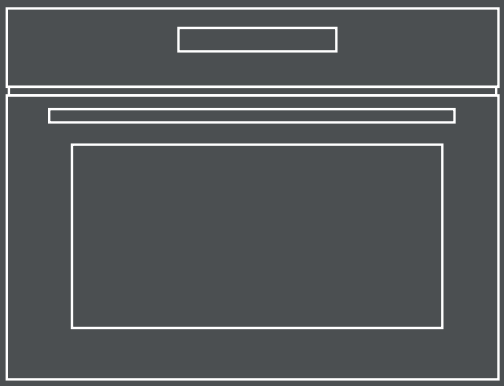
HYUNDAI

Operation Manual

HHMFC4512DB00

BUILT-IN COMBINATION OVEN
WITH HOT AIR

GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION



Read this manual carefully and keep it for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons when using y our appliance, follow basic precautions, including the following:

1. When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 ℃, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
2. During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
3. Please use the product under the open environment.
4. The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
5. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
7. During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
8. Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.

9. Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
10. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. 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 person responsible for their safety.
13. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
14. An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
15. 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.
16. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
17. A steam cleaner is not to be used.
18. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote- control system.
19. The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.
20. This appliance is intended for domestic use only.

CAUSES OF DAMAGE

CAUTION

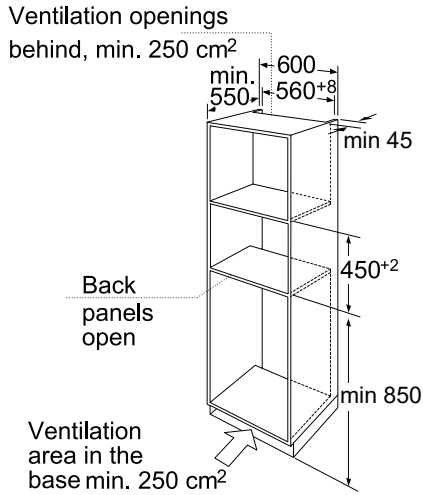
1. Creation of sparks: Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
2. Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
3. Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
4. Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
5. Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
6. Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
7. Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
8. Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
9. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

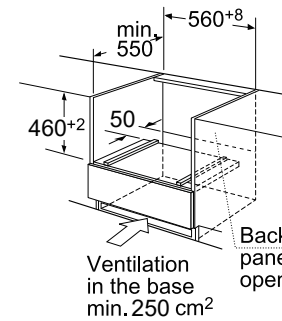
INSTALLATION

Fitted units

1. This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
2. This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
3. The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
4. A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
5. The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm^2 on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
6. Ventilation slots and intakes must not be covered.
7. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
8. The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
9. The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up 90°C.

Installation dimensions



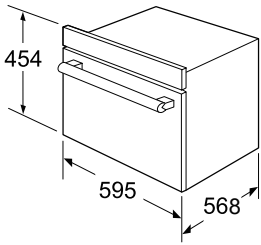


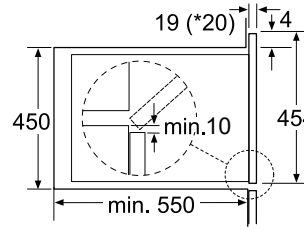
Note: There should be gap above the oven.

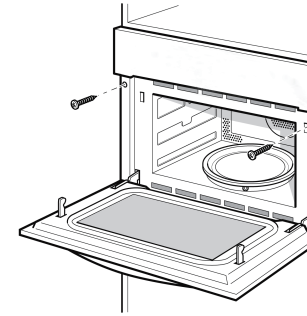
Building in

Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.

1. Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
2. Open the door and fasten the oven with the screws that were supplied.







* 20 mm for metal fascias

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

IMPORTANT INFORMATION

Electrical connection

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation. Fuse protection: see instructions for use-technical data.

YOUR NEW APPLIANCE

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel



Touch keys and display

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

Symbol	Function
⏻	On/Off
⏰	Kitchen Timer
🔒	Childproof Lock
♨	Preheat
F	Function
— +	Parameter adjustment
═══	Slider control bar
🕒	Clock
🌡	Temperature
💡	Light bulb
▷II	Start/Stop

Function and screen display

Use the function keys to set the type of heating.

Function	Use
—— —— Conventional	The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be pre-heated to the required temperature: ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews.

Function	Use
Convection	For baking on several levels(e.g. baking trays of chocolate chip cookies).
Convection	ECO mode optimises the cooking process at the maximum energy efficiency level decreasing the energy consumption.
Conventional + Fan	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.
Radiant Grilling	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.
Double Grill+Fan	For gratin dishes and finishing roasted vegetables.
Double Grilling	The inside radiant elements and out- side top element work simultaneously giving a rapid and even grilling heat, therefore effectively browning the top surface of the food.
Pizza	Pizza is perfectly cooked with extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteening pizza bases are crispy.
Lower Heater Element	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
Defrost	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food(without the use of any heat).
Dough Proofing	This function provides a warm environment, perfect for proving yeast dough while improving the texture and quality of pastry foods, such as cakes and breads.

Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the parameters.

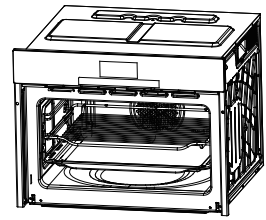
parameter	function
Temperature	Select the temperature of cooking(°C). : 100-235 : 100-235 : 50-250 : 50-250 : 50-235 : 50-235 : 100-235 : 30-45 : 100-250 ECO: 150-200
Time	Set the time of cooking.

Cooling fan

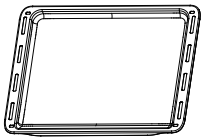
Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.
The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

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

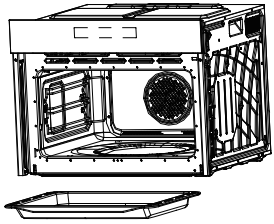
Accessories

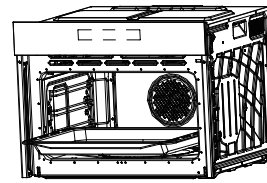


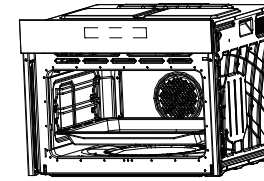
Baking tray



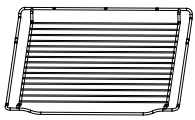
- For making cake roll, roasting whole chickens.
- In order to ensure the best cooking effect, the baking tray should be placed in the bottom of the side hanger, as shown in the figures below, the baking tray should be pushed along the lowest guide rails of the side hanger in place.



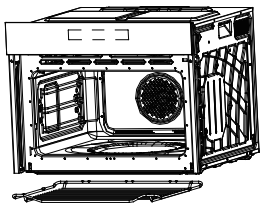


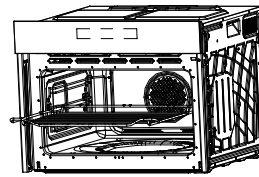


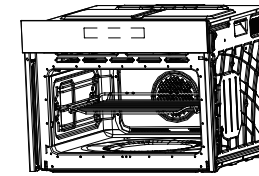
Grill rack



- For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.
- Type and quantity of accessories is subject to actual demand.
- In order to ensure the best cooking effect, the baking rack should be placed in the second of the side hanger, as shown in the figures below, the baking tray should be pushed along the second guide rails of the side hanger in place.







Before using the appliance for the first time

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

Setting the clock

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

Cleaning the accessories

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

Heating up the oven

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

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

Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish.
etting options.

Setting the type of heating and temperature

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

1. In waiting state, touch F key once. ___ and the default temperature will light in the screen.
2. Touch F key repeatedly till 〰 light. The default temperature of Radiant Grilling will display.

3. Touch — or + or slide the ═══ to set the temperature to 200 °C.
4. Touch ◷ to enter cooking time setting mode. "00:00min" will flash.
5. Touch — or + or slide the ═══ to set the cooking time to 25 minutes .
6. Touch the ▷II key.The oven begins to heat up.

Opening the oven door during operation
Operation is suspended. After closing the door, touch the ▷II key. Operation continues.

Pausing operation
Touch the ▷II key to pause operation. Then touch the ▷II key to continue operation.

Changing the cooking time
This can be done at any time. Touch the ◷ key.
Touch — or + or slide the ═══ to change the cooking time.

Changing the temperature
This can be done at any time.
Touch the key for the new temperature setting.
Touch — or + or slide the ═══ to set the temperature.

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

Rapid Preheating
With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.
Rapid Preheating is available for the following types of heating:

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

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.
1. Setting the type of heating and temperature.
2. Touch the key. The symbol lights up in the display.
The oven begins to heat up.
The preheating process is complete.
A signal sounds. The symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

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

Childproof lock

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

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

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

Setting the time-setting options

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

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

The cooking time has elapsed
An audible signal sounds. The oven stops heating.

Setting the clock
Refer to Before using the appliance for the first time.

Changing the clock
Repeat the steps of setting the clock.

Setting the timer
You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.
1. In waiting state.Touch 🕒 key to enter kitchen timer. "00:00min " will flash.
2. Touch − or + or slide the ═══ to set the timer time.
3. Touch 🕒 key to start timer.

CARE AND CLEANING

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

⚠ Risk of electric shock.!

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

⚠ Risk of burns!

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

Notes:

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.

Cleaning agents

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

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

Wash new sponge cloths thoroughly before use.
Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.

Area	Cleaning agents
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel clean agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

TECHNICAL DATA

Model	**HHMFC4512DB00**
Rated Voltage	220-240 V~ 50 Hz
Convection Power	1700 W
Double top (Grill)Power	2200 W
Bottom (Grill)Power	1000 W
Maximum Power	3000 W

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the microwave oven to automatically reach the applicable low power mode or condition.	20 minutes

MALFUNCTION TABLE

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service. If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

⚠ Risk of electric shock.!

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

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work. 🔒 appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
‹ ‹ :‹‹ is in the display panel.	Power cut	Reset the clock.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
E-01 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E-04 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E-17 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

ACRYLAMIDE IN FOODSTUFFS

Which foods are affected?
Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

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

ENERGY AND ENVIRONMENT TIPS

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

Saving energy
- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

HYUNDAI

Importado por S.T. S.L con CIF B73737553
Distribuido por KOREA SMART HOME, S.L con CIF B56843261 y dirección
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.
Licenciado por HYUNDAI CORPORATION HOLDINGS, KOREA
info@hyundai-electro.com
avisos@hyundai-electro.com
España 960600034
Portugal 00351300305065

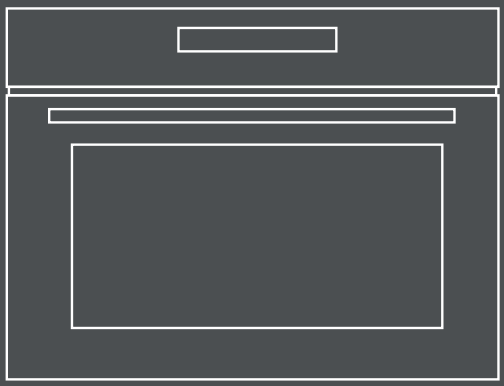
HYUNDAI

Manual de Operación

HHMFC4512DB00

HORNO DE COMBINACIÓN INCORPORADO
CON AIRE CALIENTE

GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION



Lea atentamente este manual y guárdelo para futuras consultas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES
ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones a personas cuando utilice su electrodoméstico, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

1. Cuando se enciende el horno por primera vez, puede desprender un olor desagradable. Esto se debe al agente de unión utilizado para los paneles aislantes dentro del horno. Por favor, haga funcionar el nuevo producto vacío con función de cocción convencional, los 250 °C, 90 minutos para limpiar las impurezas de aceite dentro de la cavidad.
2. Durante el primer uso, es completamente normal quehabrá un ligero humo y olores. Si ocurre, simplemente espere a que el olor se disipe antes de poner alimentos en el horno.
3. Por favor, use el producto en un entorno abiertoambiente.
4. El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.
5. Si la superficie está agrietada, apague el evitar la posibilidad de electrodoméstico para evitar descargas eléctricas.
6. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante años y más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción información sobre el uso seguro de los peligros manera y entender el involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Limpieza y usuario el mantenimiento no debe ser realizado por niños sin supervisión.
7. Durante el uso, el electrodoméstico se calienta mucho. Tenga debe tomarse para evitar cuidado al tocar los elementos calefactores dentro del horno.

8. No permita que los niños se acerquen al horno cuando operativo, especialmente el grill esté encendido.
9. Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes reemplazar la lámpara del horno de evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
10. El medio de desconexión debe estar incorporado de en el cableado fijo en acuerdo con las especificaciones de cableado.
11. Los niños deben ser supervisados para asegurarse no juegues con el de que ellos electrodoméstico.
12. Este electrodoméstico no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción sobre el uso del electrodoméstico por la persona responsable de su seguridad.
13. Las partes accesibles pueden calentarse durante el Los niños pequeños deben estar uso. mantener alejado.
14. Un medio de desconexión de todos los polos debe ser incorporado en el fijo cableado de acuerdo con las normas de cableado.
15. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado.por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
16. No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar vidrio de la puerta ya que pueden el horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
17. No se debe usar un limpiador a vapor.
18. Los electrodomésticos no están destinados a ser medio de un temporizador externo operados por o sistema de control remoto separado
19. Las instrucciones para los hornos que tienen estantes deben incluir detalles que indiquen las instalaciones correctas de los estantes.
20. Este aparato está destinado únicamente al uso doméstico

Causas de daños

¡Precaución!

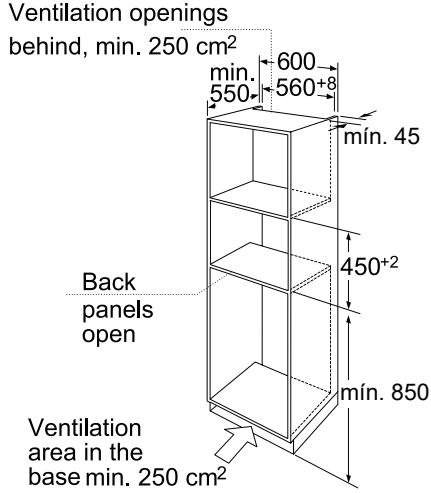
1. Creación de chispas: El metal, por ejemplo, una cuchara en un recipiente de vidrio, debe mantenerse al menos a 2 cm de las paredes del horno y del interior de la puerta. Las chispas podrían dañar irreparablemente el vidrio del interior de la puerta.
2. Agua en el compartimento de cocción caliente: Nunca vierta agua en el compartimento de cocción caliente. Esto causará vapor. El cambio de temperatura puede causar daños.
3. Alimentos húmedos: No guarde alimentos húmedos en el compartimento de cocción cerrado durante largos períodos. No utilice el electrodoméstico para almacenar alimentos. Esto puede provocar corrosión.
4. Enfriamiento con la puerta del electrodoméstico abierta: Solo deje que el compartimento de cocción se enfríe con la puerta cerrada. No atrape nada en la puerta del electrodoméstico. Incluso si la puerta está ligeramente entreabierta, las partes frontales de las unidades adyacentes podrían dañarse con el tiempo.
5. Junta muy sucia: Si la junta está muy sucia, la puerta del electrodoméstico ya no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. Las partes frontales de las unidades adyacentes podrían dañarse. Siempre mantenga la junta limpia.
6. Usar la puerta del electrodoméstico para estar de pie o colocar objetos: No se pare ni coloque nada en la puerta abierta del electrodoméstico. No coloque utensilios de horno o accesorios en la puerta del electrodoméstico.
7. Transportar el electrodoméstico: No transporte ni sostenga el electrodoméstico por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del electrodoméstico y podría romperse.
8. No permita que líquido derramado se filtre a través del mecanismo de giro del plato giratorio hacia el interior del electrodoméstico. Supervise el proceso de cocción. Elija inicialmente un tiempo de cocción más corto y aumente el tiempo de cocción según sea necesario.
9. No mantener el horno en condiciones limpias podría llevar a la deterioración de la superficie que podría afectar adversamente la vida útil del electrodoméstico y posiblemente resultar en una situación peligrosa.

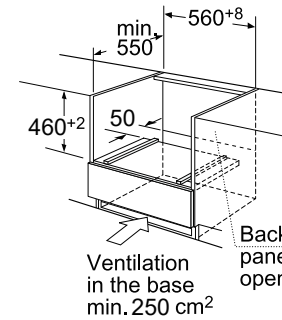
INSTALACIÓN

Unidades empotradas

1. Este electrodoméstico solo está destinado a ser completamente empotrado en una cocina.
2. Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado como un electrodoméstico de mesa o dentro de un armario.
3. El armario empotrado no debe tener una pared trasera detrás del aparato.
4. Se debe mantener un espacio de al menos 45 mm entre la pared y la base o panel trasero de la unidad superior.
5. El armario empotrado debe tener una abertura de ventilación de 250 cm² en el frente. Para lograr esto, recorte el panel base o instale una rejilla de ventilación.
6. Las ranuras de ventilación y las entradas no deben estar cubiertas.
7. La operación segura de este electrodoméstico solo puede garantizarse si se ha instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
8. El instalador es responsable de cualquier daño resultante de una instalación incorrecta.
9. Las unidades en las que se instala el electrodoméstico deben ser resistentes al calor hasta 90 ºC.

Dimensiones de instalación



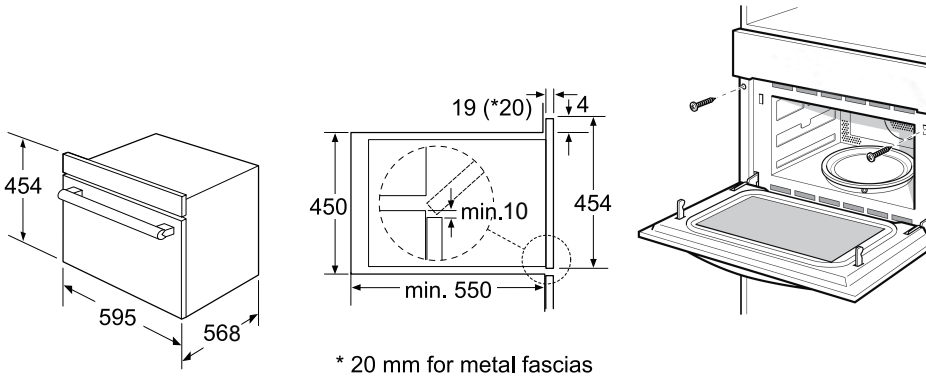


Nota: Debe haber un espacio encima del horno.

Instalación

No sostenga ni transporte el electrodoméstico por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no puede soportar el peso del electrodoméstico y puede romperse.

1. Empuje cuidadosamente el horno dentro de la caja, asegurándose de que esté en el centro.
2. Abra la puerta y fije el horno con los tornillos suministrados.



* 20 mm for metal fascias

- Inserte completamente el electrodoméstico y colóquelo en el centro.
- No doble el cable de conexión.
- Atornille el electrodoméstico en su lugar.
- El espacio entre la encimera y el electrodoméstico no debe cerrarse con listones adicionales.

IMPORTANT INFORMATION

Conexión eléctrica

El electrodoméstico está equipado con un enchufe y solo debe conectarse a un enchufe con toma de tierra instalado correctamente. Solo un electricista cualificado que tenga en cuenta las regulaciones adecuadas puede instalar el enchufe o reemplazar el cable de conexión. Si el enchufe ya no es accesible después de la instalación, debe haber un interruptor de aislamiento de todos los polos en el lado de la instalación con una separación de contacto de al menos 3 mm. La protección de contacto debe estar garantizada por la instalación. Protección de fusibles: consulte las instrucciones de uso y los datos técnicos.

SU NUEVO ELECTRODOMÉSTICO

Utilice esta sección para familiarizarse con su nuevo electrodoméstico. Se explican el panel de control y los controles de funcionamiento individuales. Encontrará información sobre el compartimento de cocción y los accesorios.

Panel de control



Teclas táctiles y pantalla

tecla Los botones táctiles se utilizan para ajustar las diversas funciones adicionales. En la pantalla, puedes leer th los valores que ha establecido.

Símbolo	Función
	Encendido/Apagado
	Temporizador de cocina
	Bloqueo de seguridad para niños
	Precalentar
F	Función
— +	Ajuste de parámetros
	Barra de control deslizante
	Reloj
	Temperatura
	Bombilla
▷II	Inicio/Parada

Función y pantalla de visualización

Utilice las teclas de función para seleccionar el tipo de calefacción.

Función	Usar
Convencional	Los elementos superior e inferior trabajan juntos para proporcionar cocción convencional. El horno necesita ser precalentado a la temperatura requerida: ideal para platos de cocción lenta como guisos y estofados.

Función	Usar
Convección	Para hornear en varios niveles (por ejemplo, bandejas de galletas con chispas de chocolate).
Convección ECO	El modo ECO optimiza el proceso de cocción al máximo nivel de eficiencia energética, disminuyendo el consumo de energía.
Convencional + Ventilador	Conveniente y ahorro de tiempo, hasta 4 platos se pueden cocinar simultáneamente en diferentes estantes sin mezcla de sabores o olores
Asado Radiante	Los mejores resultados se pueden obtener utilizando el estante superior para artículos pequeños y los estantes inferiores para artículos más grandes.
Doble Grill+Ventilador	Para platos gratinados y acabado de asados verduras.
Doble Grill	Los elementos radiantes internos y el elemento superior externo funcionan simultáneamente proporcionando un calor de asado rápido y uniforme, dorando eficazmente la superficie superior de los alimentos.
Pizza	La pizza se cocina perfectamente con calor adicional tanto desde la parte inferior como desde los lados del horno, garantizando que las bases de pizza queden crujientes.
Elemento Calefactor Inferior	Esto es ideal para cocinar lentamente platos como guisos y estofados.
Descongelar	La circulación de aire a temperatura ambiente permite descongelar más rápidamente los alimentos congelados (sin utilizar calor
Leudado de Masa	Esta función proporciona un ambiente cálido, perfecto para el leudado de masas con levadura mientras mejora la textura y calidad de alimentos de repostería, como pasteles y panes.

Ajuste de parámetros

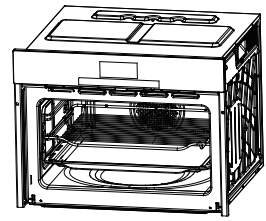
Usa las teclas de ajuste para configurar los parámetros.

parámetro	función
Temperatura	Selecciona la temperatura de cocción (°C). : 100-235 : 100-235 : 50-250 : 50-250 : 50-235 : 50-235 : 100-235 : 30-45 : 100-250 ECO: 150-200
Tiempo	Ajusta tel tiempo de cocción.

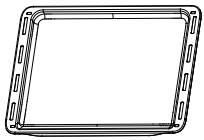
Ventilador de enfriamiento

Su electrodoméstico tiene un ventilador de enfriamiento. El ventilador de enfriamiento se enciende durante el funcionamiento. El aire caliente escapa por encima de la puerta.
El ventilador de enfriamiento continúa funcionando durante un cierto tiempo después de la operación.
¡Precaución!
No cubra las ranuras de ventilación. De lo contrario, el electrodoméstico se sobrecalentará.

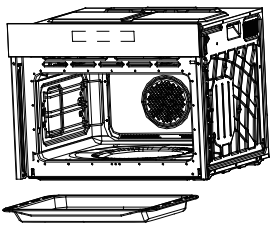
Accesorios

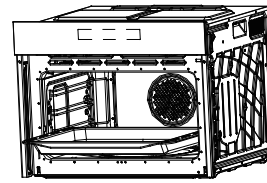


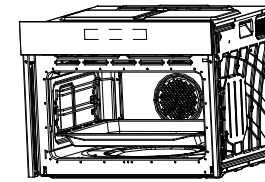
Band bandeja de horneado



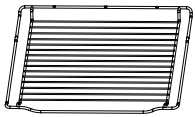
- Para hacer rollos de pastel, asar pollos enteros.
- Para garantizar el mejor efecto de cocción, la bandeja de horneado debe colocarse en la parte inferior del colgador lateral, como se muestra en las figuras a continuación, la bandeja de horneado debe empujarse a lo largo de las guías inferiores del colgador lateral en su lugar.



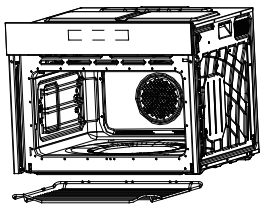


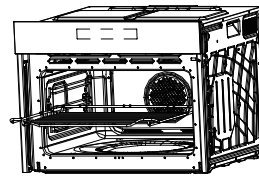


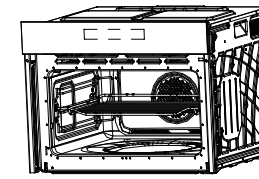
Rejilla para asar



- Para asar a la parrilla, por ejemplo, filetes, salchichas y para tostar pan.
- El tipo y la cantidad de accesorios están sujetos a la demanda real.
- Para garantizar el mejor efecto de cocción, la rejilla de horneado debe colocarse en la segunda posición del colgador lateral, como se muestra en las figuras a continuación, la bandeja de horneado debe empujarse a lo largo de las segundas guías del colgador lateral en su lugar.







Antes de usar el electrodoméstico por Primera vez

Aquí encontrará todo lo que necesita hacer antes de usar su horno para preparar alimentos por primera vez. Primero lea la sección sobre Información de seguridad .

Configuración del reloj

1. En estado de espera, toque el ◷ tecla para ingresar al reloj modo de ajuste. " 00: 00" se mostrará y la hora los números parpadearán.
2. Toque — or + o deslice el ═══ para establecer la números de hora. La hora de entrada debe estar dentro de 0--23.
3. Toque ◷ para confirmar, los números de minutos parpadearán.
4. Toque — or + o deslice el ═══ para establecer la minuto números. La hora de entrada debe estar dentro de 0--59.
5. Toque ◷ para finalizar el ajuste del reloj, ":" parpadeará. El tiempo está configurado. Y el electrodoméstico entrará en estado de espera.

Limpiando los accesorios

Antes de usar los accesorios por primera vez, límpielos a fondo con agua caliente y jabón y un paño suave.

Calentando el horno

Para eliminar el olor a nuevo del cocedor, caliente el horno cuando esté vacío y cerrado. Una hora con ֎ La convección a 250 °C es ideal. Asegúrese de que no queden restos de embalaje en el compartimento de cocción.

1. En estado de espera, toque F botón una vez. ___ y el predeterminado temperatura w se iluminará en la pantalla.
2. Toque F tecla repetidamente hasta que ֎ luz. La temperatura predeterminada de convección se mostrará.
3. Toque — or + o deslice el ═══ para ajustar el temperatura a 250°C.
4. Toque ◷ para entrar en el modo de ajuste del tiempo de cocción. "00:00min" parpadeará.
5. Toque — or + o deslice el ═══ para ajustar la cocción tiempo a 60 minutos.
6. Toque la El ▷II horntoec clao. mienza a calentarse.

Configuración del horno

Hay varias formas en las que puede configurar su horno. Aquí explicaremos cómo puede seleccionar el tipo de calefacción y temperatura deseado o la configuración de parrilla. También puede seleccionar el tiempo de cocción del horno para su plato. opciones de configuración.

Configuración del tipo de calefacción y temperatura

Ejemplo: ~~~ Parrilla radiante a 200 °C durante 25 minutos.

1. En estado de espera, toque F botón una vez. ___ y el predeterminado temperatura w se iluminará en la pantalla.
2. Toque F tecla repetidamente hasta que ~~~ luz. El predeterminado temperatura de Asado a la Parrilla se mostrará.

3. Toque — or + o deslice el ═══ para ajustar el temperatura a 200°C.
4. Toque ◷ para entrar en el modo de ajuste del tiempo de cocción. "00:00min" se parpadeará.
5. Toque — or + o deslice el ═══ para ajustar el tiempo de cocción a 25 minutos.
6. Toque la El ▷II horntoec clao. mienza a calentarse.

Abrir la puerta del horno durante la operación
La operación se suspende. Después de cerrar la puerta, toque la ▷II botón. La operación continúa.

Pausando la operación
Toque el ▷II botón para pausar la operación. Luego toque el ▷II botón para continuar la operación.

Cambiando el tiempo de cocción
Esto se puede hacer en cualquier momento. Toque el ◷ tecla.
Toque — or + o deslice el ═══ para cambiar la cocción tiempo.

Cambiando la temperatura
Esto se puede hacer en cualquier momento.
Toque el 🌡 botón para el nuevo ajuste de temperatura.
Toque — or + o deslice el ═══ a ajuste la temperatura.

Cancelando la operación
Esto se puede hacer en cualquier momento. Toque el ◷ botón para ingresar en el estado de espera.

Precalentamiento rápido

Con el precalentamiento rápido, su horno alcanza la temperatura establecida particularmente rápido. El prec capaz para los siguientes tipos de calefacción:

- Convencional
- Doble Grill+Ventilador
- Convección
- Doble Grill
- Convencional + Ventilador
- Pizza
- Asado Radiante
- Elemento calefactor inferior

Para garantizar un resultado de cocción óptimo, solo coloque su comida en el compartimento de cocción cuando se haya completado la fase de precalentamiento.
1. Ajuste del tipo de calefacción y temperatura.
2. Toque el tecla . El símbolo se ilumina en la pantalla.

El horno comienza a calentarse.
El proceso de precalentamiento ha finalizado
Suena una señal. El símbolo en la pantalla parpadea. Coloque su plato en el horno.

Nota: Solo cuando pueda escuchar la alarma y el icono de precalentamiento esté parpadeando, puede abrir la puerta y colocar la comida ible.

Bloqueo de seguridad para niños

El horno cuenta con un bloqueo de seguridad para niños para evitar que los niños lo enciendan accidentalmente.

Activación del bloqueo para niños
En estado de espera, toque y mantenga pulsado el tecla durante aprox. 3 segundos.Habrá un pitido largo y el bloqueo estará símbolo aparece en la pantalla. El bloqueo para niños está activado.

Desactivación del bloqueo para niños
En estado bloqueado, toque y mantenga tecla durante aprox. 3 segundos. pulsado el Habrá un pitido largo y el bloqueo estará símbolo se apaga en la pantalla. El bloqueo para niños está desactivado.

Ajuste de las opciones de configuración del tiempo

Su horno tiene varias opciones de ajuste de tiempo. Puede usar el botón para llamar al menú y s interruptor entre las funciones individuales. Una opción de ajuste de tiempo que ya se ha establecido se puede cambiar directamente con el 一 ＋ botón o ═══ .

Ajuste del tiempo de cocción
El tiempo de cocción de su comida se puede ajustar en el horno. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente. Esto significa que no tiene que interrumpir otras tareas para apagar el horno. El tiempo de cocción no puede excederse accidentalmente.
El horno se inicia. El tiempo de cocción cuenta atrás en la pantalla.

Ha transcurrido el tiempo de cocción
Se emite una señal audible. El horno deja de calentarse.

Configuración del reloj
ConsulteAntes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Cambiando el reloj
Repita los pasos deajuste del reloj.

Ajuste del temporizador
Puede usar el temporizador como temporizador de cocina.
Funciona independientemente del horno. El temporizador tiene su propia señal audible. De esta manera, puede saber si es el temporizador o un tiempo de cocción el que ha transcurrido.
1. En estado de espera. Toque la tecla para ingresar al temporizador de cocina.Parpadeará "00:00 min ".
2. Toque 一 or ＋ o deslice el ═══ para ajustar el tiempo del temporizador.
3. Toque tecla para iniciar el temporizador.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Con un cuidado cuidadoso y limpieza, su horno compacto mantendrá su aspecto y se mantendrá en buen estado. Aquí explicaremos cómo debe cuidar y limpiar su electrodoméstico correctamente.

⚠ Riesgo de descarga eléctrica.!

La humedad penetrante puede causar una descarga eléctrica. No use limpiadores de alta presión o limpiadores a vapor.

⚠ ¡Riesgo de quemaduras!

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

Notas:

- Las ligeras diferencias de color en la parte delantera del electrodoméstico so causadas por el uso de diferentes materiales, como vidrio, plástico y metal.
- Las sombras en el panel de la puerta que parecen rayas son causadas por reflejo hechos por la luz del horno.

Agentes de limpieza

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

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

Lave los paños de esponja nuevos a fondo antes de usarlos.

Permita que todas las superficies se sequen completamente antes de volver a usar el electrodoméstico.

Área	Agentes de limpieza
Frente del electrodoméstico	Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina y seque con un paño suave. No utilice limpiadores de cristal ni raspadores de metal o cristal para la limpieza.
Frente del electrodoméstico con acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Limpie con un paño de cocina y seque con un paño suave. Elimine inmediatamente restos de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, clara de huevo). Bajo tales residuos puede formarse corrosión. Puede obtener agentes de limpieza especiales de acero inoxidable en el servicio posventa o en tiendas especializadas. No utilice limpiadores de cristal ni raspadores de metal o cristal para la limpieza

Área	Agentes de limpieza
Compartimento de cocción	Agua caliente con jabón o una solución de vinagre: Limpie con un paño de cocina y seque con un paño suave. Si el horno está muy sucio: No utilice aerosol para hornos u otros limpiadores agresivos para hornos o materiales abrasivos. Las esponjas abrasivas, estropajos ásperos y limpiadores de sartenes también son inadecuados. Estos elementos rayan la superficie. Permita que las superficies interiores se sequen completamente.
Receso en el compartimento de cocción	Paño húmedo: Asegúrese de que no se filtre agua a través del mecanismo de giro del plato giratorio al interior del electrodoméstico.
Rejillas metálicas	Agua caliente con jabón: Limpiar usando un agente limpiador de acero inoxidable o en el lavavajillas.
Paneles de la puerta	Limpiador de cristales: Limpiar con un paño de cocina. No utilizar un raspador de cristal.
Sellado	Agua caliente con jabón: Limpiar con un paño de cocina, no fregar. No utilizar un raspador de metal o cristal para la limpieza.

DATOS TÉCNICOS

Model	**HHMFC4512DB00**
Voltaje Nominal	220-240 V~ 50 Hz
Potencia de convección	1700 W
Potencia de doble techo (Grill)	2200 W
Potencia de fondo (Grill)	1000 W
Potencia Máxima	3000 W

CONSUMO DE ENERGÍA

Información del producto para el consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable.

Modo de Espera	0.8 W
El tiempo máximo necesario para que el horno de microondas alcance automáticamente el modo o condición de bajo consumo aplicable.	20 minutos

TABLA DE MALFUNCIONAMIENTO

Las fallas a menudo tienen explicaciones simples. Consulte la tabla de fallas antes de llamar al servicio posventa. Si una comida no resulta exactamente como querías, consulta el Sección de Guía de Cocina Experta, donde encontrarás montón de consejos y trucos de cocina.

⚠ ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser realizadas por uno de nuestros ingenieros de posventa capacitados.

Tabla de malfuncionamiento

Problem	Posible causa	Remedio/información
El electrodoméstico no funciona.	Interruptor de circuito defectuoso.	Busque en la caja de fusibles y compruebe que el interruptor de circuito del electrodoméstico esté en buen estado.
	Enchufe no conectado.	Conecte el enchufe.
	Corte de energía	Compruebe si la luz de la cocina funciona.
El electrodoméstico no funciona. 🔒 aparece en el panel de visualización.	El bloqueo para niños está activo.	Desactive el bloqueo para niños (consulte la sección: Bloqueo para niños).
‹ ‹ :‹‹ aparece en el panel de visualización.	Corte de energía	Restablezca el reloj.
No se puede establecer un modo de funcionamiento o nivel de potencia específico	La temperatura, el nivel de potencia o la configuración combinada no son posibles para este modo de funcionamiento.	Elija ajustes permitidos.
E-01 aparece en el panel de visualización.	La función de desconexión de seguridad térmica se ha activado.	Llame al servicio posventa.
E-04 aparece en el panel de visualización.	La función de desconexión de seguridad térmica se ha activado.	Llame al servicio posventa.
E-17 aparece en el panel de visualización.	El calentamiento rápido ha fallado.	Llame al servicio posventa.

ACRILAMIDA EN ALIMENTOS

¿Qué alimentos se ven afectados?
La acrilamida se produce principalmente en productos de cereales y patatas que se calientan a altas temperaturas, como patatas fritas, papas fritas, tostadas, panecillos, pan, productos de panadería fina (galletas, pan de jengibre, cookies).

	Consejos para reducir al mínimo la acrilamida al preparar alimentos
General	Mantén los tiempos de cocción al mínimo. Cocina las comidas hasta que estén doradas, pero no demasiado oscuras. Los trozos grandes y gruesos de comida contienen menos acrilamida.
Horneando galletas Patatas fritas al horno	Máx. 200 °C en calor arriba/abajo o máx. 180 °C en aire caliente 3D o modo aire caliente. Máx. 190 °C en calor arriba/abajo o máx. 170 °C en aire caliente 3D o modo aire caliente. La clara de huevo y la yema de huevo reducen la formación de acrilamida. Distribúyelas fina y uniformemente sobre la bandeja de hornear. Cocina al menos 400 g a la vez en una bandeja para que las patatas fritas no se sequen.

CONSEJOS SOBRE ENERGÍA Y MEDIO AMBIENTE

Aqui você pode encontrar dicas sobre como economizar energia ao assar e grelhar e como descartar adequadamente seu eletrodoméstico.

Ahorro de energía
- Solo precaliente el horno si esto está especificado en la receta o en las tablas de instrucciones de funcionamiento.
- Utilice moldes para hornear oscuros, negros lacados o esmaltados. Absorben especialmente bien el calor.
- Abra la puerta del horno lo menos posible mientras cocina, hornea o asa.
- Es mejor hornear varios pasteles uno tras otro. El horno todavía está caliente. Esto reduce el tiempo de horneado para el segundo pastel. También puede colocar dos moldes para pan uno al lado del otro.
- Para tiempos de cocción más largos, puede apagar el horno 10 minutos antes de que termine el tiempo de cocción y utilizar el calor residual para terminar de cocinar.

Eliminación respetuosa con el medio ambiente
Deseche el embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.



Este electrodoméstico cumple con la Directiva Europea 19/CE sobre Residuos de Equipos Eléctricos 2012/ sobre Equipos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). La directiva establece un marco para la recogida y reciclaje de electrodomésticos antiguos, que es válido en toda la UE

HYUNDAI

Importado por S.T. S.L con CIF B73737553
Distribuido por KOREA SMART HOME, S.L con CIF B56843261 y dirección
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.
Licenciado por HYUNDAI CORPORATION HOLDINGS, KOREA
info@hyundai-electro.com
avisos@hyundai-electro.com
España 960600034
Portugal 00351300305065

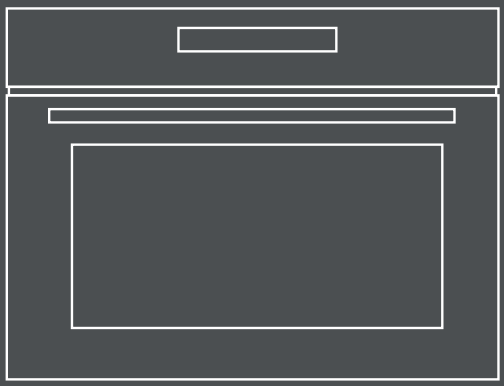
HYUNDAI

Manual de Operação

HHMFC4512DB00

FORNO DE EMBUTIR COMBINADO
COM AR QUENTE

GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION



Leia este manual com atenção e guarde-o para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

AVISO

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, lesões pessoais ao usar seu eletrodoméstico, siga precauções básicas, incluindo as seguintes:

1. Quando o forno é ligado pela primeira vez, pode emitir um cheiro desagradável. Isso ocorre devido ao agente de ligação usado nos painéis isolantes dentro do forno.Por favor, execute o novo produto vazio com os 250 °C função de cozedura convencional, 90 minutos para limpar impurezas de óleo dentro da cavidade.
2. Durante o primeiro uso, é completamente normal que haverá um ligeiro fumo e odores. Se isso ocorrer, basta esperar que o cheiro desapareça antes de colocar alimentos no forno.
3. Por favor, use o produto em ambiente aberto ambiente.
4. O eletrodoméstico e suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que estejam continuamente supervisionadas.
5. Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho evitar a possibilidade de choque elétrico para evitar choques.
6. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos anos e acima e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se lhes tiver sido dada supervisão ou instrução informação sobre a utilização segura dos perigos maneira e compreender o envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. Limpeza e utilizador a manutenção não deve ser feita por crianças sem supervisão.
7. Durante a utilização, o eletrodoméstico fica muito quente. Cuidado deve ser tomado para evitar ao tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
8. Não permita que as crianças se aproximem do forno

operar, especialmente quando o grelhador estiver ligado.
9. Certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado antes de substituir a lâmpada do forno evitar a possibilidade de choque elétrico.
10. O meio de desconexão deve ser incorporado de na fiação fixa em acordo com as especificações de fiação.
11. As crianças devem ser supervisionadas para garantir não brinque com o que elas eletrodoméstico.
12. Este eletrodoméstico não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que lhes tenha sido dado supervisão ou instrução sobre o uso do eletrodoméstico pela pessoa responsável por sua segurança.
13. As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso.Crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
14. Um meio de desconexão de todos os polos deve ser incorporadas na instalação fixa instalado de acordo com as normas de fiação.
15. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seus agente de serviço ou pessoas devidamente qualificadas para evitar um perigo.
16. Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar vidro da porta, pois eles o forno, pois podem riscar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.
17. Um limpador a vapor não deve ser usado.
18. Os eletrodomésticos não são destinados a serem operados meio de um temporizador externo por ou por um sistema de controle remoto separado.
19. As instruções para fornos que possuem prateleiras devem incluir detalhes indicando a instalação correta das prateleiras.
20. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

CAUSAS DE DANOS
CUIDADO!

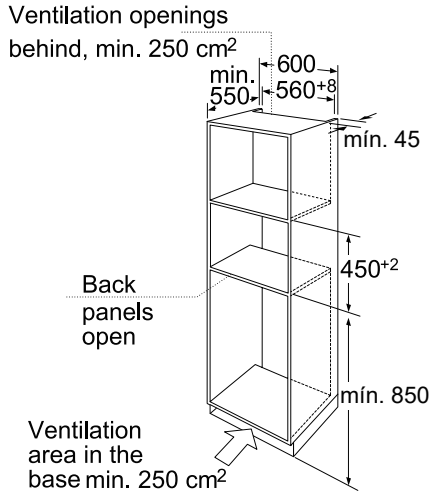
1. Criação de faíscas: Metal, por exemplo, uma colher em vidro, deve ser mantido a pelo menos 2 cm das paredes do forno e do interior da porta. Faíscas podem danificar irreparavelmente o vidro no interior da porta.
2. Água no compartimento de cozimento quente: Nunca despeje água no compartimento de cozimento quente. Isso causará vapor. A mudança de temperatura pode causar danos.
3. Alimentos úmidos: Não armazene alimentos úmidos no compartimento de cozimento fechado por longos períodos. Não use o eletrodoméstico para armazenar alimentos. Isso pode levar à corrosão.
4. Resfriamento com a porta do eletrodoméstico aberta: Deixe apenas o compartimento de cozimento esfriar com a porta fechada. Não prenda nada na porta do eletrodoméstico. Mesmo que a porta esteja apenas ligeiramente entreaberta, as frentes das unidades adjacentes podem ser danificadas ao longo do.
5. Vedação muito suja: Se a vedação estiver muito suja, a porta do eletrodoméstico não fechará corretamente durante a operação. As frentes das unidades adjacentes podem ser danificadas. Mantenha sempre a vedação limpa.
6. Utilizar a porta do eletrodoméstico para se apoiar ou colocar objetos em cima: Não se apoie nem coloque nada na porta aberta do eletrodoméstico. Não coloque utensílios de forno ou acessórios na porta do eletrodoméstico.
7. Transporte do eletrodoméstico: Não transporte ou segure o eletrodoméstico pela pega da porta. A pega da porta não suporta o peso do eletrodoméstico e pode partir.
8. Não permita que líquidos entornados escorram pelo mecanismo de acionamento do prato giratório para o interior do eletrodoméstico. Monitore o processo de cozimento. Escolha inicialmente um tempo de cozimento mais curto e aumente conforme necessário.
9. A falta de manutenção do forno em condições de limpeza adequadas pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar adversamente a vida útil do eletrodoméstico e possivelmente resultar em uma situação perigosa.

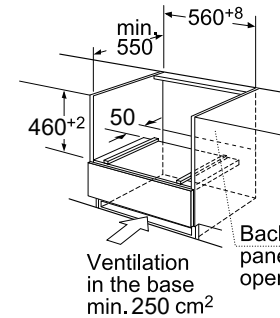
INSTALAÇÃO

Unidades encastradas

1. Este eletrodoméstico destina-se apenas a ser totalmente encastrado numa cozinha.
2. Este eletrodoméstico não foi concebido para ser utilizado como um eletrodoméstico de bancada ou dentro de um armário.
3. O móvel encastrado não deve ter uma parede traseira atrás do aparelho.
4. Deve ser mantida uma folga de pelo menos 45 mm entre a parede e a base ou painel traseiro da unidade acima.
5. O armário embutido deve ter uma abertura de ventilação de 250cm² na frente. Para conseguir isso, corte a base do painel ou instale uma grade de ventilação.
6. As aberturas de ventilação e entradas não devem ser cobertas.
7. A operação segura deste eletrodoméstico só pode ser garantida se tiver sido instalado de acordo com estas instruções de instalação.
8. O instalador é responsável por quaisquer danos resultantes de uma instalação incorreta.
9. As unidades nas quais o eletrodoméstico está instalado devem ser resistentes ao calor até 90 o ºC.

Dimensões de instalação



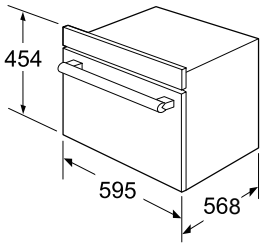


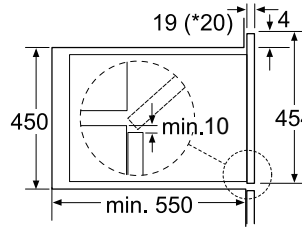
Nota: Deve haver um espaço acima do forno.

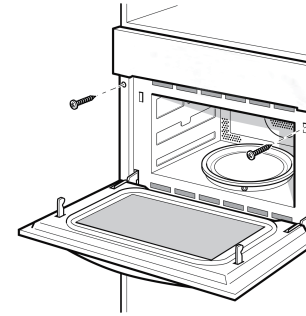
Instalação embutida

Não segure ou transporte o eletrodoméstico pela pega da porta. A pega da porta não suporta o peso do eletrodoméstico e pode quebrar.

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







* 20 mm for metal fascias

- Insira totalmente o eletrodoméstico e centralize-o.
- Não dobre o cabo de ligação.
- Aparafuse o eletrodoméstico no lugar.
- O espaço entre a bancada e o eletrodoméstico não deve ser fechado com ripas adicionais.

IMPORTANT INFORMATION

Ligação elétrica

O aparelho está equipado com uma ficha e só deve ser ligado a uma tomada de corrente devidamente instalada à terra. Apenas um eletricista qualificado que tenha em conta os regulamentos adequados pode instalar a tomada ou substituir o cabo de ligação. Se a ficha não for mais acessível após a instalação, um interruptor de isolamento de todos os polos deve estar presente no lado da instalação com um intervalo de contacto de pelo menos 3 mm. A proteção de contacto deve ser garantida pela instalação.Proteção de fusíveis: consulte as instruções de utilização-dados técnicos.

O SEU NOVO APARELHO

Utilize esta secção para se familiarizar com o seu novo aparelho. O painel de controlo e os controlos individuais de funcionamento são explicados. Encontrará informações sobre o compartimento de cozedura e os acessórios.

Painel de controlo



Teclas táteis e ecrã

Os toques tecla s são utilizados para definir as várias funções adicionais. No ecrã, pode ler-se os valores que definiu.

Símbolo	Função
	Ligar/Desligar
	Temporizador de Cozinha
	Bloqueio de Segurança para Crianças
	Pré-aquecer
F	Função
— +	Ajuste de parâmetros
	Barra de Controlo Deslizante
	Relógio
	Temperatura
	Lâmpada
▷II	Iniciar/Parar

Função e ecrã

Utilize as teclas de função para definir o tipo de aquecimento.

Função	Utilize
Convencional	Os elementos superior e inferior trabalham em conjunto para fornecer cozimento convencional. O forno precisa de ser pré-aquecido para a temperatura necessária: ideal para cozinhar lentamente pratos como guisados e ensopados.

Função	Utilize
Convecção	Para cozinhar em vários níveis (por exemplo tabuleiros de biscoitos com pepitas de chocolate).
Convecção	O modo ECO otimiza o processo de cozimento no nível máximo de eficiência energética, diminuindo o consumo de energia.
Convencional + Ventoinha	Conveniente e economia de tempo, até 4 pratos podem ser cozinhados simultaneamente em diferentes prateleiras sem mistura de sabor ou cheiro
Grelhagem Radiante	Os melhores resultados podem ser obtidos usando a prateleira superior para itens pequenos e prateleiras inferiores para itens maiores
Duplo Grill+Ventoinha	Para pratos de gratinado e finalização de assados vegetais.
Duplo Grill	Os elementos radiantes internos e o elemento superior externo funcionam simultaneamente proporcionando um calor de grelhar rápido e uniforme, efetivamente dourando a superfície superior dos alimentos.
Pizza	A pizza é perfeitamente cozinhada com calor extra tanto do fundo quanto dos lados do forno, garantindo que as bases das pizzas fiquem crocantes.
Elemento de Aquecimento Inferior	Ideal para cozinhar lentamente pratos como guisados e ensopados.
Descongelar	A circulação de ar à temperatura ambiente permite o descongelamento mais rápido de alimentos congelados (sem o uso de
Prova de Massa	Esta função fornece um ambiente quente, perfeito para a fermentação de massa de fermento, melhorando a textura e qualidade de alimentos de pastelaria, como bolos e pães.

Ajuste de parâmetros

Utilize as teclas de ajuste para definir os parâmetros.

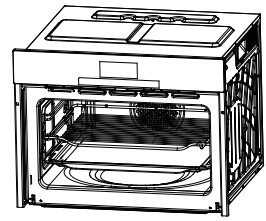
parâmetro	função
Temperatura	Selecione a temperatura de cozedura (°C). : 100-235 : 100-235 : 50-250 : 50-250 : 50-235 : 50-235 : 100-235 : 30-45 : 100-250 : 150-200
Tempo	Defina o tempo de cozedura.

Ventoinha de arrefecimento

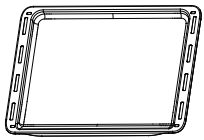
O seu aparelho possui uma ventoinha de arrefecimento. A ventoinha de arrefecimento liga-se durante o funcionamento. O ar quente escapa acima da porta
O ventilador de arrefecimento continua a funcionar durante um certo tempo após a operação.

Cuidado!
Não cubra as aberturas de ventilação. Caso contrário, o aparelho irá sobreaquecer.

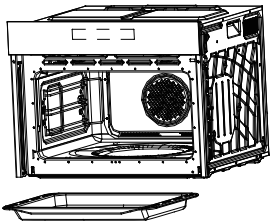
Acessórios

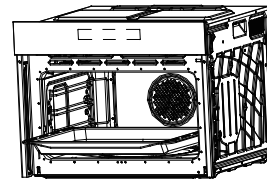


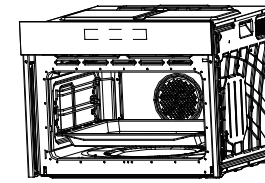
Tabuleiro de cozimento



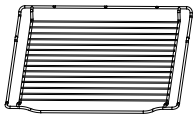
- Para fazer rocambole, assar frangos inteiros.
- Para garantir o melhor efeito de cozimento, o tabuleiro de cozimento deve ser colocado na parte inferior do suporte lateral, conforme mostrado nas figuras abaixo, o tabuleiro de cozimento deve ser empurrado ao longo dos trilhos de guia mais baixos do suporte lateral no lugar



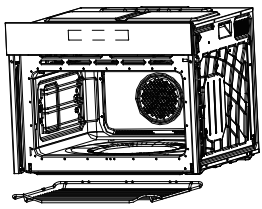


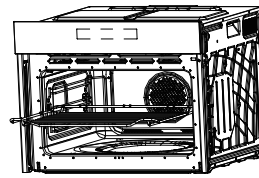


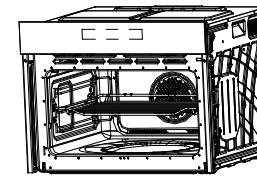
Grelha para grelhar



- Para grelhar, por exemplo, bifes, salsichas e para torrar pão.
- O tipo e a quantidade de acessórios estão sujeitos à demanda real.
- Para garantir o melhor efeito de cozimento, a grelha de cozimento deve ser colocada na segunda posição do suporte lateral, conforme mostrado nas figuras abaixo, a grelha de cozimento deve ser empurrada ao longo dos segundos trilhos de guia do suporte lateral no lugar







Antes de usar o aparelho pela primeira vez

Aqui você encontrará tudo o que precisa fazer antes de usar seu forno para preparar alimentos pela primeira vez. Primeiro leia a seção sobre Informações de segurança .

Configurar o relógio

1. Em estado de espera, toque no ◷ tecla para entrar no relógio modo de ajuste. " 00: "00 será exibido e a hora os números irão piscar.
2. Toque — ou + ou deslize o ═══ para definir as números de hora. O tempo de entrada deve deve estar entre 0--23.
3. Toque ◷ para confirmar, os números de minutos irão piscar.
4. Toque — ou + ou deslize o ═══ para definir as minuto números. O tempo de entrada deve deve estar entre 0--59.
5. Toque ◷ para terminar a configuração do relógio, ":" irá piscar. O tempo está definido. E o aparelho entrará em estado de espera.

Limpeza dos acessórios

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

Aquecendo o forno

Para remover o novo cheiro de fogão, aqueça o forno quando estiver vazio e fechado. Uma hora com ֍ A convecção a 250 °C é ideal. Certifique-se de que não tenham ficado resíduos de embalagem no compartimento de cozimento.

1. No estado de espera, toque na F tecla uma vez. ‾‾ e o padrão temperatura w vai acender em o ecrã.
2. Toque F tecla repetidamente até ֍ luz. A temperatura padrão de convecção será exibido.
3. Toque — ou + ou deslize o ═══ para definir o temperatura para 250 °C.
4. Toque ◷ para entrar no modo de configuração do tempo de cozimento. "00:00min" irá piscar.
5. Toque — ou + ou deslize o ═══ para definir o cozimento tempo para 60 minutos.
6. Toque na O ▷II fornteoc lac.omeça a aquecer.

Configurando o forno

Existem várias maneiras de configurar seu forno. Aqui explicaremos como você pode selecionar o tipo desejado de aquecimento e temperatura ou configuração de grelha. Você também pode selecionar o tempo de cozimento do forno para o seu opções de configuração.

Definindo o tipo de aquecimento e temperatura

Exemplo: ~~~ Grelhar Radiante a 200 °C por 25 minutos.

1. No estado de espera, toque F tecla uma vez. ‾‾ e o padrão temperatura w vai acender em o ecrã.
2. Toque F tecla repetidamente até ~~~ luz. O padrão temperatura de Grelhado Radiante será exibida.

3. Toque — ou + ou deslize o ═══ para definir o temperatura para 200°C.
4. Toque ◷ para entrar no modo de configuração do tempo de cozimento. "00:00min" irá piscar.
5. Toque — ou + ou deslize o ═══ para definir o tempo de cozimento para 25 minutos.
6. Toque na O ▷II fornteoc lac.omeça a aquecer.

Abrindo a porta do forno durante a operação
A operação é suspensa. Após fechar a porta, toque na ▷II tecla. A operação continua.

Pausar operação
Toque no ▷II tecla para pausar a operação. Em ▷II seguida, toque na tecla para continuar a operação.

Alterar o tempo de cozimento
Isto pode ser feito a qualquer momento. Toque o ◷ tecla.
Toque — ou + ou deslize o ═══ para alterar o cozimento tempo.

Alterar a temperatura
Isto pode ser feito a qualquer momento.
Toque no 🌡 tecla para a nova configuração de temperatura.
Toque — ou + ou deslize o ═══ para definir a temperatura.

Cancelar operação
Isto pode ser feito a qualquer momento. Toque na ◷ tecla para entrar no estado de espera.

Pré-aquecimento Rápido
Com o pré-aquecimento rápido, o seu forno atinge a temperatura definida particularmente rapidamente. O Pré-aquecimento Rápido está disponível capaz dos seguintes tipos de aquecimento:

▪ Convencional	▪ Grill Duplo+Ventoinha
▪ Convecção	▪ Duplo Grill
▪ Convencional + Ventoinha	▪ Pizza
▪ Grelhagem Radiante	▪ Elemento de aquecimento inferior

Para garantir um resultado de cozimento no forno, coloque apenas a comida no compartimento de cozimento quando a fase de pré-aquecimento estiver completa.
1. Definir o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Toque no chave . O símbolo acende no visor.
O forno começa a aquecer.
O processo de pré-aquecimento está completo
Um sinal sonoro. O símbolo no visor pisca. Coloque o seu prato no forno.

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

Bloqueio de segurança para crianças

O forno possui um bloqueio de segurança para crianças para evitar que as crianças o liguem acidentalmente. O forno não reagirá a nenhuma configuração. O temporizador e o relógio também podem ser ajustados quando o bloqueio de segurança para crianças estiver ativado.

Ativar o bloqueio de segurança infantil
No estado de espera, toque e mantenha pressionado o tecla por aprox.
3 segundos. Haverá um longo bip e o bloqueio símbolo aparece no visor. O bloqueio de segurança infantil está ativado.

Desativar o bloqueio de segurança infantil
No estado bloqueado, toque e mantenha pressionado o tecla por aprox.
3 segundos. Haverá um longo bip e o bloqueio símbolo apaga no visor. O bloqueio de segurança infantil está desativado.

Configuração das opções de ajuste do tempo

O seu forno tem várias opções de ajuste de tempo. Pode usar a tecla para chamar o menu e s tecla entre as funções individuais. Uma opção de ajuste de tempo que já foi definida pode ser alterada diretamente com a − + tecla ou ═══ .

Definir o tempo de cozimento
O tempo de cozimento para a sua refeição pode ser definido no forno. Quando o tempo de cozimento terminar, o forno desliga automaticamente. Isso significa que você não precisa interromper outras tarefas para desligar o forno. O tempo de cozimento não pode ser excedido acidentalmente.
O forno inicia. O tempo de cozimento é contado no visor.

O tempo de cozimento terminou
Um sinal sonoro soa. O forno pára de aquecer.

Configurar o relógio
ConsulteAntes de usar o aparelho pela primeira vez.

Alterar o relógio
Repita os passos dedefinir o relógio.

Definir o temporizador
Pode usar o temporizador como um cronómetro de cozinha. Funciona independentemente do forno. O temporizador tem o seu próprio sinal sonoro. Desta forma, pode distinguir se é o temporizador ou um tempo de cozedura que passou.
1. Em estado de espera. Toque na tecla para entrar no temporizador de cozinha. "00:00min " irá piscar.
2. Toque − ou + ou deslize o ═══ para definir o temporizador.
3. Toque na tecla para iniciar .

CUIDADO E LIMPEZA

Com cuidados e limpeza cuidadosos, o seu forno compacto manterá sua aparência e permanecerá em bom estado. Explicaremos aqui como você deve cuidar e limpar seu eletrodoméstico corretamente.

⚠ Risco de choque elétrico.!

A umidade penetrante pode causar um choque elétrico. Não use nenhum limpador de alta pressão ou limpadores a vapor.

⚠ Risco de queimaduras!

Nunca limpe o aparelho imediatamente após desligar. Deixe o aparelho arrefecer.

Notas:

- Pequenas diferenças de cor na frente do eletrodoméstico são causadas pelo uso d diferentes materiais, como vidro, plástico e metal.
- Sombras no painel da porta que parecem riscos são causadas por reflexos feitos pel luz do forno.

Agentes de limpeza

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

- agentes de limpeza afiados ou abrasivos
- raspadores de metal ou vidro para limpar o vidro na porta do eletrodoméstico
- raspadores de metal ou vidro para limpar a vedação da porta
- esponjas e almofadas de limpeza ásperas
- agentes de limpeza com altas concentrações de álcool

Lave bem os panos de limpeza de esponja novos antes de usar.

Permita que todas as superfícies sequem completamente antes de usar o eletrodomésti-co novamente.

Area	Agentes de limpeza
Frente do aparelho	Água morna com sabão: Limpe com um pano de prato e seque com um pano macio. Não utilize limpadores de vidro ou raspadores de metal ou vidro para limpeza.
Frente do aparelho com aço inoxidável	Água morna com sabão: Limpe com um pano de prato e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo). A corrosão pode formar-se sob esses resíduos. Agentes de limpeza especiais de aço inoxidável podem ser obtidos no serviço pós-venda ou em lojas especializadas. Não utilize limpadores de vidro ou raspadores de metal ou vidro para limpeza.

Area	Agentes de limpeza
Compartimento de cozedura	Água morna com sabão ou uma solução de vinagre: Limpe com um pano de prato e seque com um pano macio. Se o forno estiver muito sujo: Não utilize spray para fornos ou outros produtos de limpeza agressivos para fornos ou materiais abrasivos. Esfregões, esponjas ásperas e produtos de limpeza de panelas também são inadequados. Estes itens riscam a superfície. Deixe as superfícies interiores secarem completamente.
Recesso no compartimento de cozimento	Pano húmido: Certifique-se de que não entra água através do mecanismo do prato giratório para o interior do aparelho
Grelhas de arame	Água morna com sabão: Limpar usando agente de limpeza de aço inoxidável ou na máquina de lavar louça.
Painéis da porta	Limpa-vidros: Limpar com um pano de prato. Não use um raspador de vidro.
Vedação	Água morna com sabão: Limpar com um pano de prato, não esfregar. Não use um raspador de metal ou vidro para limpeza.

DADOS TÉCNICOS

Model	**HHMFC4512DB00**
Tensão Nominal	220-240 V~ 50 Hz
Potência de convecção	1700 W
Potência do duplo topo (Grill)	2200 W
Potência do fundo (Grill)	1000 W
Potência Máxima	3000 W

CONSUMO DE ENERGIA

Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para atingir o modo de baixa potência aplicável.

Modo de espera	0.8 W
O tempo máximo necessário para o forno de micro-ondas atingir automaticamente o modo ou condição de baixa potência aplicável	20 minutos

TABELA DE AVARIAS

As avarias têm frequentemente explicações simples. Consulte a tabela de avarias antes de contactar o serviço pós-venda. Se uma refeição não sair exatamente como desejado, consulte o Secção do Guia de Culinária de Especialistas, onde encontrará muitas dicas e truques de culinária.

⚠ Risco de choque elétrico!

Reparos incorretos são perigosos. Os reparos só podem ser realizados por um de nossos engenheiros pós-venda treinados.

Tabela de avarias

Problem	Possível causa	Remédio/informação
O aparelho não funciona.	Disjuntor com defeito.	Verifique na caixa de fusíveis e certifique-se de que o disjuntor do aparelho está em boas condições.
	Ficha não está ligada.	Ligue a ficha.
	Corte de energia	Verifique se a luz da cozinha funciona.
O aparelho não funciona. aparece no painel de exibição.	Bloqueio de segurança para crianças está ativo.	Desative o bloqueio de segurança para crianças (consulte a secção: Bloqueio de segurança para crianças).
‹ ‹ :‹‹ aparece no painel de exibição.	Corte de energia	Redefina o relógio.
Não é possível definir um modo de operação ou nível de potência específico	A temperatura, nível de potência ou configuração combinada não é possível para este modo de operação.	Escolha as configurações permitidas.
E-01 aparece no painel de exibição.	A função de desligamento de segurança térmica foi ativada.	Chame o serviço pós-venda.
E-04 aparece no painel de exibição.	A função de desligamento de segurança térmica foi ativada.	Chame o serviço pós-venda.
E-17 aparece no painel de exibição.	O aquecimento rápido falhou.	Chame o serviço pós-venda.

ACRILAMIDA EM ALIMENTOS

Quais alimentos são afetados?
A acrilamida é principalmente produzida em produtos de grãos e batatas que são aquecidos a altas temperaturas, como batatas fritas, chips, torradas, pãezinhos, pão, produtos de panificação fina (biscoitos, pão de gengibre, cookies).

	Dicas para manter a acrilamida ao mínimo ao preparar alimentos
Geral	Mantenha os tempos de cozimento ao mínimo. Cozinhe as refeições até que fiquem douradas, mas não muito escuras. Peças grandes e espessas de alimentos contêm menos acrilamida.
Assar biscoitos Batatas fritas no forno	Máx. 200 °C em aquecimento superior/inferior ou máx. 180 °C em ar quente 3D ou modo de ar quente. Máx. 1 90 °C em aquecimento superior/inferior ou máx. 170 °C em ar quente 3D ou modo de ar quente. Clara de ovo e gema de ovo reduzem a formação de acrilamida. Distribua fina e uniformemente sobre a assadeira. Cozinhe pelo menos 400 g de uma vez em uma assadeira para que as batatas fritas não ressequem.

DICAS DE ENERGIA E AMBIENTE

Aqui você pode encontrar dicas sobre como economizar energia ao assar e grelhar e como descartar adequadamente seu eletrodoméstico.

Economizando energia
- Aqueça o forno apenas se isso for especificado na receita ou nas tabelas de instruções de operação.
- Use formas de assar escuras, envernizadas de preto ou esmaltadas.
- Elas absorvem o calor especialmente bem.
- Abra a porta do forno o menos possível enquanto estiver cozinhando, assando ou grelhando.
- É melhor assar vários bolos um após o outro. O forno ainda está quente. Isso reduz o tempo de cozimento para o segundo bolo. Você também pode colocar duas formas de pão uma ao lado da outra.
- Para tempos de cozimento mais longos, você pode desligar o forno 10 minutos antes do final do tempo de cozimento e usar o calor residual para terminar de cozinhar

Eliminação ecológica
Descarte a embalagem de forma ecológica.



Este eletrodoméstico está em conformidade com a Diretiva 19/CE sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos Europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). A diretiva estabelece um quadro para a recolha e reciclagem de eletrodomésticos antigos, que é válido em toda a UE.

HYUNDAI

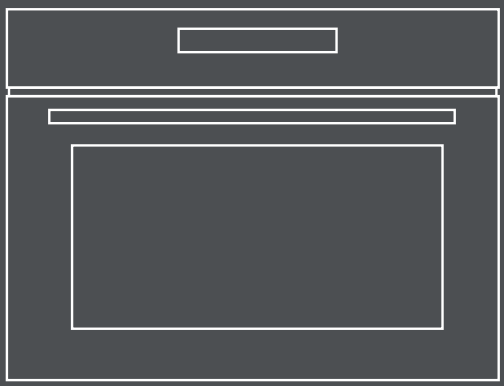
Importado por S.T. S.L con CIF B73737553
Distribuido por KOREA SMART HOME, S.L con CIF B56843261 y dirección
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.
Licenciado por HYUNDAI CORPORATION HOLDINGS, KOREA
info@hyundai-electro.com
avisos@hyundai-electro.com
España 960600034
Portugal 00351300305065

HYUNDAI

Manual d'ús
HHMFC4512DB00

FORN COMBINAT ENCASTAT AMB AIRE CALENT

GENUINE PRODUCT OF
HYUNDAI CORPORATION



Llegeix aquest manual amb atenció i conserva'l per a futures consultes.

INSTRUCCIONS IMPORTANTS DE SEGURETAT

AVÍS

Per reduir el risc d'incendi, descàrrega elèctrica o lesions a persones quan utilitzin aquest aparell, cal seguir les precaucions bàsiques següents:

1. Quan el forn s'encén per primera vegada, pot desprendre una olor desagradable. Això és degut a l'agent d'unió utilitzat per a les plaques aïllants dins del forn. Cal escalfar l'aparell buit amb la funció de cocció convencional a 250 °C durant 90 minuts per eliminar les impureses d'oli de l'interior de la cavitat.
2. Durant el primer ús, és completament normal que hi hagi una mica de fum i olor. Si això passa, només cal esperar que l'olor desaparegui abans de posar-hi menjar.
3. Utilitza l'aparell en un espai ben ventilat.
4. L'aparell i les parts accessibles poden escalfar-se durant l'ús. Cal anar amb compte per evitar tocar les parts calentes. Els nens menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats llevat que estiguin sota supervisió contínua.
5. Si la superfície es trenca, apaga l'aparell per evitar el risc de descàrrega elèctrica.
6. Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o falta d'experiència i coneixement, si han rebut instruccions o supervisió sobre l'ús segur de l'aparell i comprenen els riscos implicats. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment no s'han de fer per nens sense supervisió.
7. Durant l'ús, l'aparell s'escalfa molt. Cal anar amb compte per no tocar les parts calefactores del forn.
8. No permetis que els nens s'apropin quan el forn està en funcionament, especialment quan el grill està encès.

9. Assegura't que l'aparell està apagat abans de substituir la làmpada del forn per evitar el risc de descàrrega elèctrica.
10. El sistema de desconnexió ha d'estar incorporat al cablejat fix segons les especificacions de connexió.
11. Els nens han d'estar supervisats per garantir que no juguin amb l'aparell.
12. Aquest aparell no està destinat a ser utilitzat per persones (incloent-hi nens) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o manca d'experiència i coneixement, llevat que hagin rebut supervisió o instrucció sobre l'ús de l'aparell per part d'una persona responsable de la seva seguretat.
13. Les parts accessibles poden escalfar-se durant l'ús. Els nens petits s'han de mantenir allunyats.
14. El sistema de desconnexió de tots els pols ha d'estar incorporat al cablejat fix segons les normes de connexió.
15. Si el cable d'alimentació està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, el seu servei tècnic o una persona qualificat de manera similar per evitar qualsevol perill.
16. No utilitzis netejadors abrasius forts ni rascadors metàl·lics per netejar el vidre de la porta del forn, ja que poden ratllar la superfície i provocar-ne la trencadura.
17. No s'ha d'utilitzar un netejador de vapor.
18. Els aparells no estan dissenyats per ser operats mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot separat.
19. Les instruccions per als forns que tenen prestatges han d'incloure detalls sobre la correcta instal·lació dels prestatges.
20. Aquest aparell està destinat exclusivament a ús domèstic.

CAUSES DE DANY
PRECAUCIÓ

1. Producció d'espurnes: Els metalls, per exemple una cullera dins un got, s'han de mantenir a com a mínim 2 cm de distància de les parets del forn i de l'interior de la porta. Les espurnes poden danyar irreversiblement el vidre de l'interior de la porta.
2. Aigua dins del compartiment calent: No aboqueu mai aigua dins del compartiment de cocció calent. Això generarà vapor. El canvi de temperatura pot causar danys.
3. Aliments humits: No emmagatzemeu aliments humits dins del compartiment de cocció tancat durant períodes llargs. No utilitzeu l'aparell per emmagatzemar aliments. Això pot provocar corrosió.
4. Refredar amb la porta oberta: Deixeu refredar el compartiment de cocció amb la porta tancada. No deixeu res atrapat a la porta del forn. Encara que estigui lleugerament oberta, les superfícies frontals dels mobles adjacents poden deteriorar-se amb el temps.
5. Junta molt bruta: Si la junta està molt bruta, la porta del forn no es tancarà correctament durant el funcionament. Les superfícies frontals dels mobles propers poden patir danys. Mantingueu sempre la junta neta.
6. Ús de la porta del forn per recolzar-se o col·locar objectes: No us recolzeu ni col·loqueu res sobre la porta del forn oberta. No col·loqueu estris de cuina ni accessoris sobre la porta.
7. Transport de l'aparell: No transporteu ni agafeu l'aparell per la maneta de la porta. La maneta no pot suportar el pes de l'aparell i podria trencar-se.
8. Líquid bullit que vessi: No ha de córrer cap líquid bullit cap a l'interior del forn. Vigileu el procés de cocció. Trieu un temps de cocció inicial més curt i augmenteu-lo si cal.
9. Manteniment deficient de la neteja: Si no es manté l'aparell net, la superfície podria deteriorar-se, afectant la vida útil de l'aparell i provocant possibles situacions de perill.

INSTAL·LACIÓ

Mobles encastats

Aquest aparell està pensat únicament per ser encastat completament en una cuina.

Aquest aparell no està dissenyat per ser utilitzat com a aparell de sobretaula ni dins d'un armari.

El moble encastat no ha de tenir una paret posterior darrere de l'aparell.

Cal mantenir una separació mínima de 45 mm entre la paret i la base o el panell posterior del moble superior.

El moble encastat ha de tenir una obertura de ventilació de 250 cm² al frontal. Per aconseguir-ho, retalla el panell inferior o instal·la una reixeta de ventilació.

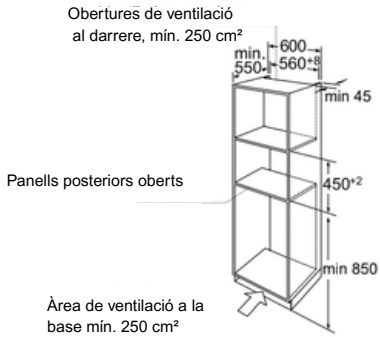
Les ranures i les entrades de ventilació no s'han de cobrir.

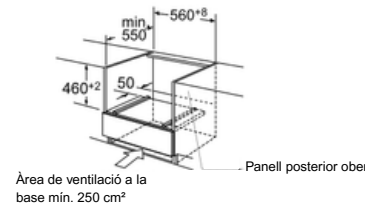
El funcionament segur d'aquest aparell només pot estar garantit si s'ha instal·lat d'acord amb aquestes instruccions d'instal·lació.

L'instal·lador és responsable de qualsevol dany causat per una instal·lació incorrecta.

Els mobles on s'instal·la l'aparell han de resistir temperatures de fins a 90 °C.

Dimensions d'instal·lació



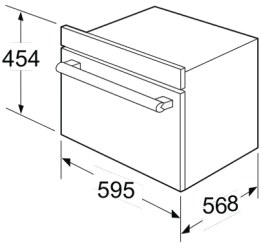


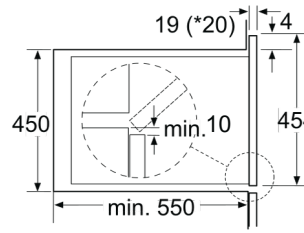
Nota: Hi ha d'haver un espai lliure per sobre del forn.

Instal·lació encastada

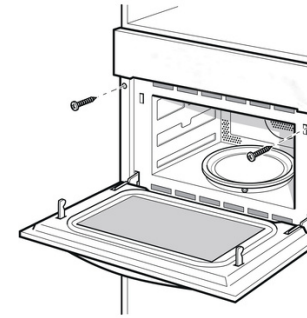
No subjectis ni transportis l'aparell per la maneta de la porta. La maneta no pot suportar el pes de l'aparell i es podria trencar.

1. Introdueix el forn amb cura dins del buit, assegurant-te que queda centrat.
2. Obre la porta i fixa el forn amb els cargols subministrats.





* 20 mm for metal fascias



- Introdueix completament l'aparell i centra'l.
- No dobleguis el cable de connexió.
- Enrosca l'aparell al seu lloc.
- L'espai entre el taulell i l'aparell no s'ha de tancar amb llistons addicionals.

INFORMACIÓ IMPORTANT

Connexió elèctrica

L'aparell està equipat amb un endoll i només s'ha de connectar a una presa de corrent amb connexió a terra degudament instal·lada. Només un electricista qualificat que tingui en compte la normativa vigent pot instal·lar la presa o substituir el cable de connexió. Si l'endoll ja no és accessible després de la instal·lació, ha d'haver-hi un interruptor omnipolar d'aïllament al costat de la instal·lació amb una separació de contacte d'almenys 3 mm. La protecció de contacte ha d'estar garantida per la instal·lació. Protecció amb fusible: vegeu les instruccions per a l'ús - dades tècniques.

EL TEU NOU APARELL

Utilitza aquesta secció per familiaritzar-te amb el teu nou aparell. S'hi expliquen el tauler de control i els comandaments individuals. Hi trobaràs informació sobre el compartiment de cocció i els accessoris.

Tauler de control



Tecles tàctils i pantalla

Les tecles tàctils s'utilitzen per configurar les diferents funcions addicionals. A la pantalla, pots llegir els valors que has establert.

Símbol	Funció
⏻	Engegar/aturar
⏰	Temporitzador
🔒	Bloqueig per a nens
	Preescalfar
F	Funció
− +	Ajust de paràmetre
═══	Barra de control lliscant
🕒	Rellotge
🌡	Temperatura
💡	Bombeta
▷|	Inici/Atura

Funció i visualització a la pantalla

Utilitza les tecles de funció per configurar el tipus d'escalfament.

Funció	Ús
____ ____ Conveccional	Els elements superior i inferior funcionen conjuntament per oferir una cocció convencional. Cal preescalfar el forn a la temperatura desitjada: ideal per a plats de cocció lenta com cassoles i estofats.

Funció	Ús
Convecció	Per coure a diversos nivells (p. ex. safates de galetes amb xips de xocolata).
Convecció eco	El mode ECO optimitza el procés de cocció al màxim nivell d'eficiència energètica, reduint el consum d'energia.
Convencional + Ventilador	Pràctic i estalvi de temps, es poden cuinar fins a 4 plats simultàniament en diferents prestatges sense barreja de sabors ni olors.
Grill radiant	S'obtenen els millors resultats utilitzant el prestatge superior per a articles petits i els prestatges inferiors per a articles més grans.
Doble grill + Ventilador	Per a plats gratinats i per acabar de rostir verdures.
Doble grill	Els elements radiants interiors i l'element superior exterior funcionen simultàniament proporcionant una calor de grill ràpida i uniforme, daurant així eficaçment la superfície superior del menjar.
Pizza	La pizza es cou perfectament amb calor addicional tant per la part inferior com pels laterals del forn, garantint una base de pizza cruixent.
Element calefactor inferior	Això és ideal per a plats de cocció lenta com ara cassoles i guisats.
Descongelació	La circulació d'aire a temperatura ambient permet una descongelació més ràpida dels aliments congelats (sense utilitzar cap font de calor).
Fermentació de massa	Aquesta funció proporciona un ambient càlid, perfecte per fermentar massa amb llevat tot millorant la textura i la qualitat dels aliments de pastisseria, com pastissos i pans.

Ajust de paràmetres

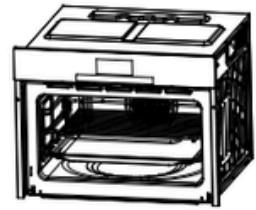
Utilitza les tecles d'ajust per configurar els paràmetres.

Paràmetre	funció
Temperatura	Selecciona la temperatura de cocció (°C) : 100-235 : 100-235 : 50-250 : 50-250 : 50-235 : 50-235 : 100-235 : 30-45 : 100-250 : 150-200
Temps	Configura el temps de cocció.

Ventilador de refrigeració

El teu aparell disposa d'un ventilador de refrigeració. El ventilador s'encén durant el funcionament. L'aire calent surt per sobre de la porta. El ventilador continua funcionant durant un cert temps després de l'ús.
Atenció!
No cobreixis les ranures de ventilació. En cas contrari, l'aparell pot sobreescalfar-se.

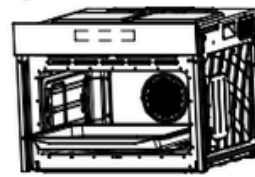
Accessoris

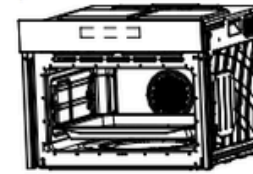


Safata de forn

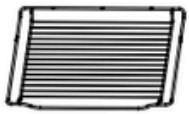
- Per fer braç de gitano, rostir pollastres sencers.
- Per garantir el millor resultat de cocció, la safata de forn s'ha de col·locar a la part inferior del suport lateral, tal com es mostra a les figures següents; la safata s'ha d'introduir pels rails inferiors del suport lateral fins a la seva posició correcta.



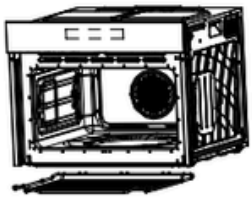


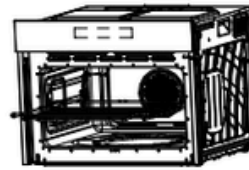


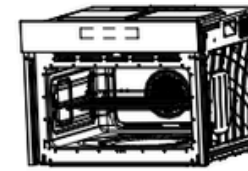
Reixeta de grill



- Per a graelles, p. ex. bistecs, salsitxes i per torrar pa.
- El tipus i la quantitat d'accessoris depenen de la demanda real.
- Per garantir el millor resultat de cocció, la reixeta s'ha de col·locar al segon nivell del suport lateral, tal com es mostra a les figures següents; la safata s'ha d'introduir pels segons rails guia del suport lateral fins a la seva posició correcta.







Abans d'utilitzar l'aparell per primera vegada

Aquí trobaràs tot el que necessites fer abans d'utilitzar el forn per preparar menjar per primera vegada. Primer llegeix la secció d'informació de seguretat.

Configurar l'hora

1. En mode d'espera, toca la tecla per entrar al mode de configuració d'hora. Es mostrarà "00:00" i les xifres de les hores parpellejaran.
2. Toca - o + o llisca la barra per configurar les hores. El valor ha d'estar entre 00–23.
3. Toca per confirmar, les xifres dels minuts començaran a parpellejar.
4. Toca - o + o llisca la barra per configurar els minuts. El valor ha d'estar entre 00–59.
5. Toca per finalitzar la configuració. Els dos punts ":" parpellejaran. L'hora s'ha establert i l'aparell entrarà en mode d'espera.

Neteja dels accessoris

Abans d'utilitzar els accessoris per primera vegada, neteja'ls a fons amb aigua calenta i sabó i un drap suau.

Escalfar el forn

Per eliminar la capa protectora del forn nou, cal escalfar-lo quan estigui buit i tancat. Un cicle amb funció Convecció a 250 °C és ideal. Assegura't que no queden restes d'embalatge dins la cavitat de cocció.

1. En estat d'espera, toca la tecla F una vegada. i la temperatura predeterminada s'il·luminarà a la pantalla.
2. Toca la tecla F repetidament fins que aparegui la llum de la funció
3. Toca - o + o llisca la barra per establir la temperatura a 250 °C.
4. Toca el botó per accedir al mode de configuració de temps. Parpellejarà "00:00min".
5. Toca - o + o llisca la barra per configurar el temps a 60 minuts.
6. Toca la tecla per iniciar. El forn començarà a escalfar-se.

Configurar el forn

Hi ha diverses maneres en què pots configurar el teu forn. Aquí t'expliquem com pots seleccionar el tipus de calor i temperatura o configuració del grill. També pots seleccionar el temps de cocció per al teu plat.

Configurar el tipus de calefacció i temperatura

Exemple: Grill radiant a 200 °C durant 25 minuts.

1. En mode d'espera, toca una vegada la tecla F, i la temperatura per defecte apareixerà a la pantalla.
2. Toca la tecla F repetidament fins que aparegui la llum de la funció Grill radiant. La temperatura per defecte del grill radiant s'indicarà.

1. Toca - o + o llisca la barra ——— per establir la temperatura a 200 °C.
2. Toca per accedir al mode de configuració de temps. Parpellejarà "00:00min".
3. Toca - o + o llisca la barra ——— per establir el temps de cocció a 25 minuts.
4. Toca la tecla ▷|| El forn començarà a escalfar-se.

Obrir la porta del forn durant el funcionament

L'operació es suspèn. Després de tancar la porta, toca la tecla ▷|| per continuar l'operació.

Pausa de l'operació

Toca la tecla ▷|| per fer una pausa. Torna a tocar ▷|| per continuar.

Canviar el temps de cocció

Es pot fer en qualsevol moment.

Toca la tecla

Toca - o + o llisca la barra ——— per modificar el temps.

Canviar la temperatura

Es pot fer en qualsevol moment.

Toca la tecla per establir una nova temperatura.

Toca - o + o llisca la barra ——— per ajustar-la.

Cancel·lar l'operació

Es pot fer en qualsevol moment.

Toca la tecla per entrar en mode d'espera.

Preescalfament ràpid

Amb el preescalfament ràpid, el forn arriba a la temperatura configurada molt més ràpidament.

El preescalfament ràpid està disponible per als següents tipus de calefacció:

- Conveccional
- Convecció
- Conveccional + Ventilador
- Grill radiant
- Grill doble + Ventilador
- Grill doble
- Pizza
- Element calefactor inferior

Per garantir un bon resultat de cocció al forn, només has de posar el menjar dins la cavitat de cocció quan hagi finalitzat la fase de preescalfament.

1. Configura el tipus de calefacció i la temperatura.
2. Toca la tecla El símbol s'il·luminarà a la pantalla.

El forn començarà a escalfar-se.

El procés de preescalfament finalitza.

Sonarà un senyal. El símbol de la pantalla parpellejarà. Posa el menjar dins del forn.

Nota: Només quan sentis l'alarma i el símbol de preescalfament estigui parpellejant, pots obrir la porta i introduir el menjar.

Bloqueig per a nens

El forn disposa d'un bloqueig de seguretat per evitar que els nens l'activin accidentalment.

El forn no respondrà a cap configuració. El temporitzador i el rellotge també es poden configurar quan el bloqueig per a nens està activat.

Activar el bloqueig per a nens

En mode d'espera, toca i mantén premuda la tecla durant uns 3 segons. Sonarà un senyal llarg i apareixerà el símbol de bloqueig a la pantalla. El bloqueig per a nens està activat.

Desactivar el bloqueig per a nens

En mode bloquejat, toca i mantén premuda la tecla durant uns 3 segons. Sonarà un senyal llarg i el símbol de bloqueig desapareixerà de la pantalla. El bloqueig per a nens s'ha desactivat.

Configuració de les opcions de temps

El teu forn disposa de diverses opcions de configuració horària. Pots utilitzar la tecla per accedir al menú i canviar entre les funcions individuals. Una opció que ja s'ha configurat es pot modificar directament amb les tecles -+ o lliscant la barra

Configurar el temps de cocció

El temps de cocció del teu plat es pot configurar al forn. Quan aquest temps finalitza, el forn s'apaga automàticament. Això significa que no cal interrompre altres tasques per apagar-lo manualment, i evita superar el temps programat per accident.

El forn comença. El compte enrere apareix a la pantalla.

Quan ha finalitzat el temps de cocció

Sonarà un senyal acústic. El forn deixarà d'escalfar.

Configurar el rellotge

Consulta la secció "Abans d'utilitzar l'aparell per primera vegada".

Canviar el rellotge

Repeteix els passos per configurar el rellotge.

Configurar el temporitzador

Pots utilitzar aquest forn com a temporitzador de cuina. Funciona independentment del forn. El temporitzador té un senyal acústic. Així pots saber si ha acabat un temps o si és el temporitzador el que sona.

1. En mode d'espera, toca la tecla per accedir al temporitzador. Parpellejarà "00:00min".
2. Toca - o + o llisca la barra per configurar el temps.
3. Toca la tecla per iniciar el temporitzador.

CURA I NETEJA

Amb una cura i una neteja adequades, el teu forn compacte mantindrà el seu aspecte i es conservarà en bon estat durant molt de temps. Aquí t'expliquem com tenir cura del teu aparell i netejar-lo correctament.

⚠ Risc de descàrrega elèctrica!

La humitat que penetra pot provocar una descàrrega elèctrica. No utilitzis netejadors d'alta pressió ni netejadors amb vapor.

⚠ Risc de cremades!

No netegis mai l'aparell immediatament després d'apagar-lo. Deixa que es refredi completament.

Notes:

Les lleugeres diferències de color a la part frontal de l'aparell són causades per l'ús de materials diferents com ara vidre, plàstic i metall.

Les ombres al panell de la porta que semblen ratlles són causades pels reflexos de la llum del forn.

Productes de neteja

Per assegurar que les diferents superfícies no es facin malbé per l'ús d'un producte incorrecte, observa la informació de la taula següent. No utilitzis:

- agents de neteja abrasius o agressius,
- rascadors de metall o vidre per netejar el vidre de la porta,
- fregalls durs o esponges abrasives,
- agents de neteja amb altes concentracions d'alcohol.

Renta els draps nous amb aigua abans d'usar-los.

Deixa que totes les superfícies s'assequin completament abans de tornar a utilitzar l'aparell.

Zona	Agents de neteja
Frontal de l'aparell	Aigua calenta amb sabó: Neteja amb un drap de cuina i eixuga amb un drap suau. No utilitzis netejadors per a vidres ni rascadors de metall o vidre per netejar.
Frontal de l'aparell amb acer inoxidable	Aigua calenta amb sabó: Neteja amb un drap de cuina i eixuga amb un drap suau. Elimina immediatament les taques de calç, greix, midó i albúmina (per exemple, clara d'ou). La corrosió pot formar-se sota aquests residus. Pots aconseguir netejadors especials per a acer inoxidable a través del servei postvenda o en botigues especialitzades. No utilitzis netejadors per a vidres ni rascadors de metall o vidre per netejar.

Zona	Agents de neteja
Cavitat de cocció	Aigua calenta amb sabó o una solució de vinagre: Neteja amb un drap de cuina i eixuga amb un drap suau. Si el forn està molt brut: no utilitzis netejadors en esprai ni altres agents agressius o abrasius. Tampoc utilitzis fregalls, esponges rugoses ni netejadors per a paelles, ja que poden ratllar la superfície. Deixa que les superfícies interiors s'assequin completament.
Rebaix de la cavitat de cocció	Drap humit: Assegura't que no entri aigua pel mecanisme del plat giratori cap a l'interior de l'aparell.
Reixes metàl·liques	Aigua calenta amb sabó: Neteja amb un producte per a acer inoxidable o al rentaplats.
Pànels de la porta	Netejador de vidres: Neteja amb un drap suau. No utilitzis rascadors de vidre.
Junta	Aigua calenta amb sabó: Neteja amb un drap de cuina, sense fregar enèrgicament. No utilitzis rascadors metàl·lics ni de vidre.

Dades tècniques

Model	HHMFC4512DB00
Tensió nominal	220–240 V ~ 50 Hz
Potència de convecció	1700 W
Potència grill superior doble	2200 W
Potència grill inferior	1000 W
Potència màxima	3000 W

CONSUM D'ENERGIA

Informació del producte sobre el consum elèctric i el temps màxim per assolir el mode de baix consum corresponent.

Mode d'espera	0,8 W
Temps màxim per entrar en mode de baix consum	20 minuts

TAULA DE DESCRIPCIÓ D'ANOMALIES

Les avaries sovint tenen explicacions senzilles. Si us plau, consulta la taula d'avaries abans de trucar al servei tècnic. Si un plat no surt com esperaves, consulta la secció Guia experta de cuina, on trobaràs molts consells i trucs culinaris.

⚠ Risc de descàrrega elèctrica!

Les reparacions incorrectes són perilloses. Només han de ser realitzades per un dels nostres tècnics del servei postvenda.

Taula d'anomalies

Problema	Possible causa	Solució / Informació
L'aparell no funciona.	Interruptor automàtic defectuós.	Comprova el quadre de fusibles i assegura't que l'interruptor automàtic funciona bé.
	L'endoll no està connectat.	Connecta l'endoll.
	Tall de corrent.	Comprova si el llum de la cuina funciona.
L'aparell no funciona. A la pantalla apareix 🔒	El bloqueig per a nens està activat.	Desactiva el bloqueig per a nens (vegeu la secció: Bloqueig per a nens).
A la pantalla apareix "‹‹‹".	Tall de corrent.	Restaura l'hora.
No es pot configurar un mode o potència específic/a.	La temperatura, potència o configuració combinada no és compatible amb aquest mode.	Tria configuracions permeses.
E-01 A la pantalla apareix	S'ha activat la funció de seguretat tèrmica.	Truca al servei tècnic postvenda.
E-04 A la pantalla apareix	S'ha activat la funció de desconnexió tèrmica de seguretat.	Truca al servei tècnic postvenda.
E-17 A la pantalla apareix	Ha fallat el preescalfament ràpid.	Truca al servei tècnic postvenda.

ACRILAMIDA EN ELS ALIMENTS

Quins aliments es veuen afectats?

L'acrilamida es produeix principalment en productes de cereals i patates que s'escalfen a altes temperatures, com ara patates fregides, xips, torrades, panets, pa, i productes de fleca fina (galetes, pa d'espècies, galetes dolces).

	Consells per mantenir al mínim l'acrilamida durant la preparació dels aliments
General	Mantingues els temps de cocció al mínim. Cuina els aliments fins que quedin daurats, però no massa foscos. Les peces grans i gruixudes d'aliment contenen menys acrilamida.
Galetes / Patates al forn	Màx. 200 °C amb calor superior/inferior o màx. 180 °C amb aire calent 3D o aire calent. Màx. 190 °C amb calor superior/inferior o màx. 170 °C amb aire calent 3D o aire amb vapor. La clara i rovell d'ou redueixen l'acrilamida. Distribueix els aliments finament i de manera uniforme a la safata. Cuina com a mínim 400 g a la vegada per evitar que s'assequin.

CONSELLS D'ENERGIA I MEDI AMBIENT

Aquí trobaràs consells sobre com estalviar energia quan forneges o rosteixes, i com eliminar correctament el teu aparell.

Estalvi d'energia

- Preescalfa el forn només si s'especifica a la recepta o a les taules d'instruccions d'ús.
- Utilitza motlles foscos, lacats en negre o esmaltats. Aquests absorbeixen millor la calor.
- Obre la porta del forn tan poc com sigui possible mentre cuines, forneges o rosteixes.
- És millor fornejar diversos pastissos un rere l'altre. El forn encara és calent, cosa que redueix el temps de forn per al següent pastís. També pots posar dues motllures de pa una al costat de l'altra.
- Per a temps de cocció més llargs, pots apagar el forn 10 minuts abans del final i aprofitar la calor residual per acabar la cocció.

Eliminació respectuosa amb el medi ambient

Elimina l'embalatge de manera ecològica.

Aquest aparell compleix la Directiva Europea 2012/19/CE sobre Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE). Aquesta directiva estableix un marc per a la recollida i reciclatge d'aparells antics, vàlid a tota la UE.



HYUNDAI

Importado por S.T. S.L con CIF B73737553
Distribuido por KOREA SMART HOME, S.L con CIF B56843261 y dirección
Av. Altos Hornos S/N. Pto. Sagunto (46520). Valencia, España.
Licenciado por HYUNDAI CORPORATION HOLDINGS, KOREA
info@hyundai-electro.com
avisos@hyundai-electro.com
España 960600034
Portugal 00351300305065