

INFINITON

MANUAL DE INSTRUCCIONES

45L Horno eléctrico

Model: HSM-31B46



Model: HSM-30N45



Lea este folleto y siga todas las instrucciones cuidadosamente

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar su horno eléctrico, siempre se deben observar las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

● LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.

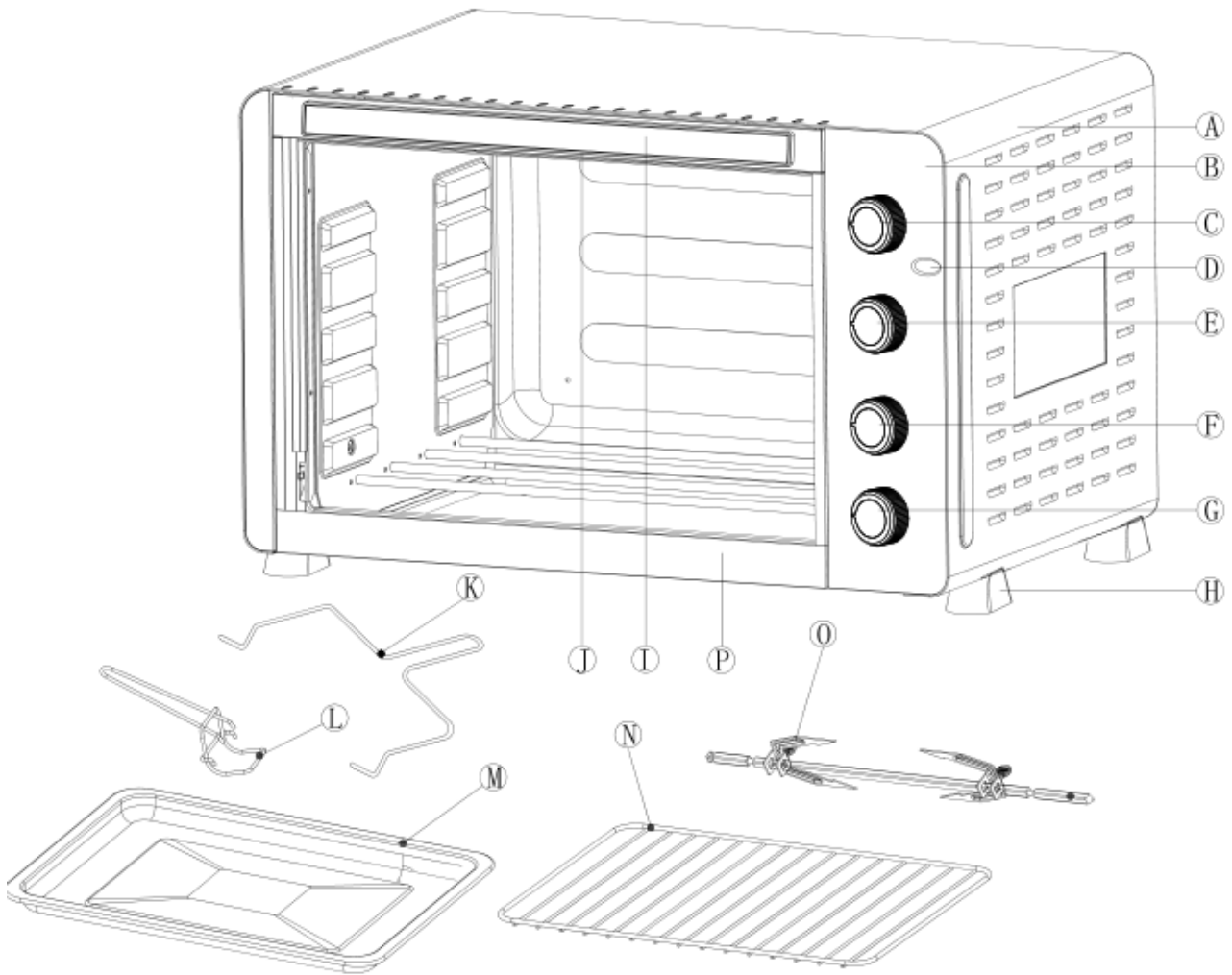
- No toque superficies calientes, use manijas o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte del horno en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
- No opere el electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya fallado o haya sufrido algún daño. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar daños o lesiones.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar.
- Para desconectar, apague el temporizador y luego retire el enchufe. Sostenga siempre el enchufe y nunca tire del cable.
- No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto puede hacer que el horno se sobrecaliente.
- Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja, las rejillas o al desechar la grasa u otros líquidos calientes.
- No limpie el interior del horno con estropajos metálicos, las piezas pueden desprenderse del estropajo y tocar partes eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- No se deben introducir alimentos o utensilios de metal de gran tamaño en un horno eléctrico, ya que pueden crear un incendio o riesgo de riesgo eléctrico.
- Puede ocurrir un incendio si el horno se cubre o toca material inflamable, incluidas las cortinas, cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No guarde ningún artículo encima del aparato cuando esté en funcionamiento.
- Se deben extremar las precauciones al utilizar recipientes

para cocinar o hornear contruidos con cualquier otra cosa que no sea metal o vidrio resistente al horno.

- Asegúrese de que nada toque los elementos superior o inferior del horno.
- No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel o algo similar.
- No almacene ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante en este horno cuando no esté en uso.
- Siempre use guantes protectores para horno con aislamiento o use un mango especial cuando inserte o retire artículos del horno caliente.
- ● Este aparato tiene una puerta de vidrio de seguridad templado. El vidrio es más fuerte que el vidrio ordinario y más resistente a la rotura. El vidrio templado aún puede romperse alrededor de los bordes. Evite rayar la superficie de la puerta o cortar los bordes.
- No lo use al aire libre.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
- El aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros. involucrado.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o

Conozca su nuevo horno eléctrico

COMPONENTE PRINCIPAL: (El producto puede variar levemente del ilustrado)



A: Carcasa
C: perilla de control de convección y asador
E: mando de temperatura
G: mando del temporizador
I: manija de la puerta
K: asa para asador
M: bandeja para hornear
O: juego de asador (asador, varilla y tornillo)
P: marco de puerta inferior

B: panel de control
D: luz indicadora de encendido
F: botón de función
H: pie de horno
J: marco de puerta superior
L: asa de bandeja
N: rejilla de alambre

Especificaciones técnicas

Voltage: 220V-240V, 50/60Hz.

Power: 2000W

Electric Oven Capacity: 45 Liters

ANTES DE USAR SU HORNO

▲ Antes de usar su horno eléctrico con convección por primera vez, asegúrese de:

1. Lea todas las instrucciones incluidas en este manual.
2. Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que la perilla del temporizador esté en la posición "OFF".
3. Lave todos los accesorios en agua caliente con jabón o en el lavavajillas.
4. Seque completamente todos los accesorios y vuelva a montar en el horno, enchufe el horno en el tomacorriente y estará listo para usar su nuevo horno.
5. Después de volver a armar su horno, le recomendamos que lo haga funcionar a la temperatura más alta (230 °C) en la función de tostador. () durante aproximadamente 15 minutos para eliminar cualquier residuo de empaque que pueda quedar después del envío. Esto también eliminará todos los rastros de olor inicialmente presentes.

Nota: La operación de puesta en marcha inicial puede resultar en un olor y humo mínimos (aproximadamente 15 minutos). Esto es normal e inofensivo. Se debe a la combustión de la sustancia protectora aplicada a los elementos calefactores en la fábrica.

Familiarícese con las siguientes funciones y accesorios del horno antes del primer uso:

● **Control de convección y asador:** Elija ventilador de convección en funcionamiento () o asador motor funcionando (), o ventilador de convección y motor del asador trabajando juntos (), pueden trabajar con la función de hornear, asar o tostar por separado.

● **Control de temperatura:** elija la temperatura deseada de 100 °C a 230 °C para cocinar.

● **Control de función** Hay 3 selección de funciones y 4 posiciones de parrilla dentro del horno para una variedad de necesidades de cocción

Asar (): Solo funcionan los elementos calefactores superiores, adecuados para asar pescado, bistec, aves, chuletas, etc.

Hornear (): Solo funcionan los elementos de calefacción inferiores, adecuados para hornear pasteles, tartas, galletas, etc., alimentos que no necesitan una superficie dorada o crujiente.

Tostador (): Los elementos calefactores superiores e inferiores funcionan juntos, adecuados para tostar pan, muffins, gofres congelados, pizza, etc.

● **Temporizador:** Puede elegir hasta 60 minutos de acuerdo con sus necesidades de cocción, y el tiempo se puede ajustar durante el proceso de cocción. Suena un timbre al final del tiempo programado.

● **Luz indicadora de encendido "ON":** se ilumina cada vez que se enciende el temporizador.

● **Lámpara del horno:** se ilumina cuando se enciende el temporizador, conveniente para observar el procedimiento de cocción.

- Bandeja para hornear: para asar y asar carne, aves, pescado y otros alimentos. También para ser utilizado como bandeja de goteo para recoger los goteos de aceite.
- Parrilla de alambre: para tostar, hornear y cocinar en general en cazuelas y sartenes estándar.
- Asa de la bandeja: Le permite levantar la rejilla y la bandeja para hornear cuando están calientes.
- Juego de asador: para preparar un pollo entero, pescado o un trozo grande de carne cuando se utiliza la función de asador.
- Asa para asar: le permite quitar el juego de asador y los alimentos cocidos del interior del horno después de cocinarlos.

ADVERTENCIA: PARA EVITAR EL RIESGO DE LESIONES O QUEMADURAS, NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES CUANDO EL HORNO ESTÉ EN USO. UTILICE SIEMPRE MITCHES PARA HORNO.

PRECAUCIÓN: Siempre tenga mucho cuidado al sacar la bandeja para hornear, la rejilla de alambre o cualquier recipiente caliente de un horno caliente. Utilice siempre el asa de la rejilla o un guante de cocina cuando retire alimentos calientes del horno.

CÓMO USAR LA CONVECCIÓN

La cocción por convección combina el movimiento del aire caliente mediante un ventilador que sopla con las funciones habituales (asar, hornear y tostar). La cocción por convección proporciona una cocción más rápida en muchos casos que el horno tostador de tipo radiante normal. El ventilador envía aire caliente suavemente a todas las áreas de la comida, dorando rápidamente, crujendo y sellando la humedad y el sabor. Produce una temperatura más uniforme alrededor de los alimentos mediante el movimiento del aire caliente, de modo que los alimentos se cocinan / hornear / asan uniformemente en comparación con los puntos calientes y fríos de los hornos normales. La función de convección permite cocinar / hornear a temperaturas más bajas, lo que ahorra energía y ayuda a mantener la cocina más fresca. El aire de convección se sobrecalienta y circula alrededor de los alimentos, por lo que cocina los alimentos significativamente más rápido que los hornos convencionales.

El ventilador de convección funciona cuando se gira la primera perilla a la función de convección ()

o Función de convección y asador (), puede funcionar con la función de asar, hornear o tostar por separado.

CÓMO USAR LA FUNCIÓN ASAR

Le recomendamos que no cocine un asado de más de 4-5 libras. en el juego de asador. El pollo debe estar atado con una cuerda para evitar que las patas o alitas de pollo se deshagan durante el asado, de modo que el conjunto del asador gire suavemente. Para obtener los mejores resultados, le recomendamos que precaliente el horno durante 15 minutos a 230 °C.

Operación:

Inserte la carne o el ave que va a cocinar en el asador. Asegúrese de que la carne o las aves de corral estén bien aseguradas con las abrazaderas para brochetas y los tornillos de mariposa. Asegúrese de que la carne o las aves estén centradas en la brocheta.

Inserte el extremo puntiagudo de la brocheta para asar en el enchufe de impulsión ubicado en el lado derecho de la pared del horno. Asegúrese de que el extremo cuadrado de la brocheta rostizadora descansa sobre el soporte de la brocheta rostizadora ubicado en el lado izquierdo de la pared del horno.

Deslice la bandeja para hornear a la posición más baja para atrapar posibles goteos de comida.

Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.

Gire la primera perilla a Función de asador () o Función de asador por convección ()

- Gire la tercera perilla de función a Función de asado ()
- Gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado.
 - Cuando termine la cocción, sonará la campana del horno; Gire el primer y tercer mando a "OFF".
 - Retire el rostizador del horno colocando los ganchos de la manija del rostizador debajo de las ranuras a cada lado del rostizador, levante primero el lado izquierdo del rostizador levantándolo y hacia afuera. A continuación, extraiga el juego de asador del enchufe y retire con cuidado el asado del horno.
 - Saque la carne o las aves de la brocheta del asador y colóquelas en una tabla de cortar o en una fuente.

FUNCIÓN ASAR

Para obtener los mejores resultados, se recomienda que precaliente el horno durante 15 minutos a 230 °C

Operación

- Coloque la comida en la rejilla y deslícela a la posición de la rejilla superior. Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible del elemento calefactor superior sin tocarlo.
- Coloque la bandeja para hornear en la posición más baja de la parrilla para atrapar el posible goteo.
- Para evitar riesgos de incendio, se sugiere envolver los alimentos con papel de aluminio.
- Fije la perilla de temperatura a la temperatura adecuada.
- Unte los alimentos con salsas o aceite, según desee.
- Fije la perilla de función en Función de asado. ()
- Gire la perilla de tiempo hasta el tiempo de cocción deseado.
- Dé la vuelta a los alimentos a la mitad del tiempo de cocción prescrito.

- Cuando termine de asar, gire la tercera perilla a la posición "OFF".

CÓMO USAR LA FUNCIÓN HORNEAR

Tenga en cuenta que la función HORNEAR utiliza solo los elementos calefactores inferiores. Para obtener mejores resultados, se recomienda precalentar el horno durante 15 minutos a 230 °C.

Operación

- Coloque los alimentos en la rejilla o bandeja para hornear y deslícelos a la posición más baja de la rejilla. Los alimentos deben colocarse lo más cerca posible del elemento calefactor inferior sin tocarlo.
- Para evitar riesgos de incendio, se sugiere envolver los alimentos con papel de aluminio
- Ajuste la perilla de temperatura a la temperatura adecuada.
- Unte los alimentos con salsas o aceite, según desee.
- Fije la perilla de función en la función Bake. ()
- Gire la perilla de tiempo hasta el tiempo de cocción deseado.
- Dé la vuelta a los alimentos a la mitad del tiempo de cocción prescrito.
- Cuando haya terminado de hornear, gire la perilla de función a la posición "OFF".

Colocación de la rejilla de aluminio

Galletas: utilice las guías de soporte inferiores y medias.

Bizcochos: use solo la guía de soporte inferior (hornee una a la vez).

Tartas: utilice las guías de soporte inferiores y medias.

CÓMO USAR LA FUNCIÓN TOSTADOR

Tenga en cuenta que la función TOSTAR utiliza todos los elementos calefactores. El horno de gran capacidad permite tostar de 4 a 6 rebanadas de pan, 6 muffins, waffles congelados o panqueques congelados. Cuando tueste solo 1 o 2 alimentos, coloque los alimentos en la rejilla para hornear en el centro del horno..

OPERACIÓN

- Coloque los alimentos en la rejilla y deslícelos a la posición de rejilla central.
- Ajuste la perilla de temperatura a la temperatura adecuada.
- Fije la perilla de función en la función **Tostador**. ().
- Gire la perilla de tiempo hasta el tiempo de cocción deseado.
- Cuando se completa el tostado, sonará la campana para señalar el final del ciclo de tostado.
- Gire la perilla de función a la posición "OFF".

Nota: La rejilla debe colocarse en el medio del horno con las muescas apuntando hacia abajo.

Limpieza y mantenimiento

Limpie el aparato cada vez que lo use.

1. Quite el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe por completo.
 2. Utilice agua tibia con una pequeña cantidad de lavavajillas para limpiar la bandeja de horno, la rejilla y la herramienta de extracción. Enjuague las prendas con abundante agua y séquelas bien.
 3. Utilice un paño húmedo para limpiar el interior y el exterior del horno y la puerta. Sécalos bien.
 4. Vuelva a colocar todos los elementos en el horno y guárdelo.
- Asegúrese de haber quitado el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
 - No utilice nunca agentes de limpieza corrosivos o abrasivos ni objetos afilados (como cuchillos o cepillos duros) para limpiar el aparato.
 - No sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.



PROTECCION AMBIENTAL

Deseche el aparato de acuerdo con las regulaciones locales sobre basura.
Nunca lo tires a la basura, así ayudarás a la mejora del medio ambiente.

INFINITON

INSTRUCTION MANUAL

Model: HSM-31B46



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

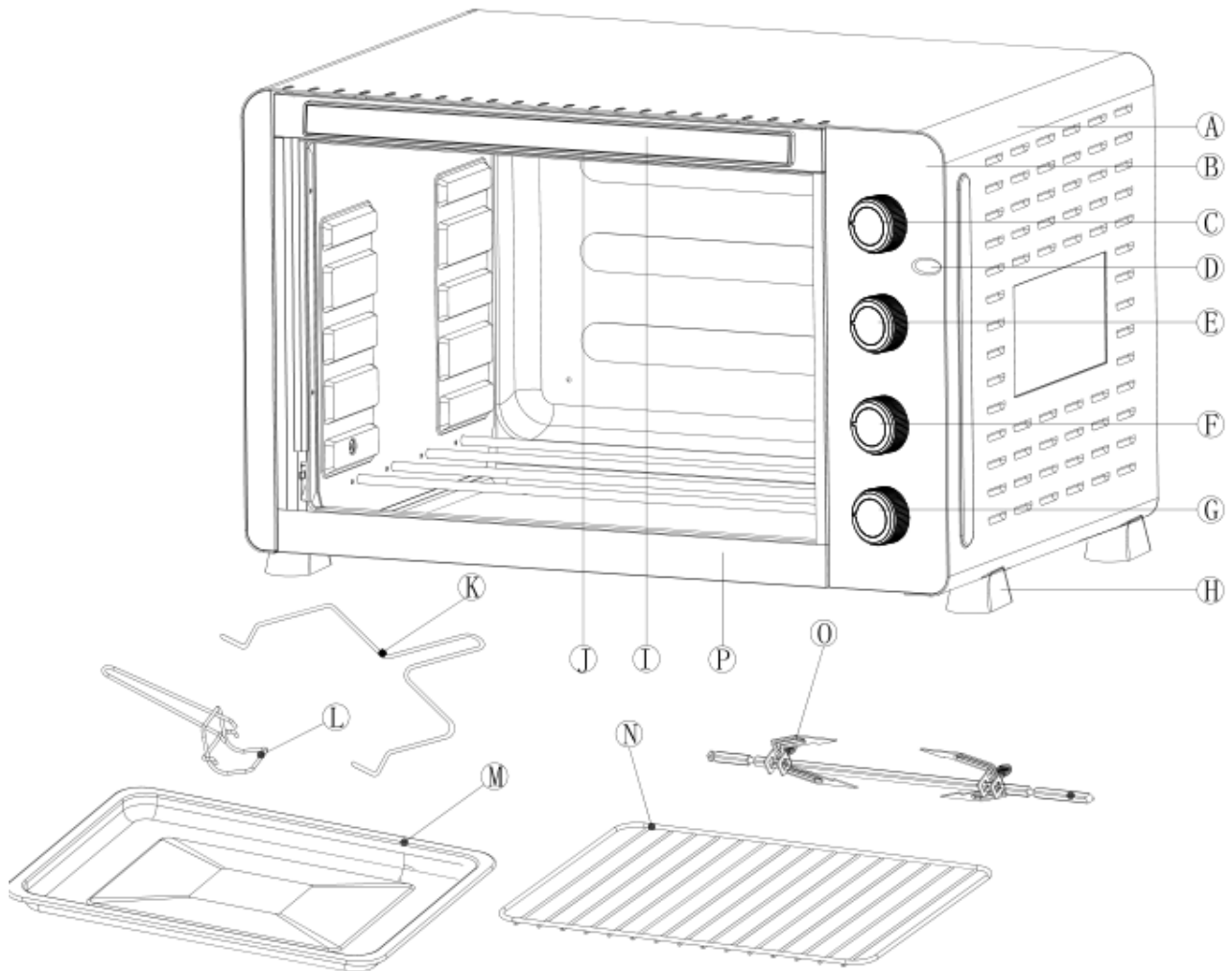
When using your *Electric Oven*, basic safety precautions should always be observed, including the following:

33. Read all instructions.

34. **Do not** touch hot surfaces, use handles or knobs.
35. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
36. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
37. **Do not** operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
38. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
39. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner.
40. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
41. To disconnect, turn the timer to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
42. **Do not** cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
43. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
44. **Do not** clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
45. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a electric oven as they may create a fire or risk of electric risk.
46. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
47. Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
48. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
49. **Do not** place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
50. **Do not** store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
51. Always wear protective, insulated oven gloves or use a special handle when inserting or removing items from the hot oven
52. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
53. **Do not** use outdoors.
54. **Do not** use appliance for other than intended use.
55. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
56. Children shall not play with the appliance.
57. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
58. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
59. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
60. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
61. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
62. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
63. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
64. The rear surface of appliances which, according to the instructions, shall be placed against a wall, and are not accessible with test probe 41 of EN610

Getting To Know Your New Oven

MAIN COMPONENT: (Product may vary slightly from what is illustrated)



A: housing
C: convection & rotisserie control knob
E: temperature knob
G: timer knob
I: door handle
K: rotisserie handle
M: bake tray
O: rotisserie set (rotisserie spit & rod & screw)
P: lower door frame

B: control panel
D: power indicator light
F: function knob
H: oven foot
J: upper door frame
L: tray handle
N: wire rack

Technical Specifications

Voltage: 220V-240V, 50/60Hz.

Power: 2000W

Electric Oven Capacity: 45 Liters

Before Using Your Oven

▲ Before using your electric oven with rotisserie & convection for the first time, be sure to:

6. Read all of the instruction included in this manual.
7. Make sure that the oven is unplugged and the **Timer Knob** is in the “OFF” position.
8. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
9. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven, plug oven into outlet and you are ready to use your new oven.
10. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (230°C) on the **Toast Function** () for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

Please Note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

- **Convection & Rotisserie Control:** Choose convection fan working () or rotisserie motor working (), or convection fan & rotisserie motor working together (), they can work with bake, broil or toast function separately.
- **Temperature Control:** choose the desired temperature from 100°C to 230°C for cooking.
- **Function Control:** There are 3 function selection and 4 rack positions inside the oven for a variety of cooking needs;
 - Broil** (): Only upper heating elements work, suitable for broiling fish, steak, poultry, pork chops, etc.
 - Bake** (): Only lower heating elements work, suitable for baking cakes, pies, cookies etc food that don't need browning or crispy surface, or stewing food in a pot.
 - Toast** (): Both upper and lower heating elements work together, suitable for toasting bread, muffins, frozen waffles, pizza ,etc.
- **Timer Control:** You could choose up to 60 minutes for cooking. Time can be adjusted during cooking procedure. There is a bell ring at the end of the programmed time.
- **Power “ON” indicator light:** It's illuminated whenever the timer is turned on.
- **Oven Lamp:** It's illuminated when the timer is turned on, convenient for observing the cooking

procedure.

- **Bake Tray:** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods. Also to be used as a drip pan to catch the oil drippings.
- **Wire Rack:** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.
- **Tray Handle:** Allows you to pick up the wire rack, and bake tray when they are hot.
- **Rotisserie Set:** For fixing a whole chicken, fish, or a large piece of meat when using rotisserie function.
- **Rotisserie Handle:** Allows you to take off the rotisserie set and cooked food from inside oven after cooking.

WARNING: TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN OVEN IS IN USE. ALWAYS USE OVEN MITTS.



CAUTION: Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or any hot container from a hot oven. Always use the tray handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

HOW TO USE CONVECTION

Convection cooking combines hot air movement by means of a fan blowing with the regular features (broil, bake and toast). Convection cooking provides faster cooking in many cases than regular radiant type toaster oven. The fan gently sends hot air to every area of the food, quickly browning, crisping and sealing in moisture and flavor. It produces more even temperature all around the food by hot air movement, so that food cooks/bakes/broils evenly versus the normal ovens hot and cold spots. The convection feature allows cooking/baking at lower temperatures, which saves energy and helps keep the kitchen cooler. Convection air is superheated and it circulates around the food so it cooks food significantly faster than conventional ovens.

The convection fan works when you turn the first knob to **Convection Function** ()

or **Convection & Rotisserie Function** (), it can work with broil, bake or toast function separately.

HOW TO USE ROTISserie

We recommend that you do not cook a roast larger than 4-5 lbs. on the rotisserie set. Chicken should be bound in a string to prevent the chicken legs or wings from unraveling during roasting so that rotisserie assembly will rotate smoothly. For best results we recommend that you preheat the oven for **15 minutes** on **230°C**.

Operation:

- Insert the meat or poultry that you are going to cook onto the rotisserie set. Making sure that the meat or poultry is secured tightly with the skewer clamps and thumbscrews. Make sure that the meat or poultry is centered onto the skewer.
- Insert the pointed end of the rotisserie skewer into the drive socket located on the right hand side of the oven wall. Make sure that the square end of the rotisserie skewer rests on the rotisserie skewer support located on the left hand side of the oven wall.
- Slide the bake tray onto the lowest position to catch possible food drippings.
- Turn the temperature control knob to your desired temperature.
- Turn the first knob to **Rotisserie Function** () or **Convection Rotisserie Function** ()
- Turn the third function knob to **Broil Function** ()
- Turn the timer knob to your desired cooking time.
- When the cooking is completed, the oven bell will ring; turn the first and third knob to "OFF".
- Remove the rotisserie set from the oven by placing the hooks of the rotisserie handle under the grooves on either side of the rotisserie set, lift the left side of the rotisserie set first by lifting it up and out. Then pull the rotisserie set out of the drive socket and carefully remove the roast from the oven.
- Take the meat or poultry off the rotisserie skewer and place on a cutting board or platter.

HOW TO USE BROIL

For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 230°C.

Operation

- Place food on the wire rack and slide into the top rack position. Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
- Put bake tray at the lowest rack position to catch possible dripping.
- To prevent fire hazards, it is suggested to wrap food with aluminum foil
- Set temperature knob to appropriate temperature.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Set function knob to **Broil Function**. ()
- Turn time knob to your desired cooking time.
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.

- When broiling is complete, turn the third knob to “OFF” position.

HOW TO USE BAKE

Please note that the BAKE function uses only the bottom heating elements. For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 230°C.

Operation

- Place food on the wire rack or bake tray and slide into the lowest rack position.
- To prevent fire hazards, it is suggested to wrap food with aluminum foil
- Set temperature knob to appropriate temperature.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Set function knob to **Bake Function.** ()
- Turn time knob to your desired cooking time.
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.
- When baking is complete, turn the third knob to “OFF” position.

Positioning of the Wire Racks

Cookies – Use bottom and middle Support Guides.

Layer Cakes – Use bottom Support Guide only (bake one at a time).

Pies – Use bottom and middle Support Guides.

HOW TO USE TOAST

Please note that the TOAST function uses all the heating elements. Large capacity oven allows for toasting 4 to 6 slices of bread, 6 muffins, frozen waffles or frozen pancakes. When toasting only 1 or 2 items, place food on the bake rack in the center of the oven.

Operation

- Place food on the wire rack and slide into the middle rack position.
- Set temperature knob to appropriate temperature.
- Set function knob to **Toast Function.** ()
- Turn time knob to your desired cooking time.
- When toast is completed, bell will ring to signal the end of the toast cycle.
- Turn the function knob to “OFF” position.

Note: Wire Rack should be positioned in the middle of the oven with the indentations pointing down.

Cleaning & Maintenance

Clean the appliance every time after use.

1. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
 2. Use warm water with a small amount of washing-up liquid to clean the baking tray, the grille and the removal tool. Rinse the items with plenty of water and dry them thoroughly.
 3. Use a damp cloth to clean the interior and exterior of the oven and the door. Dry them thoroughly.
 4. Place all the items back in the oven and store the oven
- Make sure the plug has been removed from the plug socket before cleaning the appliance.
 - Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
 - Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other fluid.



ENVIRONMENT PROTECTION

Dispose the appliance according to the local garbage regulations.

Never throw it away to the rubbish, so you will help to the improvement of the environment.

INFINITON

MANUAL DE INSTRUÇÕES

45L Forno elétrico

Model: HSM-31B46



Model: HSM-30N45



Read this booklet and follow all the instructions carefully

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao usar o seu forno elétrico, as precauções básicas de segurança devem sempre ser observadas, incluindo o seguinte:

● Leia todas as instruções.

- Não toque em superfícies quentes, use alças ou botões.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, plugue ou qualquer parte do forno em água ou em qualquer outro líquido.
- Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou balcão, nem toque em superfícies quentes.
- Não opere o aparelho com o cabo ou plugue danificado ou após o mau funcionamento do aparelho ou sofrido qualquer tipo de dano. Leve o aparelho ao serviço autorizado mais próximo para exame, reparo ou ajuste.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar riscos ou lesões.
- Não coloque sobre ou perto de um queimador de gás quente ou elétrico.
- Desconecte da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
- Para desconectar, desligue o cronômetro e remova o plugue. Sempre segure o plugue e nunca puxe pelo cabo.
- Não cubra a bandeja de migalhas ou qualquer parte do forno com papel alumínio. Isso pode causar superaquecimento do forno.
- Tenha muito cuidado ao remover a bandeja, racks ou descartar graxa quente ou outros líquidos quentes.
- Não limpe o interior do forno com esfregões de metal, pois os pedaços podem partir a base e tocar em partes elétricas, criando risco de choque elétrico.
- Alimentos muito grandes ou utensílios de metal não devem ser inseridos no forno elétrico, pois podem causar incêndio ou risco de eletricidade.
- ● Pode ocorrer um incêndio se o forno for coberto ou tocar em material inflamável, incluindo cortinas, cortinas, paredes e semelhantes, quando em funcionamento. Não guarde nenhum item em cima do aparelho durante o funcionamento.
- Extremos cuidados devem ser tomados ao usar recipientes para cozinhar ou assar feitos de qualquer coisa que não seja metal ou vidro refratário.
- Certifique-se de que nada toque nos elementos superior ou inferior do forno.
- Não coloque nenhum dos seguintes materiais no forno:

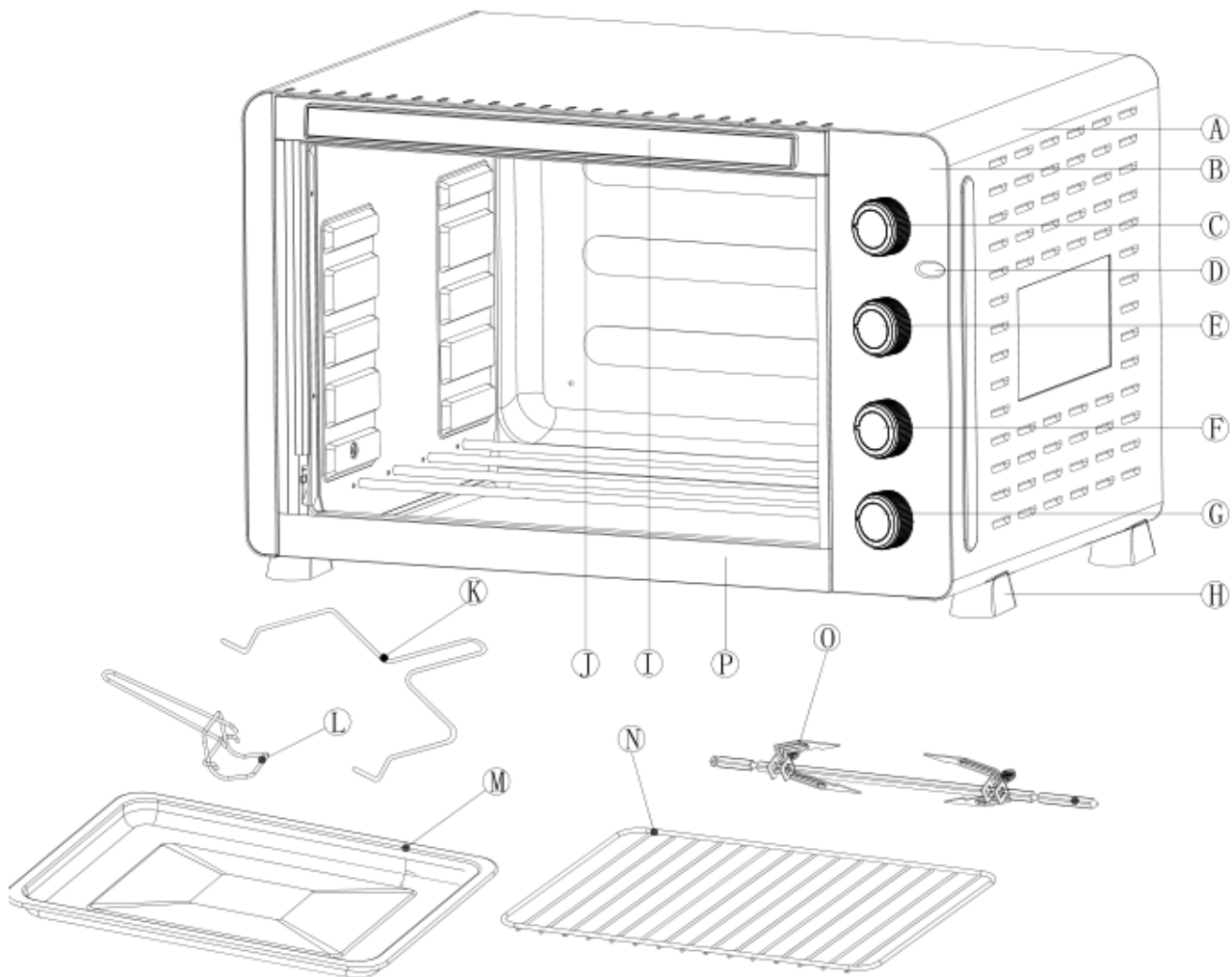
papelão, plástico, papel ou qualquer coisa semelhante.

- Não guarde nenhum material diferente dos acessórios recomendados pelo fabricante neste forno quando não estiver em uso.
 - Sempre use luvas de proteção isoladas para forno ou use uma alça especial ao inserir ou remover itens do forno quente
 - Este aparelho possui uma porta de vidro temperado de segurança. O vidro é mais forte do que o vidro comum e mais resistente à quebra. O vidro temperado ainda pode quebrar nas bordas. Evite arranhar a superfície da porta ou cortar as bordas.
 - Não use ao ar livre.
 - Não use o aparelho para outro fim que não o pretendido.
 - O aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
 - As crianças não devem brincar com o aparelho.
 - A limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoa qualificada para evitar acidentes.
 - Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
 - As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
 - A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
 - Os aparelhos não devem ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

- A superfície traseira de aparelhos que, de acordo com as instruções, devem ser colocados contra uma parede, e não são acessíveis com a sonda de teste 41 da EN610

Conhecendo seu novo forno elétrico

COMPONENTE PRINCIPAL: (O produto pode variar ligeiramente do que está ilustrado)



A: Carcaça
C: botão de controle de convecção e churrasqueira
E: botão de temperatura
G: botão do cronômetro
I: maçaneta
K: cabo de churrasqueira
M: assadeira
O: conjunto de espeto rotativo (espeto e haste e parafuso do espeto rotativo)
P: estrutura da porta inferior

B: painel de controle
D: luz indicadora de energia
F: botão de função
H: pé de forno
J: moldura da porta superior
L: alça da bandeja
N: cremalheira de fio

Technical Specifications

Voltage: 220V-240V, 50/60Hz.

Power: 2000W

Electric Oven Capacity: 45 Liters

ANTES DE USAR SEU FORNO

▲ Antes de usar seu forno elétrico com convecção pela primeira vez, certifique-se de:

6. Leia todas as instruções incluídas neste manual.
7. Certifique-se de que o forno está desligado e o botão do temporizador está na posição “OFF”.
8. Lave todos os acessórios em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça.
9. Seque completamente todos os acessórios e monte novamente no forno, conecte o forno na tomada e você está pronto para usar o seu novo forno.
10. Depois de remontar o seu forno, recomendamos que você o coloque na temperatura mais alta (230 °C) na função de torrar () por aproximadamente 15 minutos para eliminar qualquer resíduo de embalagem que possa permanecer após o envio. Isso também removerá todos os vestígios de odor inicialmente presentes.

Observação: a operação de inicialização pode resultar em cheiro e fumaça mínimos (cerca de 15 minutos). Isso é normal e inofensivo. É devido à queima da substância protetora aplicada aos elementos de aquecimento na fábrica.

Familiarize-se com as seguintes funções e acessórios do forno antes do primeiro uso:

- Controle de convecção e espeto: Escolha ventilador de convecção funcionando () ou motor de espeto rotativo funcionando (), ou ventilador de convecção e motor de espeto rotativo trabalhando juntos (), eles podem funcionar com função de assar, grelhar ou torrar separadamente.
- Controle de temperatura: escolha a temperatura desejada de 100 °C a 230 °C para cozinhar.
- Controle de função: Existem 3 opções de seleção de função e 4 posições de rack dentro do forno para uma variedade de necessidades de cozimento ;

Assar (): Apenas os elementos de aquecimento superiores funcionam, adequados para grelhar peixes, bifes, aves, costeletas, etc.

cozer no forno (): Apenas elementos de aquecimento inferior funcionam, adequados para assar bolos, tortas, biscoitos, etc. alimentos que não precisam ser dourados ou com superfície crocante

Torrador (): Os elementos de aquecimento superior e inferior trabalham juntos, adequados para torrar pão, muffins, waffles congelados, pizza, etc.

- Controle do temporizador: Você pode escolher até 60 minutos de acordo com sua necessidade de cozinhar, e o tempo pode ser ajustado durante o processo de cozimento. Ouve-se uma campainha no final do tempo programado.

- Luz indicadora de energia “ON”: Acende sempre que o cronômetro é ligado.
- Lâmpada do forno: Acende quando o cronômetro é ligado, conveniente para observar o procedimento de cozimento

- Bandeja para assar: para uso para grelhar e assar carnes, aves, peixes e vários outros alimentos. Também deve ser usado como uma pingadeira para coletar os respingos de óleo.
- Rack de arame: para torrar, assar e cozinhar em caçarolas e panelas comuns.
- Alça da bandeja: permite pegar a grade e assar a bandeja quando estiverem quentes.
- Conjunto de espeto: Para preparar um frango inteiro, peixe ou um grande pedaço de carne ao usar a função de espeto
- Cabo do espeto rotativo: permite retirar o conjunto do espeto rotativo e os alimentos cozinhados do interior do forno após a cozedura.

AVISO: PARA EVITAR RISCO DE LESÕES OU QUEIMADURAS, NÃO TOQUE AS SUPERFÍCIES QUENTES QUANDO O FORNO ESTIVER EM USO. SEMPRE USE LUVAS DE FORNO.

CUIDADO: Sempre tome muito cuidado ao remover a assadeira, gradinha ou qualquer outro recipiente quente de um forno quente. Sempre use a alça do rack ou uma luva de forno ao remover itens quentes do forno.

COMO USAR A CONVECÇÃO

O cozimento por convecção combina o movimento do ar quente por meio de um ventilador com os recursos normais (grelhar, assar, torrar e assar). O cozimento por convecção proporciona um cozimento mais rápido em muitos casos do que o forno elétrico radiante regular. O ventilador gentilmente envia ar para todas as áreas dos alimentos, dourando rapidamente, deixando crocante e selando a umidade e o sabor. Ele produz uma temperatura mais uniforme em todo o alimento pelo movimento do ar, de modo que os alimentos cozinham / assam / grelham uniformemente em comparação com os pontos quentes e frios dos fornos normais. O recurso de convecção permite cozinhar / assar em temperaturas mais baixas, o que economiza energia e ajuda a manter a cozinha mais fria. O ar de convecção é superaquecido e circula ao redor dos alimentos, portanto, cozinha os alimentos significativamente mais rápido do que os fornos convencionais.

O ventilador de convecção funciona com a função torrada quando você gira o botão de função para

O ventilador de convecção funciona quando você gira o primeiro botão para a função de convecção 

ou Função de Convecção e Espeto , pode funcionar com a função grelhar, assar ou torrar separadamente.

COMO USAR A ROTISSERIE

Recomendamos que você não cozinhe um assado com mais de 4-5 libras. no conjunto de churrasqueira. O frango deve ser amarrado com um barbante para evitar que as pernas ou asas do frango se desfiem durante o assado, para que o conjunto do espeto giratório gire suavemente. Para melhores resultados, recomendamos que você pré-aqueça o forno por 15 minutos a 230 °C.

Operação:

Insira a carne ou aves que vai cozinhar no espeto rotativo. Certifique-se de que a carne ou ave está bem presa com as pinças e parafusos de dedo. Certifique-se de que a carne ou frango está centrado no espeto.

Insira a ponta pontiaguda do espeto do espeto na tomada de transmissão localizada no lado direito da parede do forno. Certifique-se de que a extremidade quadrada do espeto do espeto assenta no suporte do espeto do espeto localizado no lado esquerdo da parede do forno.

Deslize a bandeja para assar na posição mais baixa para coletar possíveis respingos de comida.

Gire o botão de controle de temperatura até a temperatura desejada.

Gire o primeiro botão para Função Rotisserie () ou Função Rotisserie de Convecção ()

Gire o terceiro botão de função para Função de grelhar ()

Rode o botão do temporizador para o tempo de cozedura pretendido.

- Quando o cozimento estiver concluído, a campainha do forno tocará gire o primeiro e o terceiro botão para "OFF".
- Retire o conjunto de espeto do forno colocando os ganchos do cabo do espeto por baixo das ranhuras de cada lado do conjunto de espeto, levante primeiro o lado esquerdo do conjunto de espeto levantando-o e para fora. Em seguida, retire o conjunto de espeto para fora da tomada de acionamento e remova cuidadosamente o assado do forno.
- Retire a carne ou frango do espeto e coloque sobre uma tábua ou travessa.

COMO USAR ASSAR

Para obter os melhores resultados, é recomendável pré-aquecer o forno por 15 minutos a 230 °C.

Operation

- Coloque os alimentos na grade e deslize para a posição da grade superior. Os alimentos devem ser colocados o mais próximo possível do elemento de aquecimento superior, sem tocá-lo.
- Coloque a bandeja para assar na posição mais baixa da prateleira para evitar possíveis pingos.
- Para evitar riscos de incêndio, sugere-se embrulhar os alimentos com papel alumínio
- Ajuste o botão de temperatura para a temperatura apropriada.
- Pincele os alimentos com molhos ou óleo, conforme desejar.
- Defina o botão de função para Função de grelhar. ()
- Gire o botão de tempo para o tempo de cozimento desejado.
- Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura prescrito.

- Quando a grelha estiver completa, gire o terceiro botão para a posição “OFF”.

COMO USAR COZER

- Observe que a função COZER usa apenas os elementos de aquecimento inferiores. Para melhores resultados, é recomendado que você pré-aqueça o forno por 15 minutos a 230 °C.
- Operação
- Coloque os alimentos na grade ou assadeira e deslize para a posição mais baixa da grade. Os alimentos devem ser colocados o mais próximo possível do elemento de aquecimento inferior, sem tocá-lo.
- Para evitar riscos de incêndio, sugere-se embrulhar os alimentos com papel alumínio
- Ajuste o botão de temperatura para a temperatura apropriada.
- Pincele os alimentos com molhos ou óleo, conforme desejar.
- Defina o botão de função para Função de cozimento. ()

Gire o botão de tempo para o tempo de cozimento desejado.

Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura prescrito.

Quando o BAKE estiver concluído, gire o botão de função para a posição “OFF”.

Posicionamento das prateleiras de arame

Cookies - Use guias de suporte inferior e intermediário.

Layer Cakes - Use apenas o guia de suporte inferior (asse um por vez).

Tortas - Use guias de suporte inferior e intermediário.

COMO USAR BRINDE

- Observe que a função TOAST usa todos os elementos de aquecimento. O forno de grande capacidade permite torrar 4 a 6 fatias de pão, 6 muffins, waffles congelados ou panquecas congeladas. Ao torrar apenas 1 ou 2 itens, coloque os alimentos na grelha para assar no centro do forno.
- Operação
- Coloque os alimentos na grelha e deslize para a posição central da grelha.
- Ajuste o botão de temperatura para a temperatura apropriada.
- Defina o botão de função para Função Toast. ().

Gire o botão de tempo para o tempo de cozimento desejado.

Quando a torrada estiver concluída, a campainha tocará para sinalizar o fim do ciclo de torradas.

Gire o botão de função para a posição “OFF”.

Observação: a cremalheira de arame deve ser posicionada no meio do forno com as reentrâncias apontando para baixo.

Limpeza e manutenção

Limpe o aparelho todas as vezes após o uso.

1. Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar completamente.
2. Use água morna com uma pequena quantidade de detergente para limpar a assadeira, a grelha e o utensílio de remoção. Enxágüe os itens com bastante água e seque-os bem.
3. Use um pano úmido para limpar o interior e o exterior do forno e a porta. Seque-os bem.
4. Coloque todos os itens de volta no forno e guarde o forno

Certifique-se de que o plugue foi removido da tomada antes de limpar o aparelho.

Nunca use produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos ou objetos pontiagudos (como facas ou escovas duras) para limpar o aparelho.

Nunca mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.



ENVIRONMENT PROTECTION

Dispose the appliance according to the local garbage regulations.

Never throw it away to the rubbish, so you will help to the improvement of the environment.

CERTIFICACION CE

Se ha determinado que este producto cumple con la Directiva de Baja Tension (2014/35/EU), la Directiva de Compatibilidad Electromagnetica (2014/30/EU) y la Directiva RoHS (2011/65/EU).



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

INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

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

SERVICIO TÉCNICO

También puede ponerse en contacto con nuestro servicio técnico oficial:

tel.: (+34) 958 087 169

e-mail reparaciones: info@infiniton.es

www.infiniton.es

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



Resumen de Declaración de conformidad

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

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



Síguenos en nuestras
redes sociales y accede a
contenido exclusivo



INFINITON

Copyright ©2020 Todos los derechos reservados

INFINITON

TARJETA DE GARANTÍA

Modelo _____

Nº de serie _____

Fecha de compra _____

Cliente _____

Dirección _____

Localidad _____

e-mail _____

Teléfono de contacto _____

Firma y sello del comercio

Condiciones de garantía al dorso

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL
INFINITON WORLD ELECTRONIC S.L.
C/Baza 349, naves 4-6
Polígono Juncaril
18220 ALBOLOTE (Granada)
e-mail: info@infiniton.es

INFINITON

INFINITON

TARJETA DE GARANTÍA

Modelo _____

Nº de serie _____

Fecha de compra _____

Cliente _____

Dirección _____

Localidad _____

e-mail _____

Teléfono de contacto _____

Firma y sello del comercio

Condiciones de garantía al dorso

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL
INFINITON WORLD ELECTRONIC S.L.
C/Baza 349, naves 4-6
Polígono Juncaril
18220 ALBOLOTE (Granada)
e-mail: info@infiniton.es

INFINITON

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

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

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

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

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

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL
INFINITON WORLD ELECTRONIC S.L.
C/Baza 349, naves 4-6
Polígono Juncaril
18220 ALBOLOTE (Granada)
e-mail: info@infiniton.es

INFINITON



INFINITON
WORLD ELECTRONIC