

Elektroherde

Cooker

Cocina

HKN 1430

Gebrauchsanleitung

Blomberg

Sehr geehrter Kunde,

Es ist uns ein absolutes Bedürfnis, dass Sie mit unserem Produkt, das in einem modernen Werk hergestellt und strengsten Qualitätskontrollen unterworfen wurde, beste Ergebnisse erzielen.

Wir möchten Ihnen daher empfehlen, die gesamte Bedienungsanleitung eingehend zu studieren und zum Nachschlagen bereit zu halten, ehe Sie das Produkt in Betrieb nehmen.

INHALT



Teil 1:
Sicherheitsvorkehrungen und wichtige Hinweise



Teil 2:
Wichtige Hinweise zu Aufstellung und Anschluss
ihres Herdes



Teil 3: Technische Spezifikation



Teil 4: Bedienung der Kochflächen
4.1 Bedienung der Kochplatten
4.2 Bedienung der Ceranfelder



Teil 5: Bedienung des Herdes
5.1 Einstellen der elektronischen Zeitschaltuhr
5.2. Bedienung des Backrohrs



Teil 6: Bedienung des Grills



Teil 7:
Wichtige Hinweise – Bitte beachten!



Teil 8:
Wartung und Reinigung



Teil 9: Späterer Transport

Teil 1: Sicherheitsvorkehrungen und wichtige Hinweise

- * Die in Ihrem Haushalt verwendeten Sicherungen müssen für die von Ihrem Herd benötigte Stromstärke geeignet sein.
- * Unser Unternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Benutzung des Herdes ohne Erdung entstehen.
- * Kontrollieren Sie bitte noch vor dem Anschließen des Geräts an die Hauptstromversorgung, ob die auf Leistungsschild angegebenen Volt- und Spannungsangaben mit Ihrer Stromversorgung übereinstimmen.
- * Ehe Sie sich an den Autorisierten Service wenden, stellen Sie bitte sicher, dass die Stromkabel in Ihrem Heim für den Anschluss vorbereitet sind.

Entfernen Sie bitte das gesamte Verpackungsmaterial ehe Sie das Produkt in Betrieb nehmen. Vergessen Sie bitte nicht die Kartons bei den Blechen und Grillrosten sowie den Styroporstab bei der gläsernen Fronttür zu entfernen.

Das Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.

*** Halten Sie Kinder vom Herd fern, wenn dieser in Verwendung oder noch nicht abgekühlt ist. Einige zugängliche Teile können sehr heiß werden**

* Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die offene Fronttür, und gestatten Sie Kinder nicht, sich auf diese zu setzen.

* Keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Ofens verwenden.

Nur für massive Kochplatten mit Deckel.

* Vor dem Öffnen des Deckels muss eventuell Übergelaufenes entfernt werden. Der Deckel darf erst geschlossen werden, nachdem die Kochplatte abgekühlt ist.

* Wird der Ofen auf einen Sockel gesetzt, sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen, damit der Ofen nicht vom Sockel rutschen kann.

* Bei einer festen Verdrahtung ist eine Trennmöglichkeit vorzusehen (Trenner mit mind. 3 mm für jeden Pol).

Warnung!

*** Sollten Sie einen Sprung in der Ceranplatte entdecken, schalten Sie das Gerät sofort ab, um einen elektrischen Schock zu vermeiden. Die Kochfläche darf nicht als Ablage benutzt werden.**

*** Um einen Stromschlag zu vermeiden, versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist ehe Sie die Lampe austauben.**

*** Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Lassen Sie Vorsicht walten und vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Ofens zu berühren.**

* Schalten Sie den Hauptstromschalter des Geräts immer aus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es reinigen möchten, und auch in dem unwahrscheinlichen Fall, dass das Gerät einen Produktfehler aufweisen sollte.

Die Hauptleitung darf niemals mit irgendeinem Teil des in Betrieb befindlichen Geräts in Berührung kommen.

Niemals das Stromkabel in das Innere des Geräts schieben und mit der Fronttür fest zwicken! Die Kabelisolierung könnte so beschädigt werden

* Versuchen Sie nicht, das Gerät zu bewegen indem Sie an der Tür und/oder den Handgriffen ziehen.

* Dieser Herd darf nur für den vorgesehenen Zweck - das Kochen im Privathaushalt - verwendet werden.

* Versuchen Sie nicht, das Gerät zu bewegen indem Sie an der Tür und/oder den Handgriffen ziehen.

* Dieser Herd darf nur für den vorgesehenen Zweck - das Kochen im Privathaushalt - verwendet werden.

* Wenn Ihr Gerät mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet ist, schalten Sie diese immer vor dem ersten Bedienungsschritt oder nach einer Unterbrechung der Stromzufuhr ein. Andernfalls wird Ihr Herd nicht arbeiten.

* Während des Grillens muss die Backofentür geschlossen sein.

*** Verwenden Sie immer Kochhandschuhe, wenn Sie den Grillrost entfernen und Speisen aus dem Ofen nehmen möchten während dieser in Betrieb ist.**

* Jene Oberflächenstücke der INOX Modelle, die nahe an den Kochflächen liegen, können wegen der starken Hitze mit der Zeit ihre Farbe verändern.

Wenn der während des Kochens entstehende Dampf auf kühle Oberflächen auf der Außenseite des Geräts trifft, kondensiert er und es kommt zu Tröpfchenbildung.

Dies ist normal und bedeutet keine Fehlfunktion. Wischen Sie diese bitte mit einem trockenen Tuch ab.

Vorbereitung und Abbrennen Wichtig für Asthmapatienten

Ehe Sie das Gerät das erste Mal in Betrieb nehmen, müssen die Schutzschichten abgebrannt werden. Es werden dabei Dämpfe frei, was ganz normal ist. Stellen Sie sicher, dass der Raum während des Abbrennens gut belüftet wird. Vermeiden Sie direktes Einatmen der während dieses Prozesses entstehenden Dämpfe.

Kochplatten

Stellen Sie die Kochplatten auf mittlere Hitze und lassen diese für 8 Minuten eingeschaltet. Stellen Sie während dieses Prozesses kein Kochgeschirr auf die Kochplatten.

* Kochen Sie die Speisen in geschlossenem Töpfe/Pfanne mit möglichst geringem Wasser, je nach der Speiseart.

* Stellen Sie die Kochplatten auf niedrige Energiestellung, nachdem es zu sieden beginnt.

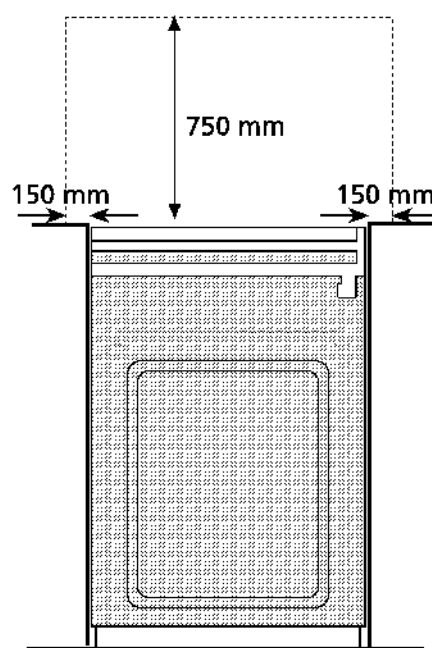
* Benutzen Sie die Restwärme der Kochplatten um Energie zu sparen.

* Bevorzugen Sie Drucktöpfe zu benutzen, welche für Kochzwecke günstiger sind.

* Wenn es nicht unbedingt notwendig ist, heizen Sie das Backrohr nicht vor.

* Die für die ordentliche Funktion notwendigen Ersatzteile werden 10 Jahre lang versorgt.

* Energieverbrauch des Backofens auf Stand-by ist max 3 Watt.



* Angrenzende Seitenwände über dem Herd müssen mindestens 150 mm entfernt und aus hitzebeständigem Material sein. Lassen Sie über den Kochplatten mindesten 750 mm frei. Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden.

* Die beiden Vorderfüße sind höhenverstellbar. Drehen Sie zur Geräteausrichtung die beiden Stellfüße nach links oder rechts, bis der Herd fest mit allen Füßen auf dem Fußboden aufliegt.

Das Gerät darf nicht auf einen Sockel gestellt werden.

Teil 2: Aufstellung und Anschluss

Elektrischer Anschluss

* Kontrollieren Sie bitte noch vor dem Anschließen des Geräts an die Hauptstromversorgung, ob die auf Leistungsschild angegebenen Volt- und Spannungsangaben mit Ihrer Stromversorgung übereinstimmen. das Leistungsschild befindet sich auf der Rückwand des Herd oder an der Vorderseite des Stauraums und kann eingesehen werden, wenn der Stauraum geöffnet oder die Lade gezogen ist.

Warnung!

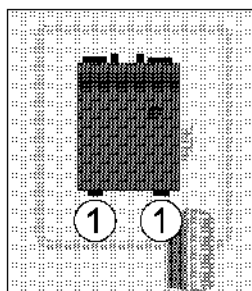
Dieses Gerät muss geerdet werden.

*Dieses Produkt muss entsprechend den IEE-Vorschriften von einem konzessionierten Elektriker oder Ihrem örtlichen Elektrizitätswerk an eine geeignete, Kontrolleinheit mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm allpolige, installiert werden. Ein Nichtbeachten dieser Anweisung kann zu Betriebsproblemen und Grantieverlust für das Produkt führen. Wenn das Gerät durch eine Steckdose an die Stromzufuhr angeschlossen ist, sollte diese nach der Installation leicht erreichbar, jedoch nicht oberhalb des Kochfelds, sein.

Die Kabellänge sollte aus Isolationssicherheitsgründen nicht über 2 m betragen.

Falls der Herd auf einen Sockel gestellt wird, müssen Maßnahmen ergriffen werden, um zu verhindern, das der Herd vom Sockel gleitet.

Unser Unternehmen übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Benutzung des Herdes ohne Erdung entstehen.



- * Ehe Sie sich an den Autorisierten Service wenden, stellen Sie bitte sicher, dass die Stromkabel in Ihrem Heim für den Anschluss vorbereitet sind.
- * Öffnen Sie die Anschlussleistenabdeckung
- * Verbinden Sie das Stromkabel entsprechend dem Schaltplan an der hinteren Abdeckung.
- * Verbinden Sie das Stromkabel mit der Stromzufuhr mittels der integrierten Schraube der Kabelklemme.

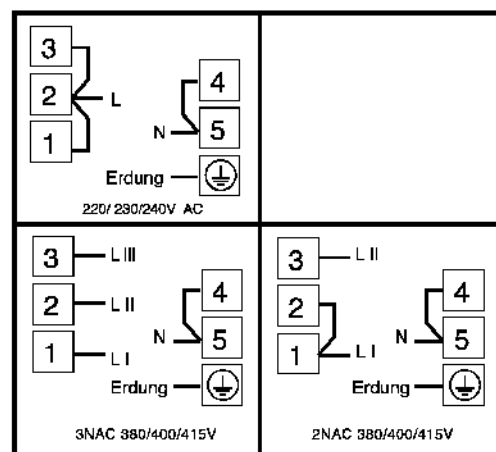
*** Wenn Ihr Herd ohne Stromkabel geliefert wurde, benutzen Sie das Schema I um das Stromkabel auszuwählen, und das Schema II für den Kabelanschluss**

Bei Mischmodellen wird mit Ihrem Herd ein Kabel mit Stecker mitgeliefert (H05 V V-F 3G 1.5 mm²)

Elektrische Installation für ALLE ELEKTRO-HERDE

- * Wenn Ihr Herd mit einem Kabel ohne Stecker geliefert wird
- * Verbinden Sie:
 - * Braun an die Phase
 - * Blau an den Nullleiter
 - * Gelb/Grün an die Erdung

Schema II



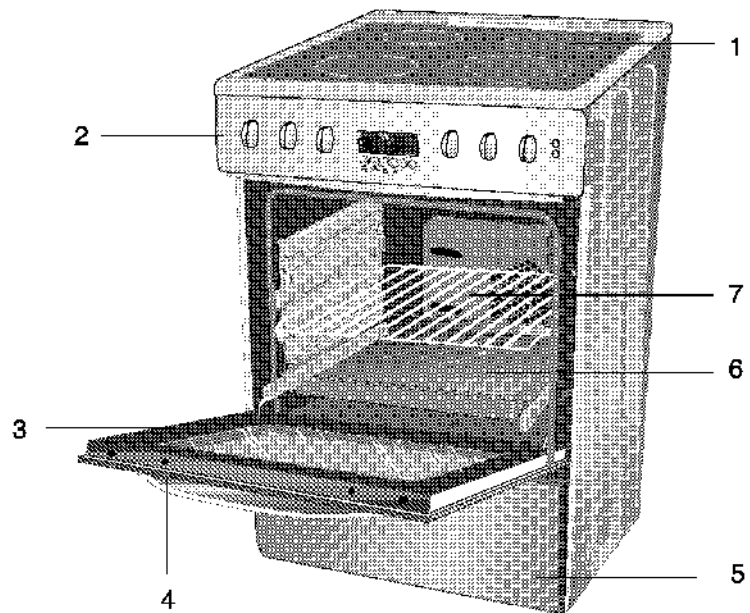
Anschlussart	Einphasig	Dreiphasig mit Nullleiter	Zweiphasig mit Nullleiter
Elektrische Spannung	220/230/240 V	380/400/415 V	380/400/415 V
Stromkabeltyp (max 2m lang)	3x4,0 mm ² H05 V V-F	5x2,5 mm ² H05 V V-F	4x2,5 mm ² H05 V V-F

Schema I



Teil 3: Technische Spezifikation

1. Kochflächen
2. Schaltblende
3. Fronttür
4. Handgriff
5. Stauraum
6. Backblech
7. Grillrost



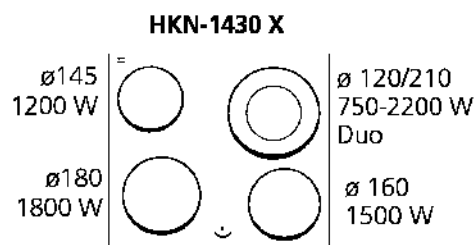
Die Kochflächen können auch anders angeordnet sein als dies in der Zeichnung angegeben ist.

Hi-light, erweiterte und Doppelkochflächen leuchten sehr intensiv, wenn sie zum ersten Mal eingeschaltet werden.

Blitzkochplatten sind durch einen roten Punkt in der Mitte der Kochplatte gekennzeichnet. Sehen Sie in der nachstehenden Tabelle die Spannung, Netzfrequenz und maximale Leistung, welche auf den jeweiligen Leistungsschildern zu finden sind.

Vor dem Öffnen des Deckels muss eventuell Übergelantes von der Oberfläche entfernt werden. Der Deckel darf erst geschlossen werden, nachdem die Kocebene abgekühlt ist.

	Multifunktional 3 D
El. Leistung Grill	1100/2300
El. Leistung Herd	2700 W
El. Leistung Turbo	2100 W
Turbomotor	YES
Lampe	15 W/ 25 W
Äußere Abmessungen	
	H: 850 B: 600 T: 600



4.1 Bedienung der Kochplatten

Wärmezufuhrregler für die Kochflächen	Entsprechende Kochwerte					
	1	2	3	4	5	6
Einstellung	Aufwärmen/ Warmhalten	leicht kochend		Kochen-Braten- Sieden		

Blitzkochplatten sind durch einen roten Punkt in der Mitte der Kochplatte gekennzeichnet:

Drehknöpfe zur Kochfeldbedienung

Die Drehknöpfe für die einzelnen Kochfelder können in beide Richtungen gedreht werden, und ermöglichen so ein komplett variable Wärmezufuhrkontrolle. Sobald eines der Kochfelder eingeschaltet ist, **leuchtet das rote Kontrolllicht auf der Schaltblende auf.**

Um ein Kochfeld abzuschalten, drehen Sie den entsprechenden Drehknopf in die Position **OFF - 0 (Null).**

Stellen Sie sicher, dass nach Benutzung alle Kochfelder abgedreht sind.

Schalten Sie alle Kochplatten auf mittlere Hitze (Position 3) ein und lassen Sie diese für etwa 8 Minuten aufgedreht um die Schutzschicht der Kochfelder abzubrennen. Prozess kein Kochgeschirr auf die Kochplatten. Während der oben genannten Prozedur werden Dämpfe frei, was ganz normal ist.

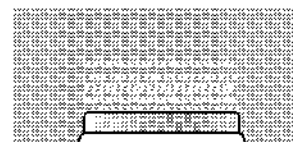
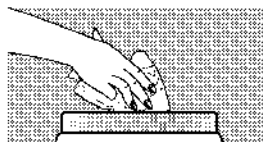
Qualitätskochgeschirr

Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr guter Qualität mit stabilem Boden, wie nachfolgend gezeigt. Nur so nutzen Sie die Energie maximal aus.

Verwenden Sie immer Kochgeschirr mit dem korrekten Durchmesser. Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser wird Energie verschwendet.

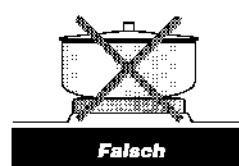
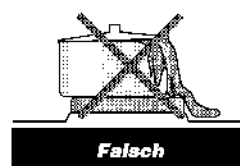
Stellen Sie kein Kochgeschirr mit nassem Boden oder Deckel auf die Kochfelder. Dies kann zu Schäden und Sicherheitsrisiken führen.

Durchmesser der Kochfläche (mm)	Empfohlener Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)
Ø 220 mm	220-240
Ø 180 mm	180-200
Ø 145 mm	150-170
Ø 80 mm	80 -100



Trocknen der Kochflächen (max 5 min)

- Sobald abgekühlt;
- reinigen Sie die Kochplatten mit einem feuchten Tuch und etwas cremigem Haushaltsreiniger. Nach der Reinigung schalten Sie die Kochplatten zur Trocknung kurz ein. Tragen Sie hin und wieder eine dünne Speiseölschicht auf.
- Wenn Sie die Kochplatten mit einem feuchten Tuch abwischen, folgen Sie dem Rillenmuster der Kochplatte.



Kochanleitung

Auswahl des Kochgeschirrs

Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung qualitativ hochwertigen Kochgeschirrs mit ebenen und glatten Böden. Aluminiumgeschirr mit Emailböden absorbiert Wärme und ist daher effizienter in seiner Verwendung. Verwenden Sie niemals Kochgeschirr mit unebenen Böden. Idealerweise sollte das verwendete Kochgeschirr den selben Durchmesser wie das Kochfeld haben. Verwenden Sie Kochgeschirr, das groß genug ist, die gewünschte Speisenmenge bequem aufzunehmen. Sie vermeiden so durch Überlaufen entstehende Verschmutzungen.

Sicherheitshinweise zu Frittieren

1. Verwenden Sie Kochgeschirr mit hohem Rand, dessen Durchmesser der Größe des jeweiligen Kochfeldes entspricht.
2. Es darf nur ein Drittel des Kochgeschirrvolumens mit Fett oder Öl befüllt werden.
3. Lassen Sie Fett oder Öl während des Erhitzens oder Kochens niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen.
4. Frittieren Sie niemals zu große Mengen, speziell Tiefkühlkost, auf einmal. Dies verringert nur die Temperatur des Fetts oder Öls und die Food.
5. Zu frittierende Speisen sollten vor dem Frittieren gut abgetrocknet und langsam in das heiße Fett oder Öl getaucht werden. Speziell Tiefkühlware schäumt und spritzt sehr stark, wenn Sie zu schnell eingetaucht wird.
6. Wenn Sie Fett erhitzen oder Speisen frittieren, verwenden Sie niemals einen Deckel auf dem Kochgeschirr.
7. Halten Sie die Außenseite des Kochgeschirrs sauber und frei von Öl- oder Fettschlieren.

Sollte es zu dem unglücklichen Fall eines Brandes im oder am Kochgeschirr kommen:

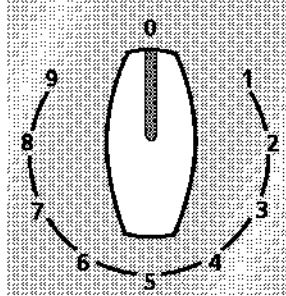
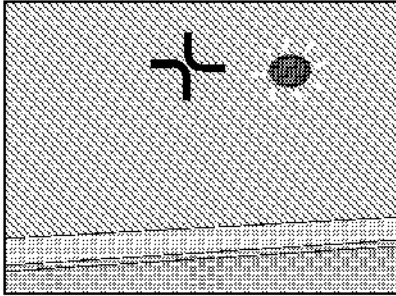
1. Schalten Sie die Stromzufuhr ab.
2. Ersticken Sie die Flammen mit einer Feuerdecke oder einem feuchten Tuch. Wenn Sie das brennende Kochgeschirr aufnehmen und ins Freie eilen, werden Sie sich höchstwahrscheinlich Verbrennungen und Verletzungen zuziehen.

Warnung: Verwenden Sie kein Wasser um das Feuer zu löschen. Lassen Sie das Kochgeschirr mindestens 30 Minuten lang abkühlen.

4.2 Bedienung der Ceranfelder

Die Temperatur der Ceranfelder wird mit Hilfe des Energiezufuhrreglers reguliert.

Dieser regulieren die Betriebszeiten des Brenners stufenlos zwischen den Stufen 1 bis 9.



Kochfeldanzeigeleuchten

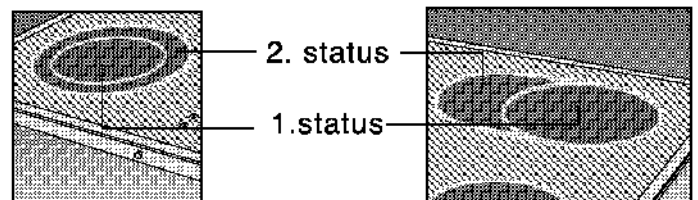
Diese zeigen welches Kochfeld in Betrieb und/oder heiß ist. Die Anzeigeleuchten leuchten solange das entsprechende Feld heiß ist. Sobald die Temperatur eines Kochfeldes unter 64°C fällt, schaltet sich die entsprechende Anzeigeleuchte aus.

Berühren Sie niemals Heizfelder und –Geräten, und halten Sie Kinder immer von diesen fern.



Die Ceranfelder sind energiereguliert und können stufenlos zwischen 1 und 9 eingestellt werden. Die Dualceranfelder können in zwei Stufen erhitzt werden. Erhitzen Sie die 1. Stufe für kleines Kochgeschirr und die 1. und die 2. Stufe für größeres Kochgeschirr. Dies bringt Energie- und Zeitersparnis. Wenn Sie den Reglerknopf im Uhrzeigersinn drehen, wird der innere Teil des Kochfeldes erhitzt. Verwenden Sie die Stufen entsprechend der Anwendungshinweise in der Tabelle. Drehen Sie den Knopf weiter im Uhrzeigersinn nach der Position 9 und achten Sie auf das **„Klicken“**. Ab diesem **„Klicken“** werden beide, das innere und das äußere Feld des Kochfeldes gleichzeitig erhitzt. Es sind dann beide Stufen des Brenners in Betrieb. Nach dem Kochen setzen Sie den Regelknopf durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn auf **„0“**.

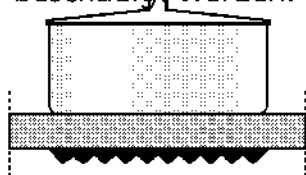
Vorsicht: Es ist nicht möglich nur die 2. Stufe einzuschalten.



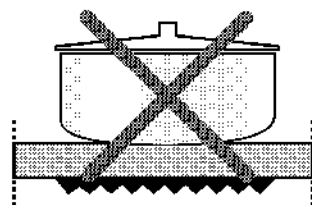
Entsprechende Kochwerte			
Energie reglerstufe	1 → stufenlos → 9		
Einstellung	Warmhalte position	leicht köcheln	braten, sieden

Bedienung der Ceranfelder

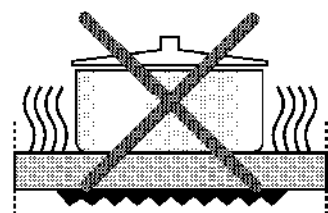
- ☛ Ceranflächen sind äußerst resistent gegen Hitze und große Temperaturunterschiede.
- ☛ Um eine Verschmutzung der Ceranfläche zu vermeiden, achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs und die Kochfelder vor Benutzung sauber und trocken sind.
- ☛ Wenn ein Kochfeld eingeschaltet wird, kann ein leichtes Summen hörbar werden. Dies ist normal und bedeutet keine Fehlfunktion.
- ☛ Verwenden Sie die Ceranfläche weder zur Speisenvorbereitung, noch zur Lagerung oder anderen nicht mit dem eigentlichen Kochen in Zusammenhang stehenden Aktivitäten.
- ☛ Vermeiden Sie das Erhitzen von leerem Emailgeschirr.
- ☛ Wenn Sie Kochgeschirr mit scharfen Kanten auf die Ceranfläche fallen lassen oder auf dieser schieben, kann die Oberfläche beschädigt werden.



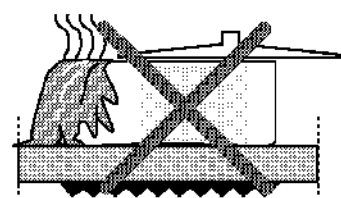
☛ **Optimale Ergebnisse können nur erzielt werden, wenn das verwendete Kochgeschirr die richtigen Durchmesser für die jeweiligen Kochfelder hat.**



☛ **Kochgeschirr mit gewölbtem Boden ist ungeeignet.**



☛ **Bei Kochgeschirr mit zu geringem Durchmesser wird Energie verschwendet.**



☛ **Spritzer können die Ceranfläche beschädigen und einen Brand verursachen.**

- ☛ Halten Sie Kinder von in Betrieb befindlichen und daher heißen Kochflächen fern.
- ☛ Da heißes Öl die Tendenz hat, Feuer zu fangen, sollte die Zubereitung fettiger Speisen (wie z.B. Pommes Frites) in Friteusen erfolgen.
- ☛ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit nach innen oder nach außen gewölbten Böden.
- ☛ Schneiden Sie weder Brot oder Gemüse, Früchte, usw. auf der Herdoberfläche.
- ☛ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit Aluminiumböden. (Dies führt zu einer Qualitätsminderung der Ceranfläche).
- ☛ Verwenden Sie Kochgeschirr aus Stahl oder hitzebeständigem Glas. Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Bromglas oder Pyrex. Diese sind üblicherweise nur zur Verwendung in Backöfen geeignet.
- ☛ Der Durchmesser des verwendeten Kochgeschirrs sollte weder kleiner noch größer sein als jener des Kochfeldes.
- * Stellen Sie keine Materialien wie Plastik, Aluminium, usw. auf die Ceranfläche.
- ☛ Sollten Materialien wie Plastik oder Aluminium auf der Ceranfläche geschmolzen sein, sind diese sofort mit einem geeigneten Schaber zu entfernen.
- ☛ Verwenden Sie zur Reinigung der Ceranfläche niemals ein Geschirrtuch oder einen Schwamm, da diese eine Schicht von verschmutztem Reinigungsmittel hinterlassen könnten und so bei der nächsten Verwendung der Kochflächen Verfärbungen hervorrufen können.

Wichtige Warnung!
Sollten Sie einen Sprung in der Ceranplatte entdecken, schalten Sie sofort die Stromzufuhr zum Gerät ab.



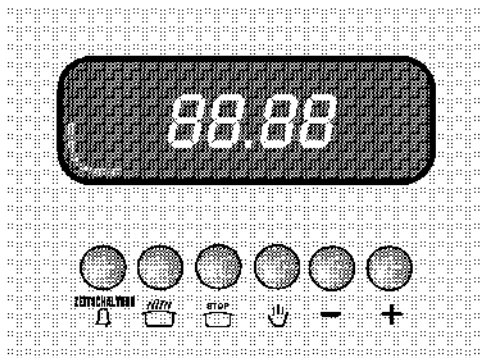
Teil 5: Bedienung des Backofens (Wenn ihr Backofen mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet ist)

5.1. Bedienung der Uhr/Programmierung

Stellen Sie auf der elektronischen Zeitschaltuhr ein ehe Sie den Backofen benutzen.

Anderenfalls wird Ihr Herd nicht arbeiten.

Die Stromspannung für die Heizelemente fließt durch die elektronische Zeitschaltuhr. Die Heizelemente können nur in Betrieb genommen werden, wenn die Zeitschaltuhr eingestellt ist.



ZEITSCHALTUHR

 : Programmiertaste für Warnungen

 : Taste für die Einstellung der Kochzeit

 : Cooking terminating time adjustment button

 : Taste für die Beendigung der Kochzeit

— +: Taste zur Zeiteinstellung

Die elektronische Zeitschaltuhr ihres Ofens arbeitet ähnlich wie eine normale Zeitschaltuhr.

Die Einstellung der elektronischen Zeitschaltuhr ihres Ofens wird gelöscht, wenn die Stromzufuhr unterbrochen wird. Die elektronische Zeitschaltuhr wird zurückbleiben, wenn ihre Stromfrequenz unter 50 Hz liegt. (Diese Fehlfunktion wird nicht von Ihrer Zeitschaltuhr verursacht. In solchen Fällen müssen Sie die Zeitschaltuhr nur wieder einstellen.)

Die Zeitschaltuhr Ihres Herdes:

1. Sie können Kochzeiten in einer Dauer von 00.00 - 24.00 Stunden einstellen.

2. Sie können Sie als Alarmglocke zwischen 00.00 - 24.00 Uhr verwenden.

3. Sie können voll- oder halbautomatische Kochprogramme ablaufen lassen oder ohne Programmierung (manuell) kochen. (Die Heizelemente im Backrohr sind mit der elektronischen Zeitschaltuhr verbunden und programmierbar.)

Die folgenden Funktionen Ihrer programmierbaren Zeitschaltuhr stehen zur Verfügung.

- * Automatischer, halbautomatischer und manueller Modus,
- * Uhrzeitanzeige im 24-Stunden-Format,
- * Die Zeitschaltuhr kann als Küchenwecker verwendet werden.

Beachten Sie bitte

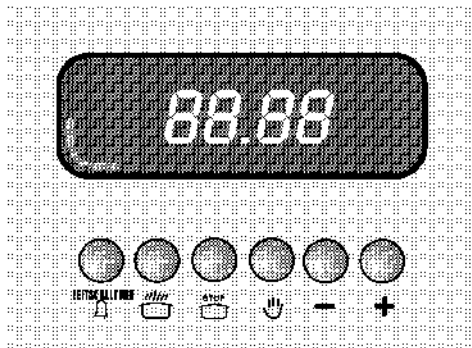
* Die Zeitschaltuhr kontrolliert ausschließlich die Heizelemente des Backrohrs, und das Backrohr funktioniert nur, wenn die Tageszeit eingestellt ist.

* Wenn die Zeitschaltuhr auf ein automatisches oder halbautomatisches Programm eingestellt ist, kann die Tageszeiteinstellung nicht geändert werden. Möchten Sie die Tageszeit ändern, müssen Sie erst das automatische oder halbautomatische Programm stornieren. Sehen Sie dazu **“Stornierung automatischer Programme”**.

Einstellung der aktuellen Tageszeit

Die Uhr verwendet eine 24-Stundenanzeigeform, d.h. 8:30 (abends) = 20:30

- * Drücken und halten Sie die   Tasten gleichzeitig.
- * Drücken Sie die "+" Taste um die Zeit zu erhöhen, oder die "-" Taste Zeit zu vermindern.
- * Zur Anpassung der aktuellen Zeit verwenden Sie die "+" oder "-" Taste. Wenn „Auto“ blinkt, sehen Sie dazu unter **„Stornierung automatischer Programme“** nach.
- * Lassen Sie alle Tasten los – die Uhr wird nun arbeiten.



Manuelles Kochen (oder Stornierung eines Programms)

- * Drücken Sie die  Taste, drücken Sie die "-" Taste bis "0:00" angezeigt wird.
- * Drücken Sie die  Taste.

Das **„Auto“** und  das Zeichen erlöschen.

- * Stellen Sie den Backrohrknopf auf die gewünschte Kochtemperatur und drehen Sie den Funktionsauswahlknopf die gewünschte Position.
- * Das Backrohr schaltet sich ein. Die Backofenwarnleuchte leuchtet auf.
- * Nachdem Sie mit dem Kochen fertig sind, schalten Sie ab indem Sie den Backrohrtemperaturknopf in die Position **„•“ (OFF)** zurückdrehen.

ANMERKUNG:

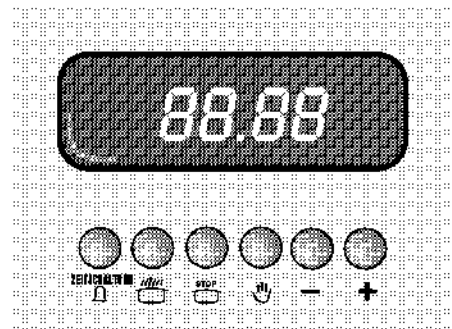
Die Zeitschaltuhr dreht das Backrohr nicht vollständig ab. Um das Backrohr abzuschalten drehen Sie den Backrohrtemperaturknopf und den Funktionsauswahlknopf in die Position **„•“ (OFF)**.

Programmierung auf Halbautomatik

Dieses Modell gestattet einen manuellen Start und eine automatische Abschaltzeit, was sehr nützlich ist um ein Überkochen der Speisen zu vermeiden.

- * Drücken Sie die  Taste. Drücken Sie die "+" (oder die "-") Taste, stellen Sie die Kochdauer in Minuten ein (**„Auto“** und  werden angezeigt).
- * Stellen Sie den Backrohrtemperaturknopf auf die gewünschte Temperatur und drehen Sie den Funktionsauswahlknopf die gewünschte Position.
- * Das Backrohr schaltet sich ein und der Kochvorgang beginnt.
- * Das Programm schaltet das Backrohr nach Ablauf der eingegebenen Kochzeit ab.
- * **„Auto“** leuchtet auf und die Zeitschaltuhr piept. Um den Alarm abzuschalten, drücken Sie auf die  Taste.
- * Drehen Sie die Backrohrtemperaturtaste in die **„•“ (OFF)** Position.

- * Drücken Sie die  Taste um das **„Auto“**



Automatische Programm zu beenden.

Die Programmierung schaltet das Backrohr zu den gewünschten Zeiten ein und aus. Kontrollieren Sie, dass die

Backrohrtemperatur auf **"•" (OFF)** geschaltet ist, und die richtige Zeit angezeigt wird.

- * Drücken Sie die  Taste um alle eventuell gespeicherten automatischen Programme zu stornieren. (Weder das **„Auto“** noch das  Symbol leuchten)

- * Drücken Sie die  Taste und die **„+“ (oder „-“)** Taste um den gewünschten Stopzeitpunkt einzugeben.

( **„Auto“** leuchtet auf)

- * Drücken Sie die  Taste und die **„-“** Taste um die gewünschte Kochzeit (Dauer) einzugeben.

- * Stellen Sie den Backrohrknopf auf die gewünschte Kochtemperatur und stellen Sie die Speisen in das Backrohr.

- * Das Backrohr wird sich zum gewünschten Zeitpunkt einschalten, die Speisen kochen, und zur vorgegebenen Zeit wieder abschalten.

- * Nach Beendigung des Kochvorgangs wird der Alarm piepen und **„Auto“** blinken. Um den Alarm abzuschalten, drücken Sie auf die  Taste.

Drücken Sie die  Taste um **„Auto“** abzuschalten.

- * Drehen Sie den Backrohrtemperaturknopf und den Funktionsauswahlknopf in die **„I“ (OFF)** Position.

Anmerkung: Halten Sie sich an die Anweisungen der Speisenhersteller.

- * Drücken Sie die  Taste um die noch verbleibende Kochzeit zu sehen.

Zeitschaltuhralarm

Der Alarm der Zeitschaltuhr kann zwischen 0 und 23 Stunden 59 Minuten eingestellt werden, um Sie an das Abdrehen der Kochfelder zu erinnern.

- * Drücken Sie die  Taste und die **„+“** oder **„-“** Taste um die gewünschte Alarmzeit einzugeben.

- * Die Zeitschaltuhr wird nach Ablauf der eingegebenen Zeitspanne piepen.

- * Um den Alarm abzuschalten, drücken Sie die  Taste.

Sehen Sie dazu **„Stornierung automatischer Programme“**.

- * Drücken Sie die  Taste, drücken Sie die **„-“** Taste bis **„0:00“** angezeigt wird.

- * Drücken Sie die  Taste und das Programm wird storniert.

- * Sodann kann die aktuelle Zeit eingestellt werden.

Aktivierung des Demo-Modus/Sperre

Der Demo-Modus kann als Sperre verwendet werden. Ist er aktiviert, bleiben die Relais offen. Die Zeitschaltuhr kann in üblicherweise bedient werden, das angeschlossene Gerät und die Module bleiben davon jedoch unberührt. Das bedeutet, dass Ihr Kind zwar ein Zeitschaltprogramm auswählen kann, dieses jedoch nicht aktiviert wird und somit weder das Gerät noch die angeschlossenen Module eingeschaltet werden.

Aktivierung des Demo-Modus/Sperre:

1. Kontrollieren Sie ob die Uhr im manuellen Modus ist, und dass alle aktiven Programme storniert wurden.

2. Halten Sie die  und die  Taste gleichzeitig für etwa 8 Sekunden gedrückt. Das Display zeigt **„On“**.

3. Drücken Sie die **„+“** Taste.

Das Display zeigt **„ON“** und das  Symbol erlischt.

Nach etwa 5 Sekunden erscheint neben dem  Symbol wieder die Zeitanzeige. Die Sperre ist nun deaktiviert.

Deaktivierung des Demo-Modus/Sperre:

1. Kontrollieren Sie ob die Uhr im manuellen Modus ist, und dass alle aktiven Programme storniert wurden.

2. Halten Sie die ZEITSCHALT-TOP-3 ““ und die ““ Taste gleichzeitig für etwa 8 Sekunden gedrückt. Das Display zeigt “On”.

3. Drücken Sie die “+” Taste.

Das Display zeigt “ON” und das ““ Symbol erlischt.

Nach etwa 5 Sekunden erscheint wieder die Zeitanzeige auf dem Display. Die Sperre ist nun deaktiviert.

5.2 Bedienung des Backrohrs

Backrohrtemperaturkontrollknopf

Dieser Knopf wird gemeinsam mit dem „Funktionsauswahlknopf“ verwendet. Wählen Sie die mit dem **„Funktionsauswahlknopf“** die gewünschte Stufe. Drehen Sie sodann den **“Backrohrtemperaturkontrollknopf“** im Uhrzeigersinn. Es werden sich die Lampe und die der gewählten Stufe entsprechenden Heizelemente oder das Gebläse einschalten. Die Temperatur im Backrohr wird durch ein Thermostat gemessen. Das Thermostat schaltet die Heizelemente und die Thermostateleuchte aus, sobald die eingestellte Temperatur im Backrohr erreicht wurde. Fällt die Temperatur, schaltet das Thermostat wieder ein und die Thermostateleuchte scheint wieder auf. Auf diese Weise wird während der gesamten Kochzeit die Temperatur auf gleichem Niveau gehalten.

Funktionsauswahlknopf

Mit diesem Knopf können Sie Funktionen auswählen und Kontrollen durchführen. Die Funktionen und ihre Stufen werden im Folgenden erklärt. Um die einzelnen Stufen einzuschalten, müssen sie den „Funktionsauswahlknopf“ (ausgenommen  Stufen) gemeinsam mit dem

„Backrohrtemperaturkontrollknopf“ auf die gewünschte Temperatur einstellen und, so eine Zeitschaltuhr vorhanden ist, diese entsprechend einstellen. **Wenn Ihr Backrohr mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet ist**, sehen Sie in der Beschreibung der Verwendung der Zeitschaltuhr nach.

Stellen Sie sicher, dass Sie nicht zu nahe am Gerät stehen, wenn Sie die Backrohrtür öffnen; entstandener Dampf oder Hitze können austreten. Wenn der während des Kochens entstehende Dampf auf kühle Oberflächen auf der Außenseite des Geräts trifft, kondensiert er und es kommt zu Tröpfchenbildung. Dies ist normal und bedeutet keine Fehlfunktion. Wischen Sie diese bitte mit einem trockenen Tuch ab.

- ☛ Die verschiedenen Speisearten, die Sie zubereiten möchten, Thermostatpositionen, Die Rostpositionen und empfohlenen Kochzeiten finden Sie in der Kochtabelle.
- ☛ Bringen Sie die Backrohrtemperaturkontrolle und die Funktionsauswahlknöpfe in die gewünschten Positionen.
- ☛ Heizen Sie das Backrohr bei geschlossener Tür 10 Minuten vor.
- ☛ Stellen Sie nach dem Vorheizen die Speisen, welche Sie kochen möchten, in das Backrohr.
- ☛ Nach dem Kochen stellen Sie den Knopf in die Position „0“.

3 D-Funktion

Ringheizung mit Ober- und Unterhitze. Diese Funktion gestattet Ihnen, 3 Blecher gleichzeitig und optimal zu backen.

Benutzen sie beim Öffnen der Backofentür den sicheren, kalten Teil. Falls sie den Türgriff auf eine andere Weise anfassen, riskieren Sie, mit den heißen Ofenteilen in Berührung zu kommen.



Die Stufen des Funktionsauswahlknopfes

HKN 1430 X



Auftauen



Oben und unten



Oben und unten mit Umluft



Heißluft plus



Unten



Grillen mit geringer Hitze + Gebläse



Grillen mit starker Hitze + Drehspießfunktion



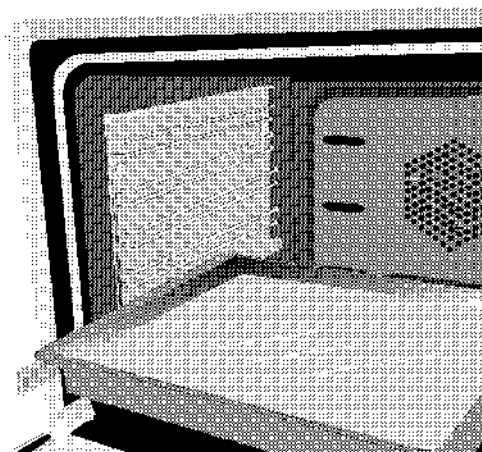
3 D funktion



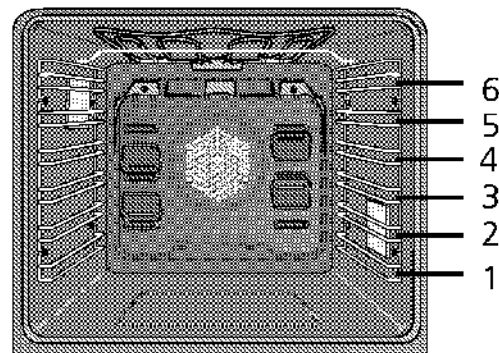
Grillen mit starker Hitze

Die teleskopischen Schienen

Die teleskopischen Schienen befinden sich auf der ersten Rostposition. Sie sollen mit dem großen Backblech verwendet werden. Dieses System erteilert Ihnen die Positionierung der Backbleche. Bitte beachten Sie dass die Nadeln und die Löcher auf der beiden Seiten des Bleches richtig montiert sind.



Rostpositionen für Multifunktions- und Umluftbackrohre



Kochtabelle

SPEISEN	Kochgeschirr	ROSTPOSITIONEN				THERMOSTAT POSITION	KOCHZEIT 5 Min.)			
		Geläse mit rundum Beheizung	3 D	Oben und unten	Geläse mit oben und unten		Geläse mit rundum Beheizung	3 D	Oben und unten	Geläse mit oben und unten
Teekuchen (8 Portionen)	24-26 cm Brotform	3	3	2-3	3	170-180	15-25	15-25	25-35	20-25
Kuchen in Kuchenform (5 Portionen)	18-22 cm Kuchenform	3	3	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Kekse (12 Portionen)	Backpapier	4	4	2-3	3	170-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Käsepastete (12 Portionen)	Backpapier	4	4	2-3	3	180-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Brioche	Backpapier	4	4	2-3	3	160-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Feingebäck (8 Portionen)	Großes Blech	4	4	2-3	3	180-190 190-200	35-45	35-45	40-50	30-40
Hefeteig (18 Portionen)	Großes Blech	4	4	2-3	3	190-200 200-220	25-35	25-35	35-45	25-35
Kekse (10 Portionen)	Backpapier	4	4	2-3	3	170-180	15-25	15-25	20-30	18-22
Kuchen (20 Portionen)	Großes Blech	4	4	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Millefeuille Gebäck (8 Portionen)	Großes Blech	4	4	2-3	3	200-210	20-30	20-30	25-35	20-25
Lasagne (8 Portionen)	Lasagneschild	4	4	2-3	3	170-180	35-45	35-45	40-50	30-40
Pizza (8 Portionen)	Großes Blech	4	4	2-3	3	200-220	20-30	20-30	30-35	25-30
Rinderbraten (8 Portionen)	Bratpfanne	4	4	2-3	3	250 (15min)*	90-120	90-120	110-120	100-110
Lammshulter (8 Portionen)	Bratpfanne	4	4	2-3	3	250 (15min)*	65-80	65-80	70-90	60-75
Brathähnchen	Bratpfanne	4	4	2-3	3	250 (15min)*	55-65	55-65	60-70	50-60
Gebratener Truthahn (5,5 kg)	Großes Blech	4	4	2-3	3	220 (25min)*	170-220	170-220	180-240	150-210
Fisch	Bratpfanne	4	4	2-3	3	200	15-20	15-20	15-25	15-20

Bei gebratenem Fleisch beginnen Sie mit der höchsten Thermostatposition und reduzieren nach 15 Minuten auf 150°C.

- Die in der Tabelle angeführten Werte sind die Ergebnisse von Labortests.
- Die Speisen können unterschiedlichen Geschmack haben, je nach Ihren Koch- und Anwendungspraktiken.
- So Sie dies wünschen, können Sie die Vorheizzeit zu den in der Tabelle angeführten Werten hinzurechnen.

Geläse mit rundum Beheizung

Oben- und Unterhitze

Geläse mit Ober- und Unterhitze

3 D

Umluft mit Ober- und Unterhitze

Pizza

Geläseheizung mit rundum Beheizung und Unterhitze

SO VORHANDEN

Teil 6: Bedienung des Grills

☛ Heizen Sie den Grill mit  (Grilleinstellung) für ungefähr 5 Minuten vor. Während dieser Zeit sollte der Temperaturkontrollknopf auf **Max.** gestellt und die Türe geschlossen sein.

☛ Das Anzeigelicht leuchtet um zu zeigen, dass der Grill aufgedreht ist.

☛ Ölen Sie den Grillrost um zu vermeiden, dass das Fleisch an den Stäben festklebt.

☛ Platzieren Sie ein Backblech unter dem Rost um das Fett aufzufangen; geben Sie etwas Wasser darauf um es danach leichter reinigen zu können.

☛ **Gestatten Sie Kindern nicht, auf der offenen Backrohrtüre zu sitzen oder zu stehen.**



☛ Zugängliche Teile können während des Grillens heiß werden; Kinder sollten außer Reichweite bleiben.

Gerichte	Grill 	
	Gestellstand	Backzeit (min.)
Lämmchenfleisch	4 - 5	12-15
Lämmchenkotelett	4 - 5	12-15
Kalbskotelett	4 - 5	15-25 (1)
Lammkotelett	4 - 5	15-25 (1)

{1} Variiert je nach Dicke

• Stellen Sie sicher, dass die Speisen korrekt unter dem Grillelement positioniert sind.

• Speisen, die nur einer Bräunung bedürfen, sollten unter dem Grill mit starker Hitze positioniert werden; entweder in einer Grillpfanne oder am Boden des Grillabteils – je nach der Größe des Gerichts.

Der Grillpfannenrost kann entfernt werden.

• Legen Sie die Grillpfanne nicht mit Alufolie aus, das die so erzielte Hitzesteigerung eine Feuergefahr darstellt.

• Auf dem Boden des Grillabteils abgestellte(s) Platten und Geschirr werden erhitzt wenn das Backrohr in Verwendung steht.

• **Während des Grillens sollte die Backofentür geschlossen sein.**

Backofen mit Drehspießfunktion



☛ Der Drehspießmotor kann in beide Richtungen drehen.

☛ Nach Einstellung der Grillfunktion schieben Sie das Hähnchen auf den Grillspieß und setzen Sie den Spieß in das Grillgehäuse ein.

• **Während des Grillens + Drehspießfunktion sollte die Backofentür geschlossen sein.**



Teil 7: Wichtige Hinweise – Bitte beachten!

Was Sie unterlassen sollten:

- * Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Herdes, da die Oberflächen heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- * Gestatten Sie weder Kindern auf der offenen Backrohrtüre, noch anderen Personen auf irgendeinem Teil des Geräts zu sitzen oder zu stehen.
- * Verwenden Sie keine übergroßen Pfannen oder Fischbräter über zwei Kochfelder, da dies ihren Herd beschädigen kann.
- * Gegenstände, die Kinder unter Umständen erreichen möchten, sollten keinesfalls ober dem Herd aufbewahrt werden.
- * Verwenden Sie kein Wasser um Fett- oder Ölfeuer zu löschen.
- * Verwenden Sie den Herd nicht als Luftheizung oder Trockner.
- * Erhitzen Sie keine ungeöffneten Speisebehälter, da Druck entstehen kann, der solche Behälter zum Bersten bringen kann.
- * Entflammbare Gegenstände oder Plastik niemals in die Nähe der Kochfelder stellen, und niemals feuchte Tücher zum Trocknen über die Kochfelder legen.
- * Zur Reinigung der inneren Teile des Backrohrs keine biologischen Waschpulver, scharfen Scheuermittel oder chemischen Reiniger verwenden.
- * Die Kochflächen sollten nicht über längere Zeit eingeschaltet sein, wenn kein Kochgeschirr darauf steht. Spritzer sollten sofort nach entstehen beseitigt werden. Beachten Sie, dass die Umgebung der Kochfelder heiß sein kann.
- * Sämtliche nach dem Kochen auf der Oberfläche befindliche Unreinheiten sollten vor erneuter Benutzung des Herdes entfernt werden, um ein Einbrennen zu vermeiden.
- * Lagern Sie keine leicht entflammaren Gegenstände wie Spraydosen in anliegenden Kästchen.
- * Die Belüftungsöffnungen dürfen keinesfalls abgedeckt werden.
- * Verwenden Sie die Handgriffe nicht um an diesen Hand- und Geschirrtücher aufzuhängen.
- * Keine (traditionellen) Woks mit gewölbtem Boden verwenden. Verwenden Sie den Typ mit flachem Boden.
- * Stellen Sie Tisch- und Kochgeschirr sowie Bleche nicht direkt im Herd ab.

- * Legen Sie Backbleche nicht mit Alufolie aus, da dies die Luftzirkulation im Backrohr stört.
- * Legen Sie die Grillpfanne nicht mit Alufolie aus.
- * Grillen Sie nicht bei offener Backrohrtüre.
- * Verwenden Sie den Grill nicht zum Erwärmen von Tellern.

Was Sie tun sollten:

- * Lassen Sie Ihr Gerät von einem qualifizierten Techniker anschließen.
- * Stellen Sie sicher, dass Sie die Einstellungen kennen, ehe Sie das Gerät verwenden.
- * Stellen Sie sicher, dass keine leicht entflammaren Gegenstände in der Nähe des Geräts sind, da die Seiten des Geräts während dessen Betrieb heiß werden.
- * Halten Sie Kinder vom Herd fern, wenn dieser in Betrieb ist, da die Oberflächen sehr heiß werden.
- * Schalten Sie immer die Stromzufuhr mit dem Wandschalter ab ehe Sie das Gerät reinigen.
- * Kontrollieren Sie nach dem Kochen ob alle Kontrollschalter abgeschaltet sind.
- * Halten Sie alle Belüftungsschlitze frei.
- * Vergessen Sie nicht, dass der Ofen und die Utensilien bei Verwendung sehr heiß werden.
- * Beachten Sie bitte, dass die in dieser Brochure angegebenen Temperaturen und Zeiten nur Richtlinien darstellen.
- * Fleisch und Geflügel sollten komplett aufgetaut sein, ehe Sie diese kochen.
- * Lassen Sie Vorsicht walten, wenn sie Utensilien vom Grill entfernen möchten – diese können sehr heiß sein.
- * Lassen Sie Vorsicht walten, wenn sie die Backrohrtüre aufmachen. Lassen Sie erst Dampf und heiße Luft entweichen ehe Sie die Speisen herausnehmen.
- * Verwenden Sie Kochhandschuhe von guter Qualität wenn Sie heiße Speisen und Utensilien aus dem Backrohr oder vom Grill entfernen möchten.
- * Wählen Sie die korrekte Rostposition ehe Sie das Backrohr oder den Grill einschalten.
- * Reinigen Sie ihren Herd regelmäßig; idealerweise nach jeder Verwendung.
- * Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- * Jeder Service sollte von einem qualifizierten Servicetechniker durchgeführt werden.



Teil 8: Wartung und Reinigung

Schalten Sie vor der Reinigung den Hauptschalter aus.

- * Stellen Sie sicher, dass alle Kontrollfunktionen in der (Aus) Position stehen, ehe Sie wieder einschalten.
- * Kontrollieren Sie ob die Uhr im manuellen Modus ist, und dass alle aktiven Programme storniert wurden.
- * Es wird empfohlen, säurehaltige Verschmutzungen wie Öl, Zitronen, usw. sofort zu reinigen.
- * Ihr Produkt ist so gebaut, dass überschwappende Flüssigkeiten nicht auf den Boden gelangen sollten. Die Roste können auf einfache Weise entfernt werden, und die Herdplatte kann mit Seifenwasser gereinigt und mit einem trockenen Tuch abgewischt werden.

Kochplatten

Kochplatten sollten in kaltem Zustand mit einer nicht scheuernden Reinigungsmilch gereinigt werden, wobei den Rillen zu folgen ist. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach, und stellen Sie sicher, dass alle Spuren des Reinigungsmittels entfernt werden. Danach drehen Sie die Kochplatten für einige Minuten auf leichter Hitze auf und bedecken sie mit einer dünnen Ölschutzschicht.

Schalterblende

Reinigen Sie die Schalterblende mit einem feuchten Tuch und polieren Sie mit einem trockenen Tuch nach. Verwenden Sie zur Reinigung der Knebel keine Sprays, Scheuerschwämmchen oder Scheuerpulver, da diese sonst zerstört werden. Versuchen Sie nicht, die Kontrollknöpfe von der Blende zu entfernen, da dies zu Schäden führen

könnte und ein Sicherheitsrisiko darstellt.

Emaillackoberfläche des Herdes

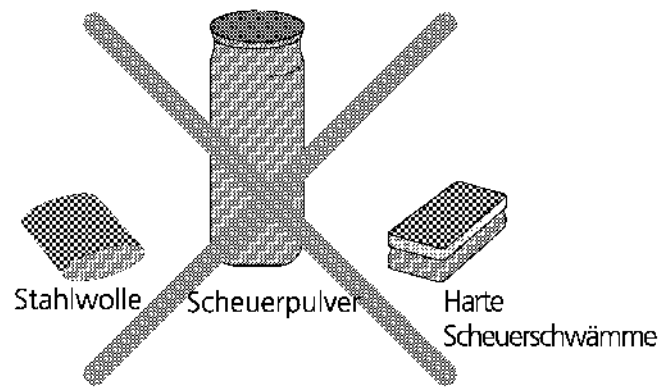
Reinigen Sie diese mit einem feuchten Tuch, das sie zuvor in Seifenwasser getaucht haben. Hartnäckiger Schmutz kann mit Reinigungsmilch, -Paste oder einem Flüssigreiniger entfernt werden. Erkundigen Sie sich gegebenenfalls im Emaillackentwicklungszentrum ob das von Ihnen verwendete Reinigungsmittel von dieser Behörde zugelassen ist.

- * Reinigen Sie die Herdoberflächen niemals mit harten Bürsten, Stahlschwämmchen oder Messern; diese können das Email und die Nirostaoberfläche leicht zerkratzen.
- * Allgemein übliche Spezialreingier können nach eingehendem Studium der Warnhinweise auf der jeweiligen Packung verwendet werden. Keine Reinigungsmittel mit Säure- oder Chlorinhalten verwenden. Die Reinigung kann mit einem weichen Tuch, das mit Seifenwasser befeuchtet wurde, durchgeführt werden, oder mit einem weichen Tuch und einem allgemein üblichen Spezialoberflächenreiniger. Verwenden Sie vorrangig entweder eine Reinigungsmilch oder -Paste.

Reinigung der Ceran- und Glasfelder:

- * Für den Zeitraum der Reinigung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- * Warten Sie mit der Reinigung bis die Ceran- oder Glasplatte komplett ausgekühlt ist.
- * Verwenden Sie nur Reiniger, die keine Partikel und Körnchen enthalten, welche die Ceran- oder Glasplatte zerkratzen könnten. Verwenden Sie entweder eine Reinigungscreme oder –Flüssigkeit. Verwenden Sie keine Reiniger in Pulverform oder Reiniger auf Bleichbasis.
- * Stahlwolle und Bürsten können die Ceranglasoberfläche beschädigen.
- * Staub kann von der Ceranoberfläche mit einem Feuchttuch entfernt werden.
- * Wenn Sie die Ceranoberfläche sorgfältig pflegen wird sie Ihnen jahrelang gute Dienste leisten.
- * Farbliche Veränderungen der Ceranglasoberfläche haben keinen Einfluss auf die Funktionalität oder die Haltbarkeit.
- * Die Ceranoberfläche muss mit kaltem Wasser gereinigt und mit einem weichen Tuch getrocknet werden.
- * Um hartnäckigen Schmutz (Essensreste und –Spritzer) von der Oberfläche zu entfernen können Sie den mitgelieferten Schaber verwenden.
- * Speisen auf Zuckerbasis, wie z.B. Marmelade, sollten unter Verwendung des Schabers sofort entfernen, und damit nicht auf das Abkühlen des Ceranglases warten.

Farbliche Veränderungen liegen nicht am Material sondern an ungenügender Reinigung eingebrannter Reste, die sich auf der Oberfläche ansammeln, und an Ablagerungen von Kochgeschirr auf den Kochflächen, gemeinsam mit der Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.



Verwende Sie die oben gezeigten Materialien nicht zur Reinigung von Ceranglas- und Nirostaoberflächen.

Backrohrinnenausstattung

Stellen Sie sicher, dass alle Kontrollfunktionen in der (Aus) Position stehen. Entfernen Sie alle Bleche aus dem Backrohr. Reinigen Sie den Innenraum mit einem in Seifenwasser angefeuchteten Tuch. Reinigen Sie dann mit einem feuchten Tuch nach und lassen Sie es trocknen.

Verwenden Sie zur Reinigung kein Scheuerpulver. Allgemein übliche Spezialreiniger können nach eingehendem Studium der Warnhinweise auf der jeweiligen Packung verwendet werden.

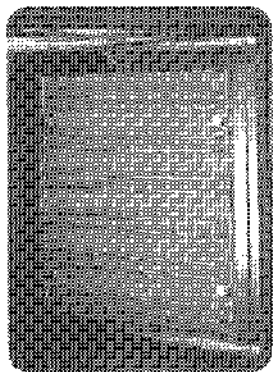
Warnung!

Verwenden Sie zur Reinigung des Backrohres niemals eine harte Bürste, Stahlwolle oder ein Messer.

Allgemein übliche Spezialreiniger können nach eingehendem Studium der Warnhinweise auf der jeweiligen Packung verwendet werden.

☛ **Katalytisch emaillierte Modelle (so verfügbar);** Der Innenraum solcher Modelle ist mit einer katalytischen Emailschiicht überzogen. Da solche katalytischen Emailflächen selbstreinigend sind, müssen Sie diese Modelle nach dem Kochen nicht extra reinigen.

Wenn Ihr Backrohr mit einer Stahlhalterung ausgestattet ist, entfernen Sie dieses durch abschrauben der 4 Schrauben. Fixieren Sie die Stahlhalterung nach der Reinigung wieder im Backrohr.



Absenken des Heizelements

Warnung!

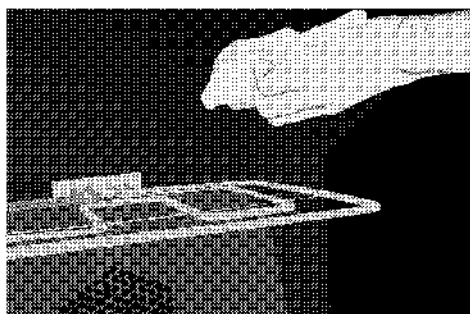
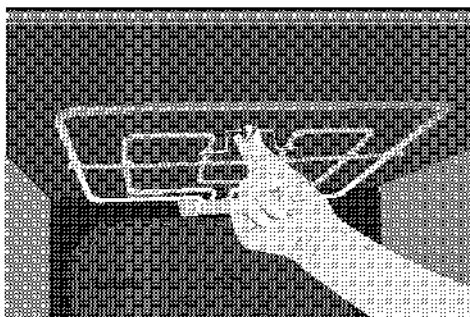
Stellen Sie sicher, dass das Heizelement genügend abgekühlt ist, ehe Sie mit der Reinigung beginnen.

1. Entsichern Sie das Heizelement durch Drehen der Schraube in der Mulde der Backrohrdecke.

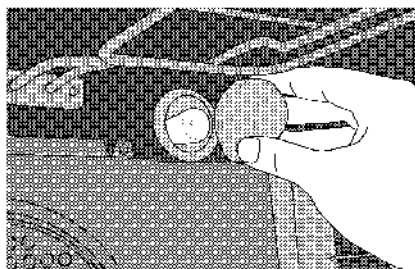
Warnung!

Niemals die Heizelemente einschalten oder etwas darauf legen, wenn sich dieses in abgesenkter Position befinden.

2. Nach der Reinigung heben Sie das Heizelement an und schrauben es in der Mulde der Backrohrdecke wieder fest.



Austausch der Backrohrlampe **(Bei Modellen mit Lampe):**



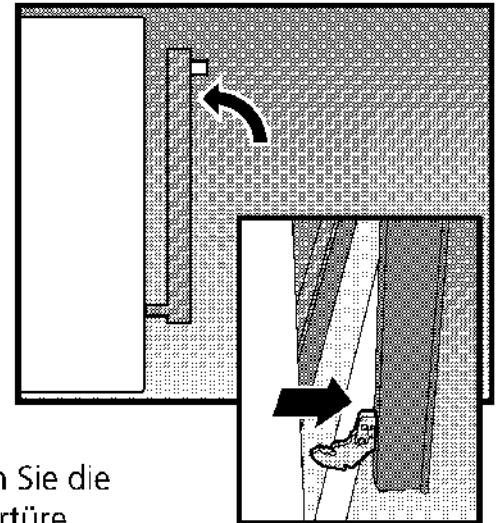
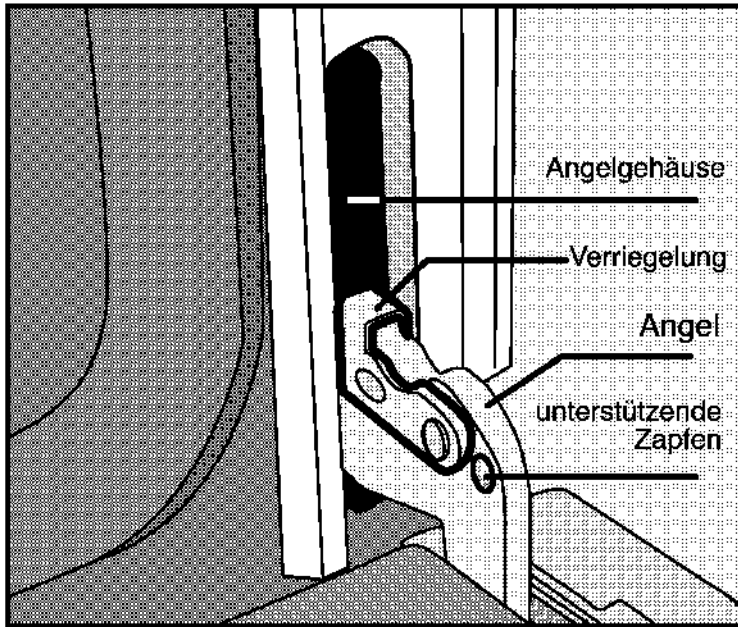
1. Vor dem Auswechseln der Backofenlampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

2. Danach entfernen Sie das Schutzglas an der Innenseite Ihres Backrohrs indem Sie dieses gegen den Uhrzeigersinn drehen.

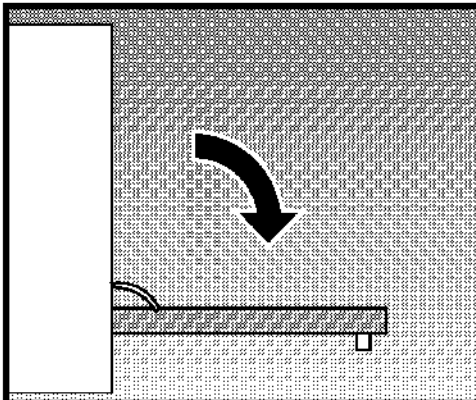
3. Jetzt schrauben Sie die Birne gegen den Uhrzeigersinn heraus.

4. Nachdem Sie eine passende Birne, die Sie bei einem autorisierten Händler erworben haben, eingeschraubt haben, bringen Sie das Schutzglas über der Lampe wieder in Position.

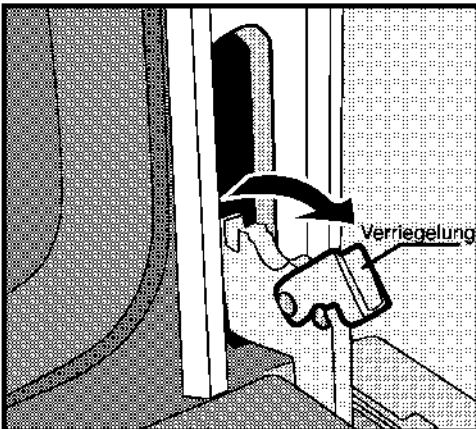
Austausch der Backrohtüre



4. Halten Sie die Backrohtüre am Handgriff leicht fest, schließen Sie es behutsam, ziehen Sie nach oben und bis eine wenige Zentimeter große Öffnung verbleibt. Nun können Sie die Angeln aus dem Angelgehäuse herausnehmen.



1. Öffnen Sie die Türe in einen 90° Winkel



2. Öffnen Sie an beiden Seiten der Türe die an den Türangeln befindlichen Riegel bis diese die unterstützenden Zapfen berühren.

3. Schließen Sie die Backrohtüre bis zur Berührung der Riegel.

Montieren der Backrohtüre:

Wiederholen Sie die oben angeführten Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge.

Vorsicht: Stellen Sie sicher, dass die Angeln korrekt im Gehäuse platziert werden. Kommen Sie nicht zu nahe an die Verriegelungen.



Teil 9: Späterer Transport

Transport des Herdes:

Heben Sie die Originalverpackung des Herdes auf. Transportieren Sie den Herd in der Originalverpackung. Befolgen Sie die auf dem Karton aufgedruckten Richtlinien.

Um eine Beschädigung der Backrohtüre durch die Grillroste oder die Bleche im Ofen zu verhindern, legen Sie in der Höhe der Bleche einen Karton- oder Papierstreifen von 1-1,5 cm Stärke über die Innenseite der Türe. Kleben Sie die Backrohtüre an den Innenwänden fest.

Sollten Sie die Originalverpackung nicht mehr besitzen:

Gehen Sie mit der notwendigen Vorsicht ans Werk um eine Beschädigung der Außenflächen und der Glasoberflächen des Herdes zu verhindern.

Verpacken Sie den Herd in Luftpolsterfolie oder dicken Karton und verwenden Sie Klebestreifen zur Befestigung um Transportschäden zu vermeiden.

Der Herd muss in aufrechter Position transportiert werden.
Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf den Herd.

GB

Dear Customer,

It is our ultimate desire that you achieve the best results from our product, which has been passed through meticulous quality control checks and is manufactured in modern facilities.

We would therefore like to recommend you to read the entire guide carefully before operating the product and keep it handy as a reference guide.

CONTENTS



Part 1:

Safety precautions and important information



Part 2:

Important information on the installation and preparation of your oven



Part 3: Technical specifications



Part 4: Operating the top heaters

4.1 Operating the hot plates

4.2 Operating the ceramic plates



Part 5: Operating the oven

5.1 Setting the electronic timer

5.2. Operating the oven part



Part 6: Operating the grill



Part 7:

Important Do's and Dont's



Part 8:

Maintenance and cleaning



Part 9: Future transportation

Part 1: Safety precautions and important information

- The current value of the fuse in your home must be suitable to the current drawn by your cooker.
- Our company shall not be held responsible for any damage caused by the utilization of the cooker without ground cabling.
- Before your appliance is connected to the main electricity supply, check to ensure that the voltage and the frequency shown in the rating label corresponds with your power supply.
- Before applying to Authorized Service, have the electrical wiring of your home ready for connection.

• Before using your product, remove all packaging materials. Do not forget to remove the cartons near the tray and wire grill and the polysthrene stick to the front door glass.

• **The packaging materials can cause danger for the children.**

• **Ensure that children are kept away whilst the appliance is in use and until the appliance has cooled down, as accessible parts of the appliance will become very hot.**

• Do not put heavy objects on the open front door and do not allow children to sit on it.

• A steam cleaner is not to be used for cleaning oven.

Only for solid hotplate with lid.

• Before opening the lid, any spillage should be removed and hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

Warning!

• **If you detect a crack on the ceramic glass surface, the appliance must be switched off immediately to avoid possible electric shock.**

• **Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**

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

• Always switch off the appliance from the mains when not in use, before cleaning or in the unlikely event of a product failure becoming apparent.
The mains lead must not come in contact with any part of the appliance during operation.

Do not squeeze the supply cord inside the oven door, because the cable isolation can be damaged.

• Do not attempt to move the appliance by pulling the door and/or handles.

• This cooker must only be used for its intended purpose i.e. the cooking of domestic food.

• If the oven is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.

• Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring (min 3 mm contact opening for each pole).

• If your product is equipped with a timer; always adjust the timer before the first operation or after any interruptions of the electric supply. Otherwise, your oven will not operate.

• When using the grill function the oven door must be closed.

• **Always use oven gloves when removing the grill rack and dishes from inside the oven when in use.**

• Surfaces of the inox models closed to the burners may in the course of time change their color because of the excessive heat.

If the steam produced whilst cooking contacts with cool surfaces on the outside of the appliance, it will condense and produce water droplets.

This is quite normal and is not a fault. Please wipe it with a dry cloth.

Preparation and burning off Important for asthmatic sufferers

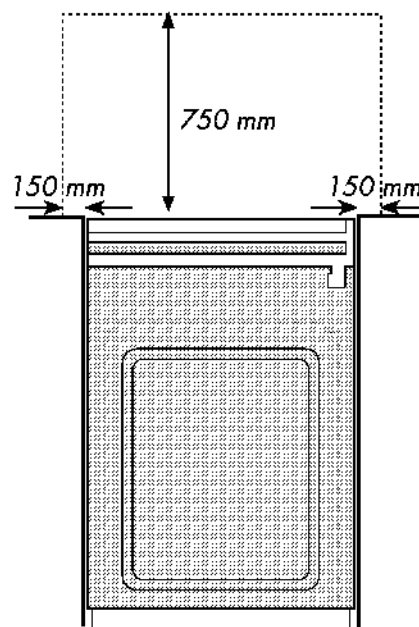
The protective coatings need to be burnt off before the first use of your appliance. Fumes will be emitted but this is quite normal.

Ensure the room is very well aired during the burn-off-process. Avoid direct inhalation of the fumes generated during this process.

Hotplates

Adjust the hotplates to the mid position and leave them on for about 8 minutes. Do not place any pans or other cooking utensil on the hotplates during this process.

- The meals should be cooked in closed pans with a little amount of water added depending on cooking type.
- The burners should be switched to simmering position after meal is boiled.
- Residual heat of the burners should be used in order to save energy.
- The usage of a steam pressure pot is favourable and should take place as often as possible.
- If it is not absolutely necessary, do not preheat the oven.
- Spare parts needed to make the product work properly will be supplied for 10 years.
- Stand by energy consumption of the oven is 3 Watts



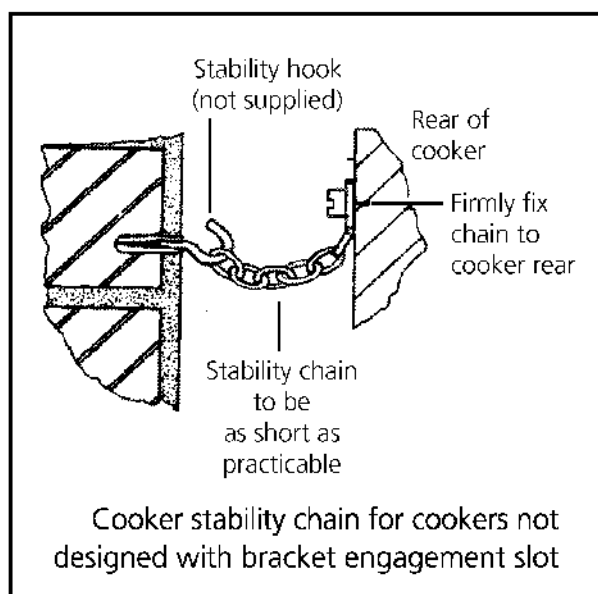
Adjacent side walls above the appliance must not be nearer to the cooker than 150 mm and should be of heat resistant material. Leave at least 750 mm clearance above the hotplates.

The appliance should be located on a level surface.

The two front feet can be adjusted as required. To ensure that your appliance is standing level adjust the two front feet by turning clockwise or anticlockwise until the product is in firm contact with the floor.

Stability Chain

The cooker must be secured by the security chain to the wall or partition behind the cooker.



Part 2: Installation and preparation

Electrical connection

☛ Before your appliance is connected to the main electricity supply, check to ensure that the voltage and the frequency shown in the data plate correspond with your power supply. You can find the rating plate under the warmer drawer by taking it off.

Warning!

This appliance must be earthed!

☛ This product must only be installed by a qualified electrician, eg. local electricity company to a suitable double pole control unit with a minimum contact clearance of 3 mm in all poles which should be adjacent to (but not above) the cooker in accordance with IEE regulation. Failure to observe this instruction may result in operational problems and invalidation of the product warranty. If the appliance is connected by a plug, this plug must easily be accessible after installation (but not above the hob).

The cable length should be 2 m. max for isolation safety.

Our company shall not be held responsible for any damage caused by utilization of the oven without proper grounding.

☛ Before applying to Authorized Service, have the electrical wiring of your home ready for connection.

☛ Open the terminal block cover.

☛ Connect the supply cable according to the wiring diagram on the rear cover.

☛ Fix the supply cable to main body with the integrated screw of the cable tightener.

☛ Put the terminal block cover back in its place.

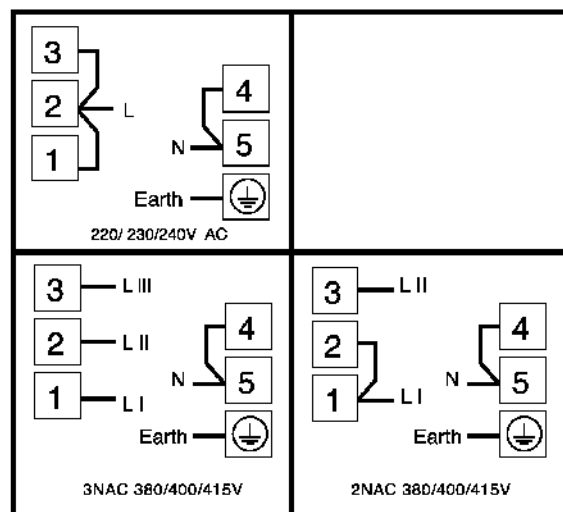
Your oven is suitable for single and three phase connection.

Electrical installation for ALL ELECTRICAL cookers

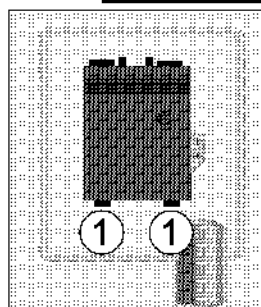
☛ If a cable without a plug is provided together with your oven, you must connect:

- ➔ Brown to live wire
- ➔ Blue to neutral wire
- ➔ Yellow/green to earth.

☛ **If your oven is supplied without a supply cord use schema-I to choose the supply cord and use schema-II for the installation of the cord.**



Schema II



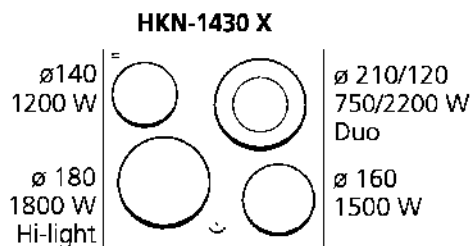
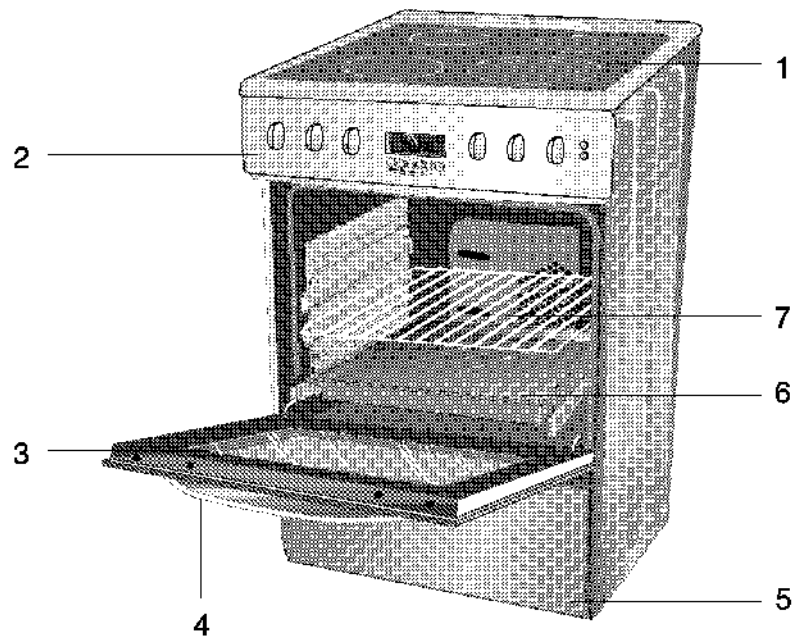
Schema I

Connection Type	Mono+phase	Three-phase with Neutral	Two-phase with Neutral
Voltage	220/230/240 V	380/400/415 V	380/400/415 V
Supply cord type (max 2m long)	3x4,0 mm ² H05 V V-F	5x2,5 mm ² H05 V V-F	4x2,5 mm ² H05 V V-F



Part 3: Technical specifications

1. Top heaters
2. Control panel
3. Front door
4. Handle
5. Storage compartment
6. Tray
7. Grill shelf



	Multi-function 3 D
Grill wattage	1100/2300
Oven wattage	2700 W
Turbo wattage	2100 W
Turbo motor	YES
Lamp	15 W/ 25 W
External dimensions	H: 850 W: 600 D: 600

There may also be plate location other than the ways shown in the figures.

Hi-light, extended and dual plates burn with that brilliant light when they are first ON.

Rapid heating solid plates are as denoted by a red spot in the centre of the plate.

The voltage, frequency and maximum powers shown in the rating label.

Remove any boiled over material from the surface before opening the cover. Allow the cooking top to cool down before closing the cover.

4.1 Operating the hot plates

Hotplate control position	Corresponding Cooking Values					
	1	2	3	4	5	6
Application	Warming	Simmering		Cooking-Frying-Boiling		

A rapid heating hotplate is marked with a red spot in the centre of the hotplate:

Hotplate operating knobs

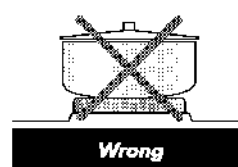
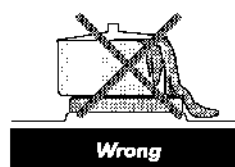
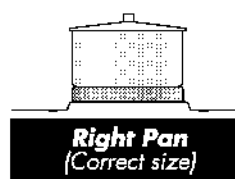
The knobs for the hob can be rotated in either direction to provide fully variable heat control. When any one of the hotplates is on, **the red indicator light on the control panel will be on.**

In order to switch the hotplate **OFF**, turn the corresponding knob to the **0** (zero) position. **Make sure all the cooker controls have been switched off after use.**

Adjust the hotplates to mid position (3) and leave on for approximately 8 minutes in order to burn off the protective coating on the hotplates. Do not place any pans or other cooking utensil on the hotplates during this process. Fumes will be emitted during the above operation but this is quite normal.

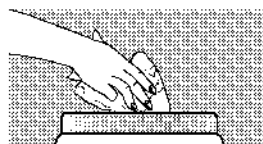
Good Quality Pans

☛ Use only good quality pans with firm bottoms as shown below. This will result in maximal energy utilization.



Hotplate diameter (mm)	Suggested diameter of the pan (mm)
Ø 220mm	220-240
Ø 180 mm	180-200
Ø 145 mm	150-170

- ☛ Use pans with correct diameters only. If the pan is too small, energy is wasted.
- ☛ Do not place pans with wet bases or pan wet lids on the hotplates. Particularly because of wet lids damage could occur and safety problems might be experienced.



Drying the hotplates (max 5 min)

- ☛ When cool; solid hotplates should be cleaned with a damp cloth and a little bit of a creamy household cleaner. After cleaning, dry the solid hotplates by switching on for a short time. From to time you should apply a thin coat of cooking oil.
- ☛ When wiping the hotplates with a damp cloth, follow the circular grooved pattern on the hotplate.

Cooking guidelines

Choice of saucepans

For best results, we recommend the use of good quality saucepans with smooth flat bases. Aluminium pans with coloured vitreous enamelled bases absorb heat and are therefore more efficient in use. Never use recessed or ridged base utensils. Ideally the base of the saucepan should be approximately the same size as the heating area. Use pans with sufficient capacity for the amount of food cooked. This reduces soiling caused by excessive spillage.

Safety recommendations for deep frying

- 1.** Use a deep pan, large enough to completely cover the appropriate heating elements.
- 2.** Never fill more than the one-third of the pan with fat or oil.
- 3.** Never leave oil or fat unattended during the heating or cooking period.
- 4.** Do not fry too much food at the same time especially frozen food. This only lowers the temperature of the oil or fat too much resulting in greasy food.
- 5.** Always dry food thoroughly before frying and lower it slowly into the hot oil or fat. Frozen foods in particular will cause frothing and spitting if added too quickly.
- 6.** Never heat fat or fry with a lid on the pan.
- 7.** Keep the outside of the pan clean and free from streaks of oil or fat.

In the unfortunate event of a chip pan fire, or other pan fire:

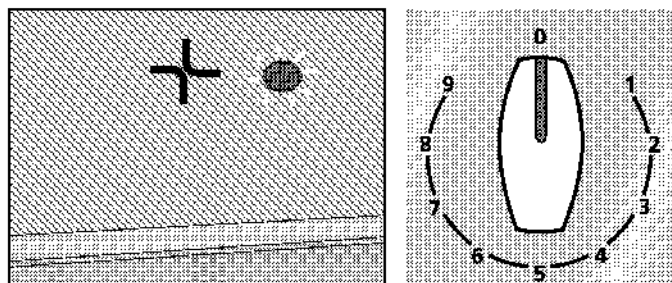
- 1.** Switch off the electricity supply.
- 2.** Smother flames with a fire blanket or damp cloth. Picking up the burning pan and rushing outside with it will almost invariably cause burns and injuries.

Warning: Do not use water to extinguish the fire. Leave the pan to cool down for at least 30 minutes.

4.2 Operating the Ceramic hobs

The ceramic hobs are thermostatically controlled via the energy regulator.

They adjust the burner operation time of the heater continuously between stage 1 and 9.



Hob hot indicator lights

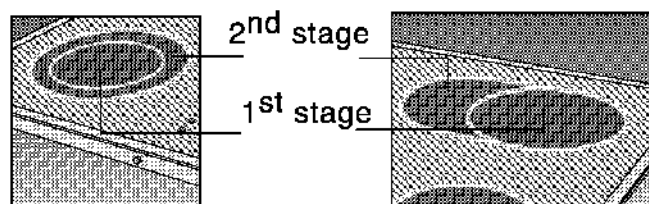
The hob hot indicator lights show which hob is operating and/or hot. The relevant indicator light will remain on whenever a hob is hot. When the temperature of the hob surface falls below 64° C, the indicator light will go off.



Do not touch and keep children away from the heating zones and appliance at all times.

Ceramic heaters are energy-regulating and can be adjusted to the operation time of the heater continuously between stage 1 and 9. Dual ceramic heaters can heat up at 2 different positions. Energy and time savings can be achieved by lighting the 1st stage for small pots and the 1st and 2nd stages for large pots. By turning the burner knob clockwise, the inner part of the burner will heat up. You can use the stages according to the applications indicated in the table. Keep turning the knob clockwise starting from the 9th stage until you hear a **"click"** to use the interior and exterior parts of the burner at the same time. Both stages of the burner will now operate. After completion of the cooking operation, set the knob to **"0"** position by turning counterclockwise.

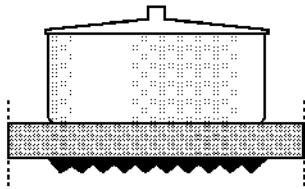
Caution: The 2nd stage of your heaters will not operate without the 1st stage.



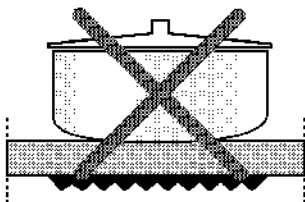
Corresponding cooking values			
Energy regulator stages	1 → continuous → 9		
Application	Position to keep warm	Simmering Cooking	Roasting boiling

How to operate ceramic hobs

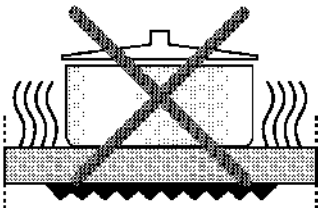
- ☛ Ceramic glass surface is highly resistant to heat and excessive temperature differences.
- ☛ In order to avoid hob soiling, make sure the bottom of the cooking utensil and ceramic hob surface are clean and dry before use.
- ☛ A slight buzzing sound can be heard if any of the hob comes on. This is normal and not a fault.
- ☛ Do not use the ceramic glass surface for food preparation, storing or any other non-cooking related purposes.
- ☛ Avoid heating up empty enamel pots.
- ☛ Pots and pans with sharp edges may cause damage to the surface of your cooker if dropped or slid on the ceramic glass surface.



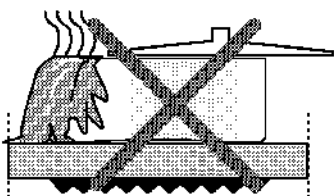
☛ **Optimum efficiency can be achieved by using pans with suitable diameter.**



☛ **Pans with convex bottoms are not suitable.**



☛ **If the pan is too small, energy is wasted.**



☛ **Splashes may damage the ceramic surface and can cause fire.**

- ☛ Never allow children to be close to the heating surfaces in operation as they will be hot.
- ☛ As hot oil has a tendency to catch fire, cooking greasy food (like French fries) should be carried by utilizing a covered container.
- ☛ Do not use pots that have concave or convex bottoms.
- ☛ Do not cut bread or slice vegetables, fruit, etc. on top of it.
- ☛ Do not use aluminium-bottomed pots. (This results in the deterioration of the ceramic glass surface.)
- ☛ Use steel or heat-resistant glass pots. Do not use pots made from materials such as "boron glass", or "Pyrex", which are generally oven-type containers.
- ☛ The diameter of the pot to be used should not be smaller or larger than the diameter of the hob.
- ☛ Do not place any material such as plastic, aluminium, etc. on the ceramic surface,
- ☛ Materials such as plastic or aluminium material that have for any reason melted on the ceramic surface should be immediately removed with a hob scraper.
- ☛ Never use a dishcloth or sponge to clean the ceramic hob as these may leave a layer of soiled detergent on the hob that will burn and discolour the next time the hob is used.

Important Warning!

Immediately switch off the appliance from the mains if a crack is detected on the ceramic glass surface.

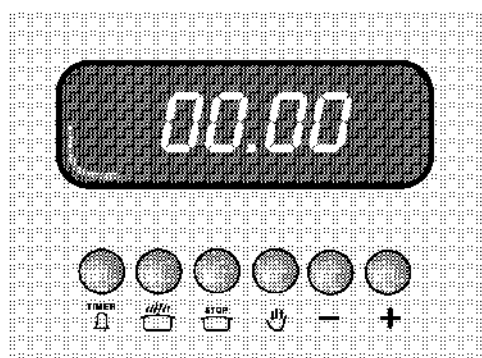


Part 5: Operating the oven (If your cooker has a timer)

5.1. Operating the clock/programmer

You should adjust the electronic timer prior to using the oven. Otherwise your oven will not operate.

The electrical current for the heating elements flows through the electronic timer. The timer must be set in order for the heating elements to come into operation.



-  : Programming button for warnings
-  : Cooking period adjustment button
-  : Cooking terminating time adjustment button
-  : Manual adjustment button
-  (non-programmed cooking)
: Time adjustment buttons

Your oven's electronic timer operates similar to a normal timer. Your oven's electronic timer will be reset if the electricity is cut-off. The electronic timer will run slowly if the frequency of your supply power is less than 50 Hz. (This malfunction is not due to your timer. In such cases, you must readjust your timer).

The timer of your oven ;

1. You can adjust cooking durations between 00.00 - 24.00 hours.
2. You may also use it as a chiming alarm between 00.00 - 24.00 hours.
3. You can run fully-automatic, semi-automatic and non-programmed (manual) a cooking programmes. (The heating elements inside the oven are connected to the electronic timer and are programmable.)

The following functions are available on your programmable timer;

- * Automatic, semi automatic or manual modes,
- * Current time clock display in 24h format,
- * Timer alarm that can be used as a minute minder.

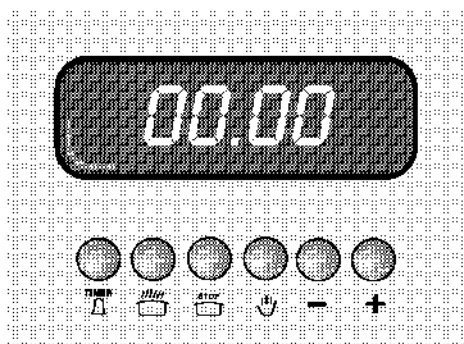
Please note

- * The timer controls the oven-heating element only and the current time of day must be set before the oven will function.
- * If the timer has been set to an automatic or semi automatic programme, the daily time cannot be readjusted, the semi or auto programme, must be cancelled to do so. See **"How to cancel automatic programme"**.

How to set the current time of day

The clock display uses a 24 hour configuration; so 8:30 pm = 20:30.

- * Press and hold   buttons at the same time.
- * Press **"+"** button to increase or **"-"** to decrease the time.
- * Adjust using the **"+"** or **"-"** button to set the current time. If **"Auto"** flashes, see **"How to cancel automatic programme"**.
- * Release the buttons, the clock will now start.



Manual cooking (Or to cancel a programme)

* Press button, press the "-" button until 0:00 is displayed.

* Press the button.

The "Auto" and sign will disappear.

* Set the oven knob to the required cooking temperature and the function selection knob to the desired position.

* The oven will switch on. The Amber oven indicator will light.

* At the end of cooking process, switch off by resetting the oven thermostat knob to the "•" (off) mark.

Note: The timer will not switch off the oven. To switch the oven off, turn the oven thermostat and selection knob to the "•" (off) mark.

Semi-automatic programming

This mode allows a manual start time but an automatic switch off time, which is very useful to prevent the food from over cooking.

* Press button. Press the "+" (or "-") button, to set the cooking period ("Auto" and will be displayed) in minutes.

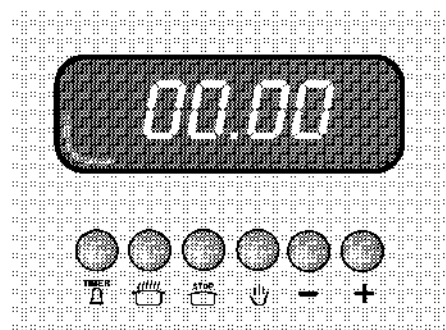
* Set the oven thermostat knob to the required temperature and the function selection knob to the desired position.

* The oven will switch on and cooking will commence.

* The programmer will switch the oven off at the end of the preset cooking time. "Auto" will flash and the timer alarm will bleep. To turn off the alarm press the button.

* Set the oven thermostat knob to the "•" (off) mark.

* Press button to cancel "Auto".



Automatic programming

The programmer will switch the oven on and off at the required times.

Ensure the oven thermostat is in "•" (off) position, and the correct time has been set.

* Press the button to cancel any program stored. (Auto and symbol will not be displayed)

* Press the button and press "+" (or "-") button to set the stop time required. (and "Auto" will be displayed)

* Press the button and press "-" button to set the required cooking period.

* Set the oven knob to the required cooking temperature and place your food in the oven.

* The oven will switch on at the required time, cook the food and switch off at the predetermined time.

* At the end of cooking process the alarm will bleep and "Auto" will flash. To turn off the alarm press the button.

Press button to cancel "Auto".

* Set the oven thermostat and function selection knob to the "I" (off) mark.

Note: Make sure you follow the food manufacturer's instructions.

* Press the button to view the remaining cooking time during cooking.

Timer alarm

The timer alarm can be adjusted to bleep between 0 and 23 hours 59 minutes. i.e. as a minute minder to remind you to switch off a hob heating zone.

* Press the button, press the "+" or "-" buttons to set the desired alarm time.

* The timer alarm will when the set time elapsed.

* To turn off the alarm press the button.

How to cancel an automatic programme

- * Press  button, press “-” button until the clock display reads 0:00.
- * Press  button, the programme has now been cancelled.
- * The current time can then be reset.

Activating the Demo mode/Key lock

The Demo mode is conditionally applicable as key lock. If it is activated, the relays remain open all the time. Thus, the timer can be operated as usual but the connected appliance or appliance module remains unaffected. This means that your child can select a cooking program but the program will not be activated and thus the connected appliance or appliance module will not be switched on.

To activate the demo mode/key lock:

1. Make sure that the clock is in manual mode and cancel any active programs.
2. Hold the “ ” button and the “ ” button down simultaneously for approx. 8 seconds. The display will read “On”.
3. Press the “+” button. The display reads “OFF” and the “ ” symbol appears. After approx. 5 seconds the time reappears next to the “ ” symbol. The key lock is not activated.

To deactivate the demo mode/key lock:

1. Make sure that the clock is in manual mode and cancel any active programs.
2. Hold the “ ” button and the “ ” button down simultaneously for approx. 8 seconds. The display will read “OFF”.
3. Press the “+” button. The display reads “ON” and the “ ” symbol disappears. After approx. 5 seconds the time reappears on the display. The key lock is now deactivated.

5.2 Operating the oven part

Oven heat control knob

This knob is used together with the "function selection" knob. Select the desired stage with the "**function selection**" knob. Then rotate the "**oven heating control**" knob clockwise. The lamp and the relevant heating elements for the selected stage or the fan will come on. A thermostat senses the temperature in the oven. The thermostat switches off the heating element and the thermostat light when the set temperature level is reached inside the oven. When the temperature falls below the set temperature thermostat comes back on and the thermostat light illuminates. This way, the set temperature level is maintained throughout the whole cooking period.

Function selection knob

This knob allows you to select functions and carry out checks. The functions and their stages are explained below. In order to operate the stages, you need to bring the "function selection" knob together with the "oven heat control" knob to the desired temperature and adjust the timer if provided. **If your cooker has a timer;** refer to the description of timer usage.



Ensure you stand back from the appliance when opening the oven door to allow any build up of steam or heat to escape.

If, whilst cooking, steam produced comes in to contact with cool surfaces on the outside of the appliance, it will condense and produce water droplets. This is quite normal and is not a fault. Please wipe it with a dry cloth.

- ☛ The kinds of food you want to cook, thermostat positions, shelf positions and recommended cooking times are given at the cooking table.
- ☛ Set the oven heat control and function selection knobs to the desired position.
- ☛ Preheat the oven for 10 minutes with oven door closed.
- ☛ After preheating, place the food you want to cook into the oven.
- ☛ After cooking, reset the knob to the "**0**" position.
- ☛ You may use booster function for preheating to reach the desired oven temperature more rapidly. See using booster function.

3 D function

Circular heating element and fan runs with top and bottom heating elements. By using this function you can cook 3 trays of food simultaneously with best quality.



While you are opening the door of the oven, be careful with hot parts and make sure not to touch any hot parts.

The stages of the function selection knob

HKH 1430 X



Fan (defrost)



Top and bottom



Fan heating
with top and bottom



Fan heating
with ring heater



Bottom



Low grill + fan



Grill + rotisserie
function



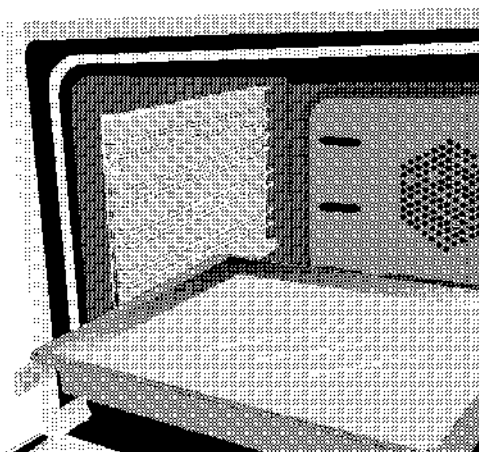
3 D function



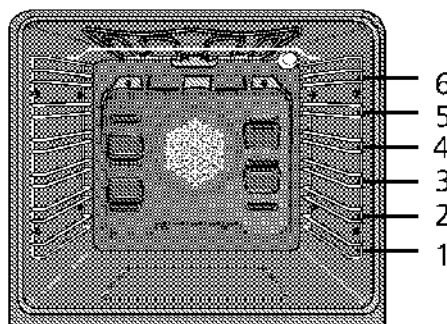
Strong grill

In models with Telescopic shelf (sliding rack)

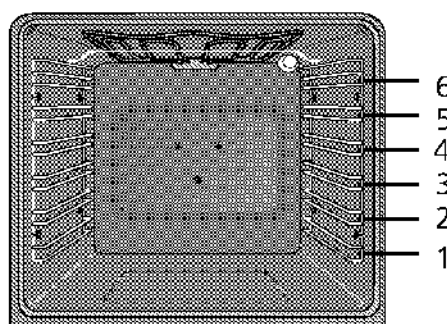
Telescopic shelf is located at 1. shelf. Telescopic shelf should be used with bigger tray. This system provide easy usage for locating trays. Be sure that, telescopic shelf pins and holes in front sides of tray are connected correctly.



Shelf positions for multi-function and fan assisted ovens



Shelf positions for conventional ovens



Cooking table

Foods	COOKING PAN	SHELF POSITIONS				THERMOSTAT POSITION	COOKING TIME (min)			
										
Short bread (Serves 8)	24-26 cm bread mould	3	3	2-3	3	170-180	15-25	15-25	25-35	20-25
Cake in mould (Serves 5)	18-22 cm cake mould	3	3	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Cookie (Serves 12)	Cooking sheet	4	4	2-3	3	170-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Flaky pastry (Serves 12)	Cooking sheet	4	4	2-3	3	180-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Brioche	Cooking sheet	4	4	2-3	3	160-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Pastry (Serves 8)	Big tray	4	4	2-3	3	 /  : 180-190  /  : 190-200	35-45	35-45	40-50	30-40
Yeast dough (Serves 18)	Big tray	4	4	2-3	3	 /  : 190-200  /  : 200-220	25-35	25-35	35-45	25-35
Biscuits (Serves 10)	Cooking sheet	4	4	2-3	3	170-180	15-25	15-25	20-30	18-22
Cake (Serves 20)	Big tray	4	4	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Millefeuille pastry (Serves 8)	Big tray	4	4	2-3	3	200-210	20-30	20-30	25-35	20-25
Lasagne (Serves 8)	Lasagne dish	4	4	2-3	3	170-180	35-45	35-45	40-50	30-40
Pizza (Serves 8)	Big tray	4	4	2-3	3	200-220	20-30	20-30	30-35	25-30
Roast beef (Serves 8)	Roasting dish	4	4	2-3	3	250 (15min)*	90-120	90-120	110-120	100-110
Lamb shoulder (Serves 8)	Roasting dish	4	4	2-3	3	250 (15min)*	65-80	65-80	70-90	60-75
Roasted chicken	Roasting dish	4	4	2-3	3	250 (15min)*	55-65	55-65	60-70	50-60
Roasted turkey (5,5 kg)	Big tray	4	4	2-3	3	220 (25min)*	170-220	170-220	180-240	150-210
Fish	Roasting dish	4	4	2-3	3	200	15-20	15-20	15-25	15-20

*For roasted meats, the thermostat starts with the highest level and decreases to 150°C after 15 minutes.

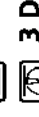
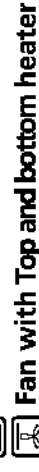
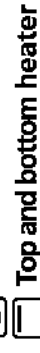
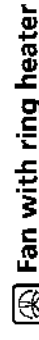
- The values listed in the table are the results obtained from laboratory testing.
- You may find different flavours of the food according to your own cooking and usage practices.
- If you wish, you can add the time it takes to pre-heat the oven to the values listed in the table.

Shelf position (in fan with ring heater model+ 3D model)

For 3 trays : 2 - 4 - 6

For 2 trays : 4 - 6

For 1 trays : 4



(IF AVAILABLE)



Part 6: Operating the grill

☛ Preheat the grill at  (grill setting) for approximately 5 minutes. For this period the heat control knob shall be at the **max** setting and the door must be closed.

☛ The indicator light will illuminate to show that the grill is switched on.

☛ Apply oil on the grill shelf to prevent meat from sticking on the bars.

☛ Put a tray on one of the bottom shelves in order to collect oil and for easy cleaning put some water in it.

☛ **Do not allow children to sit or stand on the oven door when the door is open.**

☛ Accessible part may become hot when the grill is in use.
Don't allow children to be close.



- Ensure the food is correctly positioned under the grill element.
- Food which requires browning only should either be placed under the hot grill in the grill pan, or on the floor of the grill compartment, according to the depth of the dish. The grill pan wire grid may be removed.
- Do not line the grill pan with aluminium foil as the increase in heat is a fire hazard.
- Plates and dishes placed on the floor of the grill compartment will be heated when the main oven is in use.
- **Always keep the oven door closed when grilling.**

Grill 		
	Shelf position	Cooking duration (min.)
Lamb	4 - 5	12-15
Lamb chops	4 - 5	12-15
Beef		
Veal chops	4 - 5	15-25 (1)
Mutton chop	4 - 5	15-25 (1)

(1) Depending on the thickness

If your cooker has rotisserie function



Rotisserie motor can be rotated in clockwise or counter-clockwise directions.

* After operating your oven in grill position, locate the chicken to the rotisserie spit, and insert the spit to the rotisserie spit housing.

* While performing the rotisserie function, keep the oven door closed.



Part 7: Important do's and don'ts

Don'ts

- ☛ Don't leave children unsupervised where the cooker is installed and in use as all surfaces will get hot when the appliance is in operation.
- ☛ Don't allow neither children to sit or stand on the open oven door nor anyone to sit or stand on part of the appliance.
- ☛ Don't use large preserving pans or fish kettles across two hotplates as this will damage the hob.
- ☛ Don't store items children may attempt to reach above the cooker.
- ☛ Don't use water to extinguish oil or fat fires.
- ☛ Don't use the cooker as space heater or dryer.
- ☛ Don't heat up unopened food containers as pressure can build up causing the container to burst.
- ☛ Don't place flammable or plastic items on or near the hob, and never place wet cloths etc. on the hob.
- ☛ Don't use biological washing powder, harsh abrasives or chemical cleaners to clean the inner panels of the oven.
- ☛ Don't leave any empty hotplate switched on for long periods. Spillage should be dealt with as soon as it occurs, taking due care as the hob surface may be hot.
- ☛ Any spillage left on the surface after cooking should be cleaned off before the hob is switched on again to prevent baking on.
- ☛ Don't store flammable materials, aerosol etc. in adjacent cabinets.
- ☛ Don't cover ventilation slots in any way.
- ☛ Don't use the handles to hang towels, dishcloths etc.
- ☛ Don't use round-bottomed (traditional) Woks. Use flat-bottomed types.
- ☛ Don't place dishes, pans, trays directly onto the oven compartment base.
- ☛ Don't cover oven shelves with aluminium foil as the air circulation in the oven will be disrupted.
- ☛ Don't line grill pan with aluminium foil.
- ☛ Don't attempt to grill with the door opened.
- ☛ Don't use the grill to warm plates.

Do's

- ☛ Have your appliance installed by a qualified engineer or a technician.
- ☛ Make sure you understand the controls prior to using your appliance.
- ☛ Ensure that no flammable materials are adjacent to the appliance as the sides of the appliance become hot during operation.
- ☛ Keep children away from the cooker at all times when in use as surfaces will get extremely hot.
- ☛ Always turn off the electricity supply at the wall switch before cleaning.
- ☛ Check all controls on the appliance are switched off after cooking.
- ☛ Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- ☛ Remember that the oven and the utensil will be very hot when in use.
- ☛ Note that times and temperatures in this book are for guidance only.
- ☛ Ensure meat and poultry is thoroughly defrosted before cooking.
- ☛ Take care when removing utensils from the grill as they may be hot.
- ☛ Take care when opening the door. Let steam and hot air escape before removing the food.
- ☛ Use quality oven gloves for removing hot food utensils from the oven/grill.
- ☛ Select the correct shelf position before turning on the oven or grill.
- ☛ Clean your cooker regularly, ideally after each use.
- ☛ Allow the appliance to cool down before cleaning.
- ☛ Always refer servicing to a qualified appliance service engineer.



Part 8: Maintenance and cleaning

☛ Turn off the main switch off before cleaning.

- ☛ Before switching on again ensure that all controls are in the OFF position.
- ☛ We recommended immediate cleaning of acidic substances such as oil, lemon etc..
- ☛ Use a damp cloth to clean the interior and exterior. Never use any sharp instruments, abrasive household cleaner, or detergents for cleaning. For hard stains use suitable washing liquid.

Solid hotplates

Solid hotplates should be cleaned when they are cold. Use non-scratch cream and following the grain of the hotplate. Wipe over with a damp clean cloth, ensure that all the cleaner has been removed. Finally, turn on the hotplate to warm for a few minutes, then smear with a little cooking oil to provide a protective cooling.

Control panel

Wipe over the control panel with a damp cloth and polish with a dry cloth. Do not use oven cleaners or aerosols, scouring pads or abrasive powder for cleaning the plastic knobs as damage will occur. Do not attempt to remove any of the control knobs from the panel as this may cause damage and is a safety hazard.

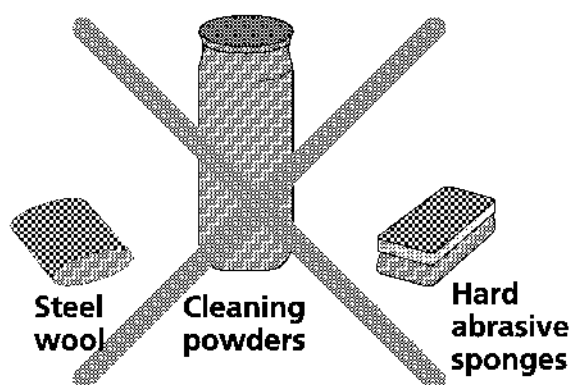
Vitreous enamel hob surround

Clean with a cloth wrung out in soapy water. Stubborn stains can be removed with a cream, paste or liquid cleaner. Check that the cleaning agent used is approved by the Vitreous Enamel Development Council.

☛ Never clean the cooker surface by using materials such as hard brushes, steel pads or knives, as these can easily scratch the enamelled and stainless steel surfaces.

☛ Commercially available special cleaners may be used after carefully reading of the warning labels written on them. Do not use cleaning agents containing acid or chlorine.

☛ Cleaning can be accomplished using a soft piece of cloth wetted with soapy water or with commercially available special surface cleaners and a soft piece of cloth. Especially use liquid paste or cream type cleaners.



Do not use the above materials to clean ceramic glass and stainless steel surfaces.

Changes in color are not due to the changes of the material properties, but to the insufficient cleaning of burnt residue accumulating on surfaces, abrasion on the glass surface that is caused by pots and pans along with the use of improper cleaning agents.

ES

Estimado cliente:

Es nuestro mayor deseo que obtenga los mejores resultados de nuestro producto, que ha sido sometido ha exhaustivas pruebas de control de calidad y que se ha fabricado en modernas instalaciones.

Es nuestro mayor deseo que obtenga los mejores resultados de nuestro producto, que ha sido sometido ha exhaustivas pruebas de control de calidad y que se ha fabricado en modernas instalaciones.

ÍNDICE



Parte 1:

Precauciones de seguridad e información importante



Parte 2:

Información importante sobre la instalación y preparación del horno



Part 3: Especificaciones técnicas



Part 4: Funcionamiento de los calentadores superiores

4.1 Funcionamiento de los calentaplatos

4,2 Funcionamiento de las placas cerámicas



Part 5: Funcionamiento del horno

5.1 Ajuste del temporizador electrónico

5.2. Funcionamiento de la parte del horno



Part 6: Funcionamiento de la parrilla



Part 7:

Prácticas correctas e incorrectas importantes



Part 8:

Mantenimiento y limpieza



Part 9: Transporte posterior

Parte 1: Precauciones de seguridad e información importante

- ☛ El valor de la corriente del fusible del hogar debe ser el apropiado para la corriente que llega a la cocina.
- ☛ Nuestra compañía no se hará responsable de los daños provocados por la utilización de la cocina sin cableado de puesta a tierra.
- ☛ Antes de conectar el electrodoméstico al suministro eléctrico principal, comprobar que el voltaje y la frecuencia que se indican en la placa de datos se corresponden a los de la fuente de alimentación.
- ☛ Antes de acudir al Servicio Autorizado, hay que conseguir que el cableado eléctrico de su hogar esté listo para su conexión.
- ☛ Antes de utilizar este electrodoméstico, retirar todos los materiales de embalaje. No olvidar quitar los cartones situados cerca de la bandeja y la parrilla de alambre y la varilla de poliestireno del cristal de la puerta delantera.
- ☛ **Los materiales de embalaje pueden resultar peligrosos para los niños.**
- ☛ **Asegurarse de que los niños están lejos mientras el electrodoméstico está en funcionamiento y hasta que se ha enfriado, ya que las piezas accesibles del mismo se pueden estar muy calientes.**
- ☛ No colocar objetos pesados sobre la puerta delantera abierta, ni permitir que los niños se sienten en ella.
- ☛ Para limpiar el horno no se debe utilizar un limpiador a vapor. Solamente se usará para calientaplatos sólido con tapa.
- ☛ Antes de abrir la tapa, se deben eliminar los restos de líquidos derramados y la superficie del quemador se debe dejar enfriar antes de cerrar la tapa.

Advertencia!

- ☛ **Si se detecta una grieta en la superficie vitrocerámica, el aparato se debe apagar inmediatamente para evitar una posible descarga eléctrica.**
- ☛ **Antes de sustituir la lámpara, asegurarse de que el aparato está desconectado, para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.**
- ☛ **Durante el funcionamiento este electrodoméstico se calienta. Se debe**

tener cuidado para no tocar los elementos de calentamiento situados dentro del horno.

- ☛ Desconectar siempre el aparato de la red eléctrica cuando no esté en funcionamiento, antes de la limpieza o en el caso poco probable de que se produzca una avería en el aparato.

Durante el funcionamiento, el cable de la red eléctrica no debe estar en contacto con ninguna parte del electrodoméstico.

No permitir que el cable de suministro quede aprisionado dentro de la puerta del horno, ya que el aislamiento del cable puede resultar dañado.

- ☛ No tratar de mover el aparato tirando de la puerta o de los mandos.
- ☛ Esta cocina sólo debe utilizarse para el fin al que está destinada, es decir, la cocción de alimentos en el ámbito doméstico.
- ☛ Si se coloca el horno sobre una base, se deben adoptar medidas para evitar que el aparato se deslice de la base.
- ☛ Se deben incorporar medios de desconexión en el cableado fijo (abertura de contacto de 3 mm mín. para cada polo).
- ☛ Si el electrodoméstico está provisto de un temporizador; ajustar siempre el temporizador antes del primer funcionamiento o después de cualquier interrupción en el suministro eléctrico. De lo contrario, el horno no funcionará.
- ☛ Al utilizar la función de parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada.
- ☛ **Utilizar siempre manoplas para horno al extraer la parrilla del grill y los platos del interior del horno si está en funcionamiento.**
- ☛ Con el paso del tiempo, las superficies de los modelos inoxidables cerrados en los quemadores pueden cambiar de color debido al exceso de calor. Si el vapor que se genera en la cocción entra en contacto con las superficies frías de la parte exterior del aparato, se condensará y producirá gotas de agua. Esto es perfectamente normal, no constituyendo una avería. Limpiarlas con un paño seco.

Preparación y eliminación por quemado

Aviso importante para pacientes de asma

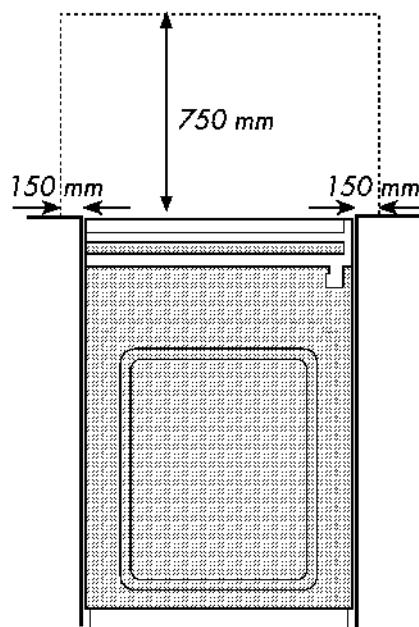
Es necesario eliminar mediante quemado los revestimientos protectores antes de utilizar por primera vez el electrodoméstico. Se emitirán humos, pero esto es perfectamente normal.

Comprobar que la estancia esté bien ventilada durante el proceso de quemado. Evitar la inhalación directa de los humos generados durante este proceso.

Calientaplatos

Ajustar los calientaplatos a la posición central y dejarlos allí durante 8 minutos aproximadamente. Durante este proceso no colocar cazuelas ni ningún otro utensilio de cocina sobre los calientaplatos.

- Las comidas se deben cocinar en cazuelas cerradas, añadiendo una pequeña cantidad de agua en función del tipo de cocción.
- Los quemadores se deben situar en la posición de fuego lento después de que la comida haya hervido.
- Con el fin de ahorrar energía, se debe utilizar el calor residual de los quemadores.
- Siempre que sea posible, se debe utilizar una olla de presión de vapor, puesto que es algo muy favorable.
- Si no es absolutamente necesario, no se debe precalentar el horno.
- Durante 10 años se suministrarán piezas de repuesto necesarias para que el aparato funcione correctamente.
- Stand by energy consumption of the oven is 3 Watts.



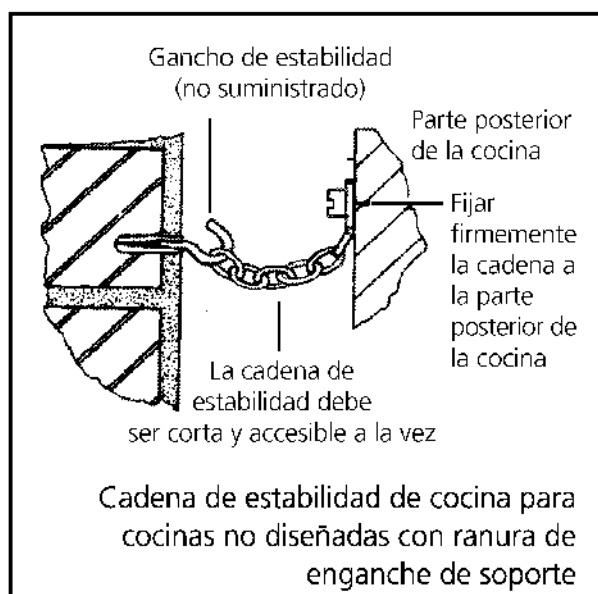
Las paredes laterales adyacentes, situadas sobre el electrodoméstico, no deben estar a una distancia inferior de 150 mm y deben estar fabricadas en un material termorresistente. Dejar un espacio libre de al menos 750 mm sobre los calientaplatos.

El aparato debe estar situado sobre una superficie nivelada.

Las dos patas delanteras se pueden ajustar como sea necesario. Para garantizar que el aparato está nivelado, ajustar las dos patas delanteras girándolas a derechas o a izquierdas hasta que el aparato está firmemente asentado en el suelo.

Cadena de estabilidad

La cocina se debe fijar por medio de la cadena de seguridad a la pared o tabique situado detrás de la cocina.



Parte 2: Instalación y preparación

Conexión eléctrica

➤ Antes de conectar el electrodoméstico al suministro eléctrico principal, comprobar que el voltaje y la frecuencia que se indican en la placa de datos técnicos se corresponden a los de la fuente de alimentación. Puede encontrar la placa de datos técnicos debajo del cajón del calentador, sacándolo.

Advertencia!

Este aparato debe disponer de toma de tierra!

➤ Este electrodoméstico sólo debe ser instalado por un electricista cualificado, es decir, una compañía eléctrica local a una unidad de control bipolar apropiada, con un espacio libre de contacto mínimo de 3 mm en todos los polos que deben estar adyacentes a (pero no por encima de) la cocina, según la normativa del IEE. El hecho de no seguir estas instrucciones puede dar lugar a problemas de funcionamiento y a la anulación de la garantía del aparato. Si el aparato está conectado por medio de un enchufe, este enchufe debe ser fácilmente accesible después de la instalación (pero no debe estar situado por encima del quemador).

El cable debe tener una longitud de 2 m como máximo, para conseguir un aislamiento de seguridad.

Nuestra compañía no se hará responsable de los daños provocados por la utilización del horno sin una toma de tierra adecuada.

➤ Antes de acudir al Servicio Autorizado, hay que conseguir que el cableado eléctrico de su hogar esté listo para su conexión.

➤ Abrir la tapa del bloque de terminales.

➤ Conectar el cable de suministro según el diagrama de cableado de la parte posterior.

➤ Fijar el cable de suministro al cuerpo principal con el tornillo integrado del tensor de cables.

➤ Volver a colocar en su lugar la tapa del bloque de terminales.

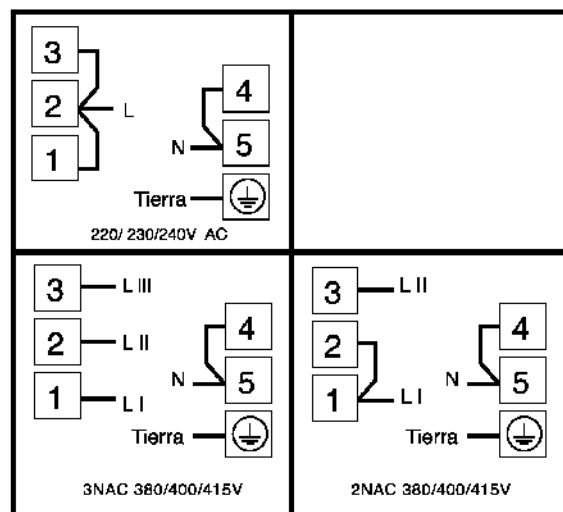
El horno es apropiado para conexión monofásica y trifásica.

Instalación eléctrica para **TODAS las cocinas ELÉCTRICAS**

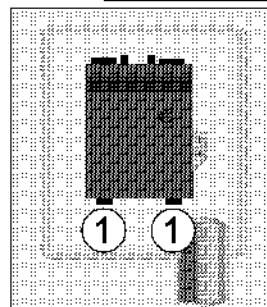
➤ _ Si se suministra un cable sin clavija junto con el horno, se debe conectar:

- ➔ Hilo marrón a hilo con corriente
- ➔ Hilo azul a hilo neutro
- ➔ Hilo amarillo/verde a tierra.

➤ **Si el horno se suministra sin un cable de suministro, utilice el esquema I para elegir el cable de suministro y utilice el esquema II para la instalación del cable.**



Esquema II



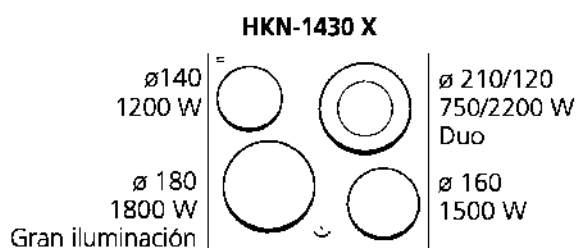
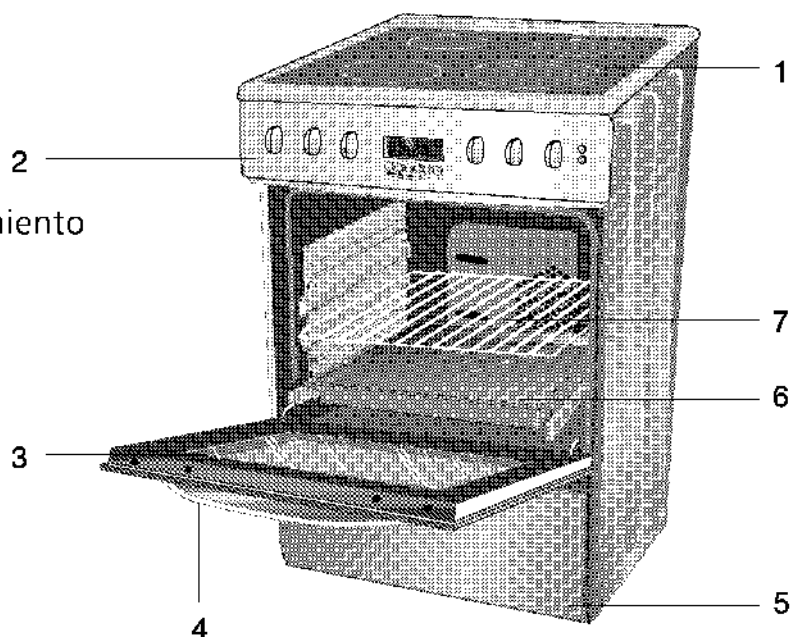
Esquema I

Tipo de conexión	Monofásico	Trifásico con neutro	Bifásico con neutro
Voltaje	220/230/240 V	380/400/415 V	380/400/415 V
Tipo de cable de suministro (máx. 2 m de longitud)	3x4,0 mm ² H05 V V-F	5x2,5 mm ² H05 V V-F	4x2,5 mm ² H05 V V-F



Parte 3: Especificaciones técnicas

1. Calentadores superiores
2. Panel de control
3. Puerta delantera
4. Asa
5. Compartimento de almacenamiento
6. Bandeja
7. Estante de la parrilla



	Multifunción 3 D
Vatía de la parrilla	1100/2300
Vatía del horno	2700 W
Vatía del turbo	2100 W
Turbomotor	SÍ
Lámpara	15 W/ 25 W
Dimensiones externas	Al: 850 An: 600 F: 600

Puede existir otra ubicación de la placa distinta a las indicadas en las figuras.

Las placas de gran iluminación, amplias y dobles queman con una luz brillante cuando se encienden por primera vez.

Las placas sólidas de calentamiento rápido se identifican mediante un punto rojo en el centro de la placa.

El voltaje, la frecuencia y las potencias máximas aparecen en la placa de datos. Antes de abrir la tapa, retirar de la superficie cualquier líquido que haya rebosado. Dejar que la parte superior de la cocina se enfríe antes de cerrar la tapa.

4.1 Funcionamiento de los calentaplatos

Posición de control de los calentaplatos	Valores de cocción correspondientes					
	1	2	3	4	5	6
Aplicación	Advertencia	Cocción a fuego lento		Cocer-Freír-Hervir		

Un calentaplatos de calentamiento rápido está marcado con un punto rojo en el centro del calentaplatos:

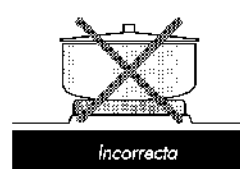
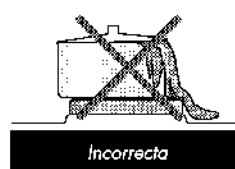
Mandos de funcionamiento del calentaplatos

Los mandos del quemador se pueden girar en cualquier dirección para proporcionar un control de calor totalmente variable. Cuando cualquiera de los calentaplatos esté encendido, **la luz indicadora roja del panel de control se encenderá**. Para **APAGAR** el calentaplatos, girar el mando correspondiente a la posición **0** (cero). **Asegurarse de que todos los controles de la cocina se hayan apagado después del uso.**

Ajustar los calentaplatos a la posición central (3) y dejar encendidos durante 8 minutos aproximadamente, con el fin de quemar el revestimiento protector de los calentaplatos. Durante este proceso no colocar cazuelas ni ningún otro utensilio de cocina sobre los calentaplatos. Durante la operación anterior se emitirán humos, pero esto es perfectamente normal.

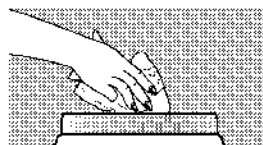
Cazuelas de buena calidad

- Utilizar solamente cazuelas de buena calidad con fondos firmes, como se muestra más adelante. Esto dará lugar a una máxima utilización de la energía.



Diámetro del calentaplatos (mm)	Diámetro sugerido de la cazuela (mm)
Ø 220mm	220-240
Ø 180 mm	180-200
Ø 145 mm	150-170

- Utilizar cazuelas con los diámetros correctos solamente. Si la cazuela es demasiado pequeña, se pierde energía.
- No colocar cazuelas con bases húmedas o tapas húmedas de cazuelas sobre los calentaplatos. Especialmente porque se podrían producir daños en las tapas húmedas y se podrían experimentar problemas de seguridad.



Cómo secar los calentaplatos (máx. 5 min)

- Cuando estén fríos, los calentaplatos sólidos se deben limpiar con un paño húmedo y un poco de limpiador doméstico en crema. Después de limpiar los calentaplatos, séquelos encendiéndolos durante breve tiempo. De vez en cuando se debe aplicar una fina capa de aceite de cocina.
- Al limpiar los calentaplatos con un paño húmedo, seguir el patrón ranurado circular del calentaplatos.

Pautas de cocción

Elección de las cazuelas

Para obtener mejores resultados, recomendamos el uso de cazuelas de buena calidad, con bases planas y uniformes. Las cazuelas de aluminio con bases esmaltadas con material vítreo de colores absorben el calor y, por consiguiente, son más eficaces en el uso. No utilizar nunca utensilios con base rebajada o estriada. Lo ideal es que la base de la cazuela tenga el mismo tamaño que la zona de calentamiento. Usar cazuelas con capacidad suficiente para la cantidad de comida que se cocina. Esto reduce la suciedad generada por un derramamiento excesivo.

Recomendaciones de seguridad para freír grandes cantidades de comida

- 1.** Usar una sartén con mucho fondo, lo bastante grande como para cubrir completamente los elementos de calentamiento apropiados.
- 2.** No llenar nunca la sartén con más de un tercio de mantequilla o aceite.
- 3.** Durante el período de calentamiento o cocción, no dejar nunca desatendido el aceite o la mantequilla
- 4.** 4. No freír demasiada comida al mismo tiempo, especialmente si se trata de comida congelada. Con esto sólo se consigue reducir la temperatura del aceite o mantequilla, lo que da lugar a unos

alimentos con mayor cantidad de grasa.

5. Siempre secar completamente los alimentos antes de freírlos e introducirlos lentamente en el aceite o mantequilla caliente. En especial, la comida congelada producirá espuma y chisporroteo si se añade demasiado rápidamente.

6. No calentar mantequilla ni freír con una tapa sobre la sartén.

7. Mantener la parte exterior de la sartén limpia y libre de restos de aceite o mantequilla.

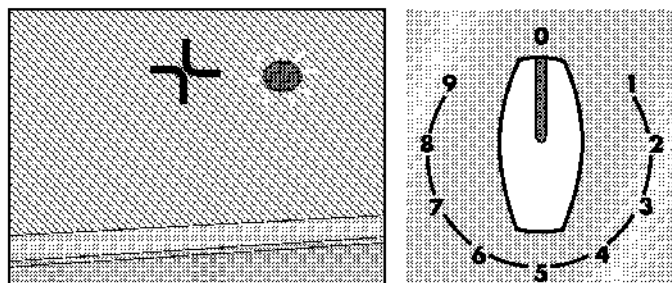
En el caso desafortunado de un fuego de sartén con patatas fritas, o cualquier otro fuego de sartén:

- 1.** Desconectar el suministro eléctrico.
- 2.** Cubrir las llamas con una manta o paño húmedo. Si se recoge la sartén que se está quemando y se sale apresuradamente con ella, es casi seguro que se provocarán quemaduras y lesiones.

Advertencia: No utilizar agua para apagar el fuego. Dejar que la sartén se enfríe durante al menos 30 minutos

4,2 Funcionamiento de los quemadores cerámicos

Los quemadores cerámicos están controlados termostáticamente por medio del regulador de energía. Ajustan continuamente el tiempo de funcionamiento del quemador del calentador entre la etapa 1 y 9



Luces indicadoras de quemador caliente

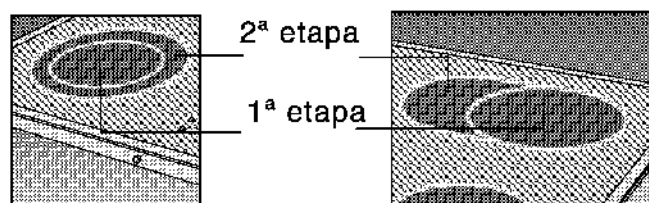
Las luces indicadoras de quemador caliente muestran qué quemador está funcionando y/o está caliente. La luz indicadora correspondiente permanecerá encendida siempre que un quemador esté caliente. Cuando la temperatura de la superficie del quemador caiga por debajo de 64 °C, la luz indicadora se apagará.



No tocar y mantener a los niños alejados de las zonas de calentamiento y del aparato en todo momento.

Los calentadores cerámicos se regulan mediante energía y se pueden ajustar al tiempo de funcionamiento del calentador continuamente entre la etapa 1 y 9. Los calentadores cerámicos dobles pueden calentar hasta en 2 posiciones diferentes. Se pueden conseguir ahorros de energía y tiempo encendiendo la 1ª etapa para pequeñas cazuelas y la 1ª y 2ª etapas para grandes cazuelas. Girando el mando del quemador en el sentido de las agujas del reloj, la parte interior del quemador se calentará. Puede utilizar las etapas según las aplicaciones indicadas en la tabla. Seguir girando el mando en el sentido de las agujas del reloj comenzando desde la 9ª etapa hasta que se oiga un "clic" para utilizar las partes interior y exterior del quemador al mismo tiempo. Ahora funcionarán ambas etapas del quemador. Después de la finalización de la operación de cocción, ajustar el mando a la posición "0" girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.

Precaución: La 2ª etapa de los calentadores no funcionará sin la 1ª etapa.

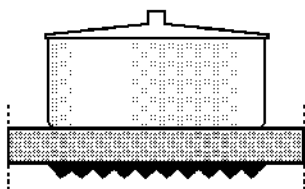


Valores de cocción correspondientes

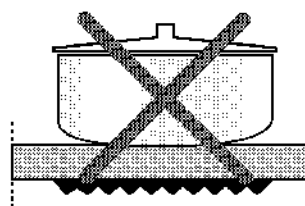
Etapas del regulador de energía	1 → continua → 9		
Aplicación	Posición para mantenerlo caliente	Cocción a fuego lento Cocción	Hervido y asado

Cómo hacer funcionar los quemadores cerámicos

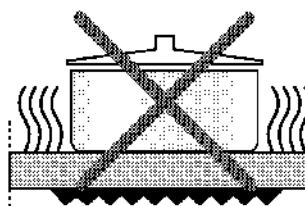
- ☛ La superficie vitrocerámica es muy resistente al calor y a las diferencias de temperatura excesivas.
- ☛ Para evitar que los quemadores se manchen, asegurarse de que la parte inferior de los utensilios de cocina y la superficie del quemador cerámico estén limpias y secas antes del uso.
- ☛ Si se enciende alguno de los quemadores, se puede oír un ligero zumbido. Esto es perfectamente normal, no constituyendo una avería.
- ☛ No utilizar la superficie vitrocerámica para una buena preparación, almacenamiento o cualquier otra finalidad no relacionada con la cocción.
- ☛ No calentar cazuelas esmaltadas vacías.
- ☛ La batería de cocina con bordes afilados puede provocar daños en la superficie de la cocina si se deja caer o se desliza sobre la superficie vitrocerámica.



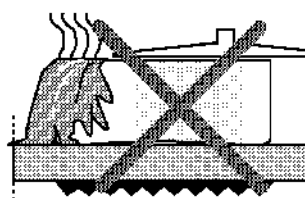
☛ **Se puede conseguir una óptima eficacia usando cazuelas de un diámetro adecuado.**



☛ **No son apropiadas las cazuelas con fondos convexos.**



☛ **Si la cazuela es demasiado pequeña, se pierde energía.**



☛ **Las salpicaduras pueden dañar la superficie cerámica y pueden provocar un incendio.**

- ☛ No permitir nunca a los niños acercarse a las superficies de calentamiento que estén en funcionamiento, puesto que estarán calientes.
- ☛ Puesto que el aceite caliente tiene tendencia a prenderse fuego, la cocción de comida grasienta (como patatas fritas) debe realizarse utilizando un recipiente cubierto.
- ☛ No utilizar recipientes que tengan fondos cóncavos o convexos.
- ☛ No cortar pan ni cortar en rodajas verduras, frutas, etc. encima de dicha superficie.
- ☛ No usar recipientes con fondos de aluminio. (Esto da lugar al deterioro de la superficie vitrocerámica).
- ☛ Utilizar recipientes de acero o de vidrio termorresistente. No utilizar recipientes fabricados en materiales tales como "cristal de boro", o "Pyrex", que generalmente son recipientes de tipo horno.
- ☛ El diámetro del recipiente que se va a usar no debe ser más pequeño o más grande que el diámetro del quemador.
- ☛ No colocar ningún material, como plástico, aluminio, etc. sobre la superficie cerámica.
- ☛ Los materiales tales como plástico o aluminio que, por alguna razón, se hayan derretido sobre la superficie cerámica, se deben quitar inmediatamente con un raspador de quemador.
- ☛ No utilizar nunca un paño de cocina o una esponja para limpiar el quemador cerámico, ya que éstos pueden dejar una capa de detergente sucio sobre el quemador que se quemará y decolorará la próxima vez que se use el quemador.

Advertencia importante!
Apagar inmediatamente el aparato de la red eléctrica si se detecta una grieta en la superficie vitrocerámica.

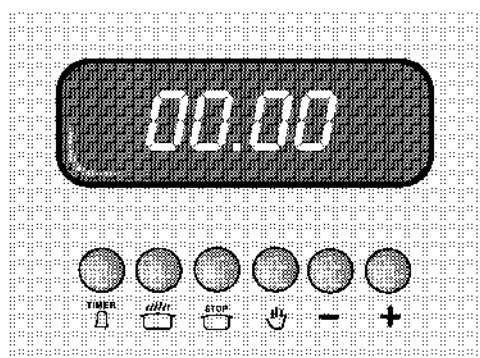


Parte 5: Funcionamiento del horno (Si la cocina tiene un temporizador)

5.1. Funcionamiento del reloj/programador

Antes de usar el horno se debe ajustar el temporizador electrónico. De lo contrario, el horno no funcionará.

La corriente eléctrica de los elementos de calentamiento fluye a través del temporizador electrónico. El temporizador debe ajustarse para que los elementos de calentamiento entren en funcionamiento.



-  : Botón de programación de advertencias
-  : Botón de ajuste de período de cocción
-  : Botón de ajuste del tiempo de finalización de cocción
-  : Botón de ajuste manual
(cocción no programada)
-  : Botones de ajuste de tiempo

El temporizador electrónico del horno funciona de manera similar a un temporizador normal. Si el suministro eléctrico se interrumpe, el temporizador electrónico del horno se reiniciará. El temporizador electrónico funcionará lentamente si la frecuencia de su potencia de alimentación es inferior a 50 Hz. (Este fallo de funcionamiento no se debe al temporizador. En casos como éste, se debe volver a ajustar el temporizador).

El temporizador del horno;

1. Se pueden ajustar duraciones de cocción de 00.00 a 24.00 horas.
2. También se puede utilizar como una alarma de campanadas entre 00.00 y 24.00 horas.
3. Puede llevar a cabo programas de cocción totalmente automáticos, semiautomáticos y no programados (manuales). (Los elementos de calentamiento situados dentro del horno están conectados al temporizador electrónico y son programables).

En el temporizador programable están disponibles las funciones siguientes:

- * Modos automático, semiautomático o manual,
- * Pantalla de reloj de hora actual, en formato de 24 h,
- * Alarma de temporizador que se puede usar como minuterio.

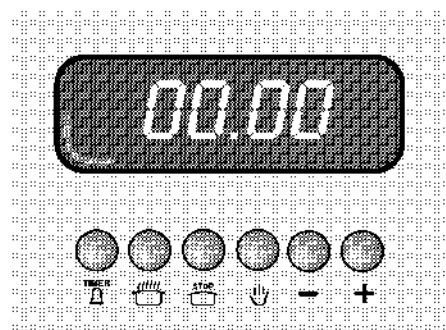
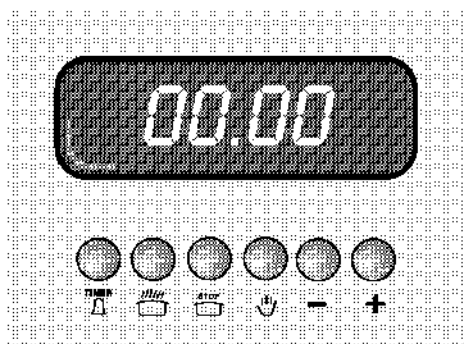
Información importante

- * El temporizador controla solamente el elemento de calentamiento del horno, mientras que la hora actual del día se debe ajustar antes de que el horno funcione.
- * Si el temporizador se ha ajustado a un programa automático o semiautomático, la hora del día no se puede reajustar; el programa automático o semiautomático se debe cancelar para hacer eso. Véase **"Cómo cancelar un programa automático"**.

Cómo ajustar la hora actual del día

La pantalla del reloj utiliza una configuración de 24 horas; por lo tanto, 8:30 pm = 20:30.

- * Pulsar y mantener pulsados al mismo tiempo los botones  
- * Pulsar el botón "+" para aumentar o el botón "-" para reducir el tiempo.
- * Realizar el ajuste mediante los botones "+" o "-" para establecer la hora actual. Si "Auto" emite destellos, véase **"Cómo cancelar un programa automático"**.
- * Soltar los botones y entonces el reloj comenzará a funcionar.



Cocción manual

(O para cancelar un programa)

* Pulsar el botón  y después el botón "-." hasta que aparezca 0:00

* Pulsar el botón .

La palabra **"Auto"** y el símbolo  desaparecerán.

* Ajustar el mando del horno a la temperatura de cocción requerida y el mando de selección de función a la posición deseada.

* El horno se encenderá. El indicador de color ámbar del horno se iluminará.

* Al final del proceso de cocción, apagar el horno volviendo a situar el mando del termostato del horno en la marca "•" (desconexión).

Nota: El temporizador no apagará el horno. Para apagar el horno, girar el mando de selección y de termostato del horno a la marca "•" (desconexión).

Programación semiautomática

Este modo permite un tiempo de arranque manual pero un tiempo de desconexión automático, lo que resulta muy útil para impedir que los alimentos se cocinen excesivamente.

* Pulsar el botón . Pulsar el botón "+" (o "-.") para ajustar el período de cocción (Aparecerán **"Auto"** y ) en determinados minutos.

* Ajustar el mando del termostato del horno a la temperatura requerida y el mando de selección de función a la posición deseada.

* El horno se encenderá y la cocción comenzará.

* El programador apagará el horno al final del tiempo de cocción preestablecido. La palabra **"Auto"** parpadeará mientras la alarma del temporizador emitirá pitidos. Para apagar la alarma, pulsar el botón .

* Situar el mando del termostato del horno en la marca "•" (desconexión).

* Pulsar el botón  para cancelar "Auto"

Programación automática

El programador encenderá y apagará el horno a las horas requeridas.

Comprobar que el termostato del horno está en la posición "•" (desconexión) y que se ha ajustado la hora correcta.

* Pulsar el botón  para cancelar cualquier programa almacenado. (No aparecerán **"Auto"** ni el símbolo )

* Pulsar el botón  y pulsar el botón "+" (o "-.") para ajustar el tiempo de parada requerido. (Aparecerán **"Auto"** y el símbolo )

* Pulsar el botón  y el botón "-." para ajustar el período de cocción requerido.

* Situar el mando del horno en la temperatura de cocción requerida y colocar los alimentos en el horno.

* El horno se encenderá a la hora requerida, cocinará los alimentos y se apagará a la hora predeterminada.

* Al final del proceso de cocción, la alarma emitirá pitidos y la palabra **"Auto"** parpadeará. Para apagar la alarma, pulsar el botón .

Pulsar el botón  para cancelar **"Auto"**.

* Situar el mando de selección de función y del termostato del horno en la marca "I" (desconexión).

Nota: Comprobar que se siguen las instrucciones del fabricante del producto alimenticio.

* Pulsar el botón  para ver el tiempo de cocción restante durante el proceso de cocción.

Alarma del temporizador

La alarma del temporizador se puede ajustar para que emita pitidos entre las 0 y las 23 horas 59 minutos, es decir, como un minutero para recordar al usuario que apague una zona de calentamiento del quemador.

* Pulsar el botón , y después pulsar los botones "+" o "-." para ajustar la hora de la alarma deseada.

* La alarma del temporizador se activará cuando el tiempo ajustado haya transcurrido.

* Para apagar la alarma, pulsar el botón .

Cómo cancelar un programa automático

- * * Pulsar el botón  y después el botón "-." hasta que en la pantalla del reloj aparezca 0:00.
- * Pulsar el botón  ; ahora el programa se ha cancelado.
- * Entonces se puede reajustar la hora actual.

Activación del modo Demo/Bloqueo de teclas

El modo Demo se puede aplicar condicionalmente como bloqueo de teclas. Si se activa, los relés permanecen abiertos todo el tiempo. Así, el temporizador se puede hacer funcionar como de costumbre, pero el aparato conectado o el módulo del aparato no se ve afectado. Esto significa que los niños pueden seleccionar un programa de cocción, pero el programa no se activará y, de esta forma, el aparato conectado o el módulo conectado no se encenderán.

Para activar el modo demo/bloqueo de teclas:

1. Comprobar que el reloj está en modo manual y cancelar los programas que estén activos.
 2. Mantener pulsados simultáneamente el botón  y el botón  durante 8 segundos aproximadamente. En la pantalla aparecerá "On" (conexión).
 3. Pulsar el botón "+".
- La pantalla indica "OFF" (desconexión) y aparece el símbolo .
- Después de 5 segundos aproximadamente, la hora vuelve a aparecer junto al símbolo . El bloqueo de teclas no está activado.

Para desactivar el modo demo/bloqueo de teclas:

1. Comprobar que el reloj está en modo manual y cancelar los programas que estén activos.
 2. Mantener pulsados simultáneamente el botón  y el botón  durante 8 segundos aproximadamente. En la pantalla aparecerá "OFF" (desconexión).
 3. Pulsar el botón "+".
- La pantalla indica "ON" (conexión) y aparece el símbolo .
- Después de 5 segundos aproximadamente, la hora vuelve a aparecer en la pantalla.
- Ahora el bloqueo de teclas está activado.

5.2 Funcionamiento de la parte del horno

Mando de control de calor del horno

Este mando se utiliza conjuntamente con el mando de "selección de función". Seleccionar la etapa deseada con el mando de "selección de función". A continuación, girar el mando de "control de calentamiento del horno" en el sentido de las agujas del reloj. Se encenderá la lámpara y los elementos de calentamiento correspondientes para la etapa seleccionada o el ventilador. Un termostato detecta la temperatura del horno. Cuando dentro del horno se alcanza el nivel de temperatura ajustado, el termostato apaga el elemento de calentamiento y la luz del termostato. Cuando la temperatura desciende por debajo de la temperatura ajustada, el termostato se vuelve a encender y la luz del termostato se ilumina. De esta forma, el nivel de temperatura ajustado se mantiene a lo largo de todo el período de cocción.

- En la tabla de cocción se indican los tipos de alimentos que se desean cocinar, las posiciones del termostato, las posiciones de la bandeja y los tiempos de cocción recomendados.
- Establecer en la posición deseada los mandos de control de calor y de selección de función.
- Precalentar el horno durante 10 minutos con la puerta del horno cerrada.
- Después del precalentamiento, colocar en el horno los alimentos que se desean cocinar.
- Después de la cocción, volver a situar el mando en la posición "0".
- Se puede utilizar la función de refuerzo de precalentamiento para alcanzar más rápidamente la temperatura del horno deseada. Véase Cómo utilizar la función de refuerzo.

Mando de selección de función

Este mando permite seleccionar funciones y realizar comprobaciones. Más adelante se explican estas funciones y sus etapas. Con el fin de llevar a cabo las etapas, es necesario situar el mando de "selección de función" junto con el mando de "control de calor del horno" en la temperatura deseada y ajustar el temporizador si se suministra. **Si la cocina tiene temporizador;** consultar la descripción del uso del mismo.



Es muy importante apartarse del electrodoméstico al abrir la puerta del horno para permitir que salga cualquier acumulación de vapor o calor.

Si el vapor que se genera en la cocción entra en contacto con las superficies frías de la parte exterior del aparato, se condensará y producirá gotas de agua. Esto es perfectamente normal, no constituyendo una avería. Limpiarlas con un paño seco.

Función 3 D

El elemento de calentamiento circular y el ventilador funcionan con elementos de calentamiento superior e inferior. Por medio de esta función se pueden cocinar simultáneamente 3 bandejas de alimentos con la mejor calidad.

Mientras se está abriendo la puerta del horno, tener cuidado con las partes calientes y asegurarse de no tocar ninguna de estas partes.



Etapas del mando de selección de función

HKN 1430 X



Ventilador (deshielo)



Parte superior e inferior



Calentamiento de ventilador con parte superior e inferior



Calentamiento de ventilador con calentador de anillo



Parte inferior



Parrilla baja + ventilador



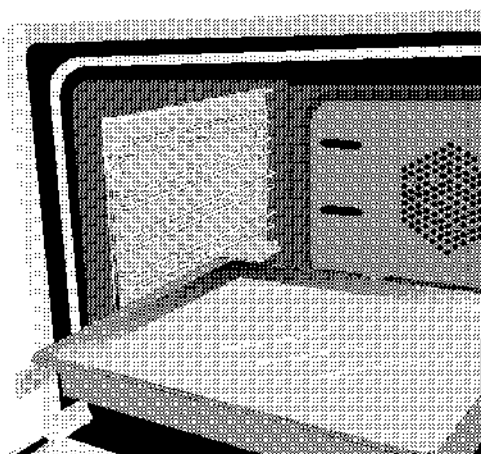
Parrilla + función de asador



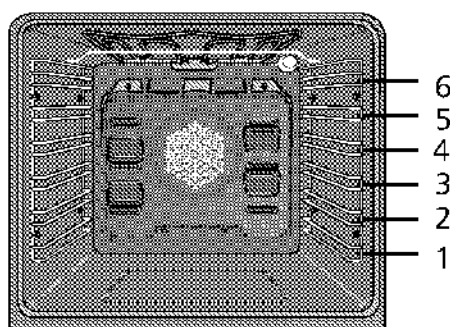
Función 3 D

En modelos con Estante telescópico (parrilla deslizante)

El estante telescópico está situado en 1. estante. El estante telescópico debe usarse con una bandeja más grande. Este sistema ofrece un uso sencillo para colocar las bandejas. Asegurarse de que las clavijas y orificios del estante telescópico de los lados delanteros de la bandeja están unidos correctamente.



Posiciones del estante para hornos multifunción y asistidos por ventilador



Posiciones del estante para hornos convencionales

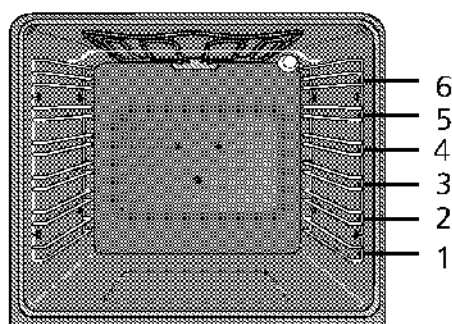


Tabla de cocción

Alimentos	RECIPIENTE DE COCCIÓN	POSICIONES DEL ESTANTE				POSICIÓN DEL TERMOSTATO	TIEMPO DE COCCIÓN (min.)			
Galletas de mantequilla (para 8 personas)	Molde para pan de 24-26 cm	3	3	2-3	3	170-180	15-25	15-25	25-35	20-25
Tarta en molde (para 5 personas)	Molde para tartas de 18-22 cm	3	3	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Galletitas (para 12 personas)	Plancha de cocción	4	4	2-3	3	170-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Hojaldres (para 12 personas)	Plancha de cocción	4	4	2-3	3	180-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Bróche	Plancha de cocción	4	4	2-3	3	160-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Pasteles (para 8 personas)	Bandeja grande	4	4	2-3	3	/ : 180-190 / : 190-200	35-45	35-45	40-50	30-40
Masa de levadura (para 18 personas)	Bandeja grande	4	4	2-3	3	/ : 190-200 / : 200-220	25-35	25-35	35-45	25-35
Galletas (para 10 personas)	Plancha de cocción	4	4	2-3	3	170-180	15-25	15-25	20-30	18-22
Pastel (para 20 personas)	Bandeja grande	4	4	2-3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Milhojas (para 8 personas)	Bandeja grande	4	4	2-3	3	200-210	20-30	20-30	25-35	20-25
Lasaña (para 8 personas)	Plato para lasaña	4	4	2-3	3	170-180	35-45	35-45	40-50	30-40
Pizza (para 8 personas)	Bandeja grande	4	4	2-3	3	200-220	20-30	20-30	30-35	25-30
Rosbif (para 8 personas)	Fuente de horno	4	4	2-3	3	250 (15min)*	90-120	90-120	110-120	100-110
Paleilla de cordero (para 8 personas)	Fuente de horno	4	4	2-3	3	250 (15min)*	65-80	65-80	70-90	60-75
Pollo asado	Fuente de horno	4	4	2-3	3	250 (15min)*	55-65	55-65	60-70	50-60
Pavo asado (5.5 kg)	Bandeja grande	4	4	2-3	3	220 (25min)*	170-220	170-220	180-240	150-210
Pescado	Fuente de horno	4	4	2-3	3	200	15-20	15-20	15-25	15-20

* Para carnes asadas, el termostato comienza con el máximo nivel y disminuye hasta 150 °C después de 15 minutos.

- Los valores indicados en la tabla son los resultados obtenidos en pruebas de laboratorio.
- Se le puede dar diferentes sabores a los alimentos, según los métodos de uso y cocción del usuario.
- Si se desea, se puede añadir a los valores indicados en la tabla el tiempo que se tarda en precalentar el horno.

Ventilador con calentador de anillo

Calentador superior e inferior

Ventilador con calentador superior e inferior

3 D

Ventilador con calentador de anillo + calentador superior e inferior

(SI ESTÁ DISPONIBLE)



Parte 6: Funcionamiento de la parrilla

☛ Precalentar la parrilla en  (ajuste de la parrilla) durante 5 minutos aproximadamente. Durante este período, el mando de control de calor estará en el ajuste **máx.** y la puerta debe estar cerrada.

☛ La luz indicadora se iluminará para indicar que la parrilla está encendida.

☛ Aplicar aceite al estante de la parrilla para impedir que la carne se pegue a las barras.

☛ Colocar una bandeja en uno de los estantes inferiores, con el fin de recoger el aceite y para una fácil limpieza poner un poco de agua en ella.

☛ **No permitir que los niños se sienten o se apoyen en la puerta del horno cuando ésta está abierta.**

☛ Las piezas accesibles pueden estar calientes cuando se utiliza la parrilla. No permitir que los niños se acerquen.



- Comprobar que los alimentos están colocados correctamente debajo del elemento de la parrilla.
- Los alimentos que sólo requieran dorarse se deben colocar debajo de la parrilla caliente en el recipiente de la parrilla, o bien en el piso del compartimento de la parrilla, según la profundidad del plato. La rejilla de alambre del recipiente de la parrilla se puede quitar.
- No forrar el recipiente de la parrilla con papel de aluminio, ya que el aumento del calor supone un riesgo de incendio.
- Los platos y fuentes colocados en el piso del compartimento de la parrilla se calentarán cuando el horno principal esté en funcionamiento.
- **Mantener siempre cerrada la puerta del horno cuando se ase a la parrilla.**

Parrilla 		
	Shelf position	Cooking duration (min.)
Cordero	4 - 5	12-15
Chuletas de cordero	4 - 5	12-15
Ternera		
Chuletas de ternera	4 - 5	15-25 (1)
Chuletas de aňojo	4 - 5	15-25 (1)

(1) Dependiendo del grosor

Si la cocina tiene función de asador



El motor del asador se puede hacer girar en el sentido de las agujas del reloj o al revés.

* Después de hacer funcionar el horno en la posición de parrilla, colocar el pollo en la barra del asador, e introducir la barra en el alojamiento de la barra del asador.

* Mientras se realiza la función de asador, mantener cerrada la puerta del horno.



Parte 7: Prácticas correctas e incorrectas importantes

Prácticas incorrectas

- ☛ No perder de vista a los niños en el lugar donde está situada la cocina, sobre todo cuando está en funcionamiento, ya que todas las superficies se calentarán cuando el aparato esté funcionando.
- ☛ No permitir que los niños se sienten o se apoyen en la puerta abierta del horno, ni que nadie se siente o se apoye en ninguna parte del electrodoméstico.
- ☛ No usar grandes recipientes de conservación o fuentes alargadas para pescado a través de dos calentaplatos, ya que esto dañará el quemador.
- ☛ No guardar sobre la cocina artículos que los niños intenten alcanzar.
- ☛ No utilizar agua para apagar los fuegos producidos por aceite o mantequilla..
- ☛ No usar la cocina como calentador o secador de espacios.
- ☛ No calentar recipientes de comida sin abrir, puesto que se puede producir una acumulación de presión, haciendo que el recipiente estalle.
- ☛ No colocar artículos inflamables o de plástico sobre o junto al quemador, y no colocar nunca ropa mojada, etc. sobre el quemador.
- ☛ No utilizar detergente en polvo biológico, abrasivos fuertes o productos químicos de limpieza para limpiar los paneles internos del horno.
- ☛ No dejar un calentaplatos vacío conectado durante períodos de tiempo prolongados. Tan pronto como ocurran, se deben solucionar los derramamientos de líquidos, teniendo el debido cuidado, ya que la superficie del quemador puede estar caliente.
- ☛ Todo líquido derramado que quede en la superficie después de la cocción se debe limpiar antes de encender de nuevo el horno, para evitar que se endurezca.
- ☛ No guardar materiales inflamables, aerosoles, etc. en armarios adyacentes.
- ☛ No tapar de ninguna manera las ranuras de ventilación.
- ☛ No utilizar las asas para colgar toallas, paños de cocina, etc.
- ☛ No usar Woks de fondo redondo (tradicionales). Utilizar los de tipo de fondo plano.
- ☛ No colocar platos, cazuelas, bandejas directamente sobre la base del compartimento del horno.
- ☛ No cubrir con papel de aluminio los estantes del horno, ya que así se interrumpirá la circulación del aire en el horno.

- ☛ No forrar el recipiente de la parrilla con papel de aluminio.
- ☛ No intentar asar a la parrilla con la puerta del horno abierta..
- ☛ No utilizar la parrilla para calentar platos.

Prácticas correctas

- ☛ Hacer que un ingeniero o técnico cualificado instale el electrodoméstico.
- ☛ Comprobar que se entiende el funcionamiento de los mandos antes de utilizar el aparato.
- ☛ Asegurarse de que no hay materiales inflamables junto al aparato, ya que los laterales del mismo se calientan durante el funcionamiento.
- ☛ Mantener a los niños alejados de la cocina en todo momento mientras esté en funcionamiento, puesto que las superficies se calientan excesivamente.
- ☛ Antes de realizar la limpieza, apagar siempre el suministro eléctrico en el interruptor mural.
- ☛ Comprobar que todos los mandos del aparato estén apagados después de la cocción.
- ☛ Mantener todas las ranuras de ventilación libres de instrucciones.
- ☛ Recordar que el horno y los utensilios estarán muy calientes cuando estén en funcionamiento.
- ☛ Tener en cuenta que los tiempos y las temperaturas de este libro son meramente orientativos.
- ☛ Asegurarse de que la carne y las aves de corral estén totalmente descongeladas antes de su cocción.
- ☛ Tener cuidado al retirar los utensilios de la parrilla, ya que pueden estar calientes.
- ☛ Tener cuidado al abrir la puerta. Antes de sacar los alimentos, dejar que salgan el vapor y el aire caliente.
- ☛ Utilizar manoplas para horno de buena calidad para retirar del horno/parrilla los utensilios de los alimentos calientes.
- ☛ Seleccionar la posición correcta del estante antes de encender el horno o la parrilla.
- ☛ Limpiar la cocina con regularidad, preferentemente después de cada uso.
- ☛ Antes de limpiar el aparato dejar que se enfríe.
- ☛ Encargar siempre el mantenimiento y las reparaciones a un técnico de servicio de electrodomésticos cualificado.



Parte 8: Mantenimiento y limpieza

➤ Antes de realizar la limpieza, apagar el interruptor principal.

- Antes de encender el aparato de nuevo, asegurarse de que todos los mandos están en la posición OFF (desconexión).
- Recomendamos la limpieza inmediata de sustancias ácidas, tales como aceite, limón, etc.
- Utilizar un paño húmedo para limpiar el interior y el exterior. No usar nunca instrumentos afilados, limpiadores domésticos abrasivos o detergentes de limpieza. Para quitar las manchas difíciles, utilizar un líquido de limpieza apropiado.

Calientaplatos sólidos

Los calientaplatos sólidos se deben limpiar cuando estén fríos. Utilizar una crema antirrayado siguiendo la veta del plato caliente. Limpiar con un paño limpio y húmedo, asegurándose de que se ha eliminado todo el producto de limpieza. Por último, encender el calientaplatos durante unos minutos y después untarlo con un poco de aceite de cocina, para proporcionarle una refrigeración protectora.

Panel de control

Limpiar el panel de control con un paño húmedo y pulirlo con un paño seco. No utilizar limpiadores para horno o aerosoles, estropajos o polvos abrasivos para limpiar los mandos de plástico, ya que podrían resultar dañados. No tratar de quitar ninguno de los mandos de control del panel, ya que esto puede provocar daños y es un riesgo para la seguridad.

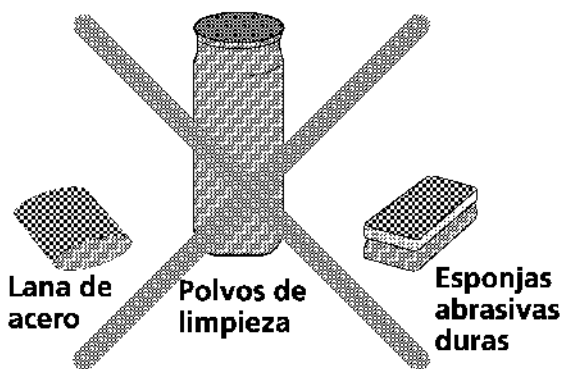
Alrededor del quemador de esmalte vítreo

Limpiar con un paño empapado en agua jabonosa y escurrido. Las manchas difíciles se pueden quitar con una crema, pasta o limpiador líquido. Comprobar que el agente de limpieza utilizado esté aprobado por el Instituto de Desarrollo de Esmalte Vítreo (Vitreous Enamel Development Council).

➤ No limpiar nunca la superficie de la cocina utilizando materiales tales como cepillos duros, estropajos de acero o cuchillos, puesto que estos productos pueden rayar fácilmente las superficies esmaltadas y de acero inoxidable.

➤ Se pueden usar limpiadores especiales disponibles en establecimientos comerciales después de leer las etiquetas de advertencia que aparecen en ellos. No utilizar productos de limpieza que contengan ácido o cloro.

➤ La limpieza se puede llevar a cabo usando un trozo de paño suave humedecido en agua jabonosa o con limpiadores de superficies especiales disponibles en establecimientos comerciales y un trozo de paño suave. Usar especialmente limpiadores líquidos de tipo crema o pasta.



No utilizar los materiales anteriores para limpiar las superficies vitrocerámicas y de acero inoxidable.

Los cambios de color no se deben a cambios en las propiedades de los materiales, sino a una insuficiente limpieza de los restos quemados que se acumulan en las superficies, la abrasión sobre la superficie de cristal que está provocada por la batería de cocina, junto con el uso de productos de limpieza inadecuados.

Limpieza de las placas del quemador de Cristal y Vitrocerámica:

- Antes de iniciar la limpieza, desenchufar el aparato de la fuente de alimentación.
- Esperar a que la placa de cristal o vitrocerámica se enfríe completamente antes de empezar a limpiarla.
- Asegurarse de utilizar un producto de limpieza que no contenga partículas o elementos que puedan rayar las superficies vitrocerámicas.
- Usar solamente productos de limpieza líquidos o de crema. No utilizar polvos de tipo mecánico, detergentes o productos de limpieza basados en lejía.
- La lana o los cepillos de acero pueden dañar la superficie vitrocerámica.
- El polvo depositado en la superficie vitrocerámica se puede quitar con un paño húmedo.
- La superficie vitrocerámica prestará servicio durante muchos años si se trata con el debido cuidado.
- Los cambios en la tonalidad de la superficie vitrocerámica no afectarán en absoluto a la estructura funcional o la durabilidad de la superficie.
- La superficie vitrocerámica se debe limpiar con agua fría y secar con un trozo de paño suave.
- La espátula adquirida en los establecimientos comerciales se podría usar para limpiar los restos de líquidos derramados y otros restos de la superficie.
- _ Los alimentos azucarados, tales como la mermelada, se deben quitar inmediatamente con la espátula, sin esperar a que la vitrocerámica se enfríe.

Interior del horno

Antes de encender el aparato de nuevo, asegurarse de que todos los mandos están en la posición OFF (desconexión). Retirar del horno todas las bandejas y la parrilla. Limpiar el interior con un paño humedecido en una solución jabonosa. A continuación, limpiarlo una vez más con un paño húmedo y dejarlo secar.

No usar productos de polvo seco para la limpieza.

Se pueden usar limpiadores especiales disponibles en establecimientos comerciales después de leer detenidamente las advertencias que aparecen en las etiquetas.

Advertencia!

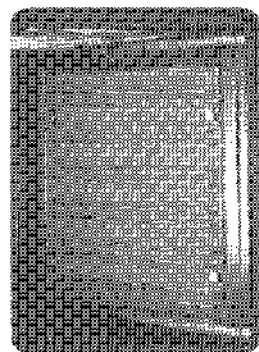
No limpiar nunca el interior del horno y las bandejas con cepillos duros, estropajos de acero o cuchillos.

Se pueden usar limpiadores especiales disponibles en establecimientos comerciales después de leer detenidamente las advertencias que aparecen en las etiquetas.

Modelos con esmalte catalítico (si están disponibles);

El interior de este horno está revestido con esmalte catalítico. Puesto que el esmalte catalítico es autolimpiante, no es necesario realizar una limpieza adicional después de la operación de cocción.

Si el horno contiene una rejilla de acero: Para limpiar la rejilla de acero, desatornillar los 4 tornillos. Después de limpiarla, volver a montar la rejilla de acero en el cuerpo del horno.



Cómo bajar el elemento de calentamiento.

Advertencia!

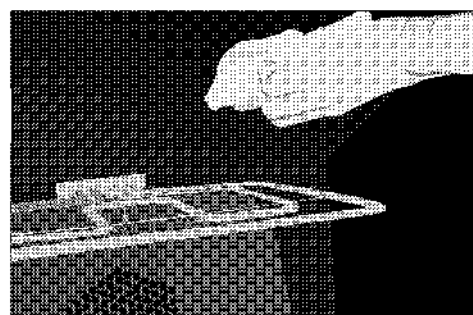
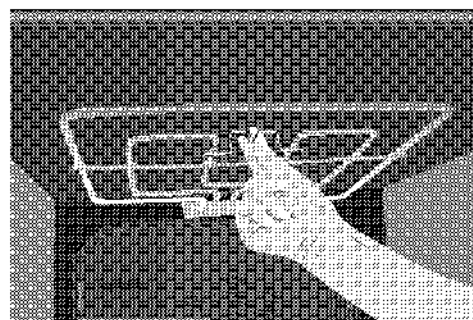
Asegurarse de que el elemento de calentamiento está suficientemente frío antes de iniciar la limpieza.

1. Desprender el elemento de calentamiento aflojando el tornillo del techo de la cavidad del horno.

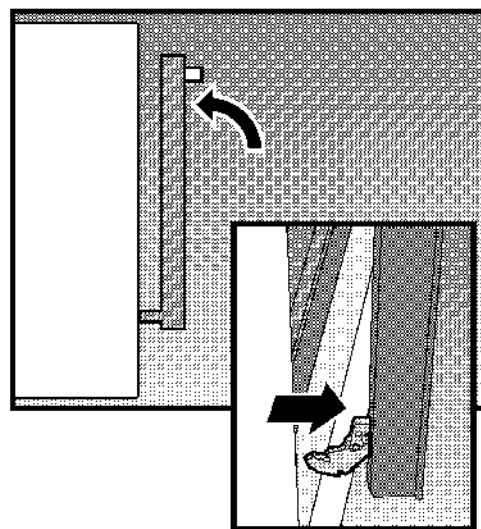
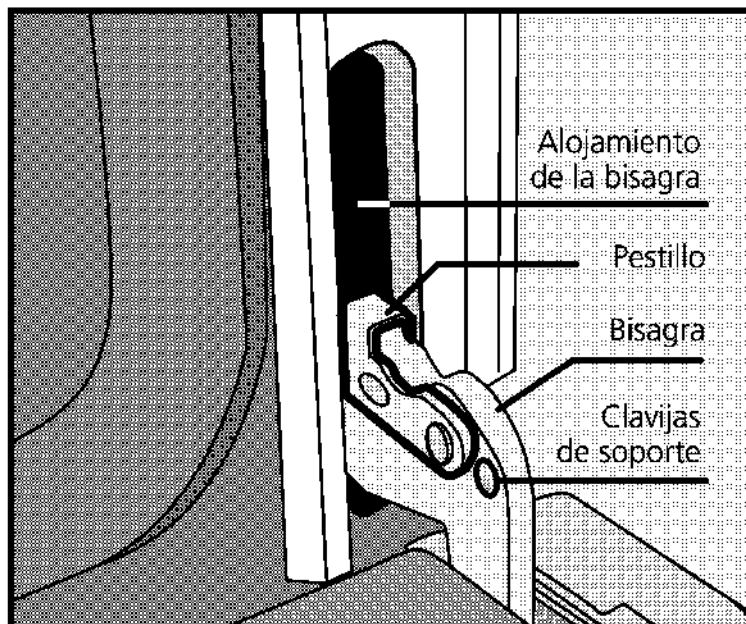
Advertencia!

No encender nunca el elemento de calentamiento ni colocar ningún peso encima del mismo cuando se haya bajado dicho elemento.

2. Después de limpiar el elemento de calentamiento, moverlo hacia arriba y volver a atornillarlo al techo de la cavidad del horno.



Sustitución de la puerta del horno

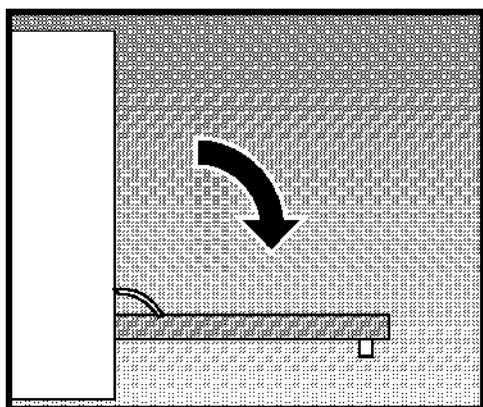


4. Sujetar ligeramente la puerta del horno por el asa, cerrarla un poco; tirar de ella hacia arriba y cerrarla hasta que quede una abertura de unos centímetros. A continuación, se pueden quitar las bisagras de su alojamiento.

Para instalar la puerta;

Proceder según las instrucciones anteriores, pero en orden inverso.

Atención: Asegurarse de que las bisagras se colocan correctamente en sus alojamientos, no situarlas demasiado cerca de los pestillos.

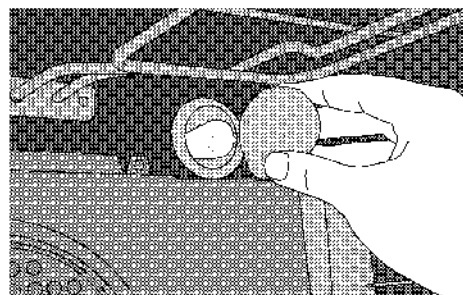


1. Abrir la puerta delantera hasta 90°



2. Abrir los pestillos situados en las bisagras que hay a ambos lados de la puerta delantera hasta que toquen en las clavijas de soporte.
3. Cerrar la puerta delantera hasta que entre en contacto con los pestillos.

Sustitución de la lámpara del horno (En modelos con lámpara):



1. Desenchufar el cable de alimentación.
2. Después, quitar la tapa protectora de cristal de la lámpara que hay dentro del horno, girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
3. A continuación, quitar la bombilla girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
4. Después de instalar la bombilla correcta, obtenida en un Servicio Autorizado, volver a instalar la tapa protectora de cristal de la lámpara



Parte 9: Transporte posterior

Cómo transportar el horno:

Guardar la caja original del horno.

Transportar el horno en su caja de cartón original. Seguir las marcas orientativas impresas en el cartón.

Para impedir que la parrilla de alambre y la bandeja situadas en el interior del horno dañen la puerta del horno, colocar una banda de cartón o papel de 1 a 1,5 cm hacia el interior de la puerta del horno y que quede alineada con la posición de las bandejas. Pegar con cinta adhesiva la puerta del horno a las paredes laterales.

Si no se dispone de la caja de cartón original:

Tomar las precauciones necesarias para impedir que se dañen los paneles exteriores y las superficies de cristal del horno.

Envolver el horno en plástico de burbujas o cartón grueso y sujetarlo con cinta adhesiva, con el fin de evitar daños durante el transporte.

El horno se debe transportar en posición vertical. No colocar otros artículos en la parte superior de la cocina.

