisagras están bien insertadas en los agujeros.
3. Abra completamente la puerta del aparato. Mientras abre la puerta del aparato, puede comprobar de nuevo si las bisagras están en la posición correcta. Si las coloca mal, no podrá abrir la puerta del aparato por completo. Vuelva a cerrar las dos palancas de bloqueo.
4. Cierre la puerta del compartimento de cocción. Al mismo tiempo, le recomendamos que compruebe una vez más si la puerta está en la posición correcta y si las ranuras de ventilación no están medio cerradas.

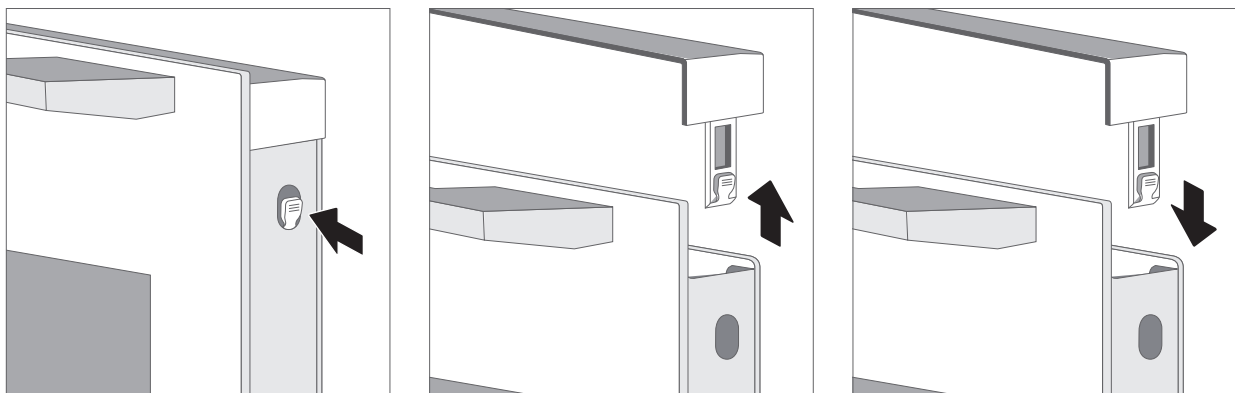


Desmontar la tapa de la Puerta

La incrustación de plástico de la cubierta de la puerta puede descolorarse. Para realizar una limpieza a fondo, puede retirar la tapa.

Retire la puerta del aparato como se ha indicado anteriormente.

1. Presione en el lado derecho e izquierdo de la tapa.
2. Retire la tapa.
3. Después de retirar la cubierta de la puerta, el resto de las partes de la puerta del aparato se pueden retirar fácilmente para poder continuar con la limpieza. Una vez terminada la limpieza de la puerta del aparato, vuelva a colocar la tapa en su sitio y presione sobre ella hasta que encaje de forma audible.
4. Colocar la puerta del aparato y cerrarla.



Precaución!

Mientras la puerta del aparato está bien instalada, también se puede sacar la tapa de la puerta, en este momento.

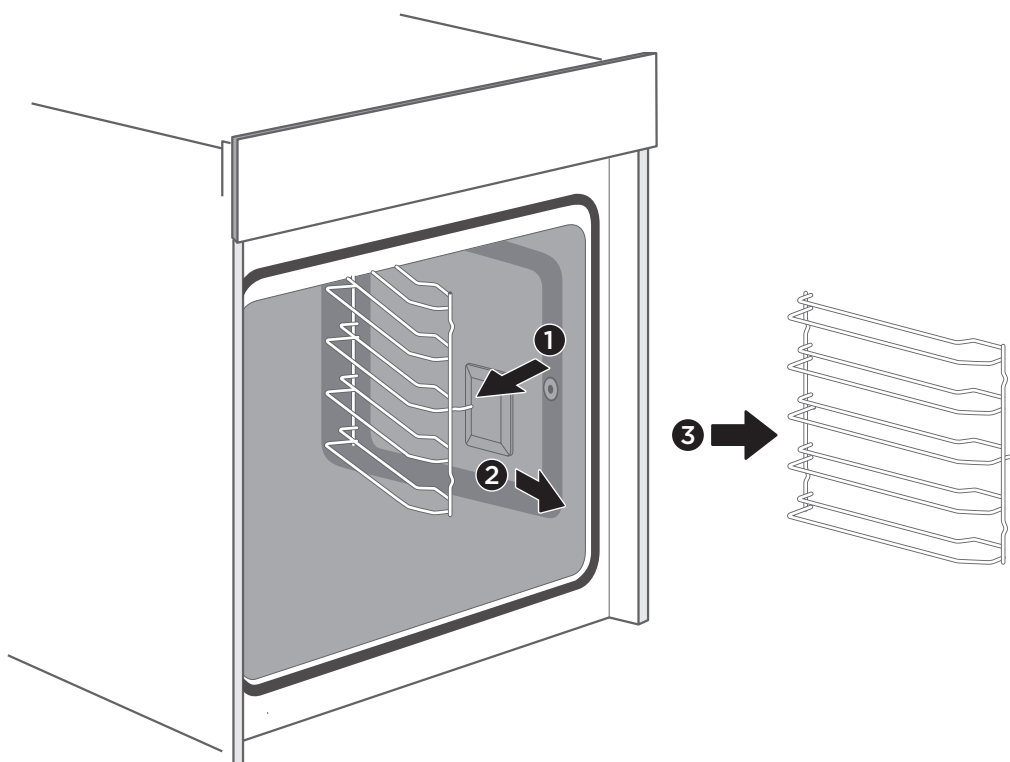
1. Quitar la tapa de la puerta significa dejar libre el cristal interior de la puerta del aparato, el cristal puede moverse fácilmente y causar daños o lesiones.
2. Al retirar la cubierta de la puerta y el cristal interior, se reduce el peso total de la puerta del aparato. Las bisagras pueden moverse más fácilmente al cerrar la puerta y usted puede quedar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Debido a los dos puntos anteriores, le recomendamos encarecidamente que no retire la tapa de la puerta a menos que la puerta del aparato esté desmontada. Los daños causados por un funcionamiento incorrecto no están cubiertos por la garantía.

Rieles

Cuando quiera hacer una buena limpieza de los raíles y la cavidad, puede retirar los estantes y limpiarlos. De este modo, su electrodoméstico conservará su aspecto y seguirá siendo totalmente funcional durante mucho tiempo.

1. Tire de la parte delantera de los raíles laterales horizontalmente en dirección contraria hasta que la figura 1 salga; posteriormente podrá sacar los estantes como en la imagen
2. Vuelva a colocar la barandilla lateral en la cavidad, introduzca primero la parte trasera de la barandilla lateral en el orificio de la cavidad, y luego inserte la parte delantera de 1 en el orificio de la cavidad..

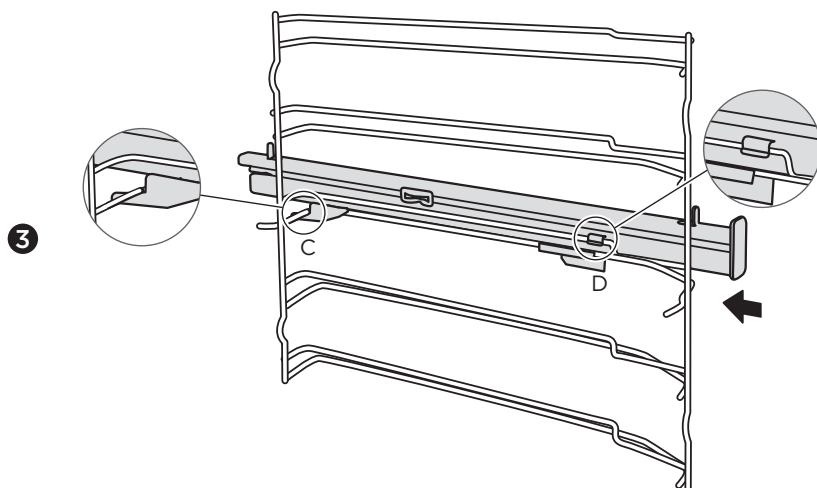
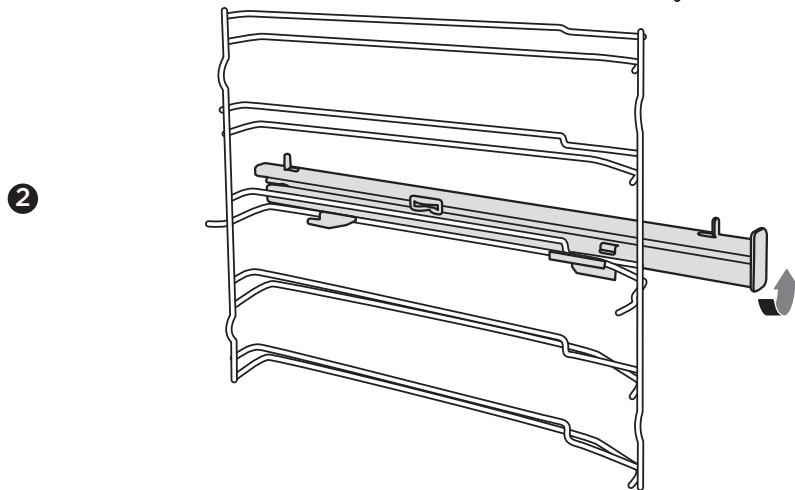
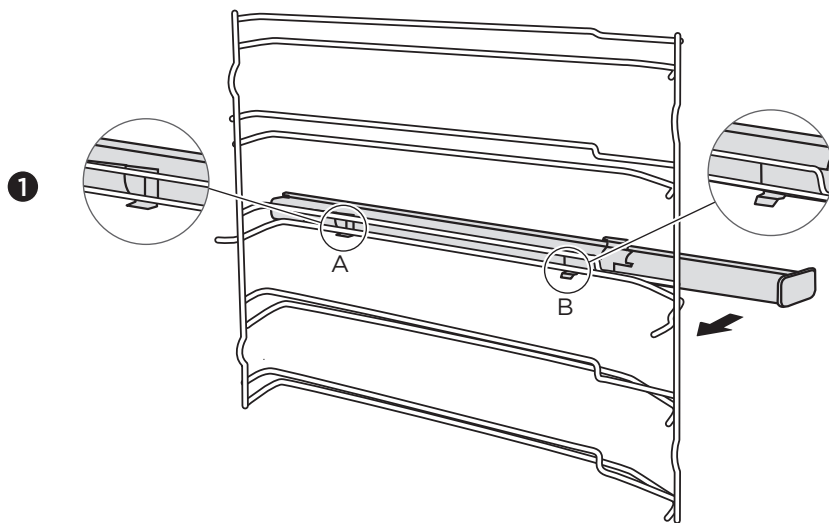


Fijar las guías telescópicas

(tomar el lado izquierdo por ejemplo, lo mismo para el lado derecho)

Coloque el punto A y B de las guías telescópicas en posición horizontal sobre el cable exterior.

1. Gire las guías telescópicas en sentido contrario a las agujas del reloj (para el lado derecho) en 90 grados.
2. Empuje hacia adelante las guías telescópicas, haga que el punto C se abra en el cable inferior y el punto D se abra en el cable superior.

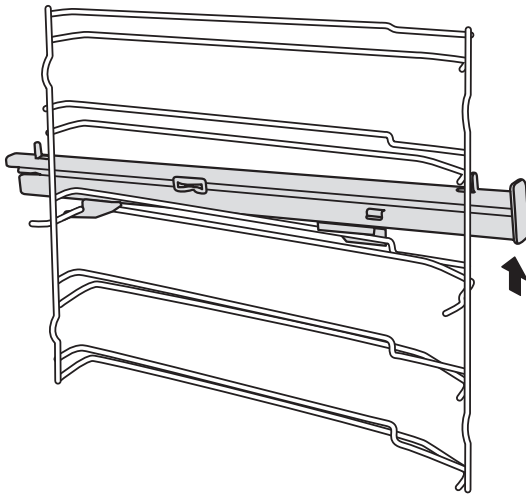


Retire las guías telescópicas

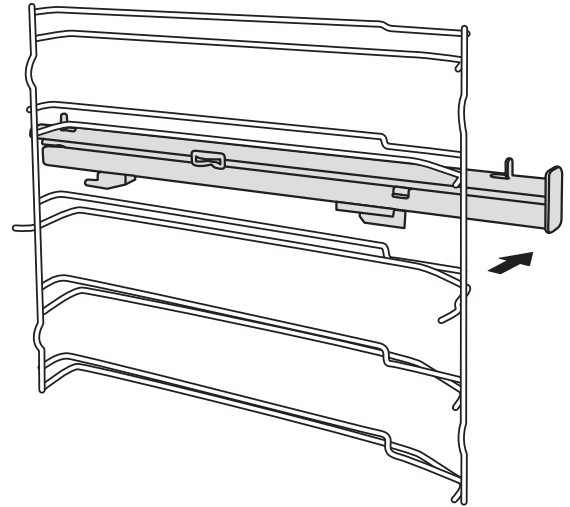
(tome el lado izquierdo por ejemplo, lo mismo para el lado derecho)

1. Levante con fuerza un extremo de las guías telescópicas.
2. Levante todas las guías telescópicas y retírelas..

1



2

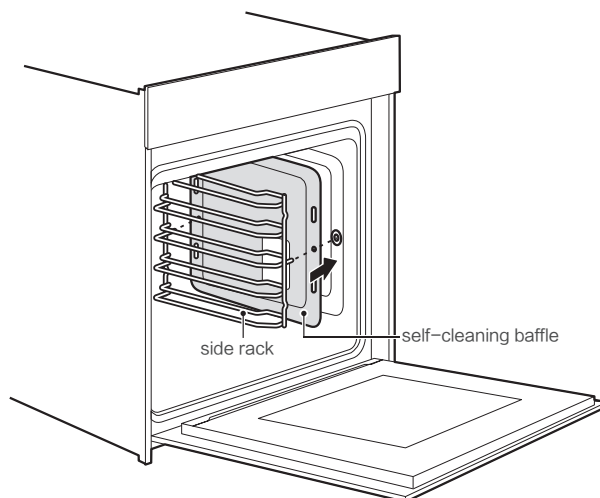


Separador de autolimpieza

El revestimiento tiene un tratamiento especial de esmaltado en su superficie, que puede absorber el aceite y la grasa y volatilizarlos posteriormente, lo que hace que la cavidad esté limpia y no tenga un olor peculiar durante el proceso de cocción.

Fijar el separador de autolimpieza (Sólo para algunos modelos tienen)

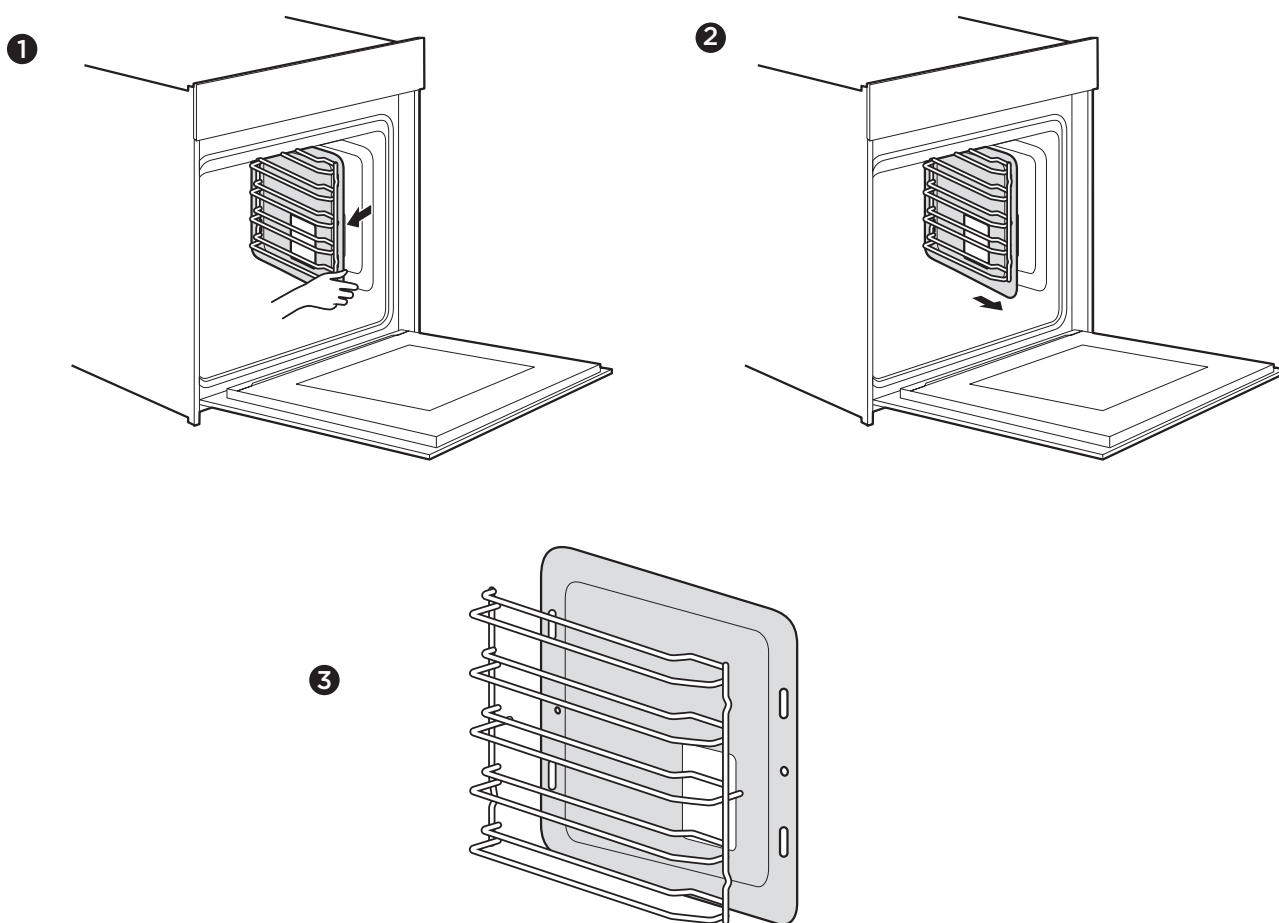
Instale la rejilla lateral y el separador autolimpiante por turnos según la dirección indicada en la figura:



Desmontar el separador de autolimpieza

Saque el deflector de autolimpieza para facilitar la limpieza de los laterales de la cavidad:

1. Extraiga la rejilla lateral de la cavidad horizontalmente. El deflector de autolimpieza se extraerá junto con la rejilla lateral.
2. Saque la rejilla lateral de la cavidad junto con el deflector de autolimpieza.
3. Separe el deflector de autolimpieza de la rejilla lateral.



Notas

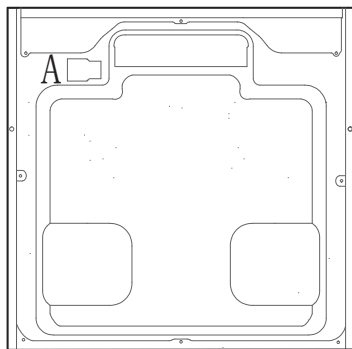
Las guías telescópicas/estantes/deflectores autolimpiables son accesorios opcionales.

Reemplazar el cable de alimentación

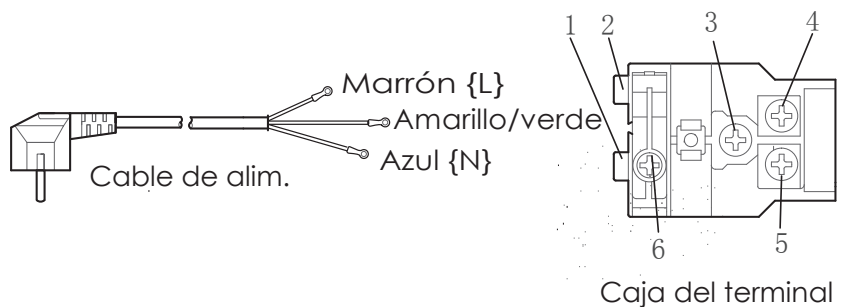
La posición A muestra la posición de la caja de terminales en la parte trasera de la caja exterior y está cerrada.

Pasos:

- corte la corriente, utilice un destornillador de estrella pequeño para abrir los dos botones de presión 1, 2.
 - Utilice un destornillador de estrella para quitar los tornillos 3, 4, 5 y 6.
 - cambie el nuevo cable de alimentación, fije el cable amarillo/verde en el 3, el cable hermano en el 4, el cable azul en el 5.
- el cable azul en el 5.
- el cable azul en el 5.
- gire el tornillo 6 para cerrar la tapa de la caja de terminales y termine el cambio.



Vista trasera del horno



REPARAR EL APARATO CUANDO SEA NECESARIO

Si se produce una avería, antes de llamar al servicio postventa, asegúrese de que no se debe a un funcionamiento incorrecto y consulte la tabla de averías, intente corregir la avería usted mismo. A menudo, usted mismo puede subsanar fácilmente las averías técnicas del aparato.

Si un plato no sale exactamente como usted quería, puede encontrar muchos consejos e instrucciones de preparación al final del manual de instrucciones.

Fallo	Posible causa	Solución
El aparato no funciona..	Fusible defectuoso.	Compruebe el disyuntor en la caja de fusibles.
	Apagón	Compruebe si la luz de la cocina u otros electrodomésticos funcionan.
Los mandos se han salido del soporte en el panel de control.	Los mandos se han soltado accidentalmente.	Los mandos se pueden desmontar. Basta con volver a colocar los mandos en su soporte en el panel de control y empujarlos para que encajen y puedan girarse como de costumbre.

<p>Los mandos ya no se pueden girar con facilidad.</p>	<p>Hay suciedad bajo los mandos.</p>	<p>Los mandos son desmontables.</p> <p>Para desenganchar los mandos, basta con retirarlos del soporte.</p> <p>Alternativamente, presione el borde exterior de los mandos para que se inclinen y puedan ser recogidos fácilmente.</p> <p>Limpie cuidadosamente los mandos con un paño y agua jabonosa. Seque con un paño suave.</p> <p>No utilice materiales afilados o abrasivos. No los sumerja ni los limpie en el lavavajillas.</p> <p>No retire los mandos con demasiada frecuencia para que el soporte se mantenga estable</p>
<p>El ventilador no funciona todo el tiempo en el modo "Calentamiento del ventilador"</p>	<p>Este es un funcionamiento normal debido a la mejor distribución del calor y el mejor rendimiento posible del horno.</p>	
<p>Después de un proceso de cocción se oye un ruido y se observa un flujo de aire en las proximidades del panel de control.</p>	<p>El ventilador de enfriamiento sigue funcionando, para evitar condiciones de alta humedad en la cavidad y enfriar el horno para su comodidad. El ventilador de enfriamiento se apagará automáticamente.</p>	
<p>La comida no está suficientemente cocinada en el tiempo dado por la receta.</p>	<p>Se utiliza una temperatura diferente a la de la receta. Compruebe de nuevo las temperaturas. Las cantidades de ingredientes son diferentes a las de la receta. Compruebe la receta.</p>	
<p>Marcado Desigual.</p>	<p>El ajuste de la temperatura es demasiado alto, o el nivel de la estantería podría estar optimizado. Compruebe la receta y los ajustes. El acabado de la superficie y/o el color y/o el material de los utensilios de cocción no eran la mejor opción para la función del horno seleccionada. Cuando utilice calor radiante, como el modo "Calentamiento Superior e Inferior", utilice utensilios de horno con acabado mate, de color oscuro y peso ligero</p>	
<p>La luz no se enciende.</p>	<p>La luz necesita ser reemplazada.</p>	

Advertencia-Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones y la sustitución de los cables de alimentación dañados sólo pueden ser realizadas por uno de nuestros técnicos de postventa formados. Si el aparato está defectuoso, desenchufe el aparato de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio posventa.

Tiempo máximo de funcionamiento

El tiempo máximo de funcionamiento de este aparato es de 9 horas, para evitar que se olvide de apagar el aparato.

Sustitución de la lámpara en la esquina de la cavidad

Si la lámpara de la cavidad falla, debe ser sustituida. Las lámparas halógenas resistentes al calor, de 25 vatios y 230 V, pueden adquirirse en el servicio postventa o en comercios especializados.

Al manipular la lámpara halógena, utilice un paño seco. Esto aumentará la vida útil de la lámpara.

ADVERTENCIA

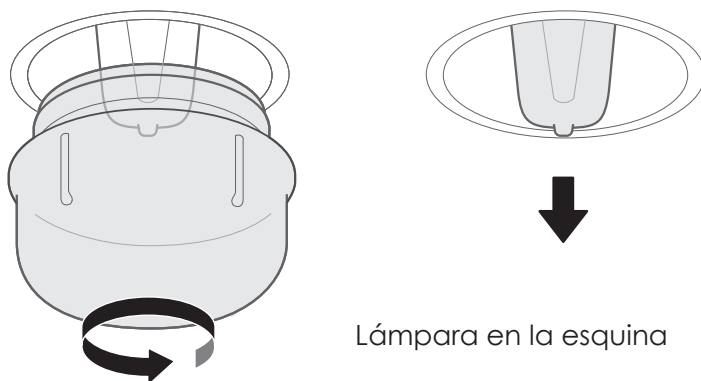
Riesgo de descarga eléctrica!

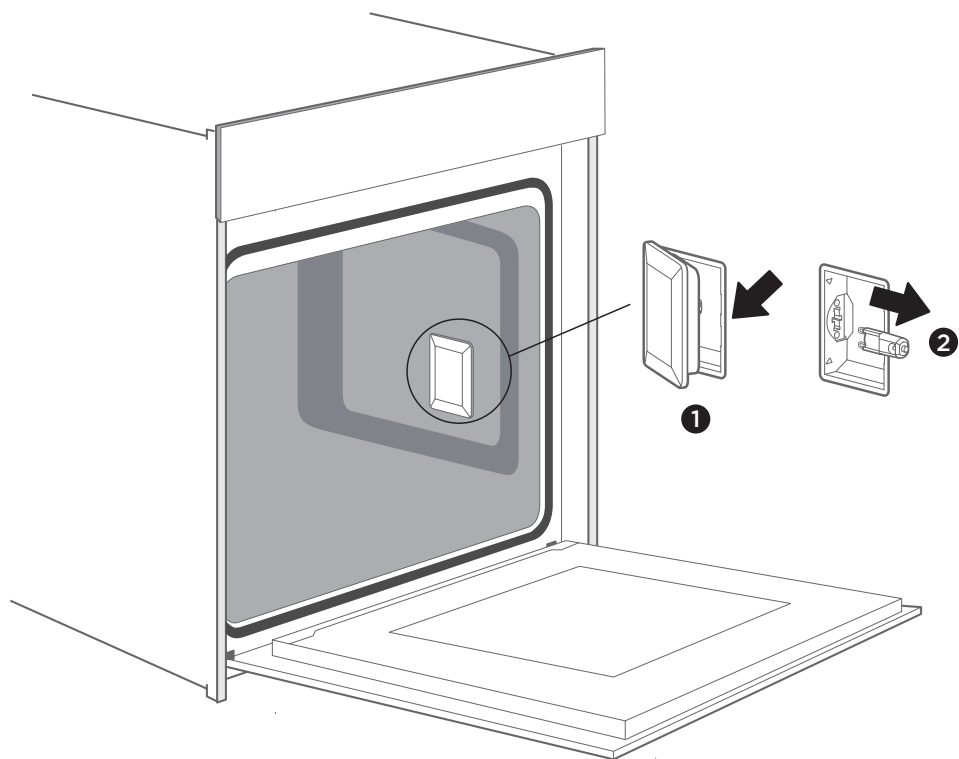
Al sustituir la lámpara, los contactos del portalámparas están bajo tensión. Antes de sustituir la lámpara, desenchufe el aparato de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.

Riesgo de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. No toque nunca las superficies interiores del aparato ni las resistencias. Deje siempre que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños a una distancia segura.

1. Coloque una toalla en la cavidad fría para evitar daños.
2. Gire la tapa de cristal en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla (Lámpara de esquina); Tire de la rejilla lateral hacia fuera y luego haga palanca en la tapa de cristal con una herramienta de cabeza plana (Lámpara lateral)
3. Saque la lámpara - no la gire.
4. Vuelva a montar la cubierta de cristal.
5. Retire la toalla y conecte el disyuntor para ver si la lámpara se enciende.
6. Para la lámpara lateral, si funciona bien después de la sustitución, por favor recuerde poner la rejilla lateral de nuevo.





Lámpara en el lateral

Cubierta de cristal

Si la cubierta de cristal de la lámpara halógena está dañada, debe ser sustituida. Puede obtener una nueva cubierta de cristal en el servicio postventa. Indique el número E y el número FD de su aparato.

Consejos para cocinar

Quieres cocinar tu propia receta	Intente utilizar primero los ajustes de recetas similares y optimice el proceso de cocción debido al resultado.
¿Está listo el pastel?	Introduzca un palillo de madera en el interior del pastel unos 10 minutos antes de que se cumpla el tiempo de cocción indicado. Si no hay masa cruda en el palito después de sacarlo, el pastel está listo.
El pastel pierde mucho volumen durante el enfriamiento después de la cocción	Intente reducir la temperatura en 10°C y compruebe las instrucciones de preparación de los alimentos en cuanto a la manipulación mecánica de la masa.
La altura de la tarta es en el centro mucho mayor que en el anillo exterior	No engrasar el anillo exterior del muelle
El pastel es demasiado marrón en la parte superior	Utilice un nivel de estante más bajo y o utilice una temperatura de ajuste más baja (esto puede conducir a un tiempo de cocción más largo)
El pastel está demasiado seco	Utilizar una temperatura de consigna 10°C más alta (esto puede llevar a un tiempo de cocción más corto)
La comida tiene buena pinta pero la humedad interior es demasiado alta	Utilizar una temperatura de consigna 10°C más baja (esto puede llevar a un tiempo de cocción más largo) y comprobar dos veces la receta
El dorado es irregular	Utilice una temperatura de consigna 10°C más baja (esto puede suponer un mayor tiempo de cocción). Utilice el modo "Calentamiento superior e inferior" en un nivel.
El pastel está menos dorado en la parte inferior	Elija un nivel inferior
Hornear en más de un nivel al mismo tiempo: Un estante es más oscuro que el otro.	Utilice el modo asistido por ventilador para hornear en más de un nivel y saque las bandejas individualmente cuando estén listas. No es necesario que todas las bandejas estén listas al mismo tiempo.
Condensación de agua durante la cocción	El vapor forma parte de la cocción y del horneado y normalmente sale del horno junto con el flujo de aire de refrigeración. Este vapor puede condensarse en distintas superficies del horno o cerca de él y formar gotas de agua. Se trata de un proceso físico que no puede evitarse por completo.

<p>¿Qué tipo de utensilios de repostería se pueden utilizar?</p>	<p>Se pueden utilizar todos los utensilios de hornear resistentes al calor. Se recomienda no utilizar el aluminio en contacto directo con los alimentos, sobre todo si están agrios. Asegúrese de que el recipiente y la tapa encajen bien.</p>
<p>¿Cómo se utiliza la función grill?</p>	<p>Pre caliente el horno durante 5 minutos y coloque los alimentos en el nivel que indica este manual. Cierre la puerta del horno cuando utilice cualquier modo de asado. No utilice el horno cuando la puerta esté abierta, excepto para cargar/retirar/comprobar los alimentos.</p>
<p>¿Cómo mantener limpio el horno durante el asado?</p>	<p>Utilice la bandeja llena de 2 litros de agua en el nivel 1. Casi todos los líquidos que gotean de los alimentos colocados en la rejilla serán capturados por la bandeja.</p>
<p>La resistencia en todos los modos de asado se enciende y apaga a lo largo del tiempo.</p>	<p>Es un funcionamiento normal y depende del ajuste de la temperatura.</p>
<p>¿Cómo calcular los ajustes del horno, cuando el peso de un asado no viene dado por una receta?</p>	<p>Elija los ajustes junto al peso del asado y cambie ligeramente el tiempo. Utilice una sonda para carne, si es posible, para detectar la temperatura en el interior de la carne. Coloque la cabeza de la sonda para carne con cuidado en la carne, según las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que la cabeza de la sonda está colocada en el centro de la parte más grande de la carne, pero no cerca de un hueso o un agujero.</p>
<p>¿Qué ocurre si se vierte un líquido a un alimento en el horno durante el proceso de horneado o cocción?</p>	<p>El fluido hervirá y el vapor surgirá como un proceso físico normal. Tenga cuidado, porque el vapor está caliente. Consulte también "Condensación del agua durante la cocción" para obtener más información. Si el líquido contiene alcohol, el proceso de ebullición será más rápido y puede provocar llamas en la cavidad. Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada durante este tipo de procesos. Por favor, controle el proceso de horneado o cocción con cuidado. Abra la puerta con mucho cuidado y sólo si es necesario.</p>

RECETAS TÍPICAS

TARTA	Forma	Bandeja	Modo	Temp.int °C	Duración
Bizcocho (simple) en forma de caja	Cuadrada	2	Convencional + ventilador	170	50
Bizcocho (simple) en forma de caja	Cuadrada	1	Convencional	140	70
Bizcocho con frutas en forma redonda	Redonda	1	Convencional + ventilador	150	50
Bizcocho con frutas en bandeja	Plana	1	Convencional	140	70
Muffins de brioche con pasas (pastel de levadura)	Forma de Muffin	2	Convencional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Galletas (con levadura)	Plana	1	Convencional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Forma de Muffin	1	Convencional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Forma de Muffin	1	Convencional + ventilador	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Tarta de levadura de manzana en bandeja	Plana	1	Convencional + ventilador	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Bizcocho esponjoso (6 huevos)	Forma libre	1	Convencional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Bizcocho esponjoso (4 huevos)	Forma libre	1	Convencional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Bizcocho esponjoso	Forma libre	1	Convección	160	35
Tarta de levadura de manzana en bandeja	Plana	2	Convencional + ventilador	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Callah)	Plana	2	Convencional + ventilador	150	40

TARTA	Forma	Bandeja	Modo	Temp.int °C	Duración
Pasteles pequeños 20	Plana	2	Convección	150	36
Pasteles pequeños 40	Plana	2+4	Convección	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Tarta de mantequilla y levadura	Plana	2	Convencional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Pan de molde	Plana	2	Convencional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Pan de molde 2 bandejas	Plana	2+4	Convencional + ventilador	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Galletas de vainilla	Plana	2	Convencional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Galletas de vainilla	Plana	2+4	Convencional + ventilador	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
PAN	Forma	Bandeja	Modo	Temp.int °C	Duración
Pan blanco (1 kg de harina) Forma de caja	Cuadrado	1	Convencional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
Pan blanco (1 kg de harina) Forma de caja	Cuadrado	1	Convencional + ventilador	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Pizza fresca (fina)	Plana	2	Convencional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Pizza fresca (gruesa)	Plana	2	Convencional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Pizza fresca (gruesa)	Plana	2	Convencional + ventilador	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Pan	Plana	1	Convección	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00




Note : p.h.t means preheat time, b.t. means baking time.

Carne	Forma	Bandeja	Modo	Temp.in °C	Duracion en minut.
Lomo de ternera 1,6 kg	Plana	2	Grill doble + ventilador	180	55
Pastel de carne 1 kg Carne	Plana	1	Convencional	180	75
Pollo 1 kg	Plana	L2:Rack L1:Tray	Grill doble + ventilador	180	50
Pescado (2,5 kg)	Plana	2	Convencional	170	70
Costillas Tomahawk Cocinadas B.T.	Plana	3	Convección	120	85
Asado de cuello de cerdo (1,2kg)	Plana	1	Convección	160	82
Pollo 1,7kg	Plana	L2:Rack L1:Tray	Convección	180	78

PRUEBA DE ALIMENTOS SEGÚN LA NORMA EN 60350-1

Recetas	Accesorios	Modo	°C	Bandeja	Tiempo(min)	Precaent
Bizcocho esponjoso	Forma libre Φ 26cm		170	1	30-35	No
Bizcocho esponjoso	Forma libre Φ 26cm		160	1	30-35	No
Bizcocho pequeño	1 bandeja		150	2	30-40	Si
Bizcocho pequeño	1 bandeja		150	2	40-50	Si
Bizcocho pequeño	2 bandejas		150	L2&L4	30-35	Si
Tarta de queso	Forma libre Φ 26cm		150	1	70-80	No
Trta de manzana	Forma libre Φ 20cm		170	1	80-85	No
Tarta de manzana	Forma libre Φ 20cm		160	1	70-80	No
Pan	1 bandeja		210	1	30-35	Si

PRUEBA DE ALIMENTOS SEGÚN LA NORMA EN 60350-1

Recetas	Accesorios	Modo	°C	Bandeja	Tiempo(min)	Precaent
Pan	1 bandeja		190	1	30-35	Si
Estante	Rack		Max	5	6-8	Si (50 minutos)
Pollo	Estante y bandeja		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Si

1. En la receta de pollo, comience con la parte trasera en la parte superior y gire el pollo después de 30 min. a la parte superior
2. Utilice un molde oscuro y escarchado y colóquelo en la rejilla
3. Saque las bandejas en el momento en que la comida esté lista, aunque no esté al final del tiempo de horneado dado.
4. Elegir la temperatura más baja y comprobar después del tiempo más corto, dado en la tabla.
5. Si utiliza la bandeja para capturar los líquidos que gotean de los alimentos colocados en la rejilla durante cualquier modo de asado, la bandeja debe ajustarse al nivel 1 y llenarse con un poco de agua
6. Las hamburguesas deben darse la vuelta después de 2/3 del tiempo.

EFICIENCIA ENERGÉTICA SEGÚN LA NORMA EN 60350-1

Tenga en cuenta la siguiente información:

1. La medición se realiza en el modo "ECO" para determinar los datos relativos al modo de aire forzado y la clase de etiqueta
2. La medición se realiza en el modo "Calefacción superior e inferior" para determinar los datos relativos al modo convencional
3. Durante la medición sólo el accesorio necesario está en la cavidad. Todas las demás partes tienen que ser retiradas
4. El horno se instala como se describe en la guía de instalación y se coloca en el centro del mueble
5. La determinación del volumen de la cavidad se lleva a cabo para el uso "Descongelar" como se describe en la página 14. Para asegurar un uso eficiente del horno, todos los accesorios, incluyendo los bastidores laterales se retiran.
6. Es necesario para la medición cerrar la puerta como en el hogar, incluso cuando el cable perturba la función de sellado de la junta durante la medición. Para asegurarse de que no se produzcan efectos negativos en la estanqueidad debido a los datos energéticos, es necesario cerrar la puerta con cuidado durante la medición. Puede ser necesario utilizar una herramienta para garantizar el sellado de la junta como en el hogar, donde ningún cable perturba la función de sellado.

COCINAR EN EL MODO ECO

El modo ECO se calienta con el calentador de fondo y el anillo, con este modo se puede ahorrar energía durante la cocción.

Recetas	Accesorios	°C	Bandeja	Tiempo(min)	Precalentar
Challah	1 bandeja	180	1	45-50	No
Asado de cerdo	1 bandeja	200	1	80-85	No
Tarta de cerezas Clafouti	Forma redonda	200	1	55-60	No
Asado de ternera 1,3kg	1 bandeja	200	1	80-85	No
Brownies	Estantería y placa de vidrio	180	1	55-60	No
Gratinado de patatas	Estantería y placa de vidrio	180	1	65-70	No
Lasaña	Estantería y placa de vidrio	180	1	75-80	No
Tarta de queso	Forma libre Φ 20cm	160	1	80-90	No

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

(EU 65/2014 & EU 66/2014)

HORNO DD13SA

Nº de cavidades	1
Fuente de calor	Electric
Volumen útil	72L
Consumo eléctrico (Convencional)	1.06kWh/cycle
Consumo eléctrico (Ventilador)	0.69kWh/cycle
Consumo	81.9
Clase de eficiencia energética (A+++ a D)	A+

INFINITON



MANUAL DE INSTRUCCIONES

User's manual / Manual de usuário

HORNO DD13SA

ean: 8445639002063

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

Read these instructions carefully before using your oven, and keep it carefully.
If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAFETY INFORMATION

Intended Use

Thank you for buying Built-in Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Only use this appliance indoors.

The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

And please always slide accessories into the cavity the right way round.

WARNING

Risk of electric shock!

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the aftersales service.
2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any highpressure cleaners or steamcleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

Risk of injury!

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Risk of fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the

appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

Causes of Damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.

7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty 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.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying 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.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.

INSTALLATION

To operate this appliance safe , please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions . Damages occur because of incorrect installation are not

within the warranty.

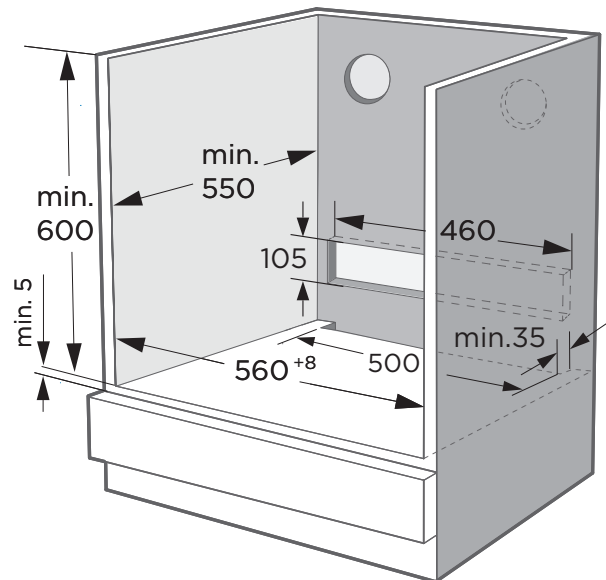
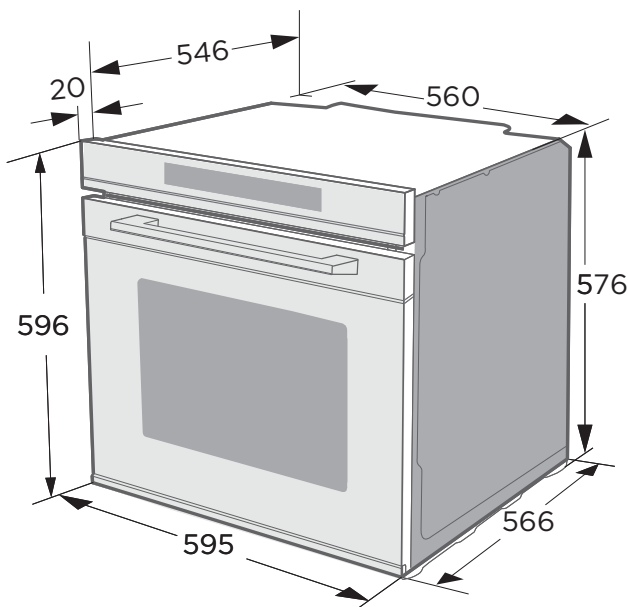
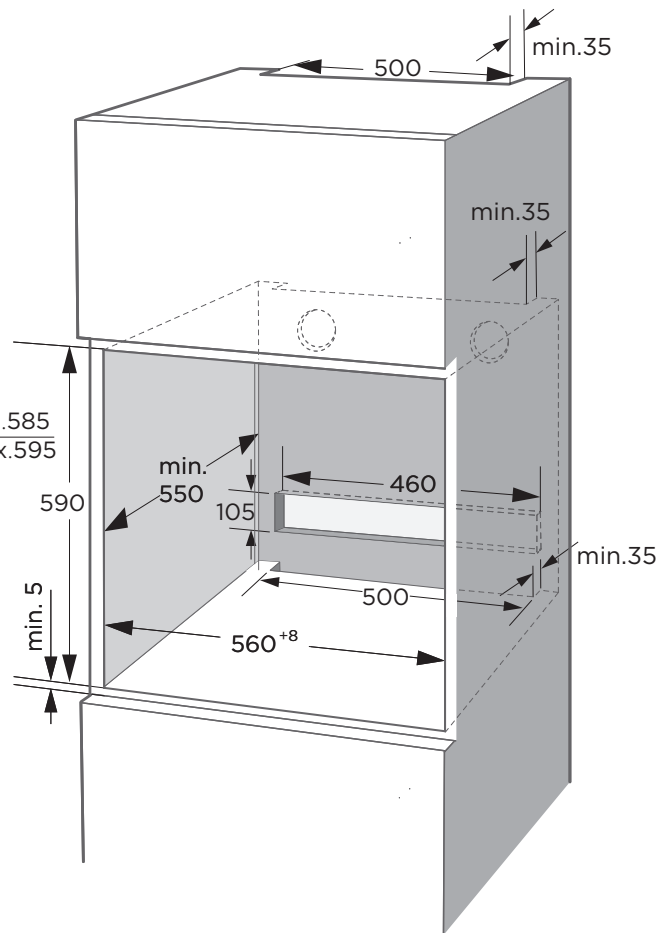
While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges .

Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is .

Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhe-sive film from the appliance
The dimensions attached are in mm.

It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



OPERATING THE APPLIANCE

COMPONENT



General operation: select function, adjust time or temperature, start cooking.

1. Luz	Click, turn on/off the stove lamp; Long press 3s to enter or exit the child lock function.
2. ON/OFF	Enter or exit power saving mode.
3. Knob 1	Rotate, select function.
4. Knob 2	Rotate, adjust cooking time or temperature.
5. PRECALENTAR	Under the setting state, press this button to turn on and off the preheating function;
6. TEMPERATURA/TIEMPO	Click to adjust the clock, temperature, probe temperature, cooking time.
7. OK/COMENZAR	In the Settings state, click to start cooking; In the parameter adjustment state, click to confirm the parameters.
8. PAUSA/CANCELAR	In the running state, press once to pause the work. Press again to cancel work.

NOTE:

Do not operate the machine for 5 minutes, the machine will automatically enter the state of power saving. Click ON/OFF to return to standby mode.


BEFORE USING THE APPLIANCE

First using for the first tim

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.

Settings

Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces.
3. Install the side-racks.

Setting the time

Before using the oven, you need to set the clock;












1. In standby mode, click "TEMPERATURA/TIEMPO" to enter the clock setting stat
2. Rotate the right knob to adjust the hour position, and click "TEMPERATURA/TIEMPO" to confi
3. Rotate the right knob to adjust the minute position, and click "TEMPERATURA/TIEMPO" to complete the clock setting.

Notes

After the power is connected, if the clock is not set, the clock will not be timed (display 00:00).

TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating	Temperature	Use
 Conventional	30 ~ 250°C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
 Convection	50 ~ 250°C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
 ECO	140 ~ 240°C	For energy-saved cooking.
 Conventional + Fan	50 ~ 250°C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
 Radiant Heat	150 ~ 250°C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
 Double Grill + Fan	50 ~ 250°C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
 Double Grill	150 ~ 250°C	For grilling flat items and for browning food
 Pizza	50 ~ 250°C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
 Bottom Heat	30 ~ 220°C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
 A  Defrost	—	For gently defrosting frozen food.

Notes

1. When thawing large portions of food, you can remove the side shelf and place the cooking utensils at the bottom of the cavity.
2. If you need to heat the tableware, please select the "Convection" function and set the temperature to 50°C.
3. After the cooking is completed, the air blower will delay the air, which is normal.
4. Defrosting and "ECO" functions cannot be preheated quickly .

Caution

1. If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will not be paused. Please be especially careful with the risk of burns.
2. Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat. To make the appliance cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

USING YOUR APPLIANCE

General operation

1. In standby mode, turn knob 1 to select the function;
2. Adjust cooking TIME or temperature by using "TEMPEARTURA/TIEMPO" button and knob 2;
3. Click the "OK/COMENZAR" button to START cooking.

NOTE:

After setting the temperature, click "TEMP/TIME" and rotate the adjusting knob to set the time.

Quick preheat

Quick preheating can be used to shorten the cooking time. The specific steps are as follows:

1. Rotate the knob 1 to select the function
2. Rotate the knob 2 to adjust the temperature, click "TEMPEARTURA/TIEMPO", rotate the knob 2 to adjust the TIME, and click "TEMPEARTURA/TIEMPO" to complete the parameter setting;
3. Click the "PRECALENTAR" key to warm up
4. When the preheat is complete, put the food into the oven and click "OK/COMENZAR" to START the cooking.

Change during cooking

If you need to change the cooking TIME or temperature during the cooking process, please click "TEMPERATURA/TIEMPO" and adjust it through knob 2.

Notes

1. If you have extensive cooking experience, you can adjust the parameters to your personal preference and start cooking.
2. If you don't have extensive cooking experience, start cooking with TYPICAL RECIPES in the directions.

Caution!

1. To avoid burns, after cooking, please wear heat-proof gloves and take out the food.
2. After cooking; Do not touch the surface or heating element of the machine
3. Please wait for the oven to cool before taking out the accessories
4. To avoid burns, children should keep a safe distance from the machine
5. In order to avoid the oven door glass burst, the oven door can not be used to put other things.

Childproof lock

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

1. In standby mod long press the "LUZ" button for 3 seconds to enter the childproof lock function.
2. In the state of child lock, long press the "LUZ" button for 3 seconds to exit the childproof lock function.

Furnace lamps function

In any state (except for sub-lock and false alarm), click the "lamp" button to switch the furnace lamp.

Demo mode

Demonstration mode, with power-off saving data function. Power off saving function: for example, when the demo mode is set to on, power off and then on is still on. After the demonstration mode is turned on, the heating pipe does not work.

1. In standby mode, long press "ON/OFF" for 5 seconds to enter the demo mode and display "OFF";
2. Turn the knob 2 to open or close the demo mode. When it is ON, display "ON"; when it is OFF, display "OFF".
3. After setting, you can click "ON/OFF" to exit the setting, or wait 3 seconds for the demo mode to exit automatically and return to standby mode.

Note:

When the demo mode is on, the "👁" icon is lit to indicate that the demo mode is running. After starting the function, the heating tube will not work.

Sabbath mode

Sabbath mode has the function of power-off saving data. Save cooking data every 25 minutes. If the power is cut off during operation, after power on again, the Sabbath mode will continue to run until the cooking time is 0, or press the "ON/OFF" key to return to standby mode.

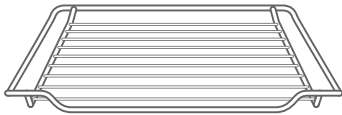
1. When in standby mode with no selection function, long press the "PRECALENTAR" button for 3 seconds to enter Sabbath mode. The right screen will display "5A8";
2. Click "TEMPEATURA/TIEMPO" and adjust the TIME by turning knob 2;
3. Click "OK/COMENZAR" to START Sabbath mode;
4. At run time, click 'ON/OFF' or 'PAUSA/CANCELAR' to run back to standby.

ACCESSORIES

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

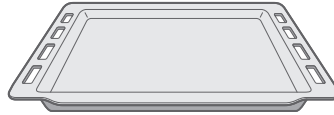
Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire Rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Note

The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function.

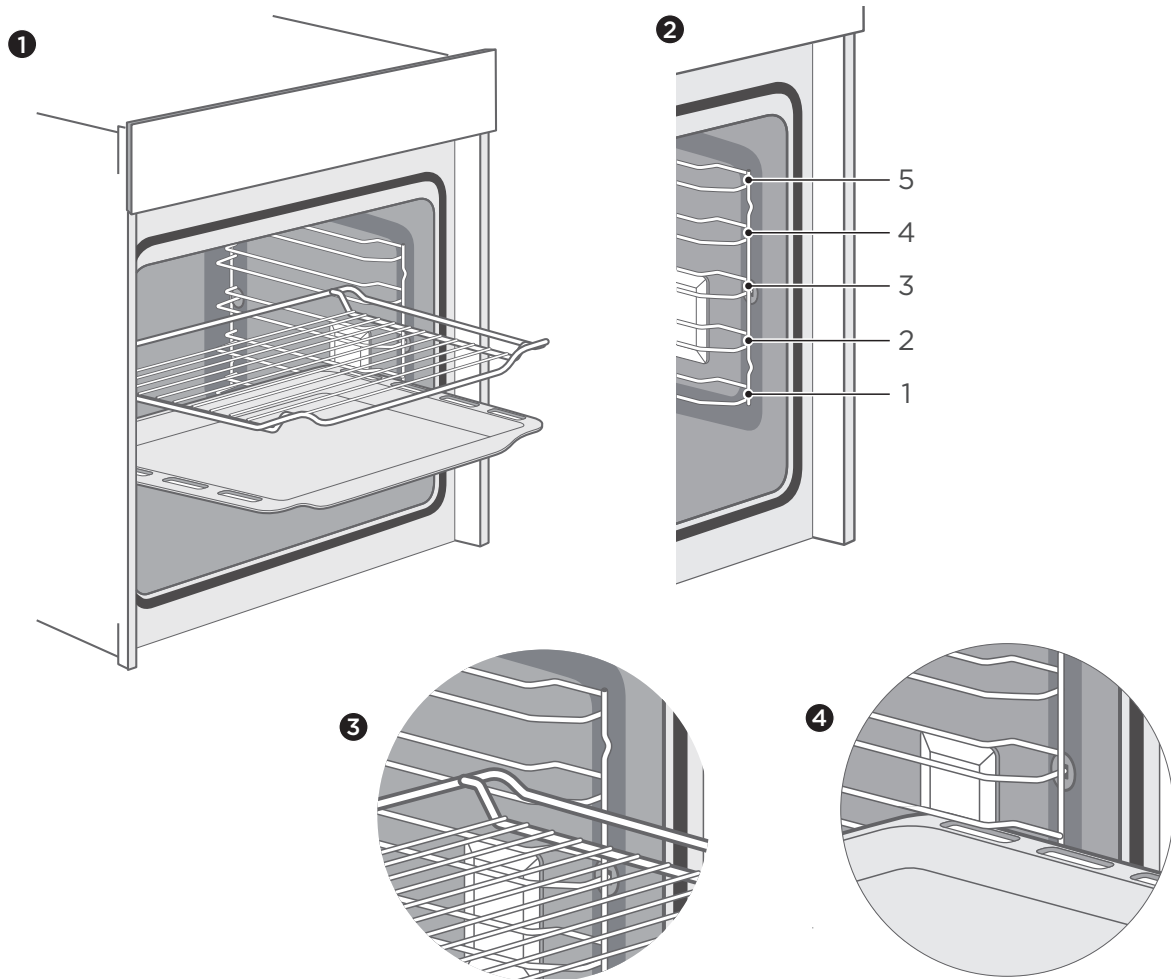
Once they have cooled down again, they regain their original shape.

Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Notes

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



Tilt protection

Accessories can be approximately pulled halfway out until they lock in place. The locking function prevents accessories from tilting with the gravity of food and accessories themselves while they get pulled out. Accessories should be inserted into cavity correctly for the tilt protection. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture ① ③.

When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture ① ④.

ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process
2. Do not open the door during the cooking & baking process
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to "Lamp" (Without change the temperature setting)
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
5. Use "Fan Heating", whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C
6. You can cook and bake using "Fan Heating" on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching on the indicator light the first time
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor
10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible
11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.

ENVIRONMENT

The packaging is made for protect your new appliance against damages during transport. The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. Please do not dispose of it with your household waste.



HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

Tips

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use "Fan Heating" mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service.

Observe the respective manufacturer's instructions.

Area Appliance exterior	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.</p>
Plastic	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Painted surfaces	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.</p>
Control panel	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Door panels	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.</p>

Area Appliance exterior	Cleaning
Door handle	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.</p>
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Glass cover for the interior lighting	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.</p>
Door seal Do not remove	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.</p>
Stainless steel door cover	<p>Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p>
Accessories	<p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.</p>
Rails	<p>Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.</p>
Pull-out system	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.</p>
Meat thermometer	<p>Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.</p>

Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.

3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

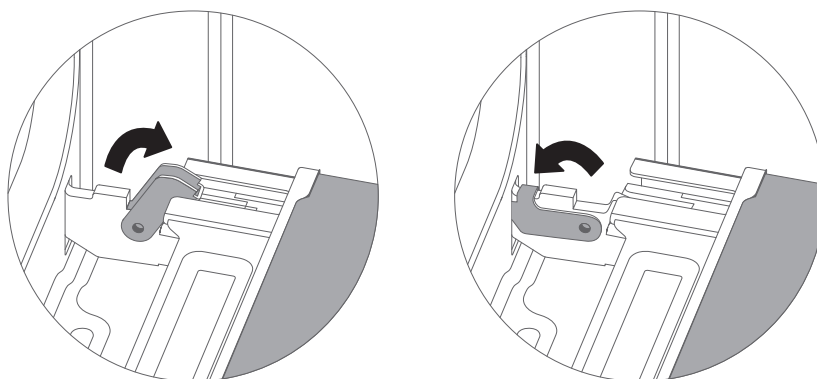
1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

APPLIANCE DOOR

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. The appliance door hinges each have a locking lever.

When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

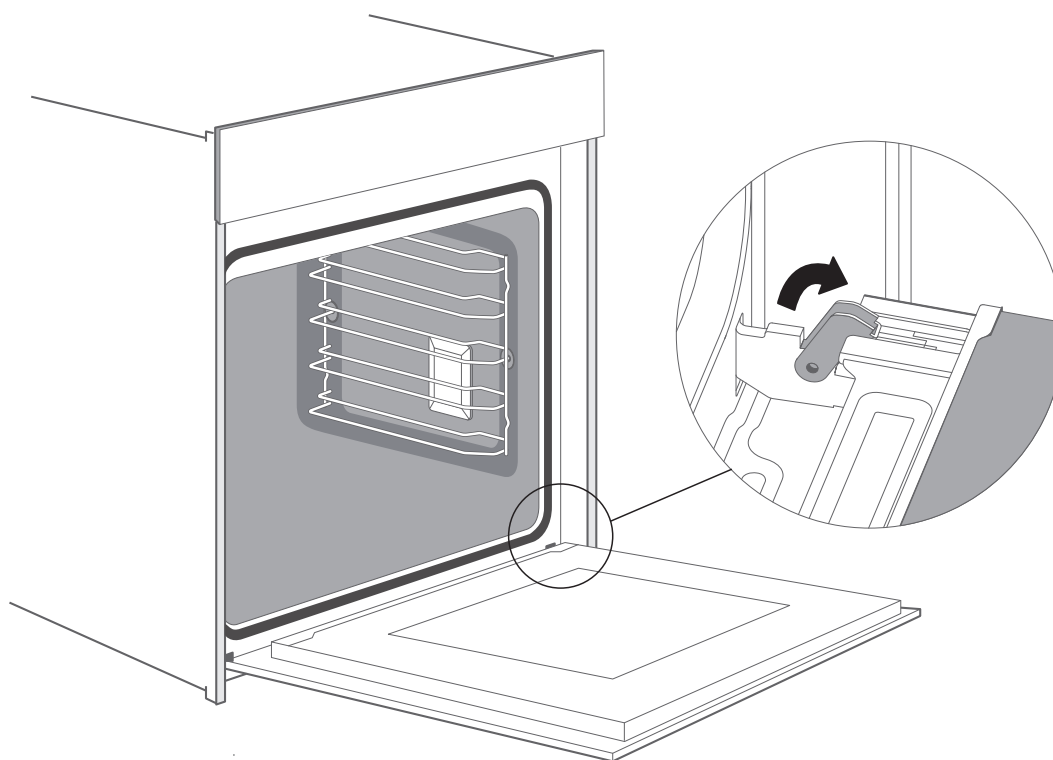


Warning – Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Removing the appliance door

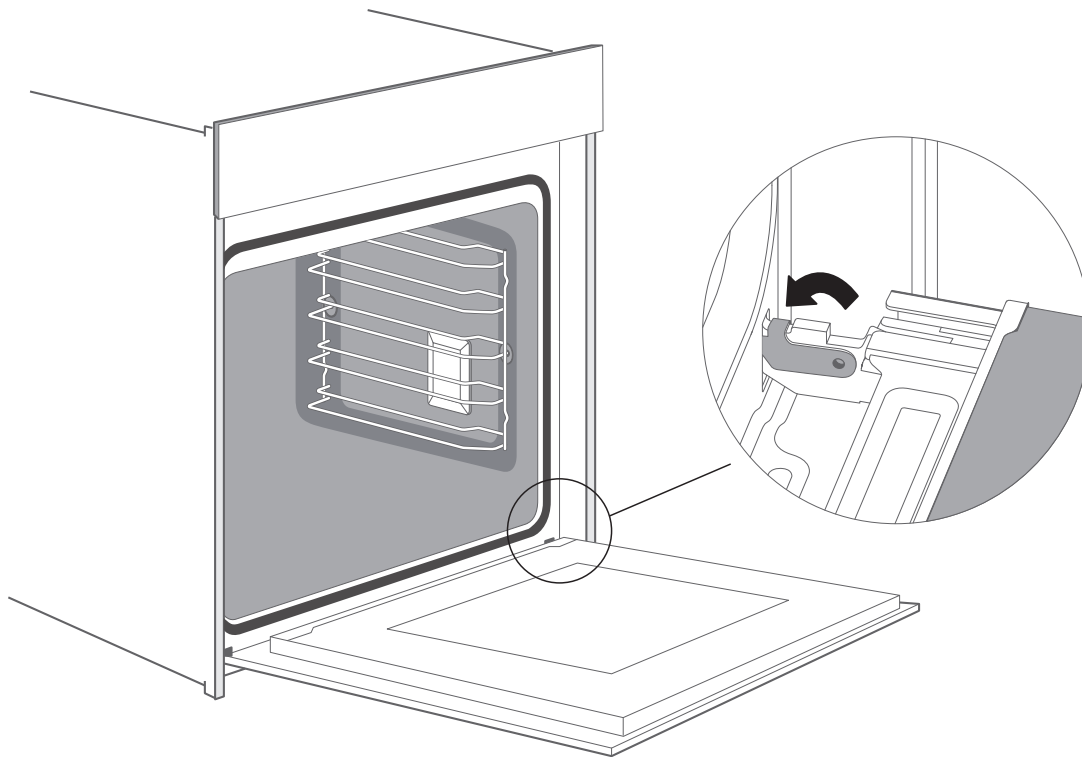
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity.
Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.
2. Open the appliance door fully. While opening the appliance door, you can make another check if the hinges are onto the right position. If you make the fitting wrong, you will not be able to make the appliance door fully opened.
Fold both locking levers closed again.
3. Close the cooking compartment door. By the same time, we warmly recommend you to check one more time, if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed.

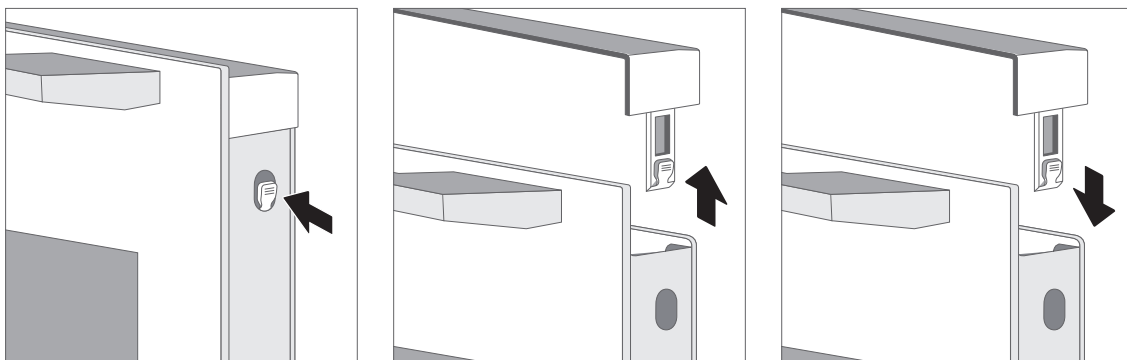


Removing the door cover

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

Remove the appliance door like instructed above.

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover , that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning . When the cleaning of the appliance door has finished , put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place
4. Fitting the appliance door and close it.



Caution!

While the appliance door is well installed, the door cover can also be taken off, by this time.

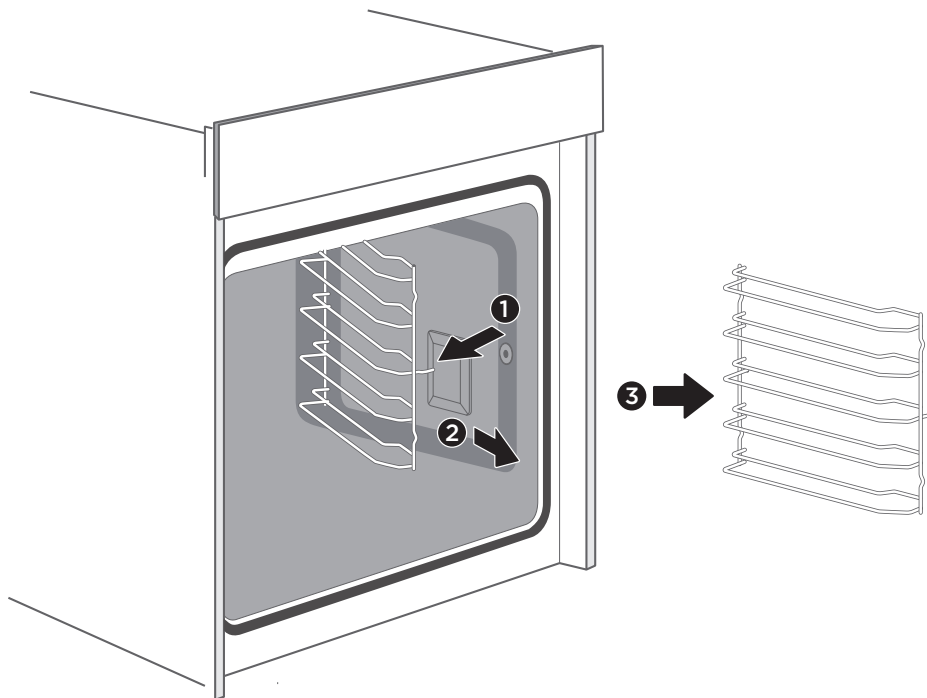
1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

Rails

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

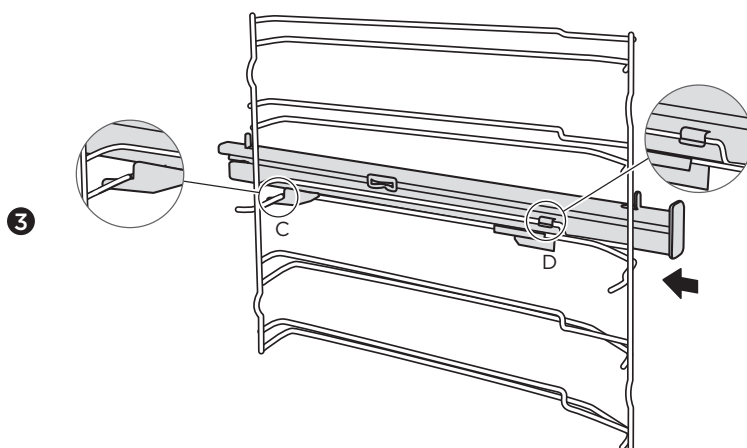
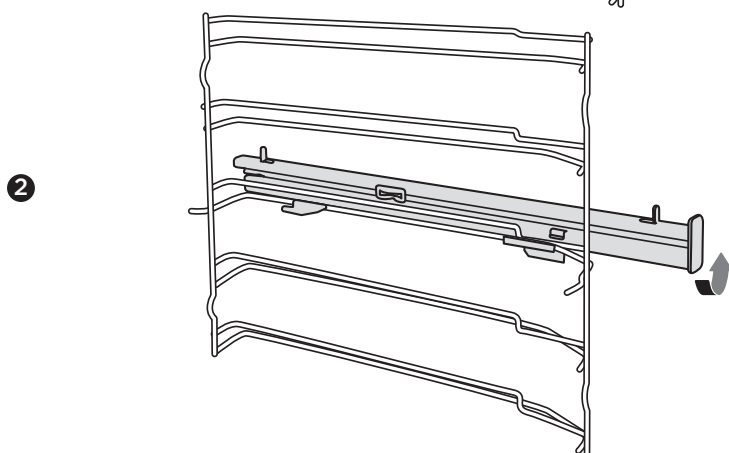
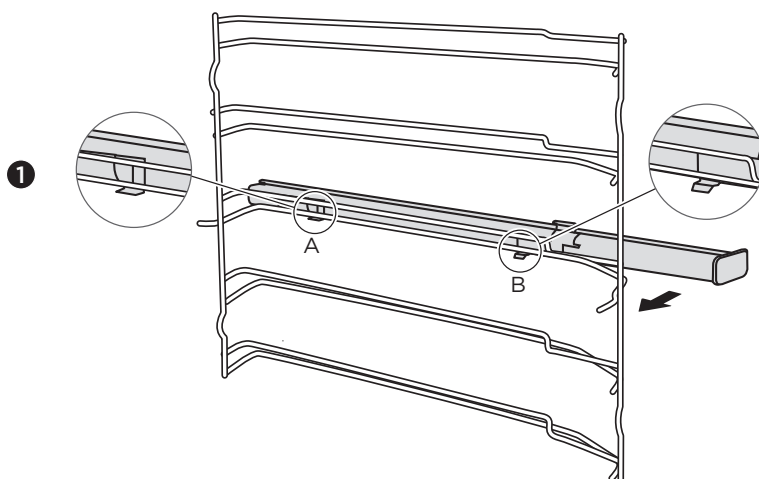
1. Pull the front part of the side rails horizontally to the opposite direction until the feature **1** gets out ; Later on you can remove the shelves out like the picture
2. Put the side rail back into the cavity, first insert the rear part of the side rail into the hole of the cavity correctly, and then insert the front part of **1** into the hole into.



Fix the telescopic runners

(take the left side for example same for right side)

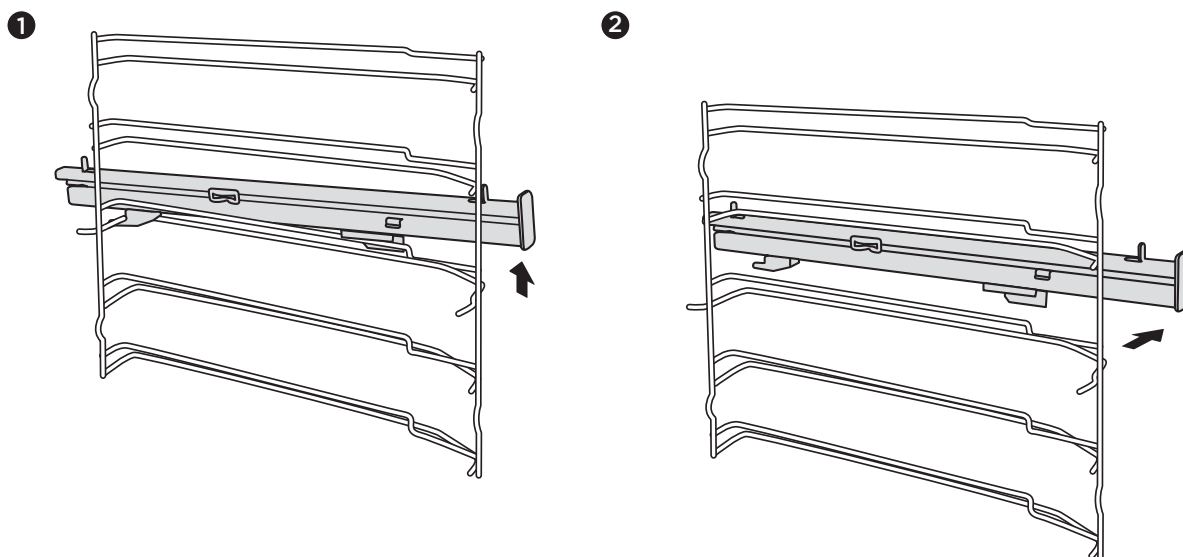
1. Put the point A and B of the telescopic runners horizontally on the outer wire.
2. Rotate the telescopic runners anti-clockwise (clockwise for right side) by 90 degrees.
3. Push forward the telescopic runners, make the point C buckled onto the lower wire and the point D buckled onto the upper wire.



Remove the telescopic runners

(take the left side for example same for right side)

1. Lift up one end of the telescopic runners hard.
2. Lift up the whole telescopic runners and remove backward.

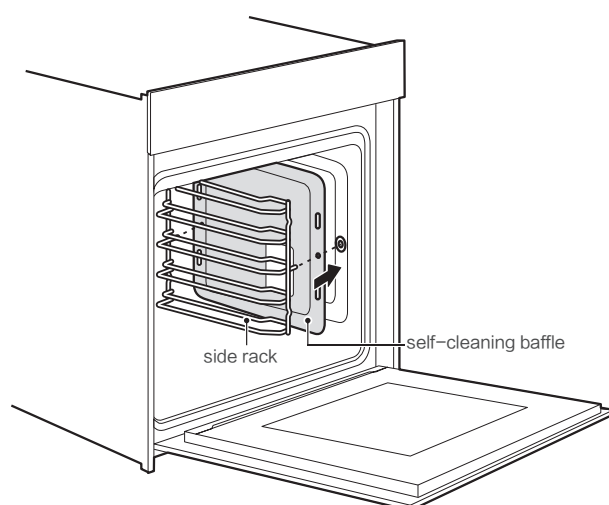


Self-cleaning baffle (Only for some models have)

Baffle with special enameling treatment on its surface, which can absorb oil and fat, volatilize them out later on , make cavity clean and no peculiar smell during the process of cooking .

Fix self-cleaning baffle

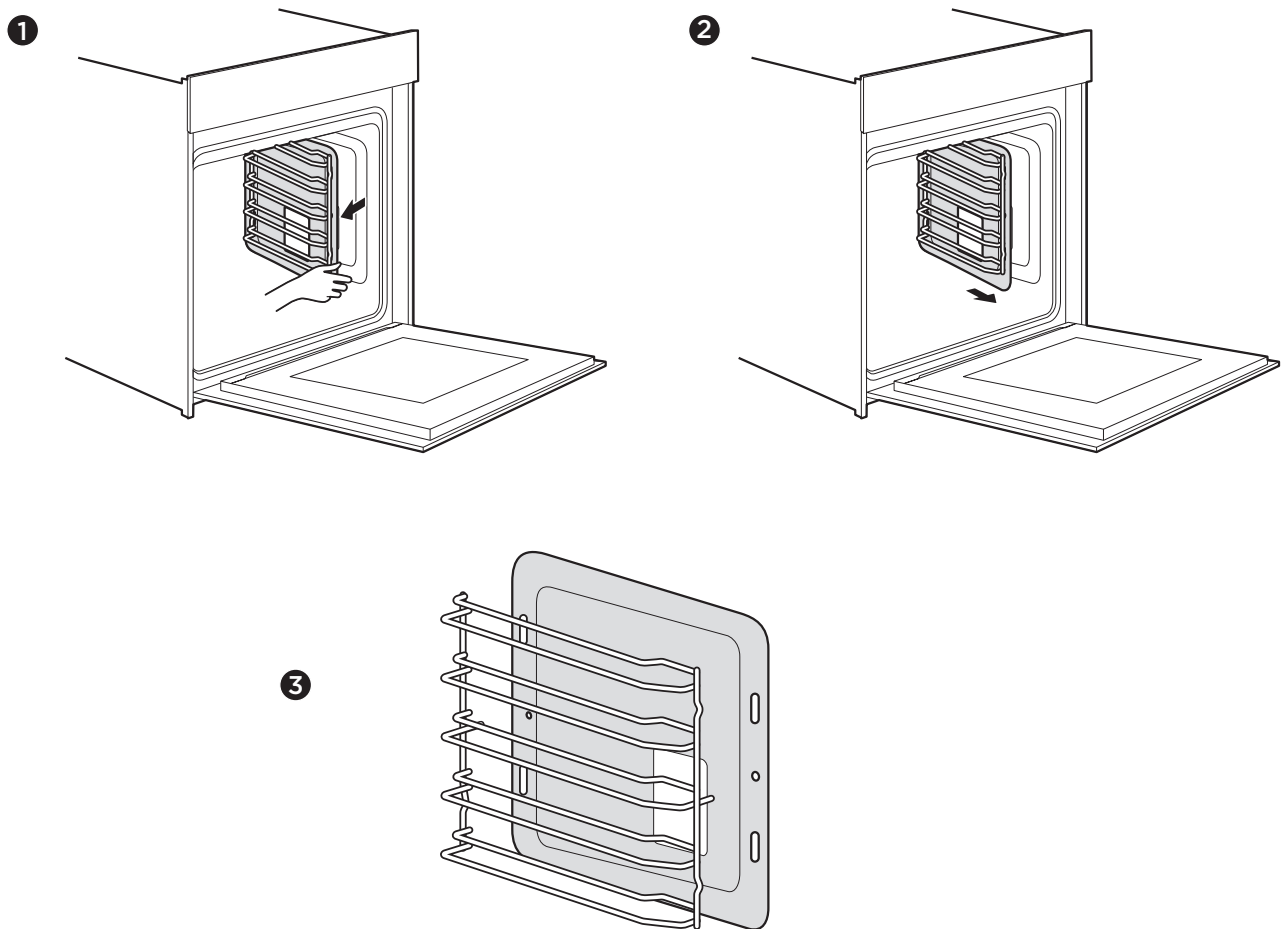
Install side rack and self-cleaning baffle in turn according to direction as shown in the figure:



Disassemble self-cleaning baffle

Take self-cleaning baffle out for the convenience of cleaning lateral sides of cavity:

1. Pull the side rack out from the cavity horizontally. the self-cleaning baffle will be pulled out together with the side rack.
2. Take side rack out of the cavity together with the self-cleaning baffle.
3. Separate the self-cleaning baffle from the side rack.



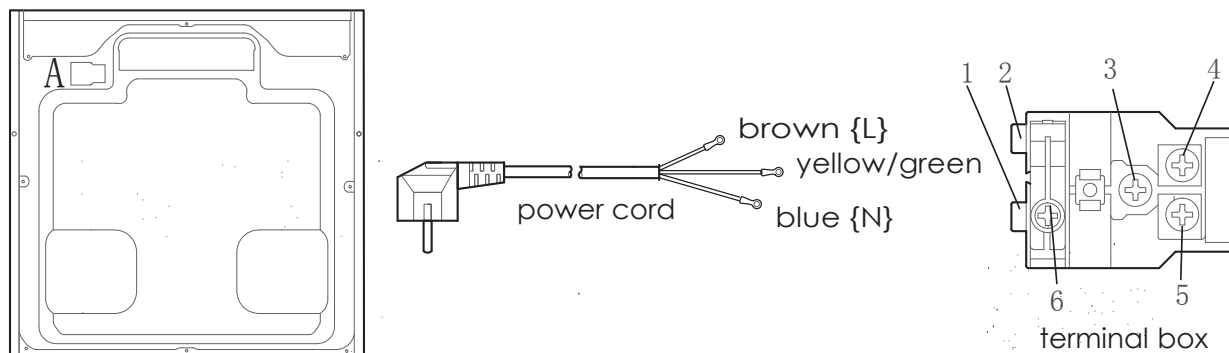
Notes

The telescopic runners/shelves/self-cleaning baffle are optional accessories.

Change the powercord

Position A show the terminal box position on the back of the back outer case and it's closed.

- Steps:
- cut off the power, use small flat screwdriver to open two snap 1, 2.
 - use Phillips screwdriver to take off screws 3, 4, 5 and 6.
 - change the new power cord, fix the yellow/green wire on 3, brown wire on 4, blue wire on 5.
 - twist screw 6 closed the terminal box cover finish the changing.



back outer case

CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.

Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	<p>Knobs can be removed.</p> <p>To disengage knobs, simply remove them from the support.</p> <p>Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily.</p> <p>Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water.</p> <p>Dry with a soft cloth.</p> <p>Do not use any sharp or abrasive materials.</p> <p>Do not soak or clean in the dishwasher.</p> <p>Do not remove knobs too often so that the support remains stable</p>
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"	This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.	
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.	The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.	
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .	A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.	
Uneven browning	<p>The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings</p> <p>The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.</p>	
The lamp doesn't turn on	The lamp needs to be replaced.	

Warning-Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps are available from the after-sales service or specialist retailers.

When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.

WARNING

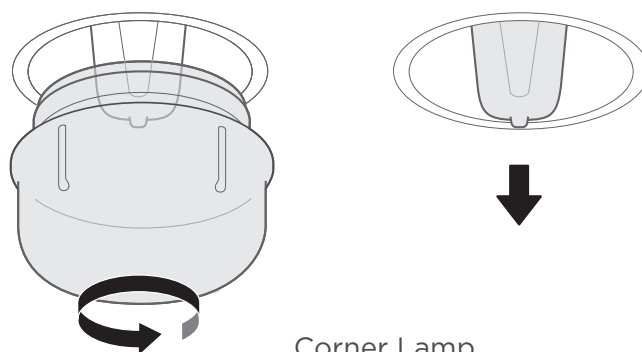
Risk of electric shock!

When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains or switch othe circuit breaker in the fuse box.

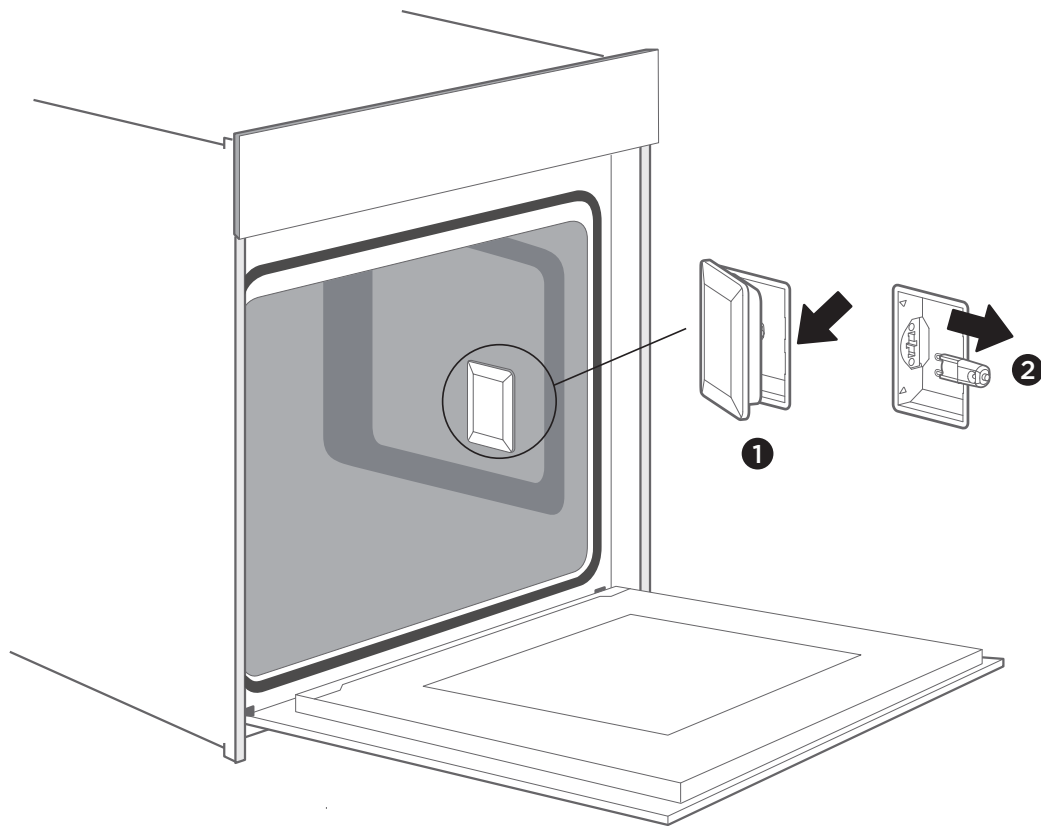
Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it (Corner lamp); Pull the lateral grid out and then pry the glass cover off slightly by a tool with a flat head (Lateral lamp)
3. Pull out the lamp – do not turn it.
4. Assemble the glass cover back in.
5. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.
6. For the lateral lamp , if it works well after the replacement , please remember to put the lateral grid back.



Corner Lamp



Lateral Lamp

Glass cover

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced. You can obtain a new glass cover from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

Note

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Above, thank you again for buying Built-in Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outerring	Do not grease the outer ring of the spring form
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.

Which kind of baking ware can be used?	Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.
How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.
How to keep clean the oven during grilling ?	Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.
The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.	It is a normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.

TYPICAL RECIPES











CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	2	Conventional with Fan	170	50
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	1	Conventional	140	70
Sponge Cake with Fruits in a round Form	Round form	1	Conventional with Fan	150	50
Sponge Cake with Fruits on a Tray	Tray	1	Conventional	140	70
Raisins Brioche Muffins (Yeast Cake)	Muffin form	2	Conventional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (with Yeast)	Tray	1	Conventional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	1	Conventional with Fan	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water Sponge Cake (6 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake (4 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Water sponge Cake	Spring form	1	Convention	160	35
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	2	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Callah)	Tray	2	Conventional with Fan	150	40

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Small Cakes 20	Tray	2	Convention	150	36
Small Cakes 40	Tray	2+4	Convention	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Butter Yeast Cake	Tray	2	Conventional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Shortbread	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 Trays	Tray	2+4	Conventional with Fan	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Vanilla Cookies	Tray	2	Conventional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Vanilla Cookies	Tray	2+4	Conventional with Fan	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
BREAD	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional with Fan	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thin)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional with Fan	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Bread	Tray	1	Convention	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00



Note : p.h.t means preheat time, b.t. means baking time.

MEAT	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Beef Tender Loin 1,6 kg	Tray	2	Double Grill with fan	180	55
Meatloaf 1 kg Meat	Tray	1	Conventional	180	75
Chicken 1 kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Double Grill with fan	180	50
Fish (2,5 kg)	Tray	2	Conventional	170	70
Ribs Tomahawk Cooked B.T.	Tray	3	Convention	120	85
Pork Roast of the neck (1,2kg)	Tray	1	Convention	160	82
Chicken 1,7kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Convention	180	78

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Ø 26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform Ø 26cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 trays		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform Ø 26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform Ø 20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform Ø 20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	30-35	Yes

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water
6. The burger patties should be turned around after 2/3 of the time.

ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the "ECO" mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class
2. The measurement is carried out in the "Top & Bottom Heating" mode to determine the data regarding the conventional mode
3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet
5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement. To make sure, that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It may be required to use a tool to guarantee the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
6. The determination of the cavity volume is carried out for the usage "Defrost" as described on page 14. To ensure an efficient use of the oven, all accessories including side-racks are removed.

COOKING BY ECO MODE

ECO mode is heat by bottom and ring heater, with this mode you can save energy during cooking.

RECIPES	Accessories	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Challah	1 tray	180	1	45-50	No
Pork Roast	1 tray	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	Round form	200	1	55-60	No
Beef Roast 1.3kg	1 tray	200	1	80-85	No
Brownies	Rack and glass plate	180	1	55-60	No
Potato Gratin	Rack and round plate	180	1	65-70	No
Lasangne	Rack and glass plate	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Springform Φ 20cm	160	1	80-90	No

DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

HORNO DD13SA

No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
EElectric, cavity (Conventional)	1.06kWh/cycle
EElectric, cavity (Forced Air)	0.69kWh/cycle
EEICavity	81.9
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+

INFINITON



MANUAL DE INSTRUCCIONES

User's manual / Manual de usuário

HORNO DD13SA

ean: 8445639002063

GUARDAR CUIDADOSAMENTE ESTAS INTRUCÇÕES

Leia estas instruções cuidadosamente antes de utilizar o seu forno, e guarde-o cuidadosamente.

Se seguir as instruções, o seu forno irá fornecer-lhe muitos anos de bom serviço.

INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

Uso Pretendido

Obrigado por comprar Built-in Oven. Antes de o desembalar, por favor leia atentamente estas instruções. Só então será capaz de operar o seu aparelho de forma segura e correcta.

Recomenda-se calorosamente que retenha o manual de instruções e as instruções de instalação para utilização futura ou para os proprietários subsequentes.

O aparelho só se destina a ser colocado numa cozinha. Observe as instruções especiais de instalação.

Verifique o aparelho se houver algum dano depois de o desembalar. Não ligar o aparelho se este tiver sido danificado. Apenas um profissional licenciado pode ligar aparelhos sem fichas. Os danos causados por ligação incorrecta não são cobertos pela garantia. Utilizar este aparelho apenas dentro de casa.

O aparelho só deve ser utilizado para a preparação de alimentos e bebidas. O aparelho deve ser supervisionado durante o seu funcionamento. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimentos, se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança como utilizar o aparelho em segurança e se tiverem compreendido os perigos associados.

As crianças não devem brincar com, sobre ou em torno do aparelho. As crianças não devem limpar o aparelho ou

fazer a manutenção geral, a menos que tenham pelo menos 8 anos de idade e estejam a ser supervisionadas. Manter as crianças com menos de 8 anos de idade a uma distância segura do aparelho e do cabo eléctrico. E, por favor, deslize sempre os acessórios para dentro da cavidade da forma correcta.

ADVERTÊNCIA

Risco de choque eléctrico!

1. As reparações incorrectas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas e os cabos eléctricos danificados podem ser substituídos por um dos nossos técnicos pós-venda treinados. Se o aparelho estiver defeituoso, desligar o aparelho da rede ou desligar o ~ o disjuntor na caixa de fusíveis. Contacte o serviço pós-venda.
2. O isolamento do cabo nos aparelhos eléctricos pode derreter ao tocar nas partes quentes do aparelho. Nunca pôr os cabos dos aparelhos eléctricos em contacto com partes quentes do aparelho.
3. Não utilizar quaisquer produtos de limpeza a alta pressão ou a vapor, que podem resultar em choque eléctrico.
4. Um aparelho defeituoso pode provocar um choque eléctrico. Nunca ligar um aparelho defeituoso. Desligar o aparelho da tomada caixa. Contactar o serviço pós-venda.

Risco de queimaduras!

1. O aparelho torna-se muito quente. Nunca tocar nas superfícies interiores do aparelho ou nos elementos de aquecimento.

2. Permitir sempre que o aparelho arrefeça.
3. Manter as crianças a uma distância segura.
4. Os acessórios e os utensílios de forno aquecem muito. Usar sempre luvas de forno para remover as fôrmas de acesso ou os utensílios de forno da cavidade.
5. Os vapores alcoólicos podem apanhar fi e no compartimento de cozedura quente. Nunca preparar alimentos que contenham grandes quantidades de bebidas com elevado teor alcoólico. Utilizar apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abrir a porta do aparelho com cuidado.

Risco de queimaduras!

1. As partes acessíveis tornam-se quentes durante o funcionamento. Nunca tocar nas partes quentes. Manter as crianças a uma distância segura.
2. Quando se abre a porta do aparelho, o vapor quente pode escapar. O vapor pode não ser visível, dependendo da sua temperatura. Ao abrir, não se aproxime demasiado do aparelho. Abrir cuidadosamente a porta do aparelho. Manter as crianças afastadas.
3. A água numa cavidade quente pode criar vapor quente. Nunca deitar água na cavidade quente.

Risco de ferimentos!

1. O vidro riscado na porta do aparelho pode evoluir para uma fenda. Não utilizar raspadores de vidro, produtos de limpeza afiados ou abrasivos ou detergentes.
2. As dobradiças da porta do aparelho movem-se ao abrir e fechar a porta, podendo ficar presas. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.

Risco de incêndio!

1. Os artigos combustíveis armazenados na cavidade podem incendiar-se. Nunca armazene artigos combustíveis na cavidade. Nunca abra a porta do aparelho se houver fumo no interior. Trocar o° o aparelho e desligá-lo do disjuntor disjuntor na caixa de fusíveis.
2. É criada uma corrente de ar quando a porta do aparelho é aberta. O papel vegetal pode entrar em contacto com o elemento de aquecimento e apanhar f re. Não colocar papel impermeável a gordura solto sobre acessórios durante o pré-aquecimento. Pesar sempre o papel impermeável a gordura com um prato ou uma assadeira. Cobrir apenas a superfície necessária com papel impermeável a gordura. O papel impermeável a gordura não deve saltar sobre os acessórios.

Perigo devido ao magnetismo!

Os ímanes permanentes são utilizados no painel de controlo ou no implantes electrónicos, por exemplo, pacemakers cardíacos ou bombas de insulina. Os utilizadores de implantes electrónicos devem permanecer a pelo menos 10 cm de distância do painel de controlo.

Causas de Danos

1. Acessórios, folha, papel impermeável a gordura ou louça de forno no chão da cavidade: não colocar acessórios no chão da cavidade Não cobrir o chão da cavidade com qualquer tipo de folha r de papel impermeável a gordura. Não colocar talheres no chão da cavidade se tiver sido regulada uma temperatura superior a 50 °C. Isto provocará a acumulação de calor. O esmalte será danificado.
2. Folha de alumínio: A folha de alumínio na cavidade não deve entrar em contacto com o vidro da porta. Isto pode causar uma descoloração permanente do vidro da porta.
3. Panelas de silicone: Não utilizar quaisquer panelas de silicone, ou quaisquer tapetes, coberturas ou acessórios que contenham silicone. O sensor do forno pode ser danificado.
4. Água num compartimento de cozedura quente: não deitar água na cavidade quando esta estiver quente. Isto irá causar vapor. A mudança de temperatura pode causar danos no esmalte.
5. Humidade na cavidade: Durante um longo período de tempo, a humidade na cavidade pode levar à corrosão. Permitir que o aparelho seque após a sua utilização. Não manter os alimentos húmidos na cavidade fechada durante longos períodos de tempo. Não armazenar os alimentos na cavidade.
6. Arrefecimento com a porta do aparelho aberta: Após o funcionamento a altas temperaturas, deixar o aparelho arrefecer apenas com a porta fechada. Não prender nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta só seja deixada aberta uma fenda, a frente dos móveis próximos pode ficar danificada por tempo. Só deixar o aparelho a secar com a porta aberta se for produzida muita humidade enquanto o forno estiver a funcionar.

7. Sumo de fruta: quando cozer tartes de fruta particularmente suculentas, não embalar o tabuleiro do forno com demasiada generosidade. O sumo de fruta a pingar do tabuleiro deixa manchas que não podem ser removidas. Se possível, utilizar a forma universal mais profunda.
8. Selo extremamente sujo: Se o selo estiver muito sujo, a porta do aparelho deixará de fechar correctamente durante o funcionamento. As frentes das unidades adjacentes podem ser danificadas. Manter sempre o selo de vedação limpo.
9. Porta do aparelho como assento, prateleira ou tampo de trabalho: Não se sentar na porta do aparelho, nem colocar ou pendurar nada sobre ela. Não colocar qualquer utensílio de cozinha ou acessórios sobre a porta do aparelho.
10. Inserção de acessórios: dependendo do modelo do aparelho, os acessórios podem riscar o painel da porta ao fechar a porta do aparelho. Inserir sempre os acessórios na cavidade até onde eles vão.
11. Transportar o aparelho: não transportar ou segurar o aparelho pela maçaneta da porta. A maçaneta da porta não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
12. Se utilizar o calor residual do aparelho comutado manter os alimentos quentes, pode ocorrer um elevado teor de humidade no interior da cavidade. Isto pode levar à condensação e pode causar danos por corrosão do seu aparelho de alta qualidade, bem como danificar a sua cozinha. Evite a condensação abrindo a porta ou utilize o modo "Descongelar".

INSTALAÇÃO

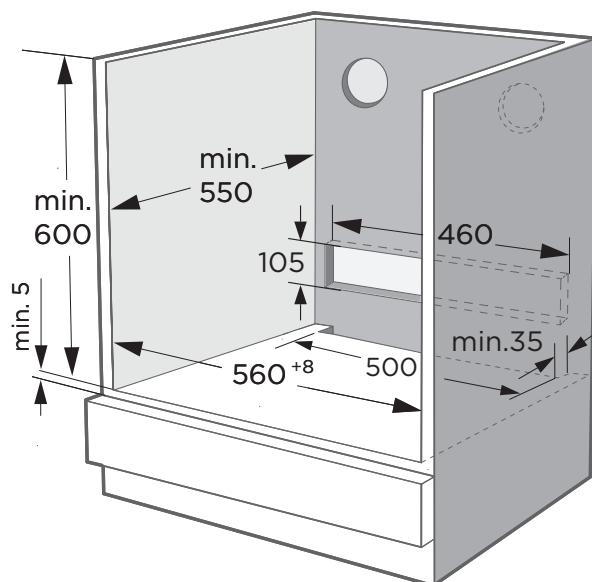
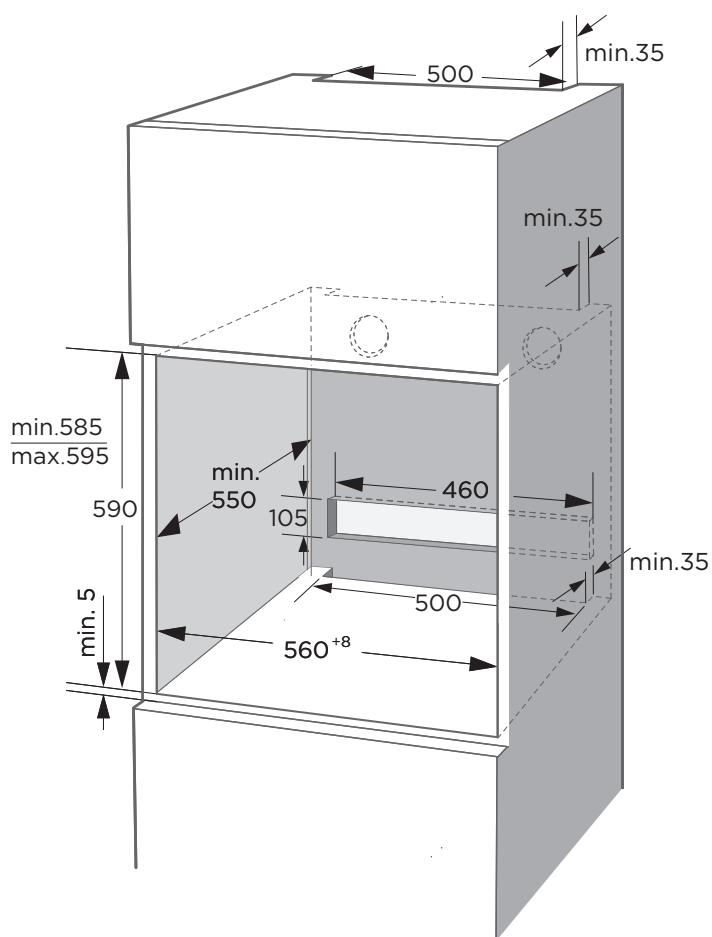
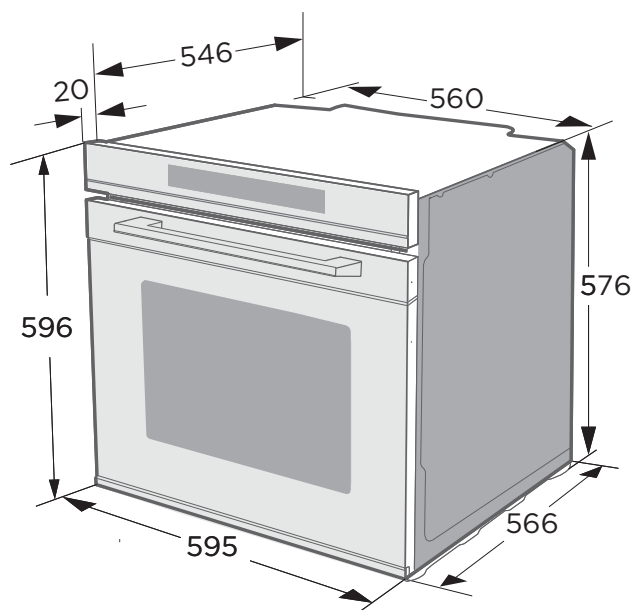
Para utilizar este aparelho em segurança, certifique-se de que foi instalado de acordo com um padrão profissional, respeitando as instruções de instalação. Os danos ocorridos devido a uma instalação incorrecta não são dentro da garantia.

Ao fazer a instalação, por favor, use luvas de protecção para evitar que seja cortado por arestas vivas.

Verifique o aparelho se houver algum dano antes da instalação e não ligue o aparelho se houver. Antes de ligar o aparelho, por favor limpe todos os materiais de embalagem e película adhe-sive do aparelho.

As dimensões anexas são em mm. É necessário ter a ficha acessível ou incorporar um interruptor na cablagem fixa, a fim de desligar o aparelho da alimentação após a instalação, quando necessário.

Warning : The aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, a fim de evitar o sobreaquecimento.



FUNCIONAMENTO DO APARELHO

COMPONENTE



Funcionamento geral: seleccionar função, ajustar tempo ou temperatura, iniciar a cozedura.

1. LUZ	Clicar, ligar/o~ a lâmpada s ave;Long pressione 3s para entrar ou sair da função de bloqueio de crianças.
2. ON/OFF	Entre ou saia do modo de poupança de energia.
3. Knob 1	Rodar, seleccionar a função.
4. Knob 2	Rodar, ajustar o tempo de cozedura ou a temperatura.
5. PRECALENTAR	Sob o estado de regulação, premir este botão para ligar e o~ a função de pré-aquecimento;
6. TEMPERATURA/TIEMPO	Clicar para ajustar o relógio, temperatura, temperatura da sonda, tempo de cozedura.
7. OK/COMENZAR	No estado de definição, clicar para iniciar a cozedura; no estado de definição dos parâmetros, clicar para confirmar os parâmetros.
8. PAUSA/CANCELAR	No estado de funcionamento, prima uma vez para fazer uma pausa no trabalho. Carregue novamente para cancelar o trabalho.

NOTE:

Não operar a máquina durante 5 minutos, a máquina entrará automaticamente no estado de poupança de energia. Clique em ON/OFF para voltar ao modo standby.


Não operar a máquina durante 5 minutos, a máquina entrará automaticamente no estado de poupança de energia. Clicar em ON/OFF para voltar ao modo standby.

ANTES DE UTILIZAR O APARELHO

Primeira utilização pela primeira vez

1. Retirar todos os autocolantes, folhas de protecção de superfície e peças de protecção de transporte.
2. Remover todos os acessórios e as fissuras laterais da cavidade.
3. Limpar bem os acessórios e as grelhas laterais utilizando água com sabão e um pano de prato ou uma escova macia.
4. Assegurar que a cavidade não contém quaisquer restos de embalagem, tais como pellets de poliestireno ou peças de madeira que possam causar risco de incêndio.
5. Limpar as superfícies lisas na cavidade e a porta com um pano macio e molhado.
6. Para remover o cheiro a aparelho novo, aquecer o aparelho quando vazio e com a porta do forno fechada.
7. Manter a cozinha altamente ventilada enquanto o aparelho está a aquecer pela primeira vez. Manter as crianças e animais de estimação fora da cozinha durante este tempo. Fechar a porta dos quartos adjacentes.
8. Ajustar as regulações indicadas. Pode saber como regular o tipo de aquecimento e a temperatura na secção seguinte.

Settings

Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

Depois de o aparelho ter arrefecido:

1. Limpar as superfícies lisas e a porta com água com sabão e um pano de prato.
2. Secar todas as superfícies.
3. Instalar os side-racks.

Ajustar o tempo

Antes de utilizar o forno, é necessário configurar o clock ;











1. Em modo de espera, clicar em "TEMPERATURE/TIEMPO" para introduzir a estatística de acerto do relógio
2. Rodar o botão direito para ajustar a posição das horas, e clicar em "TEMPERATURA/TIEMPO" para confiar
3. Rodar o botão direito para ajustar a posição dos minutos, e clicar em "TEMPERATURA/TIEMPO" para completar o ajuste do relógio.

Notas

Depois de ligar a corrente, se o relógio não estiver ajustado, o relógio não será cronometrado (visor 00:00).

TIPOS DE AQUECIMENTO

O seu aparelho tem vários modos de funcionamento que tornam o seu aparelho mais fácil de utilizar. Para lhe permitir encontrar o tipo correcto de aquecimento para o seu prato, explicamos aqui os di®erences e os âmbitos de aplicação.

Types of Heating	Temperature	Use
 Conventional	30 ~ 250°C	Para cozer e assar tradicionais a um nível. Especialmente adequado para bolos com coberturas húmidas.
 Convection	50 ~ 250°C	Para cozer e assar a um ou mais níveis. O calor vem do aquecedor de anéis que rodeia o ventilador uniformemente.
 ECO	140 ~ 240°C	Para cozedura com economia de energia.
 Conventional + Fan	50 ~ 250°C	Para cozer e assar em um ou mais níveis. O ventilador distribui o calor dos elementos de aquecimento uniformemente à volta da cavidade.
 Radiant Heat	150 ~ 250°C	Para grelhar pequenas quantidades de comida e para dourar a comida. Por favor, colocar a comida na parte central debaixo do elemento de aquecimento da grelha.
 Double Grill + Fan	50 ~ 250°C	Para grelhar peças planas e para dourar a comida. O ventilador distribui o calor uniformemente à volta da cavidade.
 Double Grill	150 ~ 250°C	Para grelhar peças planas e para dourar os alimentos
 Pizza	50 ~ 250°C	Para pizzas e pratos que precisam de muito calor por baixo. O aquecedor de fundo e o aquecedor de anéis funcionarão.
 Bottom Heat	30 ~ 220°C	Para adicionar um acastanhamento extra às bases de pizzas, tortas e pastelaria. O aquecimento vem do aquecedor de fundo.
 Defrost	—	Para descongelar suavemente os alimentos congelados.

Notas

1. Ao descongelar grandes porções de alimentos, pode se retirar a prateleira lateral e colocar os utensílios de cozinha no fundo da cavidade.
2. Se precisar de aquecer a louça de mesa, seleccione a função "Convecção" e ajuste a temperatura para 50°C.
3. Uma vez terminada a cozedura, o ventilador de ar retardará o ar, o que é normal.
4. As funções "ECO" e "descongelamento" não podem ser pré-aquecidas rapidamente.

Cuidado

1. Se se abrir a porta do aparelho durante uma operação em curso, a operação não será interrompida. Por favor, tenha especial cuidado com o risco de queimaduras.
2. Não cubra as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o aparelho pode sobreaquecer.

Para que o aparelho arrefeça mais rapidamente após a operação, o ventilador de arrefecimento pode continuar a funcionar durante um período posterior.

Ventilador de arrefecimento

O ventilador de arrefecimento liga e desliga conforme necessário. O ar quente escapa por cima da porta.

UTILIZANDO O SEU APARELHO

Funcionamento geral

Em modo de espera, rodar o botão 1 para seleccionar a função;

Ajustar o TEMPO ou temperatura de cozedura utilizando o botão "TEMPERATU/TIEMPO" e o botão 2;

Clicar no botão "OK/COMENZAR" para INICIAR a cozedura.

NOTA:

Depois de definir a temperatura, clicar em "TEMPERATURA/TIEMPO" e rodar o botão de ajuste para definir o tempo.

Pré-aquecimento rápido

O pré-aquecimento rápido pode ser utilizado para encurtar o tempo de cozedura. As etapas específicas são as seguintes:

1. Rodar o botão 1 para seleccionar o funcitio
2. Rodar o botão 2 para ajustar a temperatura, clicar em "TEMPERATURA/TIEMPO", rodar o botão 2 para ajustar o TEMPO, e clicar em "TEMPERATURA/TIEMPO" para completar a definição do parâmetro;
3. Clicar a tecla "PRECALENTAR" para aquecer u
4. Quando o pré-aquecimento estiver completo, colocar os alimentos no forno e clicar em "OK/COMENZAR" para INICIAR a cozedura.

Mudar durante a cozedura

Se precisar de alterar o TEMPO ou a temperatura de cozedura durante o processo de cozedura, clique em "TEMPERATURA/TIEMPO" e ajuste-o através do botão 2.

Notas

1. Se tiver uma vasta experiência culinária, pode ajustar os parâmetros à sua preferência pessoal e começar a cozinhar.
2. Se não tiver uma vasta experiência culinária, comece a cozinhar com RECEITAS TÍPICAS nas direcções.

Cuidado!

1. Para evitar queimaduras, depois de cozinhar, por favor usar luvas à prova de calor e retirar os alimentos.
2. Após cozinhar; Não tocar na superfície ou elemento de aquecimento da máquina
3. Por favor aguarde que o forno arrefeça antes de retirar o acessório
4. Para evitar queimaduras, as crianças devem manter uma distância segura da máquina
5. A fim de evitar que o vidro da porta do forno rebente, a porta do forno não pode ser utilizada para colocar outras coisas.

Fechadura à prova de crianças

O seu aparelho tem um fecho à prova de crianças para que as crianças não o possam ligar acidentalmente ou alterar qualquer configuração.

1. No modo de espera longo prima o botão "LUZ" durante 3 segundos para entrar na função de bloqueio à prova de crianças.
2. No estado de bloqueio para crianças, premir durante 3 segundos o botão "LUZ" para sair da função de bloqueio à prova de crianças.

Função "Lâmpadas do forno

Em qualquer estado (excepto para sub-lock e falso alarme), clicar no botão "lâmpada" para mudar a lâmpada do forno.


Modo de demonstração

Modo de demonstração, com função de desligar os dados economizando energia.

Função de poupança de energia: por exemplo, quando o modo de demonstração está ligado, a energia é desligada e depois continua ligada. Após o modo de demonstração estar ligado, o tubo de aquecimento não funciona.

1. No modo de espera, premir durante 5 segundos "ON/OFF" para entrar no modo de demonstração e mostrar "OFF";
2. Rodar o botão 2 para abrir ou fechar o modo de demonstração. Quando estiver ON, exibir "ON"; quando estiver OFF, exibir "OFF".
3. Após a definição, pode clicar "ON/OFF" para sair da definição, ou esperar 3 segundos para que o modo de demonstração saia automaticamente e volte ao modo de espera.

Nota:

Quando o modo de demonstração está ligado, o ícone "  " acende -se para indicar que o modo de demonstração está a funcionar. Depois de iniciar a função, o tubo de aquecimento não funcionará.

Modo Sabbath

O modo Sabbath tem a função de desligar os dados para poupar energia. Guardar dados de cozedura a cada 25 minutos. Se a energia for desligada durante o

funcionamento, após ligar novamente, o modo Sabbath

O modo continuará a funcionar até o tempo de cozedura ser 0, ou prima a tecla "ON/OFF" para voltar ao modo de espera.

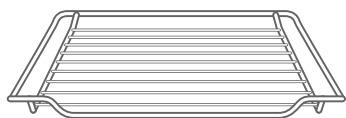
1. Quando em modo de espera sem função de selecção, premir durante 3 segundos a tecla "PRECALENTAR" para entrar no modo Sabbath. O ecrã da direita exibirá "5A8";
2. Clique em "TEMPERATURA/TIEMPO" e ajuste o TEMPO rodando o botão 2;
3. Clicar em "OK/COMENZAR" para iniciar o modo Sabbath;
4. Em tempo de funcionamento, clicar em "ON/OFF" ou "COMENZAR" para voltar ao modo de espera.

ACESSÓRIOS

O seu aparelho é acompanhado por uma gama de acessórios. Aqui, pode encontrar uma visão geral dos acessórios incluídos e informações sobre como utilizá-los correctamente.

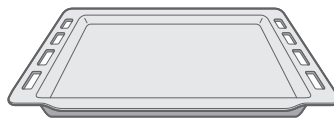
Acessórios incluídos

O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



Bastidor de arame

Para louça de forno, formas de bolo e pratos à prova de forno.
Para assados e grelhados



Tabuleiro de cozedura

Para tabuleiros e pequenos produtos cozinhados.

Pode utilizar o tabuleiro para colocar líquido ou cozinhar alimentos com sumo. Utilizar apenas acessórios originais. São especialmente adaptados para o seu aparelho.

Pode comprar acessórios no serviço pós-venda, em lojas especializadas ou online.

Nota

Os acessórios podem deformar-se quando se tornam quentes. Isto não afecta a sua função. Depois de arrefecerem de novo, recuperam a sua forma original.

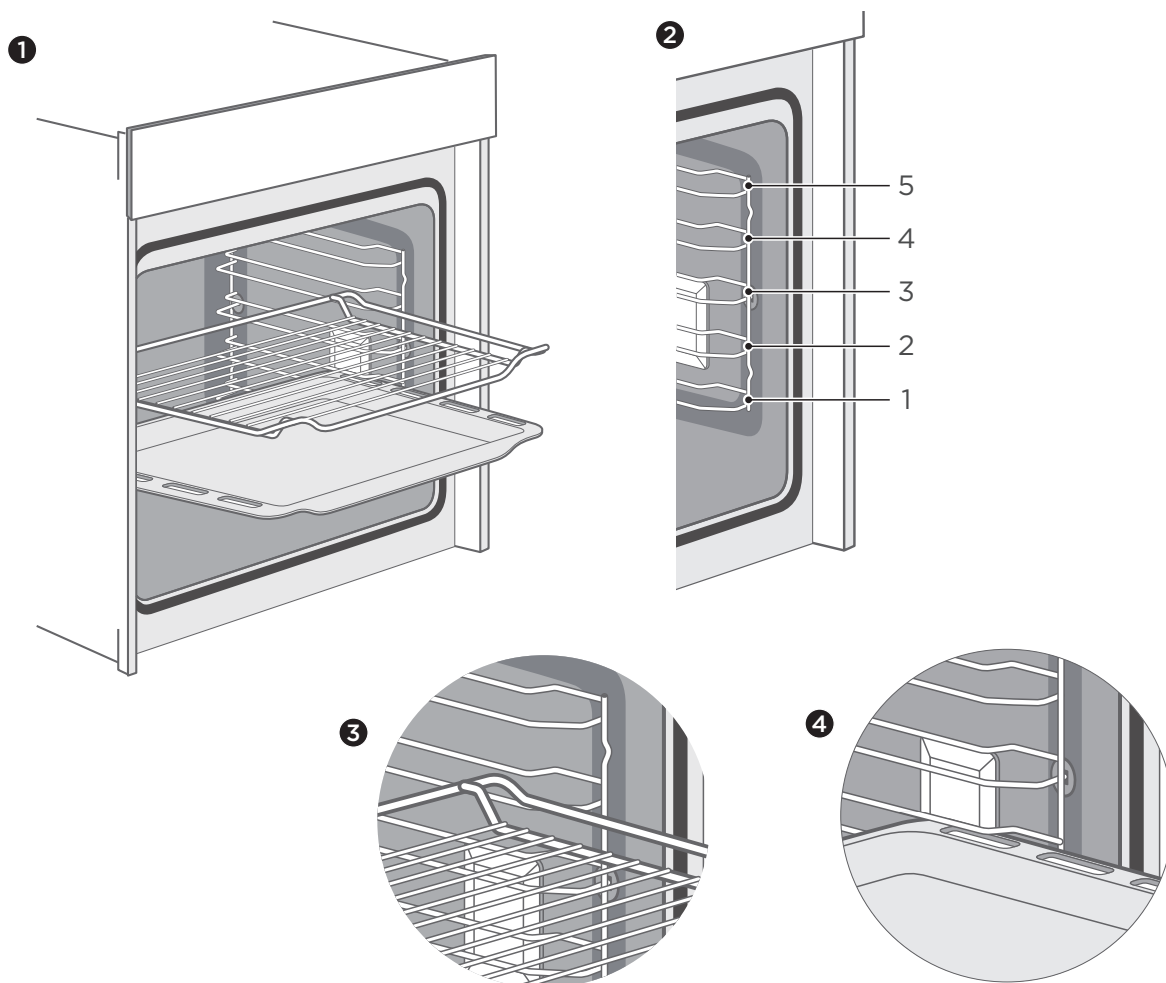
Inserção de acessórios

A cavidade tem cinco posições de prateleira. As posições das prateleiras são contadas de baixo para cima. Os acessórios podem ser puxados para fora aproximadamente a meio caminho sem inclinação.

Notas

Certifique-se de que insere sempre os acessórios na cavidade da forma correcta.

Inserir sempre os acessórios completamente na cavidade de modo a que não toquem na porta do aparelho.



Protecção de inclinação

Os acessórios podem ser aproximadamente puxados para metade até ficarem no lugar. A função de bloqueio impede que os acessórios se inclinem com a gravidade dos alimentos e dos próprios acessórios enquanto são puxados para fora. Os acessórios devem ser inseridos na cavidade correctamente para a protecção da inclinação. Ao inserir a grade de arame, certifique-se de que a grade de arame está virada para a direcção correcta como nas figuras 1 e 2.

Ao inserir a bandeja de suporte, certifique-se de que a bandeja de suporte está virada para a direcção correcta, tal como a figura 3 e 4.

UTILIZAÇÃO EFICIENTE DA ENERGIA

1. Retirar todos os acessórios, que não são necessários durante o processo de cozedura e cozedura
2. Não abrir a porta durante o processo de cozedura e cozedura
3. Se abrir a porta durante a cozedura e a cozedura, mudar o modo para "Lâmpada" (sem alterar a regulação da temperatura)
4. Diminuir a temperatura nos modos não assistidos por ventilador para 50°C a 5min a 10min antes do fim do tempo de cozedura e cozedura. Assim, pode utilizar o calor da cavidade para completar o processo.
5. Utilizar "Aquecimento por Ventilador", sempre que possível. Pode reduzir a temperatura de 20°C a 30°C Pode cozinhar e cozer usando "Aquecimento por Ventilador" em mais de um nível ao mesmo tempo. Se não for possível cozer e assar pratos diferentes ao mesmo tempo, pode aquecer um após o outro para utilizar o estado de pré-aquecimento do forno.
7. Não pré-aqueça o forno vazio, se este não for necessário.
8. Se necessário, colocar os alimentos no forno imediatamente após atingir a temperatura indicada, alternando o° a luz indicadora na primeira vez
9. Não utilizar folha reflectora, como folha de alumínio para cobrir o flutuador da cavidade.
10. Utilizar o temporizador e/ou uma sonda de temperatura sempre que possível.
11. Utilizar moldes e recipientes com acabamento mate escuro e cozedura de peso claro. Tentar não utilizar acessórios pesados com superfícies brilhantes, como aço inoxidável ou alumínio..

MEIO AMBIENTE

A embalagem é feita para proteger o seu novo aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais utilizados são seleccionados cuidadosamente e devem ser reciclados. A reciclagem reduz a utilização de matérias-primas e resíduos. Os aparelhos eléctricos e electrónicos contêm muitas vezes materiais com capacidade de valor. Por favor, não se desfaça dele com o seu lixo doméstico.



SAÚDE

A acrilamida ocorre principalmente através do aquecimento de alimentos ricos em amido (ou seja, batata, batatas fritas, pão) a temperaturas muito elevadas durante longos períodos de tempo.

Dicas

1. Utilizar tempos de cozedura curtos.
2. Cozinhar os alimentos a uma cor de superfície amarela dourada, não os queimar até à cor castanha escura.
3. As porções maiores têm menos acrilamida.
4. Usar o modo "Fan Heating", se possível.
5. Batatas fritas: Usar mais de 450g por bandeja, colocá-las uniformemente espalhadas e virá las de vez em quando. Utilizar a informação do produto, se disponível, para obter o melhor resultado de cozedura.

MANUTENÇÃO DO SEU APARELHO

Agente de limpeza

Com bons cuidados e limpeza, o seu aparelho conservará a sua aparência e permanecerá em pleno funcionamento por muito tempo. Explicaremos aqui como deve cuidar e limpar correctamente o seu aparelho.

Para garantir que as superfícies diferentes não sejam danificadas pela utilização do agente de limpeza errado, observe as informações contidas na tabela. Dependendo do modelo do aparelho, nem todas as áreas listadas podem estar ligadas/o seu aparelho.

Cuidado!

Risco de danos superficiais

Não utilizar:

Agentes de limpeza duros ou abrasivos.

Agentes de limpeza com elevado teor alcoólico.

Almofadas duras de lavagem ou esponjas de limpeza.
 Produtos de limpeza a alta pressão ou a vapor.
 Produtos de limpeza especiais para a limpeza do aparelho enquanto está quente.
 Lavar cuidadosamente os panos de esponja novos antes da sua utilização.

Dica

Os produtos de limpeza e cuidados altamente recomendados podem ser adquiridos através do serviço pós-venda.
 Observar as instruções do respectivo fabricante.

Área Appliance exterior	Limpeza
Aparelho exterior Frente em aço inoxidável	<p>Água com sabão quente:</p> <p>Limpar com um pano de prato e depois secar com um pano macio.</p> <p>Remover imediatamente as manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo).</p> <p>A corrosão pode formar-se sob tais manchas Produtos especiais de limpeza em aço inoxidável adequados para superfícies quentes estão disponíveis no nosso serviço pós-venda ou em revendedores especializados. Aplique uma camada muito fina do produto de limpeza com um pano macio.</p>
Plástico	<p>Água com sabão quente:</p> <p>Limpar com um pano de prato e depois secar com um pano macio. Não utilizar detergente para vidros ou raspador de vidros.</p>
Superfícies pintadas	<p>Água com sabão quente:</p> <p>Limpar com um pano de prato e depois secar com um pano macio.</p>
Painel de controlo	<p>Água com sabão quente:</p> <p>Limpar com um pano de prato e depois secar com um pano macio. Não utilizar detergente para vidros ou raspador de vidros.</p>
Painéis das portas	<p>Água com sabão quente:</p> <p>Limpar com um pano de prato e depois secar com um pano macio.</p> <p>Não utilizar um raspador de vidro ou um esfregão de aço inoxidável.</p>

Punho da porta	<p>Água com sabão quente: Limpar com um pano de prato e depois secar com um pano macio. Se o descalcificador entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-o imediatamente. Caso contrário, quaisquer manchas não poderão ser removidas.</p>
Superfícies esmaltadas e superfícies auto-limpantes	<p>Observar as instruções para as superfícies de cozedura que seguem a tabela.</p>
Cobertura de vidro para a iluminação interior	<p>Água com sabão quente: Limpar com um pano de prato e depois secar com um pano macio. Se o compartimento de cozedura estiver muito sujo, utilizar um produto de limpeza do forno.</p>
Selo da porta Não remover	<p>Água com sabão quente: Limpar com um pano de prato. Não esfregar.</p>
Cobertura da porta em aço inoxidável	<p>Produto de limpeza para aço inoxidável: Observar as instruções do fabricante. Não utilizar produtos de limpeza de aço inoxidável. Retirar a tampa da porta para limpeza.</p>
Acessórios	<p>Água com sabão quente: Mergulhar e limpar com um pano de prato ou escova. Se houver depósitos pesados de sujidade, utilizar uma esfregona de aço inoxidável.</p>
Carris	<p>Água com sabão quente: Mergulhar e limpar com um pano de prato ou escova.</p>
Sistema de arrancada	<p>Água com sabão quente: Limpar com um pano de prato ou uma escova. Não remover o lubrificante enquanto as calhas de extracção são puxadas para fora. É melhor limpá-las quando são empurradas para dentro. Não limpar na máquina de lavar louça..</p>
Termómetro de carne	<p>Água com sabão quente: Limpar com um pano de prato ou uma escova. Não limpar na máquina de lavar louça.</p>

Notas

1. As ligeiras diferenças de cor na frente do aparelho são causadas pela utilização de materiais diferentes, tais como vidro, plástico e metal.
2. As sombras nos painéis das portas, que parecem estrias, são causadas por reflexos feitos pela iluminação interior.
3. O esmalte é cozido a temperaturas muito elevadas. Isto pode causar alguma ligeira variação de cor. Isto é normal e não é uma operação de defect. Os bordos das bandejas finas não podem ser completamente esmaltados. Como resultado, estes bordos podem ser ásperos. Isto não prejudica a protecção anti-corrosão.
4. Manter sempre o aparelho limpo e remover imediatamente a sujidade, para que os depósitos teimosos de sujidade não se acumulem.

Dicas

Limpar o compartimento de cozedura após cada utilização. Isto assegurará que a sujidade não possa ser cozida.

Remover sempre imediatamente as manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo).

Remover as manchas de alimentos com teor de açúcar imediatamente, se possível, quando a mancha ainda estiver quente.

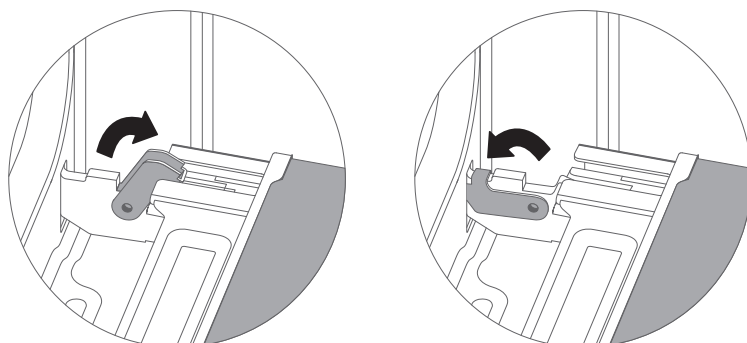
Utilizar louça de forno adequada para assar, por exemplo, uma assadeira.

PORTA DE APLICAÇÃO

Com bons cuidados e limpeza, o seu aparelho conservará a sua aparência e permanecerá plenamente funcional por muito tempo. Isto dir-lhe-á como remover a porta do aparelho e limpá-lo.

Para fins de limpeza e para remover os painéis da porta, pode retirar a porta do aparelho. Cada dobradiça da porta do aparelho tem uma alavanca de fecho.

Quando as alavancas de fecho são fechadas, a porta do aparelho é fixada no seu lugar. Não pode ser desprendida. Quando as alavancas de bloqueio estão abertas para retirar a porta do aparelho, as dobradiças estão trancadas. Não podem ser fechadas.

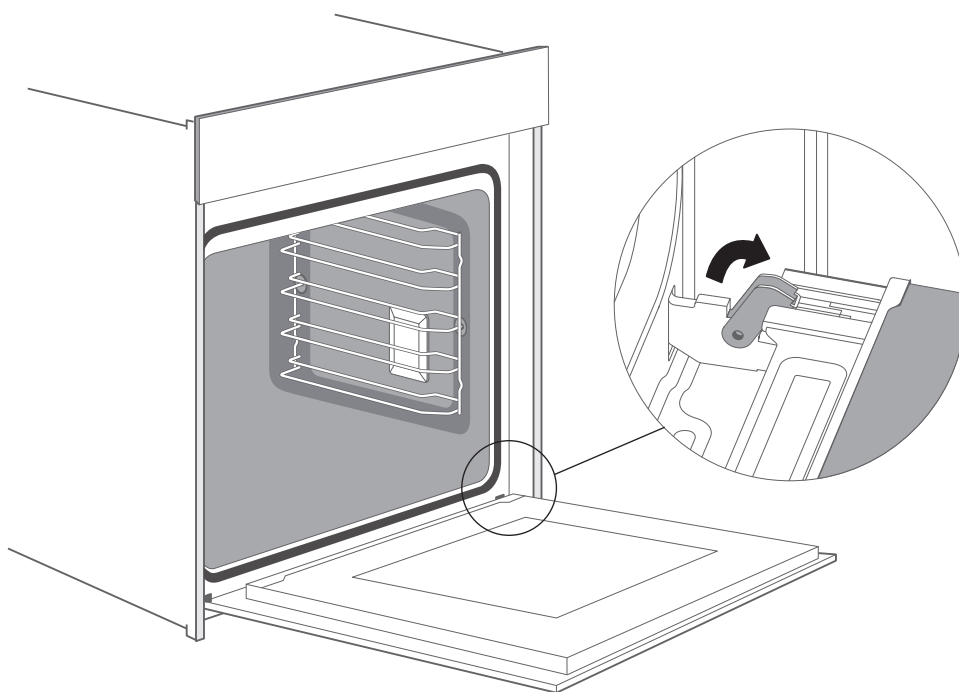


Aviso - Risco de ferimentos!

1. Se as dobradiças não estiverem fechadas, podem partir-se com grande força. Certifique-se de que as alavancas de fecho estão sempre totalmente fechadas ou, ao soltar a porta do aparelho, totalmente abertas.
2. As dobradiças da porta do aparelho movem-se ao abrir e fechar a porta, e podem ficar presas. Mantenha as mãos afastadas das dobradiças.

Retirar a porta do aparelho

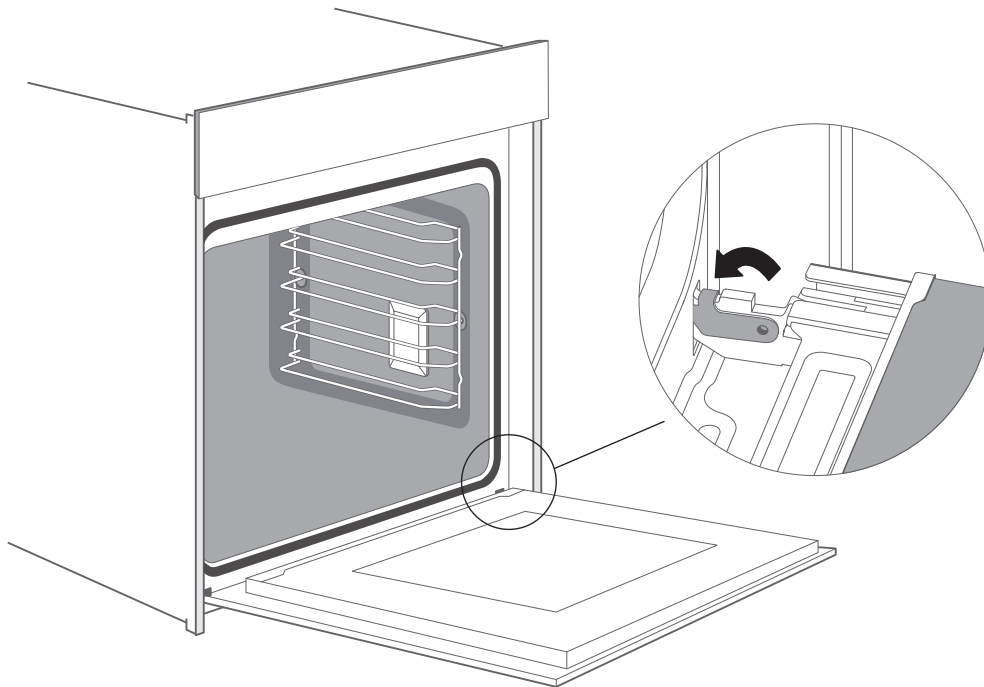
1. Abrir completamente a porta do aparelho.
2. Dobrar as duas alavancas de fecho à esquerda e à direita.
3. Fechar a porta do aparelho até à paragem limite.
4. Com ambas as mãos, agarre a porta do lado esquerdo e direito, e puxe-a para fora para cima .



Montagem da porta do aparelho

Voltar a fixar a porta do aparelho na sequência oposta à sua remoção.

1. Ao fixar a porta do aparelho, certifique-se de que ambas as dobradiças são colocadas directamente nos orifícios de instalação do painel frontal da cavidade.
2. Assegurar-se de que as dobradiças são inseridas na posição correcta. Deve ser capaz de as inserir facilmente e sem resistência. Se conseguir sentir alguma resistência, verifique se as dobradiças são inseridas correctamente nos orifícios.
3. Abrir completamente a porta do aparelho. Ao abrir a porta do aparelho, pode fazer outra verificação se as dobradiças estão na posição correcta. Se o encaixe estiver errado , não será possível fazer com que a porta do aparelho fique totalmente aberta.
4. Dobre ambas as alavancas de fecho novamente fechadas.
5. Fechar a porta do compartimento de cozedura. Ao mesmo tempo, recomendamos vivamente que verifique mais uma vez , se a porta está na posição correcta e se as ranhuras de ventilação não estão semi-fechadas .

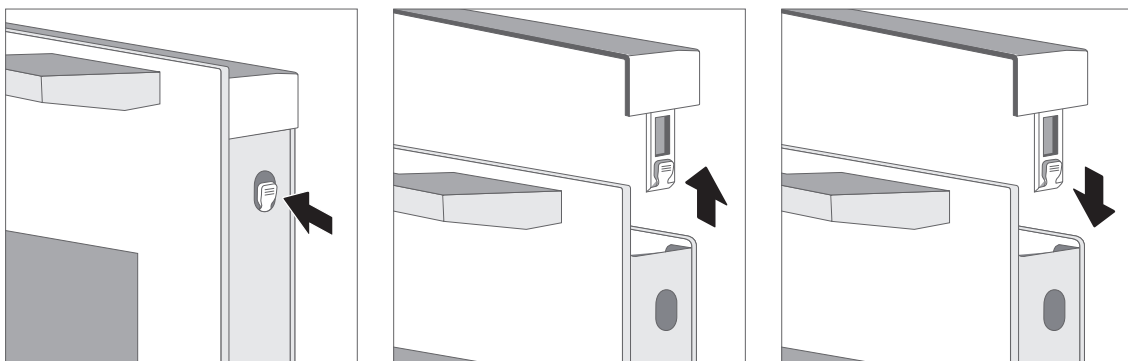


Retirar a tampa da porta

A incrustação de plástico na tampa da porta pode ficar descolorida. Para efectuar uma limpeza completa, é possível retirar a tampa.

Retirar a porta do aparelho, conforme as instruções acima.

1. Pressione no lado direito e esquerdo da capa.
2. Retirar a tampa.
3. Depois de remover a tampa da porta , as partes restantes da porta do aparelho podem ser facilmente retiradas para que possa prosseguir com a limpeza . Quando a limpeza da porta do aparelho tiver terminado , voltar a colocar a tampa no lugar e pressionar até que a mesma encaixe audivelmente no lugar.
4. Colocar a porta do aparelho e fechá-la .



Cuidado!

Enquanto a porta do aparelho estiver bem instalada, a cobertura da porta também pode ser tomada o°, por esta altura.

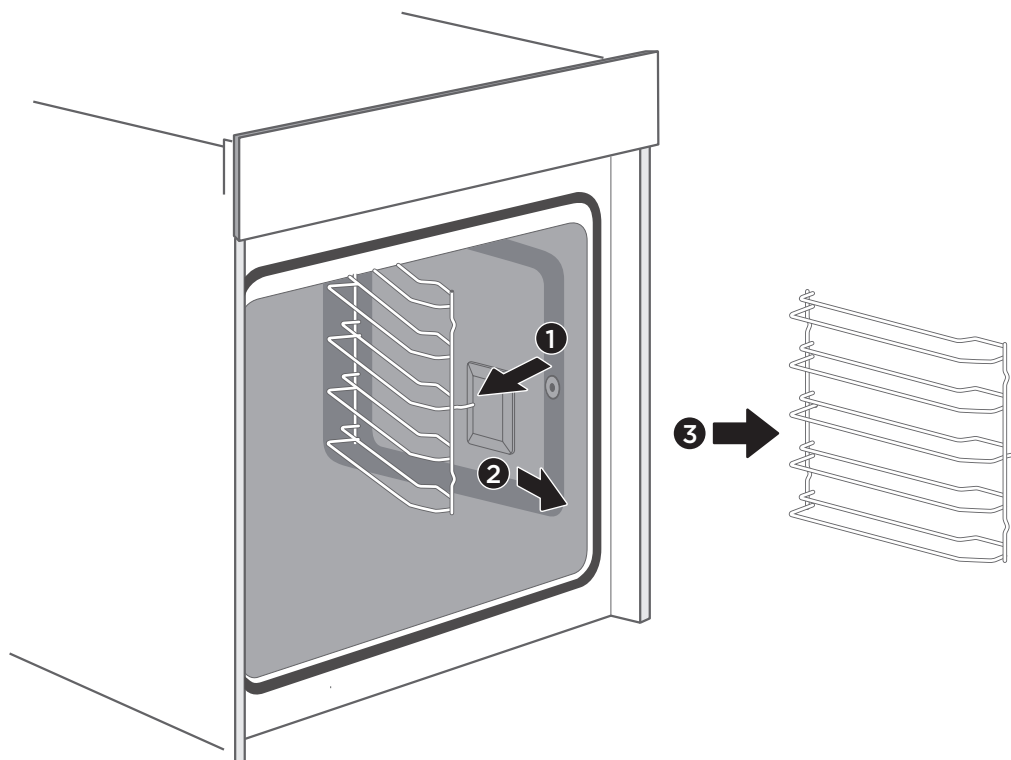
1. Retirar a tampa da porta significa libertar o vidro interior da porta do aparelho, o vidro pode ser facilmente deslocado e causar danos ou ferimentos.
2. Como remover a tampa da porta e o vidro interior significa reduzir o peso total da porta do aparelho. As dobradiças podem ser mais fáceis de mover ao fechar a porta e podem ficar presas. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.

Devido aos 2 pontos acima, recomendamos vivamente que não remova a tampa da porta, a menos que a porta do aparelho seja removida. Os danos causados por funcionamento incorrecto não estão cobertos pela garantia.

Carris

Quando quiser ter uma boa limpeza para os carris e cavidades, pode retirar as prateleiras e limpá-las. Desta forma, o seu aparelho manterá a sua aparência e permanecerá totalmente funcional durante muito tempo.

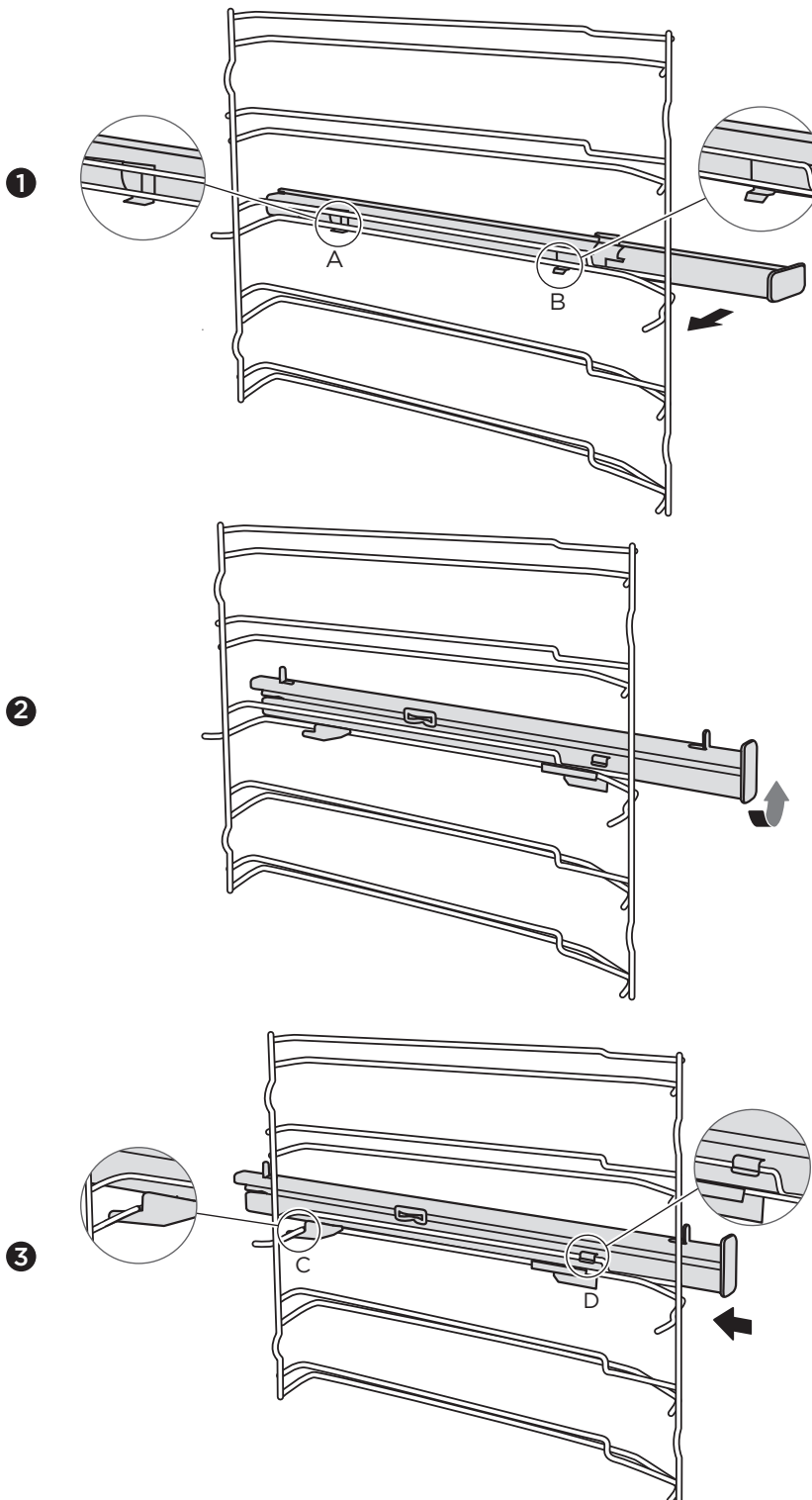
1. Puxe a parte da frente das longarinas laterais horizontalmente para a direcção oposta até a fea- ture 1 sair; mais tarde poderá retirar as prateleiras como na imagem
2. Colocar a longarina lateral de volta na cavidade, inserir primeiro a parte de trás da longarina lateral na cavidade correctamente, e depois inserir a parte frontal de 2 no furo em.



Consertar os corredores telescópicos

(tomar o lado esquerdo por exemplo o mesmo para o lado direito)

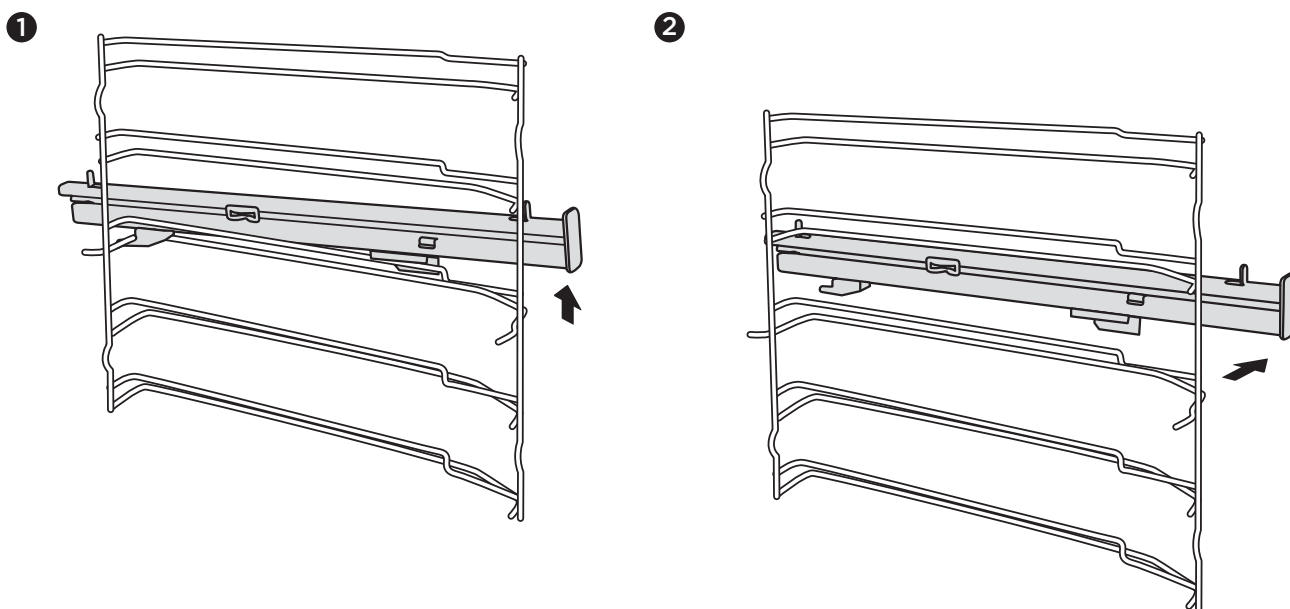
1. Colocar os pontos A e B dos corredores telescópicos horizontalmente no fio exterior.
2. Rodar as corrediças telescópicas anti-clockwise (clockwise para a direita side) by 90 graus.
3. Empurrar as corrediças telescópicas para a frente, fazer o ponto C afivelar sobre o fio inferior e o ponto D afivelar sobre o fio superior.



Retirar os corredores telescópicos

(tomar o lado esquerdo por exemplo o mesmo para o lado direito)

1. Levantar com força uma das extremidades dos corredores telescópicos.
2. Levantar os corredores telescópicos inteiros e remover para trás.

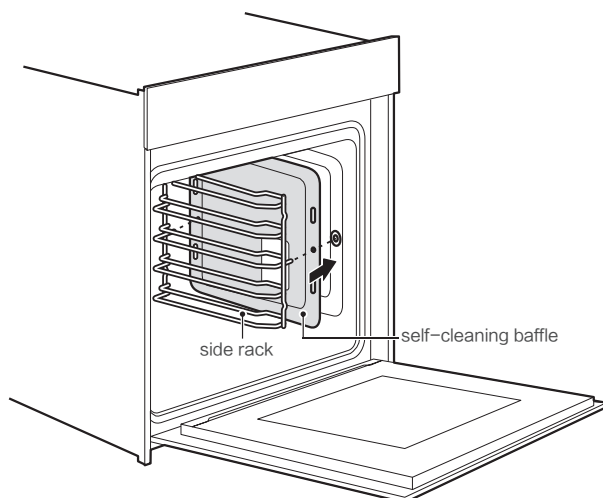


Self-cleaning baffle

Baffle with special enameling treatment on its surface, wich can absorb oil and fat, volatilize them out later on , make cavity clean and no peculiar smell during the process of cooking .

Fixar abafador de auto limpeza (Only para alguns modelos têm)

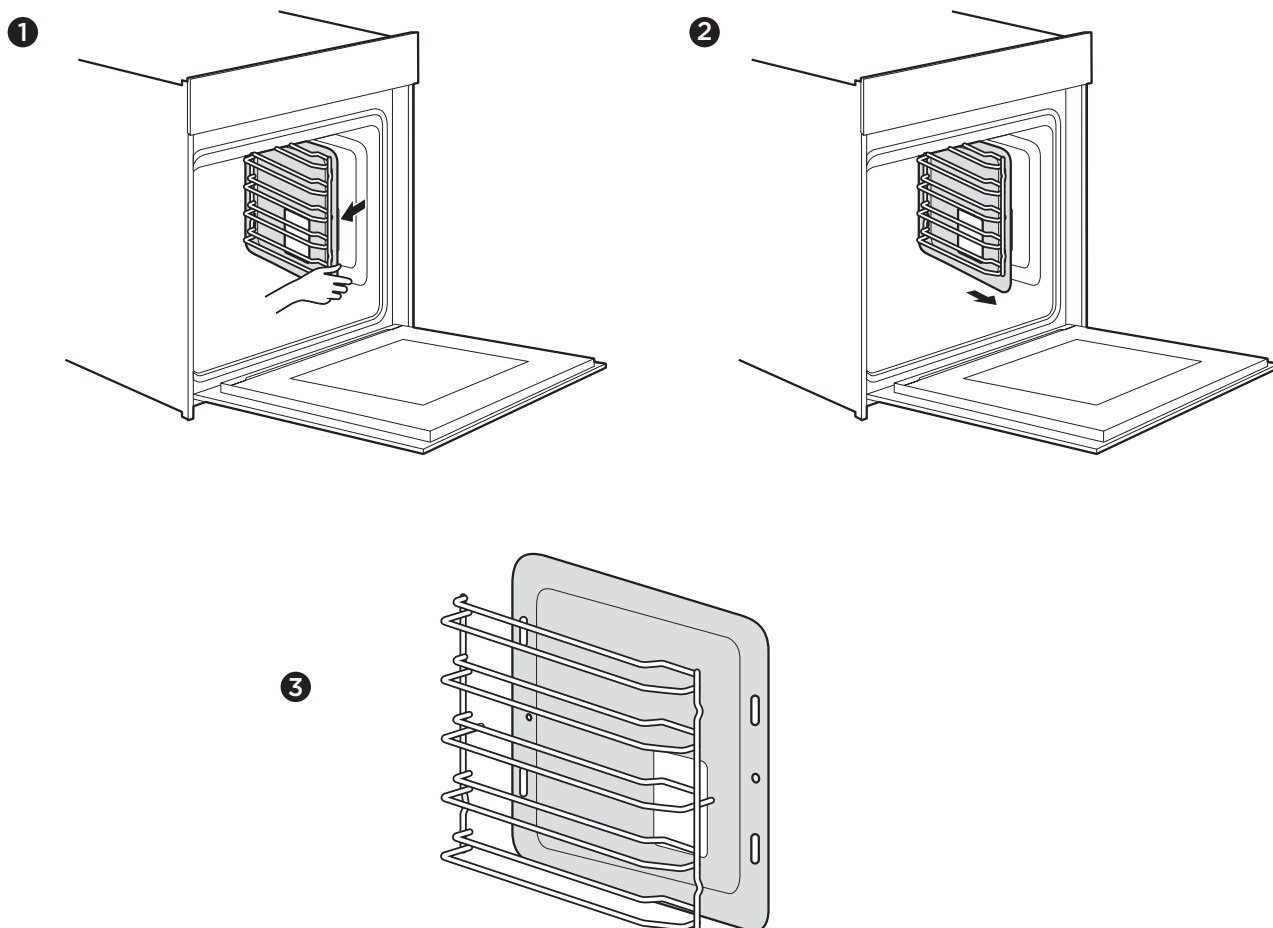
Instalar o suporte lateral e o deflector auto limpante por sua vez, de acordo com a direcção indicada na figura:



Desmontar o deflector de auto-limpeza

Tirar a auto-limpeza a fogo a conveniência de limpar os lados laterais da cavidade:

1. Puxar a grade lateral para fora da cavidade horizontalmente. O deflector de auto-limpeza será puxado para fora juntamente com a prateleira lateral.
2. Tirar a prateleira lateral da cavidade puxada juntamente com o deflector de auto-limpeza.
3. Separar o deflector de auto-limpeza da prateleira lateral.



Notas

Os corredores telescópicos/prateleiras/prateleiras de auto-limpeza são acessórios opcionais.

Mudar o cabo de alimentação

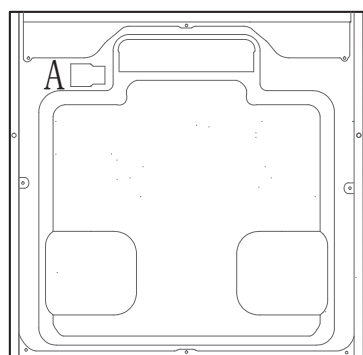
A posição A mostra a posição da caixa terminal na parte de trás da caixa exterior traseira e está fechada.

Passos: a. cortar a corrente, usar um pequeno f na chave de fendas para abrir dois estalidos 1 e 2.

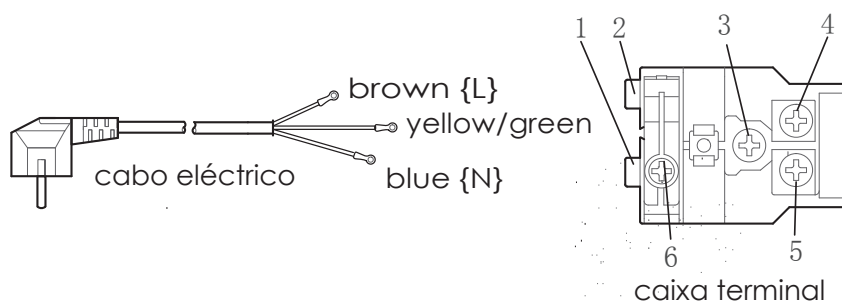
e. usar a chave de f em Phillips para retirar os parafusos 3, 4, 5 e 6.

f. mudar o novo cabo eléctrico, fio x o fio amarelo/verde em 3, fio em 4, fio azul em 5.

g. parafuso de torção 6 fechou a tampa da caixa de terminais e a mudança.



caixa exterior posterior.



CURE O SEU APARELHO QUANDO

NECESSÁRIO

Se ocorrer uma falha, antes de ligar para o serviço pós-venda, certifique-se de que não é devido a operações incorrectas e consulte a tabela de falhas, tente corrigir a falha você mesmo. Muitas vezes é possível corrigir facilmente as falhas técnicas do aparelho por si próprio.

Se um prato não sair exactamente como desejava, pode encontrar muitas dicas e instruções de preparação no final do manual de instruções

Se ocorrer uma falha, antes de ligar para o serviço pós-venda, certifique-se de que não é devido a operações incorrectas e consulte a tabela de falhas, tente corrigir a falha você mesmo. Muitas vezes é possível corrigir facilmente as falhas técnicas do aparelho por si próprio.

Se um prato não sair exactamente como desejava, pode encontrar muitas dicas e instruções de preparação no final do manual de instruções.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
O aparelho não funciona.	Fusível defeituoso.	Verificar o disjuntor na caixa de fusíveis.
	Corte de energia	Verificar se a luz da cozinha ou outros aparelhos de cozinha estão a funcionar.
Os botões caíram fora do suporte no painel de controlo.	Os botões foram acidentalmente desengatados.	Os puxadores podem ser removidos. Basta colocar os botões de volta no seu suporte no painel de controlo e empurrá-los para que se encaixem e possam ser rodados como habitualmente.
Os botões já não podem ser rodados facilmente.	Há sujidade debaixo dos botões	<p>Os puxadores podem ser removidos.</p> <p>Para desengatar os botões, basta retirá-los do suporte.</p> <p>Em alternativa, pressionar na borda exterior dos botões de modo a que estes se inclinem e possam ser facilmente levantados.</p> <p>Limpar cuidadosamente os puxadores com um pano e água com sabão. Secar com um pano macio.</p> <p>Não utilizar qualquer material afiado ou abrasivo. Não mergulhar ou limpar na máquina de lavar louça.</p> <p>Não remover os botões com demasiada frequência para que o suporte permaneça estável.</p>
O ventilador não funciona o tempo todo no modo: "Ventilador de Aquecimento"		Esta é uma operação normal devido à melhor distribuição de calor possível e ao melhor desempenho possível do forno.
Após um processo de cozedura, pode ouvir-se um ruído e observar um fluxo de ar na proximidade do painel de controlo.		O ventilador de arrefecimento continua a funcionar, para evitar condições de humidade elevada na cavidade e arrefecer o forno para a sua conveniência. A ventoinha de arrefecimento desliga-se automaticamente.
Os alimentos não são cozinhados em sufcient no tempo dado pela receita .		É utilizada uma temperatura diferente da receita. Verificar duas vezes as temperaturas. As quantidades de ingredientes são diferentes à receita. Verificar duas vezes a receita.
Acastanhamento desigual		O ajuste da temperatura é demasiado elevado, ou o nível da prateleira poderia ser optimizado. Verificar duas vezes a receita e as definições. O acabamento da superfície e/ou a cor e/ou material da assadeira não foram a melhor escolha para a função de forno seleccionado. Quando utilizar calor radiante, tal como o modo "Aquecimento Superior e Inferior", utilizar produtos de forno com acabamento mate, de cor escura e de peso claro.
A lâmpada não se acende		A lâmpada precisa de ser substituída.

Alerta-Risco de choque eléctrico!

As reparações incorrectas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas e os cabos eléctricos danificados podem ser substituídos por um dos nossos técnicos pós-venda treinados. Se o aparelho estiver defeituoso, desligar o aparelho da rede ou desligar o disjuntor na caixa de fusíveis. Contacte o serviço pós-venda.

Tempo máximo de funcionamento

O tempo máximo de funcionamento deste aparelho é de 9 horas, para evitar que se esqueça de disparar a energia.

Substituição da lâmpada no canto da cavidade

Se a lâmpada da cavidade falhar, deve ser substituída. Lâmpadas halógenas resistentes ao calor, 25 watt e 230 V estão disponíveis no serviço pós-venda ou em revendedores especializados.

Ao manusear a lâmpada de halogéneo, utilizar um pano seco. Isto irá aumentar a vida útil da lâmpada.

ADVERTÊNCIA

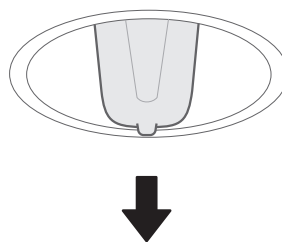
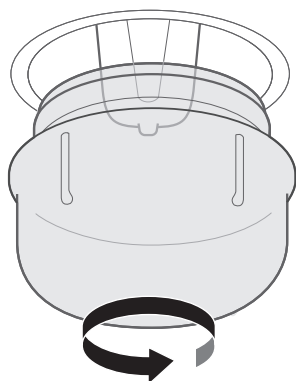
Risco de choque eléctrico!

Ao substituir a lâmpada, os contactos do soquete da lâmpada estão sob tensão. Antes de substituir a lâmpada, desligar o aparelho da rede eléctrica ou desligar o disjuntor da caixa de fusíveis.

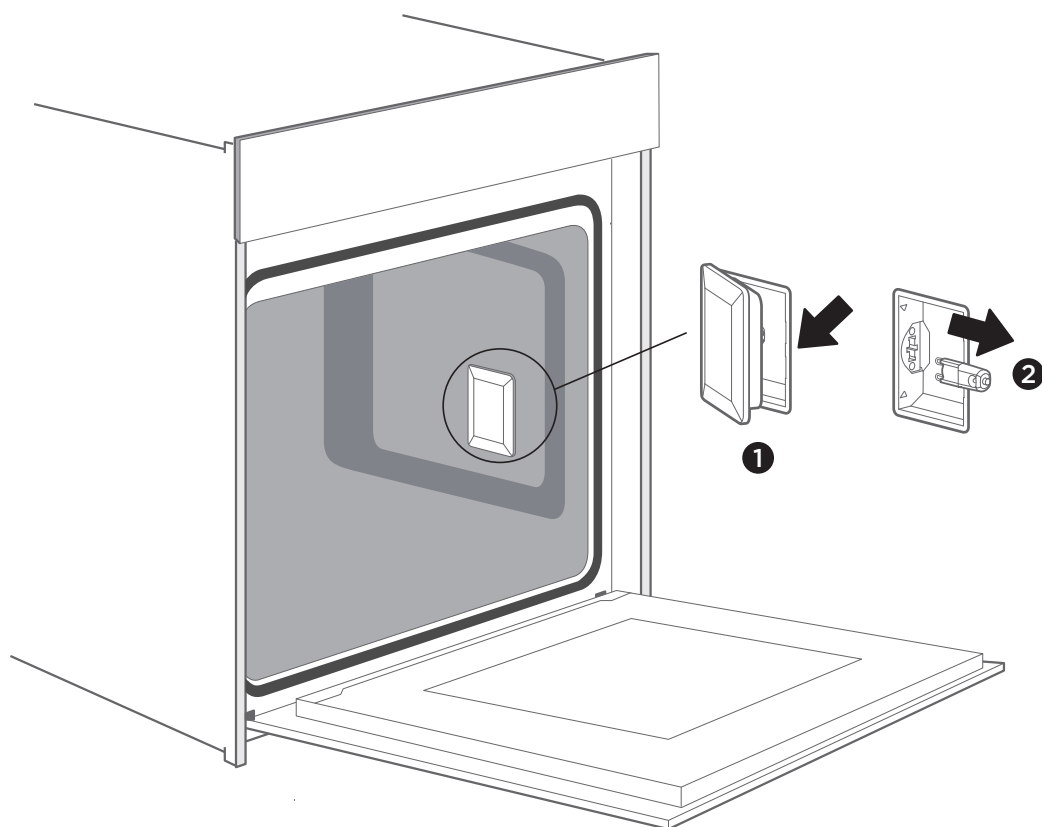
Risco de queimaduras!

O aparelho fica muito quente. Nunca tocar nas superfícies interiores do aparelho ou nos elementos de aquecimento. Permitir sempre que o aparelho arrefeça. Manter as crianças a uma distância segura.

1. Colocar uma toalha na cavidade fria para evitar danos.
2. Rode a tampa de vidro no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a retirar (Candeeiro de canto); Puxe a grelha lateral para fora e depois retire ligeiramente a tampa de vidro com uma ferramenta com cabeça plana (Candeeiro lateral)
3. Puxe a lâmpada para fora - não a vire.
4. Voltar a montar a tampa de vidro.
5. Retirar a toalha e ligar o disjuntor para ver se a lâmpada se liga.
6. Para a lâmpada lateral, se funcionar bem após a substituição, lembre-se de voltar a colocar a grelha lateral.



Lâmpada de canto



de vidro

Lâmpada Lateral

Cobertura

Se a tampa de vidro da lâmpada de halogéneo estiver danificada, esta deve ser substituída. Pode obter uma nova cobertura de vidro no serviço pós-venda. Por favor especifique o número E e FD do seu aparelho.

Advertência

Este aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos em vigor e utilizado apenas num espaço bem ventilado. Leia as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.

Nota

Note-se que a visita de um engenheiro de serviço pós-venda não é gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Confie no profissionalismo do fabricante. Por conseguinte, pode ter a certeza de que a reparação é efectuada por técnicos de serviço treinados que transportam peças sobressalentes originais para os seus aparelhos.

Acima, mais uma vez obrigado por comprar Built-in Oventure, e desejamos que o nosso aparelho lhe traga comida deliciosa e vida feliz.

DICAS E TRUQUES

Quer cozinhar a sua própria receita	Tente utilizar primeiro configurações de receitas semelhantes e otimizar o processo de cozedura devido ao resultado.
O bolo está pronto a cozer?	Colocar um pau de madeira dentro do bolo cerca de 10 minutos antes de se atingir o tempo de cozedura dado. Se não houver massa crua no espeto depois de retirado, o bolo está pronto.
O bolo perde enorme volume durante o arrefecimento após a cozedura	Tentar baixar a temperatura em 10°C e verificar duas vezes as instruções de preparação dos alimentos relativamente ao manuseamento mecânico da massa.
A altura do bolo é no meio muito mais alta do que no anel exterior	Não lubrificar o anel exterior da forma da mola
O bolo é demasiado castanho no topo	Utilizar um nível de prateleira mais baixo e ou utilizar uma temperatura mais baixa definida (isto pode levar a um tempo de cozedura mais longo)
O bolo está demasiado seco	Utilizar uma temperatura de regulação 10°C mais alta (isto pode levar a um tempo de cozedura mais curto)
A comida tem boa aparência mas a humidade no interior é demasiado elevada	Utilizar uma temperatura mais baixa de 10°C (isto pode levar a um tempo de cozedura mais longo) e verificar duas vezes a receita
O acastanhamento é desigual	Utilizar uma temperatura mais baixa de 10°C (o que pode levar a um tempo de cozedura mais longo). Utilizar o modo "Aquecimento Superior e Inferior" num nível.
O bolo está menos dourado no fundo	Escolha um nível inferior
Cozer em mais do que um nível ao mesmo tempo: Uma prateleira é mais escura do que a outra.	Utilizar um modo assistido por ventilador para cozer em mais de um nível e retirar os tabuleiros individualmente quando estiverem prontos. Não é necessário que todos os tabuleiros estejam prontos ao mesmo tempo.
Água de condensação durante a cozedura	O vapor faz parte da cozedura e da cozedura e sai normalmente do forno juntamente com o fluxo de ar de arrefecimento. Este vapor pode condensar em superfícies diferentes no forno ou perto do forno e formar gotículas de água. Este é um processo físico e não pode ser completamente evitado.

<p>Que tipo de louça de pastelaria pode ser utilizada?</p>	<p>Todos os produtos de panificação resistentes ao calor podem ser utilizados. Recomenda-se não utilizar alumínio em contacto directo com alimentos, especialmente quando é azedo. Por favor, assegurar um bom encaixe entre o recipiente e a tampa.</p>
<p>Como utilizar a função de grelhador?</p>	<p>Pré-aquecer o forno durante 5 minutos e colocar os alimentos no nível dado por este manual. Fechar a porta do forno quando se utiliza qualquer modo de grelhar. Não utilizar o forno quando a porta estiver aberta, excepto para carregar / retirar / verificar os alimentos.</p>
<p>Como manter o forno limpo durante o grelhado ?</p>	<p>Utilizar o tabuleiro cheio com 2 litros de água no nível 1. Quase todos os fluidos que escorrem dos alimentos colocados no tabuleiro serão capturados pelo tabuleiro..</p>
<p>O elemento de aquecimento em todos os modos de grelhar é ligado e desligado ao longo do tempo.</p>	<p>É uma operação normal e depende do ajuste da temperatura.</p>
<p>Como calcular as configurações do forno, quando o peso de um assado não é dado por uma receita?</p>	<p>Escolher as configurações junto ao peso do assado e alterar ligeiramente o tempo. Utilizar uma sonda de carne, se possível, para detectar a temperatura dentro da carne. Colocar cuidadosamente a cabeça da sonda de carne na carne, devido às instruções do fabricante. Certifique-se de que a cabeça da sonda é colocada no meio da maior parte da carne, mas não na proximidade de um osso ou buraco.</p>
<p>O que acontece se um líquido for deitado no forno durante o processo de cozedura ou cozedura?</p>	<p>O fluido ferverá e o vapor surgirá como um processo físico normal. Por favor, tenha cuidado, porque o vapor é quente. Ver também "Água de condensação durante a cozedura" para mais informações. Se o fluido contiver álcool, o processo de cozedura será mais rápido e pode levar a chamas na cavidade. Certifique-se de que a porta do forno está fechada durante este tipo de processos. Por favor, controlar cuidadosamente o processo de cozedura ou cozedura. Abra a porta muito suavemente e apenas se necessário.</p>

RECEITAS TÍPICAS











CAKE	Forma	Nível	Modo	Temp.in °C	Duration in minutes
Bolo de Esponja (simples) em forma de Caixa	Box	2	Conventional with Fan	170	50
Bolo de Esponja (simples) em forma de Caixa	Box	1	Conventional	140	70
Bolo de Esponja com Frutas em Forma Redonda	Round form	1	Conventional with Fan	150	50
Bolo de Esponja com Frutas numa Bandeja	Tray	1	Conventional	140	70
Passas de uvas Brioche Muffins (Bolos de levedura)	Muffin form	2	Conventional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (com levedura)	Tray	1	Conventional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Bolo de levedura de maçã numa bandeja	Tray	1	Conventional with Fan	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Bolo de Esponja de Água (6 Ovos)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Bolo de Esponja de Água (4 Ovos)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Pão-de-ló de água	Spring form	1	Convention	160	35
Bolo de levedura de maçã numa bandeja	Tray	2	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Callah)	Tray	2	Conventional with Fan	150	40

CAKE	Forma	Nível	Modo	Temp.in °C	Duration in minutes
Pequenos Bolos 20	Tray	2	Convention	150	36
Bolos pequenos 40	Tray	2+4	Convention	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Bolo de Levedura de Manteiga	Tray	2	Conventional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Pão curto	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Pão curto 2 bandejas	Tray	2+4	Conventional with Fan	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Biscoitos de baunilha	Tray	2	Conventional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Biscoitos de baunilha	Tray	2+4	Conventional with Fan	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
PÃO	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Pão Branco (1 kg Farinha) Forma de caixa	Box	1	Conventional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
Pão Branco (1 kg Farinha) Forma de caixa	Box	1	Conventional with Fan	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Pizza Fresca (fina)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Pizza Fresca (espessa)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Pizza Fresca (espessa)	Tray	2	Conventional with Fan	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Pão	Tray	1	Convention	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00



Note : p.h.t. significa tempo de pré-aquecimento, b.t. significa tempo de cozedura.

CARNE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Lombo de Carne Bovina 1,6 kg	Tray	2	Double Grill with fan	180	55
Rolo de carne 1 kg Carne	Tray	1	Conventional	180	75
Galinha 1 kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Double Grill with fan	180	50
Peixe (2,5 kg)	Tray	2	Conventional	170	70
Costelas Tomahawk Cozinhadas B.T.	Tray	3	Convention	120	85
Porco Assado do pescoço (1,2kg)	Tray	1	Convention	160	82
Galinha 1,7kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Convention	180	78

TESTAR OS ALIMENTOS DE ACORDO COM EN 60350-1

RECEITAS	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Bolo de esponja	Springform Φ 26cm		170	1	30-35	No
Bolo de esponja	Springform Φ 26cm		160	1	30-35	No
Pequeno bolo	1 tray		150	2	30-40	Yes
Pequeno bolo	1 tray		150	2	40-50	Yes
Pequeno bolo	2 trays		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform Φ 26cm		150	1	70-80	No
Tarte de maçã	Springform Φ 20cm		170	1	80-85	No
Tarte de maçã	Springform Φ 20cm		160	1	70-80	No
Pão	1 tray		210	1	30-35	Yes
Pão	1 tray		190	1	30-35	Yes

TESTAR OS ALIMENTOS DE ACORDO COM EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Brinde	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
Frango	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water
6. The burger patties should be turned around after 2/3 of the time .

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA DE ACORDO COM EN 60350-1

Por favor, tenha em atenção as seguintes informações:

1. A medição é realizada no modo "ECO" para determinar os dados relativos ao modo ar forçado e à classe de etiqueta
2. A medição é realizada no modo "Aquecimento Superior e Inferior" para determinar os dados relativos ao modo convencional
3. Durante a medição, apenas o acessório necessário está na cavidade. Todas as outras peças têm de ser removidas.
4. O forno é instalado conforme descrito no guia de instalação e colocado no meio do armário
5. É necessário que a medição feche a porta como na casa, mesmo quando o cabo perturba a função de vedação da junta durante a medição.
Para os dados energéticos, é necessário fechar cuidadosamente a porta durante a medição. Pode ser necessário utilizar uma ferramenta para garantir a vedação da junta como na casa, onde nenhum cabo perturba a função de vedação.
6. A determinação do volume da cavidade realizada para a utilização "Descongelamento", tal como descrito na página 14. Para assegurar uma utilização eficiente do forno, todos os acessórios, incluindo as grelhas laterais, são removidos.

COZINHAR POR MODO ECOLÓGICO

O modo ECO é calor por fundo e aquecedor de anel, com este modo pode poupar energia durante a cozedura.

RECEITAS	Accessories	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Challah	1 tray	180	1	45-50	No
Carne de porco assada	1 tray	200	1	80-85	No
Bolo de Cerejeira Clafouti	Round form	200	1	55-60	No
Carne assada 1,3kg	1 tray	200	1	80-85	No
Brownies	Rack and glass plate	180	1	55-60	No
Gratinado de batata	Rack and round plate	180	1	65-70	No
Lasangne	Rack and glass plate	180	1	75-80	No
Bolo de Queijo	Springform Ø20cm	160	1	80-90	No

DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

HORNO DD13SA

No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
EElectric, cavity (Conventional)	1.06kWh/cycle
EElectric, cavity (Forced Air)	0.69kWh/cycle
EEICavity	81.9
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+

INFINITON

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©2022 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.

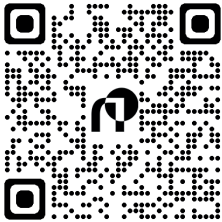
Para tener derecho a la garantía es indispensable que este certificado sea cumplimentado y enviado la parte inferior del mismo en el momento de la compra o registrado telemáticamente en infiniton.es

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.

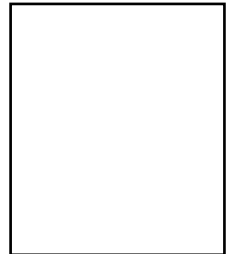
Esta Garantía Legal no cubre el mantenimiento o sustitución de los elementos fungibles del producto (pilas, etc.), cuyos daños tengan origen en el desgaste ordinario y en el uso de los mismos. Asimismo, la garantía no cubre los daños causados por la falta de mantenimiento de los productos. Ninguna de 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