



TEKA

User Manual

HBB 724 G / HSB 724 G / HSB 740 G

HSB 750 G / HLB 760 G / HLB 7600 G

**ES PT EN EL RU PL RO**

[teka.com](https://teka.com)

## ESPAÑOL



Por favor, antes de utilizar su horno por primera vez, lea atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento incluidas en su horno.

Dependiendo del modelo, los accesorios incluidos en su horno pueden variar respecto a los mostrados en las imágenes.

## PORTUGUÊS



Antes de utilizar o forno pela primeira vez, leia atentamente as instruções de instalação e manutenção fornecidas com o forno.

Dependendo do modelo, os acessórios incluídos no forno podem variar em relação às imagens apresentadas.

## ENGLISH



Before using your oven for the first time, please carefully read the installation and maintenance instructions that come with it.

Depending on the model, the accessories included in your oven may vary from those shown in the pictures.

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ



Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τον φούρνο σας, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες εγκατάστασης και συντήρησης που τον συνοδεύουν.

Ανάλογα με το μοντέλο, τα αξεσουάρ που διατίθενται με τον φούρνο σας μπορεί να διαφέρουν από αυτά που δείχνουν οι εικόνες.

## РУССКИЙ



Перед первым использованием духового шкафа внимательно ознакомьтесь с прилагаемыми инструкциями по установке и техобслуживанию.

В зависимости от модели принадлежности, прилагаемые к духовому шкафу, могут отличаться от указанных на изображениях.

## ROMÂNĂ



Înainte de prima utilizare a cuptorului, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de instalare și întreținere care însoțesc produsul.

În funcție de model, accesoriile incluse cu produsul pot varia față de cele prezentate în imagini.

## POLSKI

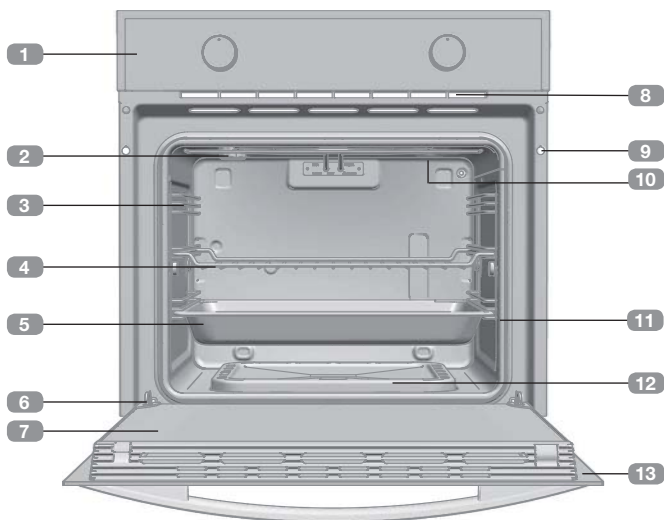


Przed pierwszym użyciem piekarnika należy uważnie przeczytać dołączone do niego instrukcje instalacji i konserwacji.

W zależności od modelu akcesoria załączone do piekarnika mogą się różnić od wyposażenia przedstawionego na ilustracjach.

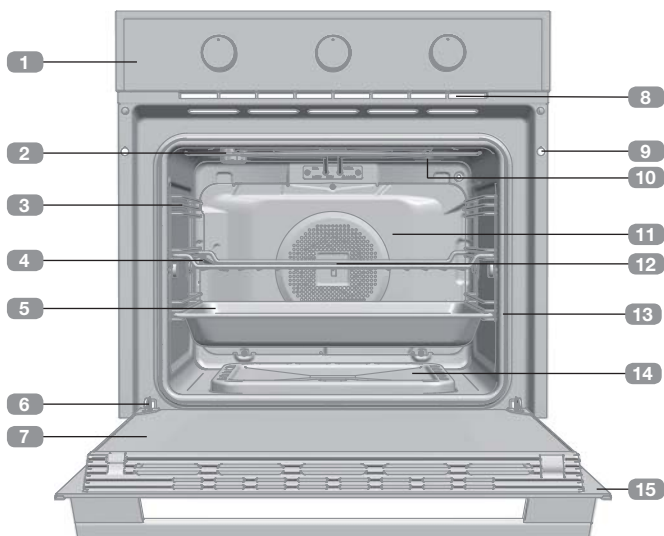
# Descripción del horno

## MODELOS HBB 724 G, HSB 724 G



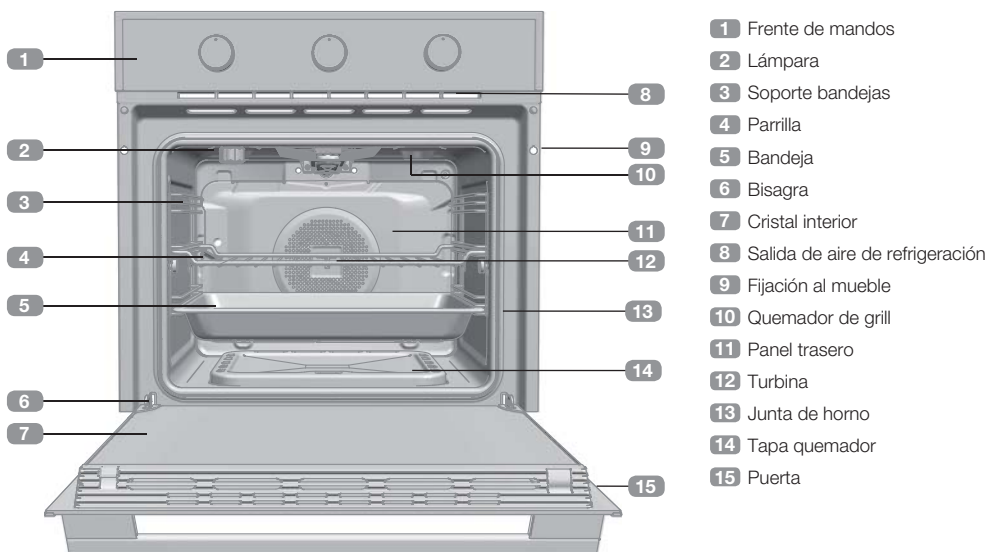
- 1 Frente de mandos
- 2 Lámpara
- 3 Soporte bandejas
- 4 Parrilla
- 5 Bandeja (según modelo)
- 6 Bisagra
- 7 Cristal interior
- 8 Salida de aire de refrigeración
- 9 Fijación al mueble
- 10 Resistencia de grill
- 11 Junta de horno
- 12 Tapa quemador
- 13 Puerta

## MODELOS HSB 750 G, HLB 760 G, HLB 7600 G



- 1 Frente de mandos
- 2 Lámpara
- 3 Soporte bandejas
- 4 Parrilla
- 5 Bandeja
- 6 Bisagra
- 7 Cristal interior
- 8 Salida de aire de refrigeración
- 9 Fijación al mueble
- 10 Resistencia de grill
- 11 Panel trasero
- 12 Turbina
- 13 Junta de horno
- 14 Tapa quemador
- 15 Puerta

## MODELOS HSB 740 G



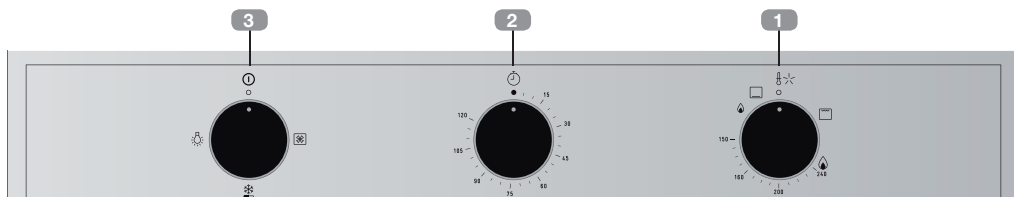
## Frontal de mandos

### Modelos HBB 724 G, HSB 724 G



- 1 Selector de temperatura / modo de calentamiento
- 2 Minutero avisador / luz

### Modelos HSB 740 G, HSB 750 G



- 1 Selector de temperatura / modo de calentamiento
- 2 Minutero avisador
- 3 Selector de funciones / luz

## Modelos HLB 760 G, HLB 7600 G



- 1 Selector de temperatura / modo de calentamiento
- 2 Reloj avisador
- 3 Selector de funciones / luz

## Símbolos del selector de funciones



### Modelos HBB 724 G, HSB 724 G



### Modelos HSB 740 G, HSB 750 G, HLB 760 G, HLB 7600 G



# Funciones del horno

## ○ DESCONEXIÓN DEL HORNO



### SOLERA

Calor sólo desde la parte inferior. Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independientemente de su tamaño.



### SOLERA CON TURBINA

Distribuye el calor que proviene de la parte inferior del horno. Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.



### GRILL

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.





### GRILL CON TURBINA (solo para modelos con GRILL ELÉCTRICO)

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza... Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos o grasa.



### ATENCIÓN:

La turbina  no se activará si en el selector de temperaturas esta seleccionado el quemador de grill . (Modelos con quemador de grill).



### DESCONGELACIÓN

Esta función es apropiada para descongelaciones suaves de alimentos. En especial aquellos que son consumidos sin calentar, por ejemplo cremas, pastas, tartas, pasteles, etc.




### ATENCIÓN:


Todas las cocciones se deben efectuar con la puerta del horno cerrada.



### ILUMINACIÓN INTERIOR

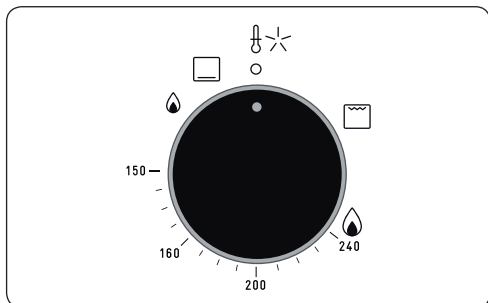
Durante el cocinado, la luz del horno permanece encendida.

Para activar la iluminación interior cuando el horno está apagado, gire el mando del selector de funciones a la posición .

En los modelos HBB 724 G/HSB 724 G, gire el mando del minutero a la posición  para activar la iluminación interior del horno.

# Manejo del horno

## ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL QUEMADOR DEL HORNO




Para realizar una maniobra correcta de encendido, atenerse fielmente a las siguientes indicaciones:

- Abrir taxativamente la puerta del horno.



### ATENCIÓN:

Nunca encienda el horno con la puerta cerrada. El encendido del horno debe realizarse siempre con la puerta del horno abierta.

- Pulsar y girar el mando del termostato en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de máxima temperatura. Manteniendo oprimido el mando, el micro interruptor que se encuentra en la parte trasera del mismo ocasionará una serie de chispas en la bujía de encendido que enciende el quemador.
- Mantener oprimido el mando unos 10 segundos a fin de permitir que el calentamiento del termopar colocado en el quemador mantenga automáticamente encendida la llama (controlar a través de las ranuras que se encuentran en el fondo).
- Si después de más o menos 10 segundos el quemador no está encendido interrumpir la maniobra y retornar el mando a posición . Esperar por lo menos un minuto antes de volver a probar el encendido (manteniendo siempre la puerta abierta).

- Una vez encendido, cerrar la puerta con mucho cuidado.



### ATENCIÓN:

Nunca encienda el horno de forma manual. El encendido del horno debe realizarse siempre con el sistema de encendido del mando selector de temperatura.

- Una vez efectuado el encendido, girar el mando del termostato en el nivel deseado.



### NOTA:

En función de las condiciones de suministro del gas, puede apreciarse alguna diferencia entre la temperatura dentro del horno y la mostrada en el mando.

- Introducir la bandeja a una altura media para mejores resultados.
- Una vez terminada la cocción, apagar el quemador girando el mando del termostato en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de cero.



### ATENCIÓN:

En el caso de una extinción casual de la llama del quemador, no intentar el re encendido por un minuto por lo menos.

## ENCENDIDO DEL QUEMADOR DE GRILL


El quemador grill solo puede utilizarse a su consumo calorífico nominal.

Para efectuar la correcta maniobra de encendido, respetar escrupulosamente las siguientes indicaciones:

- Abrir completamente la puerta del horno.

- Presionar y girar el mando termostato en sentido horario hasta la posición indicada (grill).

Manteniendo presionado el mando, el micro interruptor conectado en la parte posterior del mismo dará lugar a una serie de chispas sobre la bujía de encendido que cebarán el encendido de quemador.

- Mantener presionado el mando por alrededor de 10 segundos hasta conseguir una llama uniforme alrededor del quemador, de manera que permita el calentamiento del termopar colocado sobre el quemador, automáticamente mantenga encendida la llama (controlar visualmente).
- Si después de más o menos 10 segundos el quemador no está encendido interrumpir la maniobra y retornar el mando a posición . Esperar un minuto por lo menos antes de volver a probar el encendido (manteniendo siempre la puerta abierta).
- Una vez que se ha verificado el encendido esperar algunos instantes, y cerrar la puerta suavemente.
- Para recoger los eventuales colados de grasas, colocar la bandeja debajo de la parrilla.
- Una vez terminada la cocción apagar el quemador girando el mando del termostato en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de cero.



### ATENCIÓN:

En el caso de una extinción casual de la llama del quemador no intentar el re encendido al menos por un minuto.

## USO DEL GRILL ELÉCTRICO

- Presionar y girar el mando termostato en sentido horario hasta la posición indicada (grill).
- Se aconseja calentar el grill por lo menos 5 minutos antes de introducir la vianda.
- Colocar la vianda que se debe grillar sobre la parrilla apropiada o en una bandeja para

horno con bordes bajos. La parrilla se debe poner en el escalón más alto (en función del volumen del alimento que se debe cocinar), en cambio la bandeja que sirve para recoger los residuos de grasa se debe ubicar en el escalón sucesivo. En base al tipo de vianda (ejem. carnes, pescado, carnes blancas, etc.) es necesario girar la vianda para que la misma esté expuesta a los rayos infrarrojos en ambos lados.

- La cocción con el grill no debería superar los 30 minutos.



### ATENCIÓN:

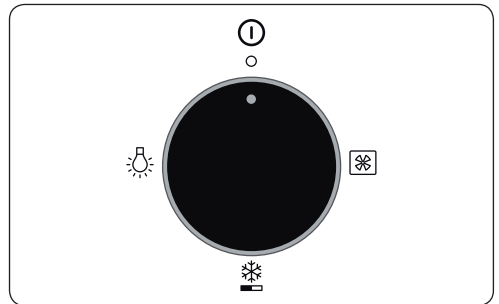
El grill no funciona cuando está seleccionada la función gas del horno.



### ATENCIÓN:



El horno está dotado de un sistema de seguridad que impedirá el encendido del gratinador si la temperatura de este es demasiado elevada tras un cocinado de larga duración.

## SELECCIÓN DE FUNCIONES



- Girado en sentido contrario a las agujas del reloj, permite la activación de la iluminación interior del horno.
- Girado en sentido horario permite el funcionamiento de la turbina en las funciones de solera y grill eléctrico.

**ATENCIÓN:**

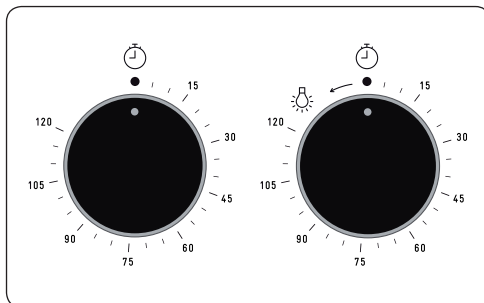
La turbina  no se activará si en el selector de temperaturas esta seleccionado el quemador de grill  (modelos con quemador de grill).

- En la posición inferior permite el funcionamiento de la turbina, para la función de descongelación.

**ATENCIÓN:**

El aparato está dotado de un motor para el enfriamiento de los componentes internos. Dicho dispositivo se enciende automáticamente con cualquier tipo de utilización del horno y se mantiene funcionando hasta alcanzar una temperatura por debajo de un límite determinado aun después de haber apagado el horno. En caso de falta de energía el horno se debe apagar.

**Si detecta algún problema en el motor de refrigeración apague el horno y diríjase al Servicio de Atención al cliente.**

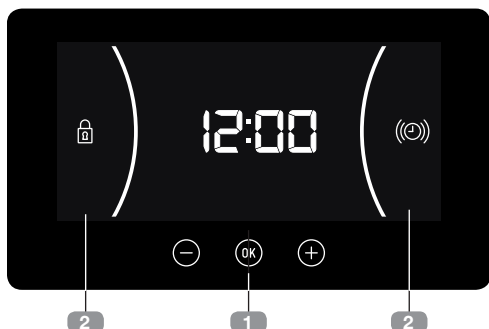
**CONTADOR DE MINUTOS DEL HORNO**

Para utilizar el contador de minutos es necesario cargar el dispositivo sonoro girando el mando una vuelta completa en sentido horario, y después regresar hacia atrás hasta el tiempo deseado (max. 120 minutos). Una vez transcurrido el tiempo predeterminado, comienza a funcionar el avisador acústico.

**ATENCIÓN:**

En el momento de la señal acústica, el contador de minutos no interrumpe el funcionamiento del horno.

# Reloj electrónico/Contador de minutos



## 1 TECLAS

⊖, OK y ⊕: Permiten la programación de las funciones del reloj electrónico.

## 2 SÍMBOLOS

Ⓜ **AVISADOR:** Iluminado al seleccionar la función avisador del reloj. Genera una señal acústica al cabo del tiempo. El horno no se apagará cuando acabe el tiempo. Esta función también se puede utilizar cuando el horno esté cocinando.

🔒 **BLOQUEO DE RELOJ:** Indica que las teclas touch del reloj están bloqueadas, evitando la manipulación por parte de niños pequeños.



## INFORMACIÓN

Cuando inicie un cocinado, su horno mostrará el tiempo que el horno lleva cocinando.




## ATENCIÓN:

La sensibilidad de las teclas touch se adapta continuamente a las condiciones ambientales. Al conectar el horno a la red tenga la precaución que la superficie del frontal de mandos esté limpia y libre de cualquier obstáculo.

Si al tocar las teclas, el reloj no responde correctamente entonces es necesario que desconecte el horno de la red eléctrica y tras un instante vuelva a conectarlo. De esta forma los sensores se habrán ajustado automáticamente y reaccionarán de nuevo al tocar con el dedo.

## PUESTA EN HORA

- Para poner en hora el horno, los mandos del selector de funciones y temperatura deben estar en posición .
- Al conectar su horno, observará que en el reloj aparece parpadeando la indicación 12:00.
- Tocando ⊖ o ⊕ ajustará las horas y después los minutos. Escuchará 2 beep seguidos como confirmación de la hora elegida.
- Si desea modificar la hora, toque ⊖ o ⊕ hasta que la hora aparezca parpadeando. Toque OK y siga los pasos descritos en el punto anterior.




## NOTA:

Su reloj posee el modo de iluminación nocturna, de forma que disminuirá la intensidad de luz de la pantalla entre las 00:00 y las 6:00 horas.



## ATENCIÓN:

En caso de un corte de suministro eléctrico, se borrará toda la programación de su reloj electrónico.

Si esto ocurre, gire los mandos del selector de funciones y temperatura a la posición .

Aparecerá la indicación 12:00 y a continuación puede poner el reloj en hora siguiendo las instrucciones anteriores.

## PROGRAMACIÓN DEL AVISADOR

1. Toque  $\ominus$  o  $\oplus$  hasta que parpadee el símbolo  $\text{Ⓢ}$  en la pantalla y pulse  $\text{OK}$ . En la pantalla se verá la indicación 00:00.
2. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando  $\ominus$  o  $\oplus$ . Sonarán 2 beep seguidos como confirmación y se mostrará la cuenta atrás a partir del tiempo elegido. El símbolo  $\text{Ⓢ}$  parpadeará lentamente.
3. Cuando finalice el tiempo, sonará una señal acústica durante 90 segundos y el símbolo  $\text{Ⓢ}$  parpadeará rápidamente.



### NOTA:

Con la función Avisador, al finalizar el tiempo programado el horno no se apagará.

4. Toque cualquier tecla para detener la señal acústica, en ese momento el símbolo  $\text{Ⓢ}$  se apagará.

Si desea modificar el tiempo del avisador, realice los pasos mostrados nuevamente. Al acce-

der al temporizador, aparecerá el tiempo restante actual el cual podrá modificar.



### NOTA:

Con la función Avisador, el tiempo restante se mostrará en la pantalla de forma permanente. Con esta función programada, no es posible visualizar la hora.

## BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

Esta función se puede seleccionar en cualquier momento durante el uso del horno.

Para activar la función, toque la tecla  $\text{OK}$  de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro y el símbolo  $\text{Ⓢ}$  aparezca en la pantalla.

El reloj está bloqueado.

Si mientras cocina con el horno, activa esta función, sólo bloqueará la manipulación del reloj electrónico.

Para desactivar la función, toque la tecla  $\text{OK}$  de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro

# Tabla de características

MODELO	HBB/HSB 724								
Aparato de categoría	I12H3+								
Clase	CLASE 3								
Países de Destino		CHILE, PORTUGAL, UAE				MÉXICO			
Tensión de alimentación	V	220-240				127			
Potencia eléctrica	W	1,443				1,601			
Potencia de grill eléctrico	W	1,4000				1,567			
Gas		G30/31		G20		G30/31		G20	
Presión de alimentación	mbar	30/37		20		30/37		20	
		Horno	Grill	Horno	Grill	Horno	Grill	Horno	Grill
Potencia	kW	2,35	—	2,35	—	2,35	—	2,35	—
Ø Inyector	1/100 mm	75	—	115	—	75	—	115	—
Capacidad nominal	kW	2,35	—	2,35	—	2,35	—	2,35	—
Consumo reducido	kW	1,3	—	1,3	—	1,3	—	1,3	—
Consumo nominal	g/h-m <sup>3</sup> /h	170	—	0,227	—	170	—	0,227	—

MODELO	HSB 740					
Aparato de categoría	I12H3+					
Clase	CLASE 3					
Países de Destino		RUSIA, GRECIA, UAE				
Tensión de alimentación	V	220-240				
Potencia eléctrica	W	0,065				
Potencia de grill eléctrico	W	—				
Gas		G30/31		G20		
Presión de alimentación	mbar	30/37		20		
		Horno	Grill	Horno	Grill	
Potencia	kW	2,35	1,8	2,35	1,8	
Ø Inyector	1/100 mm	75	65	115	100p	
Capacidad nominal	kW	2,35	1,8	2,35	1,8	
Consumo reducido	kW	1,3	—	1,3	—	
Consumo nominal	g/h-m <sup>3</sup> /h	170	129	0,227	0,169	

HSB 740	
I3+	
CLASE 3	
ARABIA SAUDI	
220-240	
0,1	
LPG	
50	
Horno	Grill
2,35	2
65	60
2,35	2
1,3	—
170	129

Entiéndase por G30/G31 como Gas L.P. y por G20 como Gas Natural.

## PRESIÓN NORMAL:

Gas L.P.: 2,75 kPa (27,5 mbar)

Gas Natural: 1,76 kPa (17,6 mbar)

Gas L.P.G.(\*): 5 kPa (50 mbar)

(\*): ARABIA SAUDI

<b>MODELO</b>									
<b>HSB 750/HLB 760/HLB 7600</b>									
<b>Aparato de categoría</b>									
<b>II2H3+</b>									
<b>CLASE 3</b>									
		<b>CHILE</b>			<b>MÉXICO</b>			<b>ECUADOR</b>	
Países de Destino		220-240			127			110	
Tensión de alimentación	V	1,465			1,634			1,234	
Potencia eléctrica	W	1,400			1,567			1,176	
Potencia de grill eléctrico	W								
Gas		G30/31	G20	G30/31	G20	G30/31	G20	G30/31	G20
Presión de alimentación	mbar	30/37	20	30/37	20	30/37	20	30/37	20
		Horno Grill	Horno Grill	Horno Grill	Horno Grill	Horno Grill	Horno Grill	Horno Grill	Horno Grill
Potencia	kW	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35
Ø Inyector	1/100 mm	75	115	75	115	75	115	75	115
Capacidad nominal	kW	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35
Consumo reducido	kW	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Consumo nominal	g/h-m <sup>3</sup> /h	171	0,22	171	0,22	171	0,22	171	0,22

Entiéndase por G30/G31 como Gas L.P. y por G20 como Gas Natural.

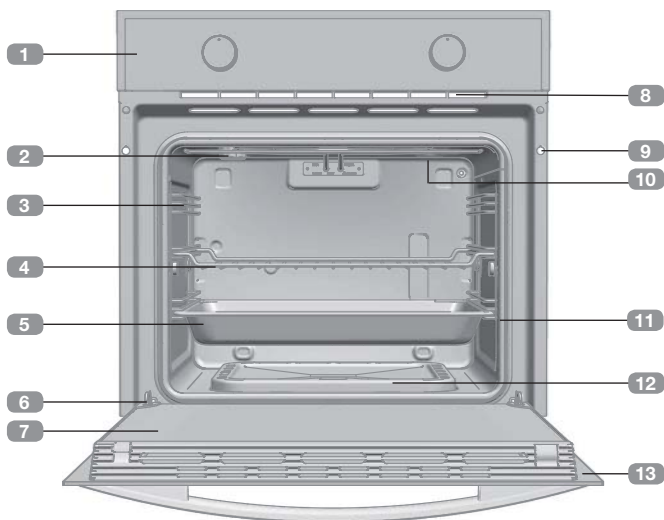
**PRESIÓN NORMAL:**

Gas L.P.: 2,75 kPa (27,5 mbar)

Gas Natural: 1,76 kPa (17,6 mbar)

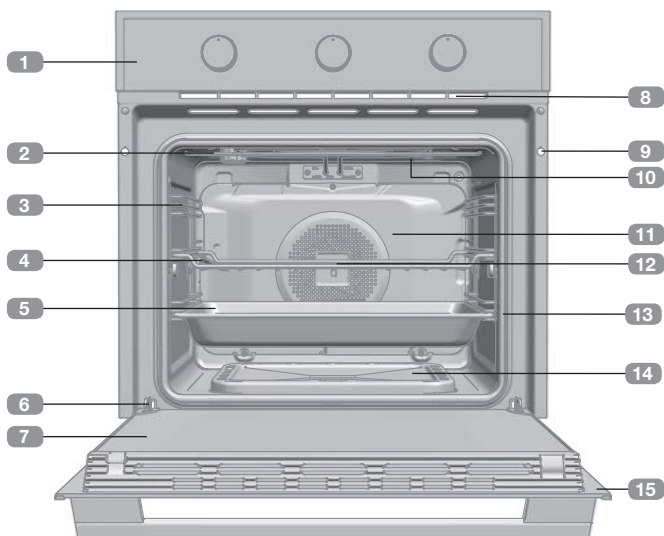
# Descrição do forno

## MODELOS HBB 724 G, HSB 724 G



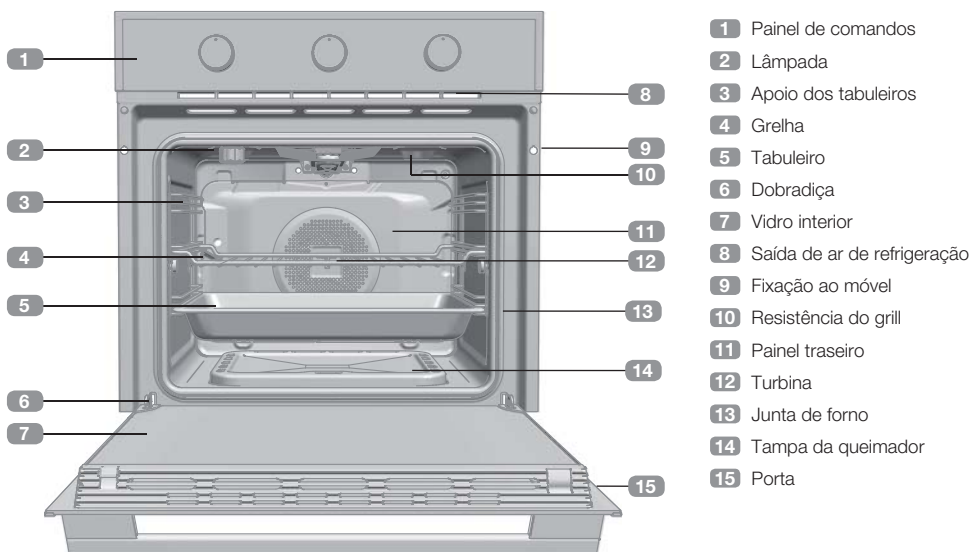
- 1 Painel de comandos
- 2 Lâmpada
- 3 Apoio dos tabuleiros
- 4 Grelha
- 5 Tabuleiro (según modelo)
- 6 Dobradiça
- 7 Vidro interior
- 8 Saída de ar de refrigeração
- 9 Fixação ao móvel
- 10 Resistência do grill
- 11 Junta de forno
- 12 Tampa da queimador
- 13 Porta

## MODELOS HSB 750 G, HLB 760 G, HLB 7600 G



- 1 Painel de comandos
- 2 Lâmpada
- 3 Apoio dos tabuleiros
- 4 Grelha
- 5 Tabuleiro
- 6 Dobradiça
- 7 Vidro interior
- 8 Saída de ar de refrigeração
- 9 Fixação ao móvel
- 10 Resistência do grill
- 11 Painel traseiro
- 12 Turbina
- 13 Junta de forno
- 14 Tampa da queimador
- 15 Porta

## MODELOS HSB 740 G



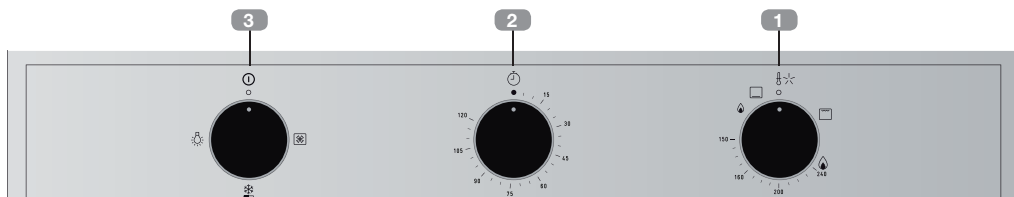
## Painel de Comandos

### Modelos HBB 724 G, HSB 724 G



- 1 Seletor de temperatura / modo de aquecimento
- 2 Temporizador de minutos / luz

### Modelos HSB 740 G, HSB 750 G



- 1 Seletor de temperatura / modo de aquecimento
- 2 Temporizador de minutos
- 3 Seletor de funções / luz

## Modelos HLB 760 G, HLB 7600 G



- 1** Seletor de temperatura / modo de aquecimento
- 2** Relógio eletrónico avisador
- 3** Seletor de funções / luz

## Símbolos do selector de funções



### Modelos HBB 724 G, HSB 724 G



### Modelos HSB 740 G, HSB 750 G, HLB 760 G, HLB 7600 G



# Funções do forno

## DESLIGAR O FORNO



### RESISTÊNCIA INFERIOR

Calor só desde a parte inferior. Especial para assados. Pode usar-se para qualquer peça, independentemente do seu tamanho.



### CALOR INFERIOR COM TURBINA

Distribui o calor que provém da parte inferior do forno. Adequado para assados e pasteleria. O ventilador reparte de forma uniforme o calor no interior do forno, reduzindo o tempo e a temperatura de cozinhado.



### GRILL

Gratinado e assado superficial. Permite obter o dourado da camada exterior sem afectar o interior do alimento. Indicado para peças planas tais como bifes, costeletas, peixe, tostas.





### GRILL COM TURBINA (apenas para modelos con resistência do grill eléctrica)

Permite o assado uniforme ao mesmo tempo que doura superficialmente. Ideal para grelhados. Especial para peças de grande volume como aves, caça... É recomendável colocar a peça de carne sobre a grelha do forno e o tabuleiro por baixo, para o escorrimento de sucos ou gordura.



### ATENÇÃO:

A turbina  não será activada se no selector de temperaturas estiver seleccionado o queimador de grill .



### DESCONGELAÇÃO

Esta função é apropriada para descongelar suavemente os alimentos. Especialmente os que são consumidos sem aquecimento, como por exemplo natas, massas, tartes, bolos, etc.




### ATENÇÃO:


Todas as cocções devem ser efectuadas com a porta do forno fechada.



### ILUMINAÇÃO INTERIOR

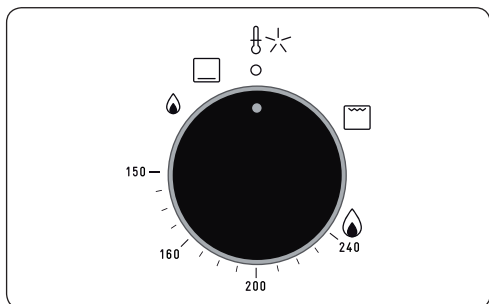
Durante o cozinhado, a luz do forno mantém-se acesa.

Para ativar a iluminação interior quando o forno está desligado, rode o botão do seletor de funções para a posição .

Nos modelos HBB 724 G/HSB 724 G, rode o botão do temporizador para a posição  para ativar a iluminação interior do forno.

# Utilização do Forno

## ACENDER E REGULAR O QUEIMADOR DO FORNO




Para realizar uma operação correcta de acendimento, deve seguir estritamente as seguintes indicações:

- Abrir completamente a porta do forno.

### ATENÇÃO:

Nunca ligue o forno com a porta fechada. Quando se ligar o forno, a porta do forno deve estar sempre aberta.

- Pressionar e rodar o comando do termóstato no sentido anti-horário até à posição de temperatura máxima. Mantendo pressionado o comando, o micro-interruptor que se encontra na parte traseira do mesmo irá produzir uma série de faíscas na vela de acendimento que acende o queimador.
- Manter pressionado o comando cerca de 10 segundos de modo a permitir que o aquecimento do termopar colocado no queimador mantenha automaticamente acesa a chama (controlar através das ranhuras que se encontram no fundo).
- Se depois de mais ou menos 10 segundos o queimador não estiver aceso interrompa a operação e devolver o comando para a posição . Espere pelo menos um minuto antes de voltar a tentar (mantendo sempre a porta aberta).

- Depois de aceso, fechar a porta com muito cuidado.

### ATENÇÃO:

Nunca ligue o forno manualmente. Deve sempre ligar o forno com o sistema de ligação do botão seletor de temperatura.

- Depois de efectuado o acendimento, rode o comando do termóstato para o nível pretendido.

### ATENÇÃO:

Consoante as condições de fornecimento do gás, pode verificar-se uma diferença entre a temperatura dentro do forno e a indicada no botão.

- Introduza o tabuleiro a uma altura média para melhores resultados.
- Uma vez terminada a cocção, apague o queimador rodando rode o comando do termóstato no sentido horário até à posição zero.


### ATENÇÃO:

Em caso de uma extinção casual da chama do queimador, não tente reacender durante pelo menos um minuto.

## ACENDIMENTO DO QUEIMADOR DO GRILL

O queimador do grill só pode ser utilizado no seu consumo calorífico nominal.

Para efectuar uma operação de acendimento correcta, respeite escrupulosamente as seguintes indicações:

- Abrir completamente a porta do forno.
- Pressionar e rodar o comando termóstato no sentido horário até à posição indicada (grill). Mantendo pressionado o comando, o micro-interruptor ligado na parte posterior do mesmo dará lugar a uma série de faíscas sobre a vela de acendimento que acende o queimador.
- Manter o botão premido durante cerca de 10 segundos até se acender uma chama uniforme à volta do queimador, de forma a permitir o aquecimento do termopar colocado sobre o queimador e manter automaticamente a chama acesa (controlar visualmente).
- Se, após cerca de 10 segundos, o queimador não se acender, interromper a operação e voltar a colocar o botão na posição . Esperar, pelo menos, um minuto antes de se voltar a testar se o queimador se acende (manter sempre a porta aberta).
- Uma vez verificado o acendimento espere alguns instantes, e feche a porta suavemente.
- Para recolher as eventuais gorduras, coloque o tabuleiro sob a grelha.
- Uma vez terminada a cocção, apague o queimador rodando rode o comando do termóstato no sentido anti-horário até à posição zero.

**ATENÇÃO:**

Em caso de uma extinção casual da chama do queimador, não tente reacender durante pelo menos um minuto.

**UTILIZAÇÃO DO GRILL ELÉCTRICO**

- Pressionar e rodar o comando termóstato no sentido horário até à posição indicada (grill).
- É aconselhável aquecer o grill pelo menos 5 minutos antes de introduzir o alimento.
- Colocar o alimento que se pretende grelhar sobre a grelha apropriada ou num tabuleiro

para forno com os rebordos baixos. A grelha deve colocar-se no nível mais alto (em função do volume do alimento que se deve cozinhar) e o tabuleiro que serve para recolher os resíduos de gordura deve colocar-se no nível abaixo. Tendo em consideração o tipo de alimento (p. ex. carnes, peixe, carnes brancas, etc.), é necessário virar o alimento para que o mesmo seja exposto aos raios infravermelhos de ambos os lados.

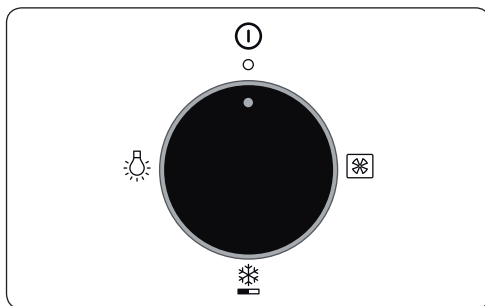
- A cocção com o grill não deverá superar os 30 minutos.

**ATENÇÃO:**

O grill não funciona quando está seleccionada a função gás do forno.

**ATENÇÃO:**



O forno dispõe de um sistema de segurança que impede que o grelhador se acenda se a sua temperatura for demasiado elevada após se ter cozinhado durante muito tempo.

**SELECÇÃO DE FUNÇÕES**

- Ao rodar no sentido anti-horário, permite a activação da iluminação interior do forno.
- Ao rodar no sentido horário permite o funcionamento da turbina nas funções de resistência inferior e grill eléctrico.



### ATENCIÓN:

La turbina  no se activará si en el selector de temperaturas esta seleccionado el quemador de grill  (modelos con quemador de grill).

- Na posição inferior permite o funcionamento da turbina, para a função de descongelação.

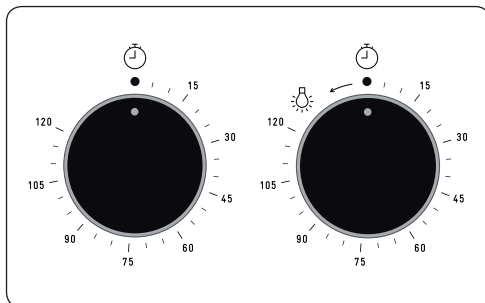


### ATENÇÃO:

O aparelho está equipado com um motor para o arrefecimento dos componentes internos. O dispositivo é accionado automaticamente com qualquer tipo de utilização do forno e mantém o seu funcionamento até atingir uma temperatura inferior a um determinado limite mesmo depois de o forno ser desligado. Em caso de falta de energia o forno deve ser desligado.

**Caso detecte algum problema no motor de refrigeração apague o forno e contacte o Serviço de Atendimento a Clientes.**

## CONTADOR DE MINUTOS DO FORNO



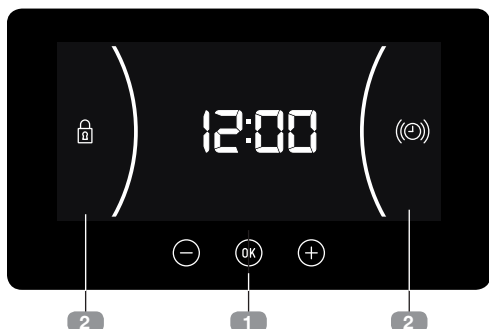
Para utilizar o contador de minutos é necessário accionar o dispositivo sonoro rodando o comando uma volta completa no sentido horário, e em seguida voltar atrás até ao tempo pretendido (máx. 120 minutos). Uma vez decorrido o tempo predeterminado, começa a funcionar o avisador acústico.



### ATENÇÃO:

No momento do sinal acústico, o contador de minutos não interrompe o funcionamento do forno.

# Relógio eletrônico/Avisador



## 1 TECLAS

⊖, OK y ⊕: Permitem a programação das funções do relógio electrónico.

## 2 SÍMBOLOS

Ⓢ **AVISADOR:** Ilumina-se quando é seleccionada a função de avisador do relógio. Gera um sinal acústico no final do tempo programado. O forno não se desligará quando termina o tempo. Esta função também pode ser utilizada quando o forno estiver a cozinhar.

🔒 **BLOQUEIO DO RELÓGIO:** Indica que as teclas touch do relógio estão bloqueadas, evitando a sua manipulação por parte de crianças pequenas.



## INFORMAÇÃO

Quando inicia um cozinhado, o forno mostra o tempo necessário para o cozinhado.



## ATENÇÃO:

A sensibilidade das teclas touch adapta-se continuamente às condições ambientais. Ao ligar o forno à corrente, é necessário ter o cuidado de garantir que a superfície do vidro da parte da frente dos comandos está limpa e livre de qualquer obstáculo.

Se, ao tocar nas teclas, o relógio não responder corretamente, é necessário desligar o forno da rede elétrica e voltar a ligá-lo algum tempo depois. Desta forma os sensores ajustar-se-ão automaticamente e reagirão novamente ao tocar com o dedo.

## ACERTAR A HORA

- Para acertar a hora do forno, o seletor de funções e temperatura deve estar na posição .
- Ao ligar o forno, observará que no relógio aparece a piscar a indicação 12:00.
- Ao pressionar ⊖ ou ⊕ a hora e, de seguida, os minutos. Ouvirá 2 beeps (sinais sonoros) seguidos, que confirmam a hora definida.
- Se pretender alterar a hora, pressione ⊖ ou ⊕ até que a indicação da hora fique intermitente. Pressione OK e siga os passos descritos no ponto anterior.



## NOTA:

O seu relógio possui um modo de iluminação noturna, de modo que diminuirá a intensidade da luz do visor entre as 00:00 e as 06:00 horas.



## ATENÇÃO:

No caso de um corte de corrente elétrica, será apagada toda a programação do relógio electrónico.

Se isto acontecer, rode o seletor de funções e temperatura para a posição .

Aparecerá a indicação 12:00 e depois poderá acertar o relógio seguindo as instruções anteriores.

## FPROGRAMAÇÃO DO AVISADOR

1. Prima  $\ominus$  ou  $\oplus$  até que o símbolo  $\text{Ⓢ}$  fique intermitente no visor e prima  $\text{OK}$ . No visor será exibida a indicação 00:00.
2. Selecione o tempo, após o qual pretende que o relógio avise, tocando em  $\ominus$  ou  $\oplus$ . Ouvirá 2 beeps seguidos como confirmação e será exibida a contagem decrescente do tempo definido. O símbolo  $\text{Ⓢ}$  piscará lentamente.
3. Quando terminar o tempo, será emitido um sinal acústico durante 90 segundos e o símbolo  $\text{Ⓢ}$  piscará mais rapidamente.



### NOTA:

Com a função Avisador, o forno não se desligará quando terminar o tempo programado.

4. Prima qualquer tecla para parar o sinal sonoro, nesse momento o símbolo  $\text{Ⓢ}$  apagar-se-á.

Caso pretenda alterar o tempo do avisador, siga novamente os passos descritos. Ao aceder ao

temporizador, será exibido o tempo restante atual, que poderá ser alterado.



### NOTA:

Com a função Avisador, o tempo restante será permanentemente exibido no visor. Com esta função ativada, não é possível visualizar a hora.

## BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Esta função pode ser selecionada a qualquer momento durante a utilização do forno.

Para ativar a função, prima a tecla  $\text{OK}$  de modo prolongado até que soe 1 sinal sonoro e o símbolo  $\text{Ⓢ}$  seja exibido no visor.

O relógio está bloqueado.

Caso ative esta função enquanto estiver a utilizar o forno, apenas bloqueará a manipulação do relógio electrónico.

Para desativar a função, prima a tecla  $\text{OK}$  de modo prolongado até que soe 1 sinal sonoro.

# Tabela de características

MODELO	HBB/HSB 724								
Aparelho de categoria	I12H3+								
Classe	CLASE 3								
Países de Destino		CHILE, PORTUGAL, UAE				MÉXICO			
Tensão de alimentação	V	220-240				127			
Potência eléctrica	W	1,443				1,601			
Potência de grill eléctrico	W	1,4000				1,567			
Gás		G30/31		G20		G30/31		G20	
Pressão de alimentação	mbar	30/37		20		30/37		20	
		Horno	Grill	Horno	Grill	Horno	Grill	Horno	Grill
Potência	kW	2,35	—	2,35	—	2,35	—	2,35	—
Ø Injector	1/100 mm	75	—	115	—	75	—	115	—
Capacidade nominal	kW	2,35	—	2,35	—	2,35	—	2,35	—
Consumo reduzido	kW	1,3	—	1,3	—	1,3	—	1,3	—
Consumo nominal	g/h-m <sup>3</sup> /h	170	—	0,227	—	170	—	0,227	—

MODELO	HSB 740					
Aparelho de categoria	I12H3+					
Classe	CLASE 3					
Países de Destino		RUSIA, GRECIA, UAE				
Tensão de alimentação	V	220-240				
Potência eléctrica	W	0,065				
Potência de grill eléctrico	W	—				
Gás		G30/31		G20		
Pressão de alimentação	mbar	30/37		20		
		Horno	Grill	Horno	Grill	
Potência	kW	2,35	1,8	2,35	1,8	
Ø Injector	1/100 mm	75	65	115	100p	
Capacidade nominal	kW	2,35	1,8	2,35	1,8	
Consumo reduzido	kW	1,3	—	1,3	—	
Consumo nominal	g/h-m <sup>3</sup> /h	170	129	0,227	0,169	

MODELO	HSB 740	
Aparelho de categoria	I3+	
Classe	CLASE 3	
Países de Destino	SAUDI ARABIA	
Tensão de alimentação	220-240	
Potência eléctrica	0,1	
Potência de grill eléctrico	—	
Gás	LPG	
Pressão de alimentação	50	
	Horno	Grill
Potência	2,35	2
Ø Injector	65	60
Capacidade nominal	2,35	2
Consumo reduzido	1,3	—
Consumo nominal	170	129

Entiéndase por G30/G31 como Gas L.P. y por G20 como Gas Natural.

## PRESIÓN NORMAL:

Gas L.P.: 2,75 kPa (27,5 mbar)

Gas Natural: 1,76 kPa (17,6 mbar)

Gas L.P.G.(\*): 5 kPa (50 mbar)

(\*): SAUDI ARABIA

<b>MODELO</b>										
Aparelho de categoria										
Classe										
<b>CLASE 3</b>										
<b>CHILE</b>			<b>MÉXICO</b>			<b>ECUADOR</b>				
Países de Destino			220-240			127			110	
Tensão de alimentação			V			1,634			1,234	
Potência eléctrica			W			1,465			1,176	
Potência de grill eléctrico			W			1,400			1,176	
Gás			G30/31		G20		G30/31		G20	
Pressão de alimentação			30/37		20		30/37		20	
Potência			Horno Grill		Horno Grill		Horno Grill		Horno Grill	
Ø Injetor			2,35		2,35		2,35		2,35	
Capacidade nominal			75		115		75		115	
Consumo reduzido			2,35		2,35		2,35		2,35	
Consumo nominal			1,3		1,3		1,3		1,3	
			171		0,22		171		0,22	

Entiéndase por G30/G31 como Gas L.P. y por G20 como Gas Natural.

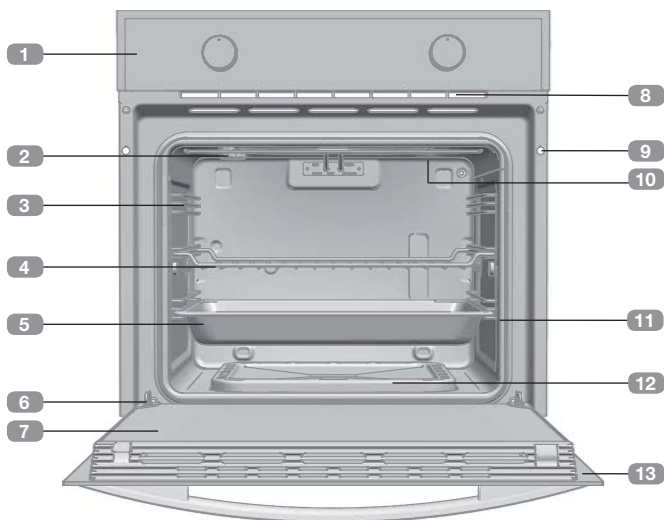
**PRESIÓN NORMAL:**

Gas L.P.: 2,75 kPa (27,5 mbar)

Gas Natural: 1,76 kPa (17,6 mbar)

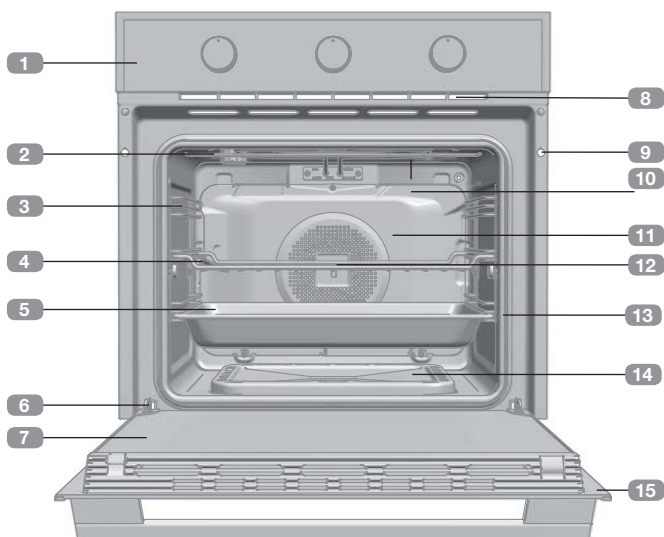
# Description of the oven

## MODELS HBB 724 G, HSB 724 G



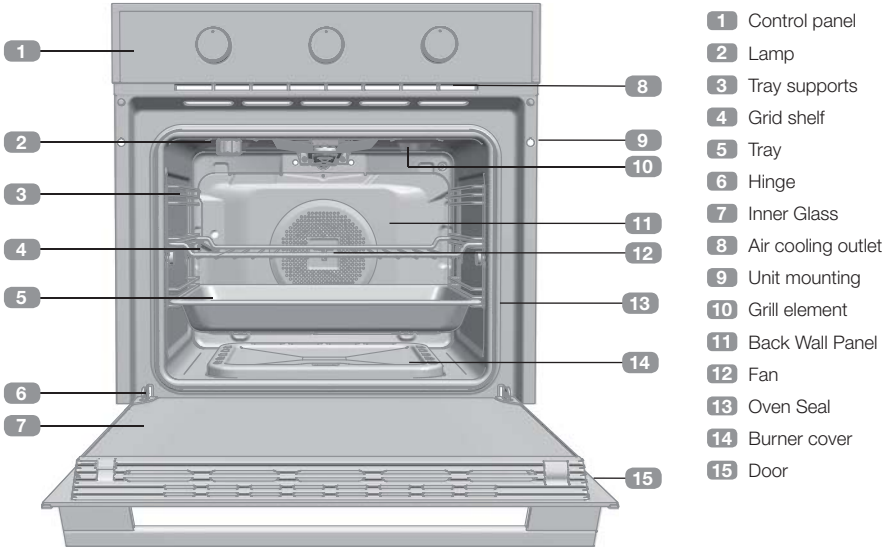
- 1 Control panel
- 2 Lamp
- 3 Tray supports
- 4 Grid shelf
- 5 Tray
- 6 Hinge
- 7 Inner Glass
- 8 Air cooling outlet
- 9 Unit mounting
- 10 Grill element
- 11 Oven Seal
- 12 Burner cover
- 13 Door

## MODELS HSB 750 G, HLB 760 G, HLB 7600 G



- 1 Control panel
- 2 Lamp
- 3 Tray supports
- 4 Grid shelf
- 5 Tray
- 6 Hinge
- 7 Inner Glass
- 8 Air cooling outlet
- 9 Unit mounting
- 10 Grill element
- 11 Back Wall Panel
- 12 Fan
- 13 Oven Seal
- 14 Burner cover
- 15 Door

## MODELS HSB 740 G



- 1 Control panel
- 2 Lamp
- 3 Tray supports
- 4 Grid shelf
- 5 Tray
- 6 Hinge
- 7 Inner Glass
- 8 Air cooling outlet
- 9 Unit mounting
- 10 Grill element
- 11 Back Wall Panel
- 12 Fan
- 13 Oven Seal
- 14 Burner cover
- 15 Door

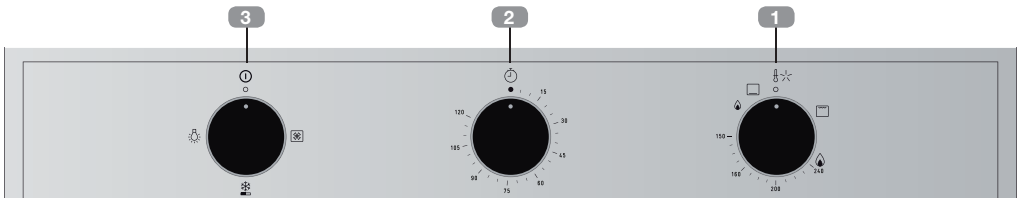
## Control panel

### HBB 724 G, HSB 724 G Models



- 1 Temperature control dial / heating mode
- 2 Minute minder / light

### HSB 740 G, HSB 750 G Models



- 1 Temperature control dial / heating mode
- 2 Minute minder
- 3 Function selector / light

## HLB 760 G, HLB 7600 G Models



- 1 Temperature control dial / heating mode
- 2 Electronic clock/minute minder
- 3 Function selector / light

## Function selector symbols

---



### HBB 724 G, HSB 724 G Models



### HSB 740 G, HSB 750 G, HLB 760 G, HLB 7600 G Models



# Oven functions



## INFORMATION

For a description of how to use each of the features, see the cooking guide that comes with your oven.

## OVEN SWITCH-OFF



### LOWER BURNER

Heat only comes from the lower part. Ideal for roasts. This setting can be used with any cuts of meat, regardless of size.



### LOWER BURNER WITH FAN

This distributes the heat coming from the lower burner. Suitable for roasts and baking. The fan spreads the heat evenly throughout the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.



### GRILL

Toasting and browning. This setting allows the surface to be browned without affecting the inside of the food. Suitable for flat foods such as steaks, ribs, fish and open toasted sandwiches.





### GRILL WITH FAN (only for models with ELECTRIC GRILL ELEMENT)

For even roasting and simultaneous surface browning. Ideal for mixed grills. Perfect for bulky pieces such as poultry and game. The meat should be placed on the oven grid with the tray below to collect meat juices and fat.



## CAUTION:

The fan  will not turn on if the grill  is selected in the temperature dial.



## DEFROSTING

This function is suitable for slowly defrosting food. In particular those that are consumed without the need for heating, for example creams, pastries, cakes, pies etc.





## CAUTION:

The oven door must be closed during any type of cooking operation.



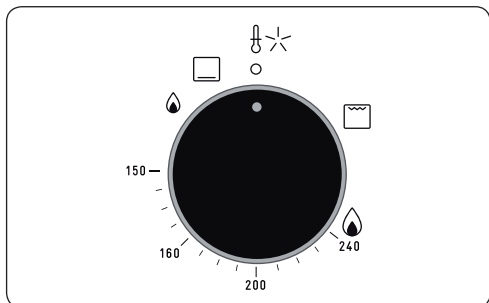
## INTERIOR LIGHTING

During cooking, the oven lighting will remain lit. To switch on the lighting when the oven is switched off, turn the functions selector switch to position .

In models HBB 724 G/HSB 724 G, turn the minute control switch to position  to switch on the interior lighting of the oven.

## Using the Oven

### TURNING ON AND REGULATING THE OVEN BURNER




To light the oven burner correctly, strictly adhere to the following instructions:

- Open the oven door fully.



#### CAUTION:

Never switch on the oven with the door closed. The oven door must always be open when switching on the oven.

- Open the oven door fully.
- Press and turn the thermostat dial anti-clockwise to maximum temperature. By holding the dial pressed, the micro switch located behind it will create a series of sparks in the spark plug that will cause the burner to light.
- Hold the dial pressed for 10 seconds to allow the thermocouple located in the burner to heat up and automatically maintain the flame lit (observe in the slots at the bottom of the oven).
- If after approximately 10 seconds the burner does not light, stop and turn the knob to position . Wait for at least one minute before trying to light it again (always keeping the door open).
- Once the burner is lit, close the door very carefully.



#### CAUTION:

Never switch on the oven manually. The oven must always be switched on using the temperature selector knob ignition system.

- Once the burner is lit, turn the thermostat dial to the desired level.



#### NOTE:

Depending on the gas supply, there may be a slight difference between the temperature inside the oven and that shown on the control.

- Insert the tray at a medium height for best results.
- When cooking is finished, turn off the burner by turning the thermostat dial clockwise to zero.



#### CAUTION:

If for any reason the flame goes out, do not try to re-light the burner for at least one minute.

### TURNING ON THE GRILL BURNER

The grill burner can only be used at its nominal heat output.

To light this burner correctly, strictly adhere to the following instructions:

- Open the oven door fully.
- Hold and turn the thermostat dial clockwise to the specified position (grill). By holding the dial pressed, the micro switch located behind it will create a series of sparks in the spark plug that will cause the burner to light.

- Press the control switch for approximately 10 seconds until there is a uniform flame around the burner, to permit the heating of the thermocouple mounted on the burner to automatically keep the flame alight (control visually).
- If after approximately 10 seconds the burner is not alight, stop the operation and return the control to position **0**. Wait at least a minute before trying to light the burner again (always keeping the oven door open).
- Once that you are sure that the burner is lit, wait a few seconds before gently closing the door.
- Place the oven tray below the grid to catch any dripping fat.
- When cooking is completed, turn off the burner by turning the thermostat dial clockwise to zero.



**CAUTION:**

If for any reason the flame goes out, do not try to re-light the burner for at least one minute.

**ELECTRIC GRILL USE**

- Hold and turn the thermostat dial clockwise to the specified position (grill).
- It is advisable to heat the grill for at least 5 minutes before introducing the food.
- Place the food to be grilled on the suitable oven grid or in a tray with low sides. The oven grid should be placed on the highest support (depending on the size of the food to be cooked) with the tray directly below it to collect dripping fat. Depending on the type of food (e.g. red meat, fish, white meat, etc.), the food will need to be turned it so that both sides are exposed to the infrared rays.
- Cooking with the grill should not exceed 30 minutes.



**CAUTION:**

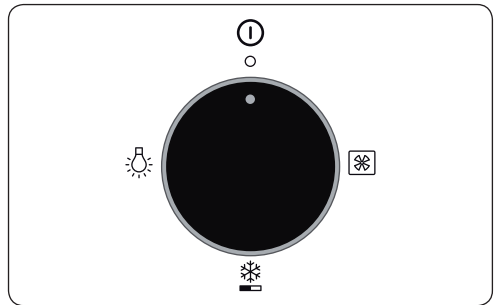
The grill will not work when the gas oven function is selected.



**CAUTION:**

The oven is equipped with a safety system which will prevent the grill from being switched on if the temperature is too high after a long period of cooking.



**SELECTING FUNCTIONS**



- The oven light can be switched on by turning the dial in an anti-clockwise direction.
- The fan can be switched on when either the lower burner or grill is in operation by turning the dial in a clockwise direction.



**CAUTION:**

The fan  will not turn on if the grill  is selected in the temperature dial.

- The bottom position switches on the fan for defrosting.



**CAUTION:**

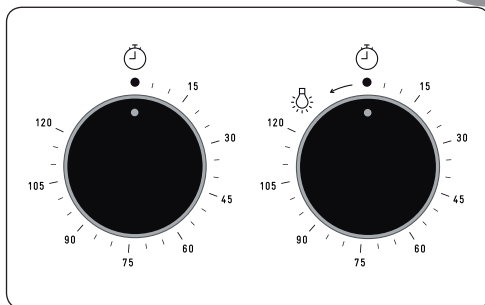
The appliance is equipped with a cooling motor for the internal components. This device turns on automatically with any oven use and continues to operate until a temperature be-

low a determined setting is reached, even after the oven is switched off. In the event of a power failure, the oven should be turned off.

**If you detect any problem with the cooling motor, turn off the oven and contact Customer Service.**

## OVEN MINUTE MINDER

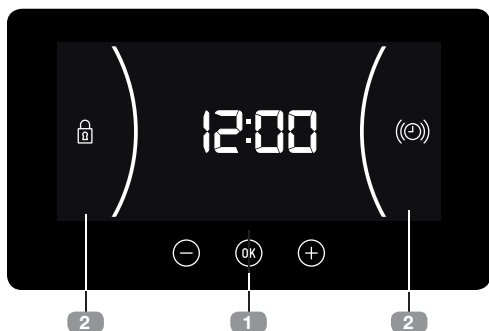
To use the oven timer, the alarm must be switched on by turning it fully in a clockwise direction and then backwards to the desired time (max. 120 minutes). After the programmed time, the alarm will sound.



### CAUTION:

The minute minder does not switch off the oven when the alarm sounds.

## Electronic clock/minute minder description



**CLOCK/MINUTE MINDER LOCK:** Indicates that the touch keys for the clock/timer are locked, preventing modifications by small children.



### INFORMATION

When you start cooking, your oven will show the time the oven has been cooking.



### WARNING

The sensitivity of the touch keys adapts continually to environmental conditions. Make sure the surface of the control panel is clean and free of obstacles when plugging in the oven.

If the clock does not respond correctly when you touch the keys, unplug the oven for a few seconds and then plug it in again. Doing this causes the sensors to adjust automatically so that they will react once more to fingertip control.

### 1 KEYS







(-), (OK) and (+): Enable you to programme the electronic clock/timer functions.

### 2 SYMBOLS

(C) **MINUTE MINDER:** Lights up when the clock/timer is selected. Generates an acoustic signal when the time is up. The oven does not turn off at the end of the timer period. This function can also be used while the oven is cooking.

## SETTING THE TIME

---

- To set the time on the oven, the function and temperature dials must be in the  position.
- When you plug in the oven, you will see the clock flashing 12:00.
- Touch  or  to adjust the hours and then the minutes. You will hear a double beep confirming the time is set.
- If you wish to modify the time, touch  or  until the time starts flashing. Touch  and follow the instructions in the previous point.




### NOTE

The clock light has a night mode so the display light will dim between 00:00 and 6:00 hours.



### WARNING








In the event of a power failure, your electronic clock/timer settings will be erased.


If this happens, turn the function and temperature dials to the  position.

The indication 12:00 will show, and you will then be able to set the time as described above.

## MINUTE MINDER OPERATION

---

1. Touch  or  until the  symbol on the display starts flashing, then press . The indication '00:00' will appear on the display.
2. Select the time after which you want the alarm to sound by pressing  or . You will hear 2 beeps to confirm that the time has been set and the clock will start counting down from the selected time. The  symbol will flash slowly.

3. Once the time has expired, an acoustic signal will sound for 90 seconds and the  symbol will flash quickly.



### NOTE

With the Minute minder function, the oven will not turn off when the time expires.

4. Touch any key to stop the alarm. The  symbol will then disappear.

If you wish to modify the time on the buzzer, repeat the steps shown. Upon entering the timer control, the time currently remaining will appear, which you will be able to adjust.





### NOTE

With the Minute minder function, the remaining time will show permanently on the display. With this programmed function, it is not possible to view the time.

## SAFETY CHILD LOCK


---

This function can be selected at any time while using the oven.

To activate the function, touch and hold  key for several seconds until you hear a beep and the  symbol appears on the display.

The clock/timer is locked.

If this function is activated while you are cooking, it will only lock the electronic clock/timer settings.

To disable the function, press  key for several seconds until you hear a beep.

# Identification Table

MODEL	HBB/HSB 724								
Appliance category	I12H3+								
Class	CLASE 3								
Destination Countries		CHILE, PORTUGAL, UAE				MÉXICO			
Supply voltage	V	220-240				127			
Electrical power	W	1,443				1,601			
Electric grill power	W	1,400				1,567			
Gas		G30/31		G20		G30/31		G20	
Supply pressure	mbar	30/37		20		30/37		20	
		Horno	Grill	Horno	Grill	Horno	Grill	Horno	Grill
Power	kW	2,35	—	2,35	—	2,35	—	2,35	—
Ø Injector	1/100 mm	75	—	115	—	75	—	115	—
Nominal capacity	kW	2,35	—	2,35	—	2,35	—	2,35	—
Reduced consumption	kW	1,3	—	1,3	—	1,3	—	1,3	—
Nominal consumption	g/h-m³/h	170	—	0,227	—	170	—	0,227	—

MODEL	HSB 740						HSB 740	
Appliance category	I12H3+						I3+	
Class	CLASE 3						CLASE 3	
Destination Countries		RUSIA, GRECIA, UAE				SAUDI ARABIA		
Supply voltage	V	220-240				220-240		
Electrical power	W	0,065				0,1		
Electric grill power	W	—				—		
Gas		G30/31		G20		LPG		
Supply pressure	mbar	30/37		20		50		
		Horno	Grill	Horno	Grill	Horno	Grill	
Power	kW	2,35	1,8	2,35	1,8	2,35	2	
Ø Injector	1/100 mm	75	65	115	100p	65	60	
Nominal capacity	kW	2,35	1,8	2,35	1,8	2,35	2	
Reduced consumption	kW	1,3	—	1,3	—	1,3	—	
Nominal consumption	g/h-m³/h	170	129	0,227	0,169	170	129	

G30/31 is LPG (liquefied petroleum gas and G20 is natural gas).

## NORMAL PREASURE:

Gas L.P.: 2,75 kPa (27,5 mbar)

Gas Natural: 1,76 kPa (17,6 mbar)

Gas L.P.G.(\*): 5 kPa (50 mbar)

(\*): SAUDI ARABIA

<b>MODEL</b>		<b>HSB 750/HLB 760/HLB 7600</b>					
Appliance category		<b>II2H3+</b>					
Class		<b>CLASE 3</b>					
Destination Countries		<b>CHILE</b>		<b>MÉXICO</b>		<b>ECUADOR</b>	
Supply voltage	V	220-240		127		110	
Electrical power	W	1,465		1,634		1,234	
Electric grill power	W	1,400		1,567		1,176	
Gas		G30/31	G20	G30/31	G20	G30/31	G20
Supply pressure	mbar	30/37	20	30/37	20	30/37	20
		Horno Grill	Horno Grill	Horno Grill	Horno Grill	Horno Grill	Horno Grill
Power	kW	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35
Ø Injector	1/100 mm	75	115	75	115	75	115
Nominal capacity	kW	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35
Reduced consumption	kW	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Nominal consumption	g/h-m <sup>3</sup> /h	171	0,22	171	0,22	171	0,22

G30/31 is LPG (liquified petroleum gas and G20 is natural gas).

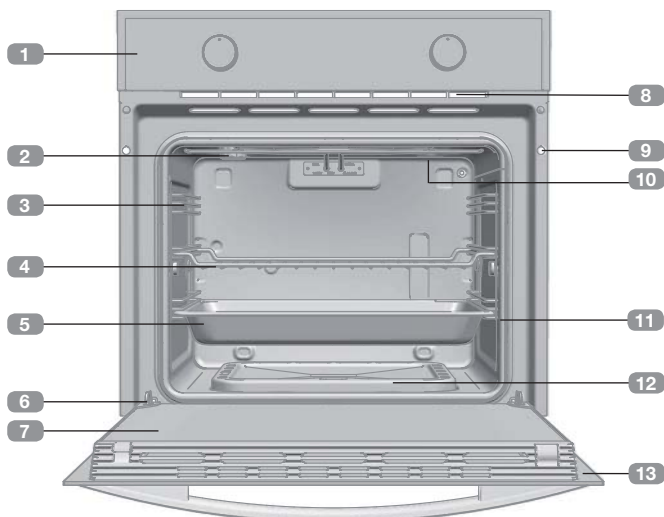
**NORMAL PREASURE:**

Gas L.P.: 2,75 kPa (27,5 mbar)

Gas Natural: 1,76 kPa (17,6 mbar)

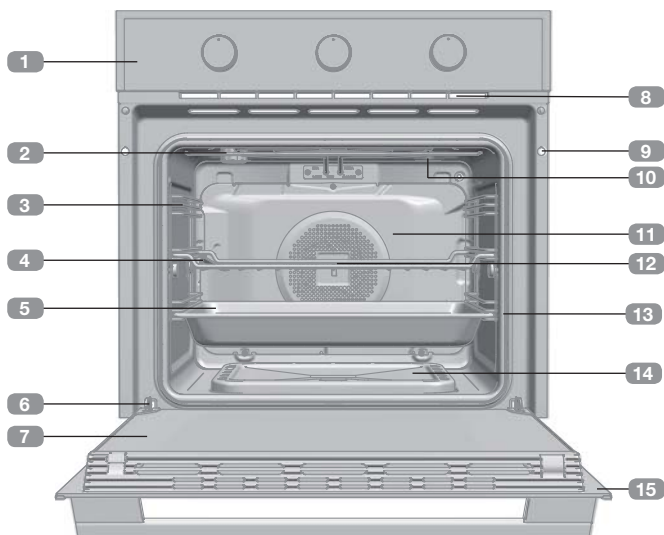
## Περιγραφή του φούρνου

### ΜΟΝΤΕΛΑ HBB 724 G, HSB 724 G



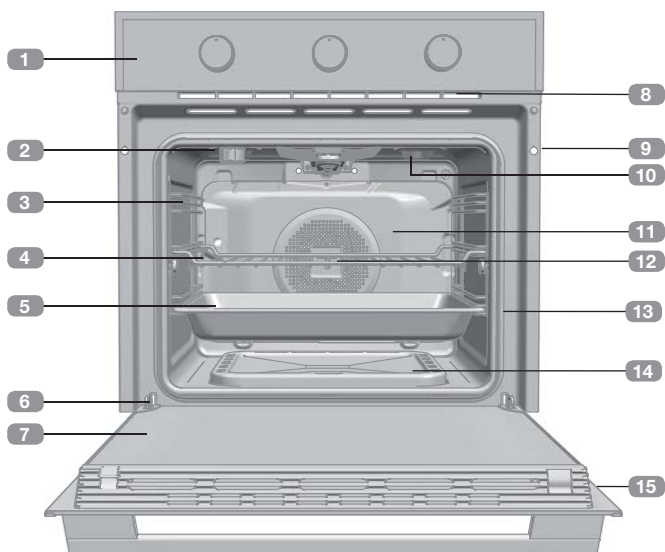
- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Λάμπα
- 3 Στηρίγματα τασιών
- 4 Σχάρα
- 5 Ταψί
- 6 Μεντεσές
- 7 Εσωτερικό κρύσταλλο
- 8 Έξοδος αέρα ψύξης
- 9 Στερέωση της μονάδας
- 10 Grill
- 11 Στεγανοποίηση φούρνου
- 12 Κάλυμμα καυστήρα
- 13 Πόρτα

### ΜΟΝΤΕΛΑ HSB 750 G, HLB 760 G, HLB 7600 G



- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Λάμπα
- 3 Στηρίγματα τασιών
- 4 Σχάρα
- 5 Ταψί
- 6 Μεντεσές
- 7 Εσωτερικό κρύσταλλο
- 8 Έξοδος αέρα ψύξης
- 9 Στερέωση της μονάδας
- 10 Grill
- 11 Πάνελ πίσω τοιχώματος
- 12 Ανεμιστήρας
- 13 Στεγανοποίηση φούρνου
- 14 Κάλυμμα καυστήρα
- 15 Πόρτα

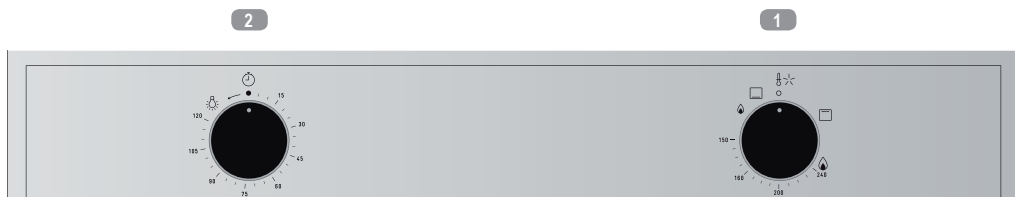
## ΜΟΝΤΕΛΑ HSB 740 G



- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Λάμπα
- 3 Στηρίγματα ταψιών
- 4 Σχάρα
- 5 Ταψί
- 6 Μεντεσές
- 7 Εσωτερικό κρύσταλλο
- 8 Εξόδος αέρα ψύξης
- 9 Στερέωση της μονάδας
- 10 Grill
- 11 Πάνελ πίσω τοιχώματος
- 12 Ανεμιστήρας
- 13 Στεγανοποίηση φούρνου
- 14 Κάλυμμα καυστήρα
- 15 Πόρτα

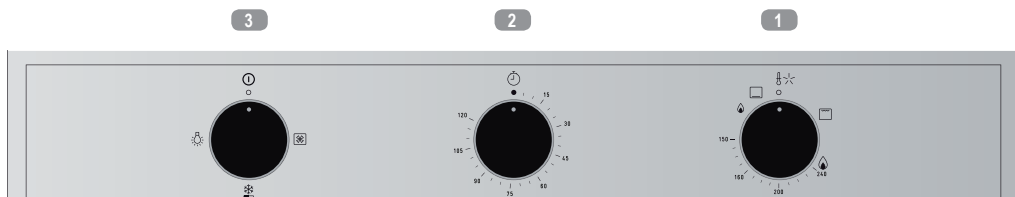
## Πίνακας ελέγχου

### HBB 724 G, HSB 724 G Μοντέλα



- 1 Περιστροφικό κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας / λειτουργία θέρμανσης
- 2 Χρονόμετρο / φωτισμός

### Μοντέλα HSB 740 G, HSB 750 G



- 1 Περιστροφικό κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας / λειτουργία θέρμανσης
- 2 Χρονόμετρο
- 3 Επιλογέας λειτουργίας / φωτισμού

Μοντέλα HLB 760 G, HLB 7600 G



- 1 Περιστροφικό κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας / λειτουργία θέρμανσης
- 2 Ηλεκτρονικό ρολόι/χρονόμετρο
- 3 Επιλογέας λειτουργίας / φωτισμού

## Σύμβολα επιλογή λειτουργίας



HBB 724 G, HSB 724 G Μοντέλα



Μοντέλα HSB 740 G, HSB 750 G, HLB 760 G, HLB 7600 G



# Λειτουργίες του φούρνου



## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για περιγραφή του τρόπου χρήσης κάθε μιας από τις δυνατότητες, ανατρέξτε στον οδηγό μαγειρέματος που συνοδεύει το φούρνο.

## ○ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



### ΚΑΤΩ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ (ΓΚΑΖΙ)

Η θερμότητα έρχεται μόνο από το κάτω μέρος. Λειτουργία ιδανική για ψητά ταψιού. Αυτή η ρύθμιση μπορεί να χρησιμοποιηθεί με οποιοσδήποτε μερίδες κρέατος, ανεξάρτητα από το μέγεθος.



### ΚΑΤΩ ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ (ΓΚΑΖΙ) ΜΕ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΑΕΡΟΣ

Αυτή η λειτουργία κατανέμει τη θερμότητα που προέρχεται από τον κάτω καυστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για ψητά ταψιού και ψήσιμο γλυκών. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμοκρασία ομοιόμορφα σε όλο το εσωτερικό του φούρνου μειώνοντας τον χρόνο και τη θερμοκρασία του μαγειρέματος.



### GRILL

Γκρατινάρισμα και ρόδισμα. Αυτή η ρύθμιση επιτρέπει το ρόδισμα της επιφάνειας χωρίς να επηρεάζεται το εσωτερικό του φαγητού. Είναι κατάλληλη για επίπεδα φαγητά όπως μπριζόλες, παϊδάκια, ψάρι και σάντουιτς που ψήνονται ανοικτά.





### GRILL ΜΕ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΑΕΡΟΣ (μόνο για μοντέλα με ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ GRILL)

Για ομοιόμορφο ψήσιμο και ταυτόχρονο ρόδισμα της επιφάνειας. Ιδανικό για ανάμεικτο ψήσιμο. Τέλειο για μεγάλο όγκου φαγητά όπως πουλερικά και κυνήγι. Το κρέας θα πρέπει να τοποθετηθεί πάνω στη σχάρα του φούρνου με το ταψί από κάτω για να συλλέγει τα υγρά και το λίπος από το κρέας.



## ΠΡΟΣΟΧΗ:

Ο ανεμιστήρας  δεν θα ενεργοποιηθεί αν έχει επιλεγεί το γκριλ  στον περιστροφικό επιλογέα θερμοκρασίας.



## ΑΠΩΨΞΗ

Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για αργή απόψυξη των τροφίμων. Ειδικά αυτών των τροφίμων που καταναλώνονται χωρίς να χρειάζονται θέρμανση, όπως για παράδειγμα, κρέμες, γλυκά ζύμης, κέικ, πίτες κλπ.




## ΠΡΟΣΟΧΗ:


Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε διαδικασίας μαγειρέματος.



## ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ ΦΩΤΙΣΜΟΣ

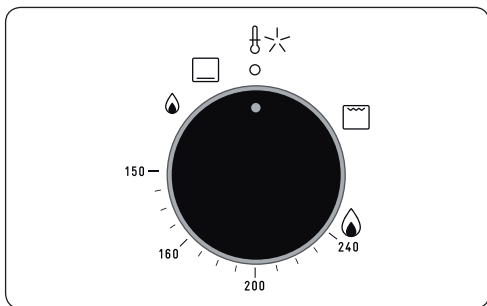
Κατά το μαγείρεμα ο φωτισμός του φούρνου θα παραμείνει αναμμένος.

Για να ανάψετε τον φωτισμό με απενεργοποιημένο τον φούρνο, γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργιών στη θέση .

Στα μοντέλα HBB 724 G/HSB 724 G, περιστρέψτε τον χρονοδιακόπτη στη θέση  για να ενεργοποιήσετε τον εσωτερικό φωτισμό του φούρνου.

## Χρήση του φούρνου

### ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



Για να ανάψετε σωστά τον καυστήρα του φούρνου, τηρείτε αυστηρά τις παρακάτω οδηγίες:

- Ανοίξτε πλήρως την πόρτα του φούρνου.



#### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Ποτέ μην ενεργοποιήσετε τον φούρνο με την πόρτα κλειστή. Η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι πάντα ανοικτή κατά την ενεργοποίηση του φούρνου.

- Ανοίξτε πλήρως την πόρτα του φούρνου.
- Πιέστε το περιστροφικό κουμπί θερμοστάτη και περιστρέψτε το αριστερόστροφα ως τη μέγιστη θερμοκρασία. Κρατώντας το περιστροφικό κουμπί πατημένο, ο μικροδιακόπτης που βρίσκεται πίσω του θα δημιουργήσει μια σειρά σπινθήρων στον σπινθηριστή, με αποτέλεσμα να ανάψει ο καυστήρας.
- Κρατήστε το περιστροφικό κουμπί πατημένο για 10 δευτερόλεπτα για να επιτρέψετε στο θερμοστοιχείο που βρίσκεται μέσα στον καυστήρα να θερμανθεί και να διατηρεί αυτόματα τη φλόγα αναμμένη (παρατηρήστε από τις εγκοπές στο κάτω μέρος της κοιλότητας του φούρνου).
- Αν μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα δεν ανάψει ο καυστήρας, σταματήστε και περιστρέψτε το κουμπί στη θέση **0**. Περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν τη νέα προσπάθεια ανάμματος (διατηρώντας πάντα την πόρτα του φούρνου ανοικτή).
- Αφού ανάψει ο καυστήρας, κλείστε την πόρτα πολύ προσεκτικά.



#### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Ποτέ μην ενεργοποιείτε τον φούρνο χειροκίνητα: Ο φούρνος πρέπει πάντα να ενεργοποιείται με χρήση του συστήματος ανάφλεξης του περιστροφικού κουμπιού επιλογής θερμοκρασίας.

- Αφού ανάψει ο καυστήρας, περιστρέψτε το περιστροφικό κουμπί θερμοστάτη στο επιθυμητό επίπεδο.



#### ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Ανάλογα με την παροχή του αερίου, μπορεί να υπάρχει μια μικρή διαφορά ανάμεσα στη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου και την ένδειξη στο χειριστήριο.

- Για τα καλύτερα αποτελέσματα τοποθετήστε το ταψί σε μεσαίο ύψος.
- Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, σβήστε τον καυστήρα περιστρέφοντας το περιστροφικό κουμπί θερμοστάτη δεξιόστροφα στο μηδέν.



#### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Αν για οποιονδήποτε λόγο σβήσει η φλόγα, μην προσπαθήσετε να ανάψετε πάλι τον καυστήρα για τουλάχιστον ένα λεπτό.


### ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΚΑΥΣΤΗΡΑ GRILL

Ο καυστήρας γκριλ μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο στην ονομαστική του θερμική ισχύ.

Για να ανάψετε σωστά αυτόν τον καυστήρα, τηρείτε αυστηρά τις παρακάτω οδηγίες:

- Ανοίξτε πλήρως την πόρτα του φούρνου.
- Κρατήστε το περιστροφικό κουμπί πατημένο και περιστρέψτε το δεξιόστροφα στην προβλεπόμενη θέση (grill). Κρατώντας το περιστροφικό κουμπί πατημένο, ο μικροδιακόπτης που βρίσκεται πίσω του θα δημιουργήσει μια σειρά σπινθήρων στον σπινθηριστή, με αποτέλεσμα να ανάψει ο καυστήρας.
- Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου για περίπου 10 δευτερόλεπτα έως ότου υπάρχει μια ομοιόμορφη φλόγα

γύρω από τον καυστήρα, που θα επιτρέψει τη θέρμανση του θερμοστοιχείου που είναι στερεωμένο πάνω στον καυστήρα για να διατηρεί αυτόματα τη φλόγα αναμμένη (ελέγχετε οπτικά).

- Αν μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα δεν έχει ανάψει ο καυστήρας, σταματήστε τη διαδικασία και επαναφέρετε το χειριστήριο στη θέση . Περιμένετε τουλάχιστον ένα λεπτό πριν προσπαθήσετε πάλι να ανάψετε τον καυστήρα (διατηρώντας πάντα την πόρτα του φούρνου ανοικτή).
- Αφού βεβαιωθείτε ότι έχει ανάψει ο καυστήρας, περιμένετε λίγα δευτερόλεπτα πριν κλείσετε προσεκτικά την πόρτα.
- Τοποθετήστε το ταψί του φούρνου κάτω από τη σχάρα για να συλλέξετε τυχόν λίπος που θα στάξει.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, σβήστε τον καυστήρα περιστρέφοντας το περιστροφικό κουμπί θερμοστάτη δεξιόστροφα στο μηδέν.



#### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Αν για οποιονδήποτε λόγο σβήσει η φλόγα, μην προσπαθήσετε να ανάψετε πάλι τον καυστήρα για τουλάχιστον ένα λεπτό.

## ΧΡΗΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ GRILL

- Κρατήστε το περιστροφικό κουμπί πατημένο και περιστρέψτε το δεξιόστροφα στην προβλεπόμενη θέση (grill).
- Συνιστάται να θερμαίνεται το γκριλ τουλάχιστον 5 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό.
- Τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να ψήσετε στο grill σε κατάλληλη σχάρα φούρνου ή σε ένα ξβασθο ταψί. Η σχάρα του φούρνου πρέπει να τοποθετείται στο πιο ψηλό υποστήριγμα (ανάλογα με το μέγεθος του φαγητού που πρόκειται να μαγειρευτεί) με το ταψί αμέσως από κάτω του για να συλλέγει το λίπος που θα στάξει. Ανάλογα με τον τύπο του φαγητού (π.χ. κόκκινο κρέας, ψάρι, λευκό κρέας κλπ.), θα χρειαστεί να γυρίσετε το φαγητό ώστε να εκτεθούν και οι δύο πλευρές του στις υπέρυθρες ακτίνες θέρμανσης.
- Το μαγείρεμα στο γκριλ δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 30 λεπτά.



#### ΠΡΟΣΟΧΗ:

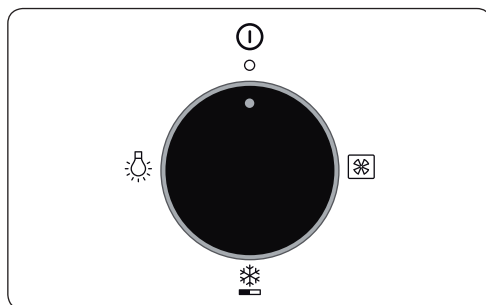
Το γκριλ δεν θα λειτουργεί αν έχετε επιλέξει τη λειτουργία φούρνου αερίου.



#### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Ο φούρνος διαθέτει ένα σύστημα ασφαλείας το οποίο θα εμποδίσει την ενεργοποίηση του grill αν η θερμοκρασία είναι υπερβολικά υψηλή μετά από παρατεταμένο διάστημα μαγειρέματος.



## ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ



- Μπορείτε να ανάψετε τον φωτισμό του φούρνου περιστρέφοντας το κουμπί αριστερόστροφα.
- Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον ανεμιστήρα όταν είναι σε λειτουργία είτε ο κάτω καυστήρας είτε το grill, περιστρέφοντας το κουμπί δεξιόστροφα.



#### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Ο ανεμιστήρας  δεν θα ενεργοποιηθεί αν έχει επιλεγεί το grill  στον περιστροφικό επιλογέα θερμοκρασίας.

- Η κάτω θέση ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα για απόψυξη.



#### ΠΡΟΣΟΧΗ:

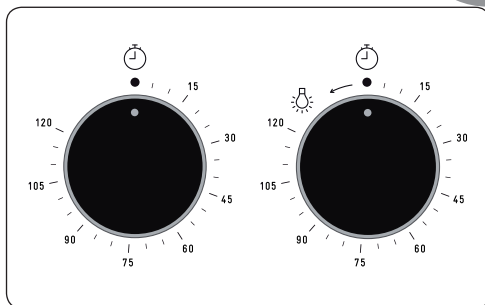
Η συσκευή διαθέτει μοτέρ ανεμιστήρα ψύξης για τα εσωτερικά εξαρτήματα. Αυτή η διάταξη ενεργοποιείται αυτόματα με κάθε χρήση του φούρνου και συνεχίζει να λειτουργεί ακόμα και μετά την απενεργοποίηση του φούρνου, έως ότου επιτευχθεί θερμοκρασία κάτω από ένα ορισμένο όριο.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί.

Αν εντοπίσετε οποιοδήποτε πρόβλημα με το موتور ανεμιστήρα ψύξης, απενεργοποιήστε τον φούρνο και καλέστε την Εξυπηρέτηση Πελατών.

## ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

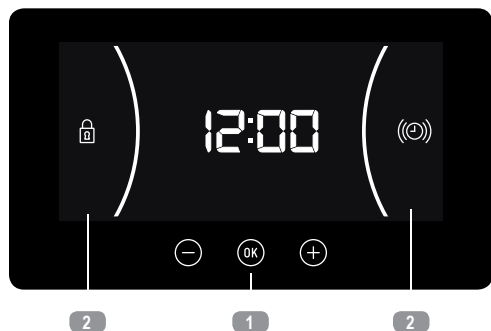
Για να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο του φούρνου, πρέπει να ενεργοποιήσετε την ειδοποίηση περιστρέφοντας το κουμπί τελείως δεξιά και κατόπιν επαναφέροντάς το στον επιθυμητό χρόνο (μέγ. χρόνος 120 λεπτά). Μετά τον προγραμματισμένο χρόνο, θα ηχήσει η ειδοποίηση.



### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Το χρονόμετρο δεν σβήνει τον φούρνο όταν ηχησει η ειδοποίηση.

## Περιγραφή ηλεκτρονικού ρολογιού/χρονόμετρου



2

1

2

### 🔒 ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΡΟΛΟΙΟΥ/ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ:

Υποδεικνύει ότι τα πλήκτρα αφής για το ρολόι/χρονόμετρο είναι κλειδωμένα, ώστε να αποτρέπονται τροποποιήσεις από μικρά παιδιά.



### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΣ

Όταν αρχίσετε το μαγείρεμα, ο φούρνος θα δείξει τον χρόνο για τον οποίο μαγειρεύει ο φούρνος



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η ευαισθησία των πλήκτρων αφής προσαρμόζεται συνεχώς στις συνθήκες του περιβάλλοντος. Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια του πίνακα ελέγχου είναι καθαρή και απαλλαγμένη από εμπόδια όταν συνδέετε τον φούρνο στο ρεύμα.

Αν το ρολόι δεν ανταποκρίνεται σωστά όταν αγγίζετε τα πλήκτρα, αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα για λίγα δευτερόλεπτα και μετά συνδέστε τον πάλι. Όταν το κάνετε αυτό, οι αισθητήρες προσαρμόζονται αυτόματα ώστε να αντιδρούν πάλι στους χειρισμούς αφής.

### 1 ΠΛΗΚΤΡΑ

(-), (OK) και (+): Σας επιτρέπουν να προγραμματίσετε τις λειτουργίες του ηλεκτρονικού ρολογιού/χρονόμετρου.

### 2 ΣΥΜΒΟΛΑ

(☀️) **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ:** Ανάβει όταν έχει επιλεγεί το ρολόι/χρονόμετρο. Παράγει ένα ηχητικό σήμα κατά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου. Ο φούρνος δεν σβήνει στο τέλος της ρυθμισμένης χρονικής περιόδου. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί και κατά το μαγείρεμα στον φούρνο.

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

- Για να ρυθμίσετε την ώρα στο φούρνο, τα περιστροφικά κουμπιά λειτουργίας και θερμοκρασίας πρέπει να βρίσκονται στη θέση  $\circ$ .
- Όταν συνδέετε τον φούρνο στο ρεύμα, θα δείτε να αναβοσβήνει στο ρολόι η ένδειξη 12:00.
- Αγγίξτε το  $\ominus$  ή  $\oplus$  για να ρυθμίσετε τις ώρες και κατόπιν να λατπά. Θα ακούσετε ένα διπλό μπιπ που επιβεβαιώνει ότι έχει ρυθμιστεί η ώρα.
- Αν θέλετε να τροποποιήσετε την ώρα, αγγίξτε το  $\ominus$  ή  $\oplus$  έως ότου αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη ώρας. Αγγίξτε το  $\text{OK}$  και ακολουθήστε τις οδηγίες στο προηγούμενο τμήμα.



### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Ο φωτισμός του ρολογιού διαθέτει νυκτερινή λειτουργία, οπότε ο φωτισμός της οθόνης θα μειώνεται μεταξύ 00:00 και 6:00.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, οι ρυθμίσεις στο ηλεκτρονικό σας ρολόι/χρονόμετρο θα διαγραφούν.

Αν συμβεί αυτό, γυρίστε τα περιστροφικά κουμπιά λειτουργίας και θερμοκρασίας στη θέση  $\circ$ .

Θα εμφανιστεί η ένδειξη 12:00, και τότε θα μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα όπως περιγράφηκε προηγούμενως.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ

1. Αγγίξτε το  $\ominus$  ή  $\oplus$  έως ότου το σύμβολο  $\text{Ⓢ}$  στην οθόνη ενδείξεων αρχίσει να αναβοσβήνει, και κατόπιν πιέστε  $\text{OK}$ . Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «00:00».
2. Επιλέξτε το χρόνο μετά τον οποίο θέλετε να ηχήσει η ειδοποίηση, πιέζοντας  $\ominus$  ή  $\oplus$ . Θα ακούσετε 2 ήχους μπιπ που επιβεβαιώνουν ότι έχει ρυθμιστεί ο χρόνος, και το ρολόι θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου. Το σύμβολο  $\text{Ⓢ}$  θα αναβοσβήνει αργά.

3. Αφού λήξει ο χρόνος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα για 90 δευτερόλεπτα και το σύμβολο  $\text{Ⓢ}$  θα αναβοσβήνει γρήγορα.



### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Με τη λειτουργία Χρονομέτρου, ο φούρνος ΔΕΝ θα σβήσει όταν λήξει ο χρόνος.

4. Αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο αν θέλετε να σταματήσετε την ειδοποίηση. Τότε το σύμβολο  $\text{Ⓢ}$  θα πάψει να εμφανίζεται.

Αν θέλετε να τροποποιήσετε τον χρόνο του βομβητή, επαναλάβετε τα βήματα που αναφέρθηκαν. Κατά τον είσοδο στον έλεγχο του χρονόμετρου, θα εμφανιστεί ο τρέχων υπολειπόμενος χρόνος, τον οποίο θα μπορείτε να ρυθμίσετε.



### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Με τη λειτουργία χρονόμετρου, ο υπολειπόμενος χρόνος θα παρουσιάζεται μόνιμα στην οθόνη. Όταν έχετε προγραμματίσει αυτή τη λειτουργία δεν θα μπορείτε να βλέπετε την ώρα.

## ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΑΙΔΙΩΝ

Μπορείτε να επιλέξετε αυτή τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή κατά τη χρήση του φούρνου.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε παρατεταμένα  $\text{OK}$  το πλήκτρο για αρκετά δευτερόλεπτα έως ότου ακούσετε ένα μπιπ και εμφανιστεί το σύμβολο  $\text{Ⓢ}$  στην οθόνη.

Το ρολόι/χρονόμετρο έχει κλειδωθεί.

Αν η λειτουργία αυτή ενεργοποιηθεί κατά το μαγείρεμα, θα κλειδώσει μόνο τις ρυθμίσεις του ηλεκτρονικού ρολογιού/χρονόμετρου.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πιέστε  $\text{OK}$  το πλήκτρο για αρκετά δευτερόλεπτα έως ότου ακούσετε ένα μπιπ.

## Πίνακας αναγνώρισης

ΜΟΝΤΕΛΟ	HBB/HSB 724								
Κατηγορία συσκευής	II2H3+								
Κλάση	ΚΛΑΣΗ 3								
Χώρες προορισμού	ΧΙΛΗ, ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΑ, ΗΑΕ				ΜΕΞΙΚΟ				
Τάση παροχής	V	220-240				127			
Ηλεκτρική ισχύς	W	1,443				1,610			
Ισχύς ηλεκτρικού γκριλ	W	1,400				1,567			
Αέριο		G30/31		G20		G30/31		G20	
Πίεση παροχής	mbar	30/37		20		30/37		20	
		Φούρνος	Γκριλ	Φούρνος	Γκριλ	Φούρνος	Γκριλ	Φούρνος	Γκριλ
Ισχύς	kW	2,35	—	2,35	—	2,	—	2,	—
Ø Μπεκ	1/100 mm	75	—	115	—	75	—	115	—
Ονομαστική ισχύς	kW	2,	—	2,	—	2,	—	2,	—
Μειωμένη κατανάλωση	kW	1,3	—	1,3	—	1,3	—	1,3	—
Ονομαστική κατανάλωση	g/h-m <sup>3</sup> /h	170	—	0,227	—	170	—	0,227	—

ΜΟΝΤΕΛΟ	HSB 740				HSB 740				
Κατηγορία συσκευής	II2H3+				I3+				
Κλάση	ΚΛΑΣΗ 3				ΚΛΑΣΗ 3				
Χώρες προορισμού	ΡΩΣΙΑ, ΕΛΛΑΔΑ, ΗΑΕ				ΣΑΟΥΔΙΚΗ ΑΡΑΒΙΑ				
Τάση παροχής	V	220-240				220-240			
Ηλεκτρική ισχύς	W	0,065				0,1			
Ισχύς ηλεκτρικού γκριλ	W	—				—			
Αέριο		G30/31		G20		LPG			
Πίεση παροχής	mbar	30/37		20		50			
		Φούρνος	Γκριλ	Φούρνος	Γκριλ	Φούρνος	Γκριλ	Φούρνος	Γκριλ
Ισχύς	kW	2,35	1,8	2,35	1,8	2,35	2	2,35	2
Ø Μπεκ	1/100 mm	75	65	115	100p	65	60	65	60
Ονομαστική ισχύς	kW	2,35	1,8	2,35	1,8	2,35	2	2,35	2
Μειωμένη κατανάλωση	kW	1,3	—	1,3	—	1,3	—	1,3	—
Ονομαστική κατανάλωση	g/h-m <sup>3</sup> /h	170	129	0,227	0,169	170	129	170	129

Το G30/31 είναι LPG (υγροποιημένο αέριο πετρελαίου, υγραέριο και το G20 είναι φυσικό αέριο).

### ΚΑΝΟΝΙΚΗ ΠΙΕΣΗ:

Υγραέριο: 2,75 kPa (27,5 mbar)

Φυσικό αέριο: 1,76 kPa (17,6 mbar)

Αέριο L.P.G.(\*): 5 kPa (50 mbar)

(\*): ΣΑΟΥΔΙΚΗ ΑΡΑΒΙΑ

MONTELO HSB 750/HLB 760/HLB 7600														
Κατηγορία συσκευής Π2H3+														
Κλάση ΚΛΑΣΗ 3														
ΜΟΝΤΕΛΟ	Κατηγορία συσκευής	Κλάση	Χώρες προορισμού	Τάση παροχής	Ηλεκτρική ισχύς	Ισχύς ηλεκτρικού γκριλ	ΧΙΛΗ		ΜΕΞΙΚΟ		ΙΣΗΜΕΡΙΝΟΣ			
							G30/31	G20	G30/31	G20	G30/31	G20	G30/31	G20
Πίεση παροχής							Φούρνος	Γκριλ	Φούρνος	Γκριλ	Φούρνος	Γκριλ		
Ισχύς				V	W	W	2,35	—	2,35	—	2,35	—	2,35	—
Ø Μπεκ							75	—	115	—	75	—	115	—
Ονομαστική ισχύς							2,35	—	2,35	—	2,35	—	2,35	—
Μειωμένη κατανάλωση							1,3	—	1,3	—	1,3	—	1,3	—
Ονομαστική κατανάλωση							171	—	0,22	—	171	—	0,22	—

Το G30/31 είναι LPG (υγραποποιημένο αέριο πετρελίου, υγραέριο και το G20 είναι φυσικό αέριο).

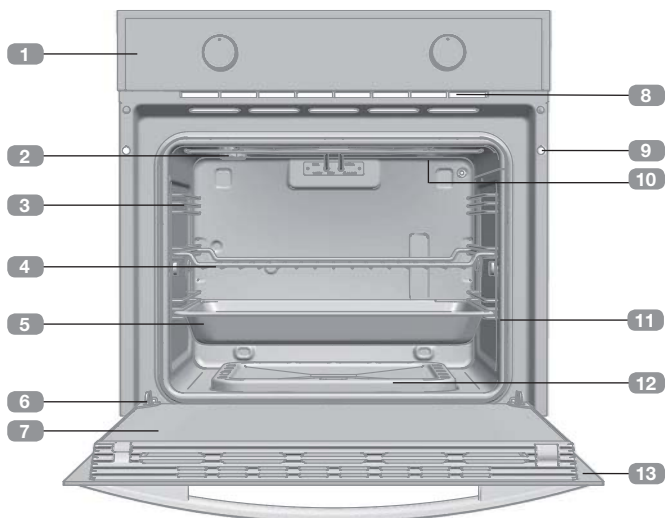
#### ΚΑΝΟΝΙΚΗ ΠΙΕΣΗ:

Υγραέριο: 2,75 kPa (27,5 mbar)

Φυσικό αέριο: 1,76 kPa (17,6 mbar)

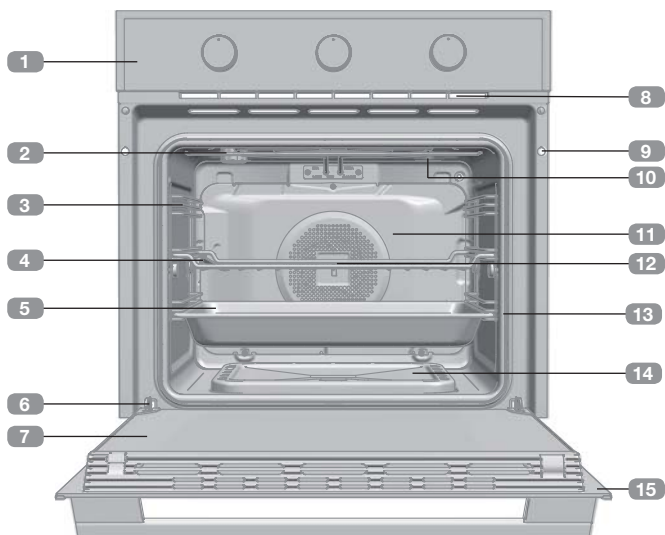
# Описание духовой печи

## МОДЕЛИ НВВ 724 G, HSB 724 G



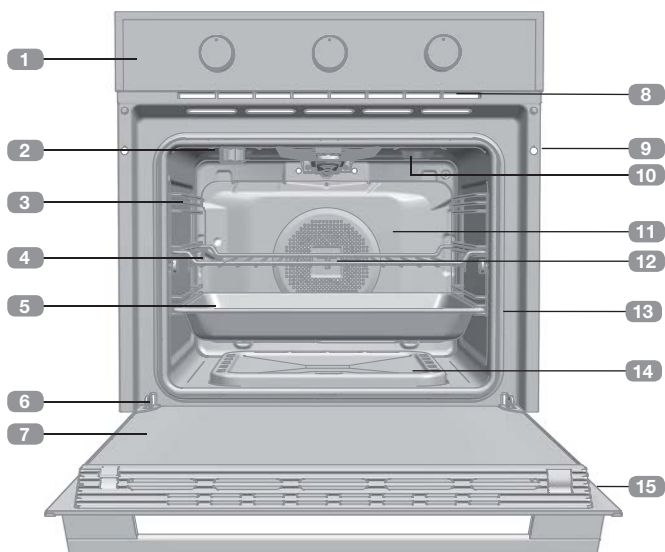
- 1 Панель управления
- 2 Лампа
- 3 Держатель противня
- 4 Решетка
- 5 Противень
- 6 Петля
- 7 Внутреннее стекло
- 8 Отверстие для охлаждения воздуха
- 9 Закрепление в мебель
- 10 Элемент гриля
- 11 Уплотнитель двери
- 12 Крышка горелки
- 13 Дверца

## МОДЕЛИ HSB 750 G, HLB 760 G, HLB 7600 G



- 1 Панель управления
- 2 Лампа
- 3 Держатель противня
- 4 Решетка
- 5 Противень
- 6 Петля
- 7 Внутреннее стекло
- 8 Отверстие для охлаждения воздуха
- 9 Закрепление в мебель
- 10 Элемент гриля
- 11 Задняя панель
- 12 Вентилятор
- 13 Уплотнитель двери
- 14 Крышка горелки
- 15 Дверца

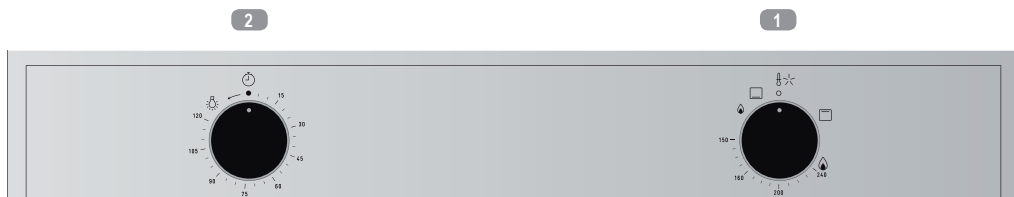
## МОДЕЛЬ HSB 740 G



- 1 Панель управления
- 2 Лампа
- 3 Держатель противня
- 4 Решетка
- 5 Поддон
- 6 Петля
- 7 Внутреннее стекло
- 8 Отверстие для охлаждения воздуха
- 9 Закрепление в мебель
- 10 Элемент гриля
- 11 Задняя панель
- 12 Вентилятор
- 13 Уплотнитель двери
- 14 Крышка горелки
- 15 Дверца

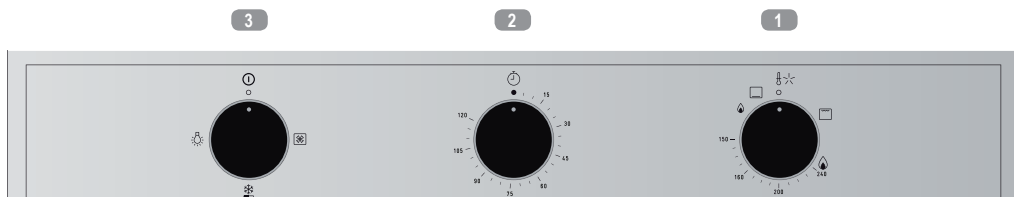
## Панель управления

Модели HBB 724 G и HSB 724 G



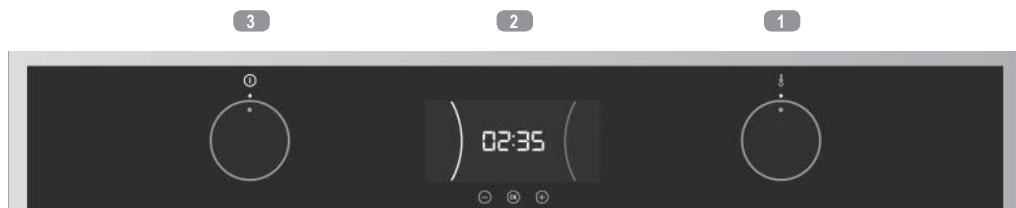
- 1 Шкала регулирования температуры / режим нагревания
- 2 Таймер обратного отсчета/освещение

Модели HSB 740 G, HSB 750 G



- 1 Шкала регулирования температуры / режим нагревания
- 2 Таймер обратного отсчета
- 3 Переключатель функций/освещение

Модели HLB 760 G, HLB 7600 G



- 1 Шкала регулирования температуры / режим нагрева
- 2 Электрические часы/таймер обратного отсчета
- 3 Переключатель функций/освещение

## Символы переключателя функций



Модели HVB 724 G и HSB 724 G



Модели HSB 740 G, HSB 750 G, HLB 760 G, HLB 7600 G



# Функции духовой печи



## ИНФОРМАЦИЯ

Описание всех характеристик можно найти в руководстве по приготовлению, прилагаемом к

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



### НИЖНЯЯ КОНФОРКА

Тепло подается только из нижней конфорки, которое подается с нижней конфорки. Подходит для жарки и запекания. Эту функцию можно использовать для приготовления любых кусков мяса не зависимо от их размера.



### НИЖНЯЯ КОНФОРКА С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Эта функция обеспечивает распределение тепла, которое подается с нижней конфорки. Подходит для жарки и запекания. Вентилятор равномерно распределяет тепло по внутренней части духовой печи, чтобы уменьшить время приготовления и температуру.



### ГРИЛЬ

Предназначен для приготовления тостов и быстрого поджаривания. Эта функция позволяет придать пище корочку, но без пропекания внутри. Подходит для плоских блюд, таких как стейки, ребрышки, рыба и бутерброды.




### ГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ(только для моделей с ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ГРИЛЕМ)

Для равномерного обжаривания и одновременного подрумянивания. Идеально подходит для комбинированных блюд. Идеально подходит для больших объемов пищи, например, птицы или дичи. Мясо необходимо разместить на решетке духовой печи с поддоном под решеткой для сбора сока и жира, которые могут стекать с мяса.



## ОСТОРОЖНО:

Вентилятор  не включается, если функция гриля



## РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Эта функция предназначена для медленного размораживания пищи. В частности для такой, которая может быть употреблена без необходимости нагревания, например, кремы, выпечка, пирожные, пироги и т.п.




## ОСТОРОЖНО:


Дверца духового шкафа печи должна быть закрыта во время выполнения любой функции



## ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

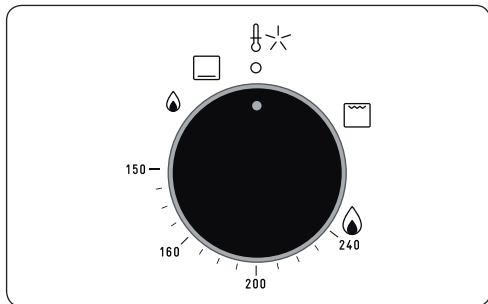
Во время приготовления освещение духового шкафа останется включенным.

Чтобы включить освещение при выключенном духовом шкафу, поверните переключатель в положение .

В моделях HBB 724 G / HSB 724 G поверните переключатель таймера в положение , чтобы включить внутреннее освещение духового шкафа.

## Использование духовой печи

### ВКЛЮЧЕНИЕ И РЕГУЛИРОВАНИЕ НАГРЕВАТЕЛЕЙ ДУХОВОЙ ПЕЧИ



Чтобы правильно зажечь духовую печь, следуйте следующим инструкциям:

- Полностью откройте дверцы духовой печи.



#### ОСТОРОЖНО:

Не выключайте прибор, если дверца не закрыта. При включении духовой печи дверца должна быть открыта.

- Полностью откройте дверцы духовой печи.
- Нажмите и поверните термостат против часовой стрелки, настроив максимальную температуру. При удерживании шкалы нажатой, микропереключатель, расположенный за ней, создаст искры в свече зажигания, что приведет к зажиганию конфорки.
- Удерживайте шкалу нажатой на протяжении 10 секунд, чтобы термозлемент нагревателя нагрелся и автоматически поддерживал пламя (следите за отверстиями в нижней части духовки).
- Если в течение приблизительно 10 секунд конфорка не зажжется, остановите операцию и поверните кнопку в положение **O**. Подождите хотя бы одну минуту прежде чем снова зажечь конфорку (при этом дверца всегда должна быть открыта).
- Как только конфорка зажжется, осторожно закройте дверцу.



#### ОСТОРОЖНО:

Никогда не выключайте духовую печь вручную. Духовая печь может быть выключена только с помощью переключате-

- Как только нагреватель засветится, поверните шкалу термостата на необходимую температуру.



#### ПРИМЕЧАНИЕ:

В зависимости от поставляемого газа температура на дисплее управления и внутри духо-

- Для достижения лучших результатов приготовления размещайте поддон посередине.
- После окончания приготовления, выключите конфорку, повернув шкалу термостата по часовой стрелке к нулю.



#### ОСТОРОЖНО:

Если по какой-либо причине пламя гаснет, не пытайтесь повторно зажечь конфорку в течение как минимум одной минуты.


### ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ ГРИЛЯ

Конфорку гриля можно использовать только при номинальной теплопроизводительности.

Чтобы правильно зажечь конфорку, следуйте следующим инструкциям:

- Полностью откройте дверцы духовой печи.
- Удерживайте и поверните ручку термостата по часовой стрелке в указанное положение (гриль). При удерживании шкалы нажатой, микропереключатель, расположенный за ней, создаст искры в свече зажигания, что приведет к зажиганию конфорки.
- Зажмите переключатель примерно на 10 секунд, пока вокруг конфорки не появится равномерное пламя, чтобы термозлемент конфорки нагрелся и начал автоматически поддерживать пламя (под-

держивайте визуальный контроль).

- Если на протяжении 10 секунд конфорка не зажжется, отключите ее и поверните кнопку управления в положение . Подождите хотя бы одну минуту прежде чем снова зажигать конфорку (при этом дверца духового шкафа всегда должна быть открыта).
- Как только вы убедитесь, что конфорка зажглась, подождите несколько секунд и аккуратно закройте дверцу.
- Разместите поддон под решеткой для сбора жира.
- После завершения приготовления, выключите конфорку, повернув шкалу термостата по часовой стрелке к нулю.



#### ОСТОРОЖНО:

Если по какой-либо причине пламя гаснет, не пытайтесь повторно зажечь конфорку в

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ

- Удерживайте и поверните ручку термостата по часовой стрелке в указанное положение (гриль).
- Перед размещением пищи в духовую печь рекомендуется разогреть гриль на протяжении хотя бы 5 минут.
- Разместите пищу на решетке для гриля или на противни с низкими бортиками. Решетку необходимо расположить на максимально высокой подставке (в зависимости от размера приготавливаемого блюда) точно под поддоном для сбора жира. В зависимости от вида блюда (например, красное мясо, рыба, белое мясо и т.п.), его необходимо разместить таким образом, чтобы все его стороны равномерно поддавались инфракрасному излучению.
- Приготовление на гриле не должно превышать 30 минут.



#### ОСТОРОЖНО:

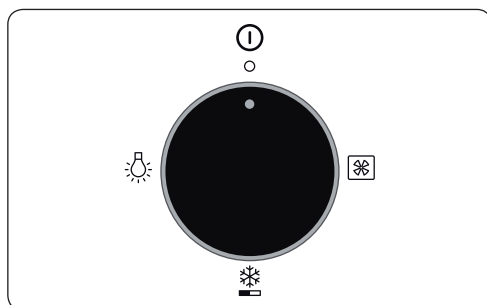
Функция гриля не работает при эксплуатации функции газовой духовой печи.



#### ОСТОРОЖНО:

Духовая печь оснащена системой защиты от предотвращения включения функции гриля, если температура духовой печи превышает необходимую после длительного времени



## ВЫБОР ФУНКЦИЙ



- Зажигание духовой печи можно также включить с помощью шкалы, повернув ее против часовой стрелки.
- Вентилятор можно включить как и в случае работы нагревателя, так и гриля, повернув шкалу по часовой стрелке.



#### ОСТОРОЖНО:

Вентилятор  не включается, если функция гриля  выбрана с помощью шкалы

- Это положение кнопки включает функцию размораживания с помощью вентилятора.



#### ОСТОРОЖНО:

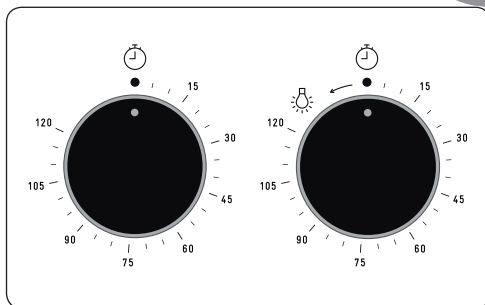
Прибор оснащен устройством охлаждения для внутренних элементов духового шкафа. Это устройство включается автоматически при любом использовании духового шкафа и работает пока температура духового шкафа не будет ниже установленной температуры, даже после выключения прибора.

В случае сбоя питания, духовой шкаф необхо-

В случае обнаружения неисправностей устройства охлаждения, выключите духовой шкаф и свяжитесь со Службой поддержки.

## ТАЙМЕР ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА ДУХОВОГО ШКАФА

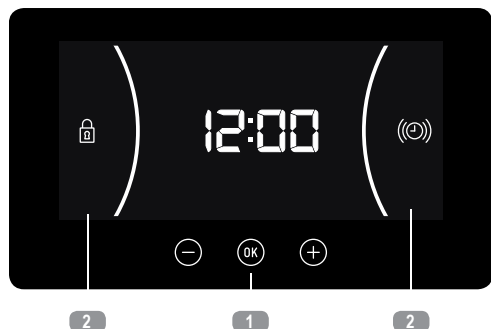
Для использования таймера духового шкафа, его необходимо включить, повернув кнопку таймера сначала полностью по часовой стрелке, а затем назад до желаемого времени (макс. 120 минут). После окончания установленного времени таймера прозвучит звуковой сигнал.



### ОСТОРОЖНО:

При звуковом сигнале таймер обратного отсчета не выключает духовой шкаф.

## Электрические часы/описание таймера обратного отсчета



### 1 КНОПКИ

⊖, ОК и ⊕: Позволяет настроить функции электронных часов / таймера.

### 2 СИМВОЛЫ

🔊 **ТАЙМЕР ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА:** Загорается при выборе часов/таймера. По окончании времени издает звуковой сигнал. По окончании времени настройки таймера духовой шкаф не выключается. Эта функция также может использоваться во время приготовления в духовом шкафу.

### 🔒 ЧАСЫ/ТАЙМЕР ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА:

Указывает, что сенсорные клавиши часов/таймера заблокированы, предотвращая внесения изменений настроек маленькими детьми.



### ИНФОРМАЦИЯ

В начале готовки духовой шкаф показывает время приготовления.



### ВНИМАНИЕ

Чувствительность сенсорных клавиш постоянно адаптируется к условиям окружающей среды. При включении духового шкафа убедитесь, что поверхность панели управления чиста и легкодоступна.

Если при нажатии клавиш часов, они показывают не точное время, отсоедините духовой шкаф от питания, а затем заново подключите его. Это запустит автоматическую адаптацию сенсоров, поэтому они начнут лучше реагировать на

## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

- Чтобы настроить время работы духового шкафа, необходимо настроить соответствующую функцию и шкалу температуры в положение  $\odot$ .
- При подключении духового шкафа в розетку, отобразится время 12:00.
- Нажмите  $\ominus$  или  $\oplus$ , чтобы настроить часы и минуты. Настроив время вы услышите двойной звуковой сигнал.
- Для изменения времени нажмите  $\ominus$  или  $\oplus$ , пока символ времени не начнет мигать. Нажмите  $\odot$  и следуйте предыдущим инструкциям.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Индикатор часов имеет ночной режим, поэтому с 00:00 до 6:00 он будет тусклым.



### ВНИМАНИЕ

В случае сбоя питания настройки электрических часов/таймера будут сброшены.

Если это случилось, поверните кнопку соответственной функции и шкалы температур в положение  $\odot$ .

Снова отобразится 12:00 и вы сможете заново настроить время, как указано выше.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ТАЙМЕРА ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА

1. Нажмите  $\ominus$  или  $\oplus$ , пока на дисплее не начнет мигать символ  $\odot$ , а затем нажмите  $\odot$ . На дисплее отобразится индикатор '00:00'.
2. Нажмите  $\ominus$  или  $\oplus$  для того, чтобы выбрать время звукового сигнала. Настроив желаемое время вы услышите 2 звуковых сигнала, часы начнут отсчет времени от выбранного вами времени. Символ  $\odot$  начнет медленно мигать.
3. По истечении этого времени в течение 90 секунд будет звучать звуковой сигнал, а символ  $\odot$  начнет мигать быстрее.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Функция таймера обратного отсчета не выключает духовой шкаф по истечении времени приготовления.

4. Для остановки звукового сигнала нажмите любую клавишу. Символ  $\odot$  исчезнет.

Для изменения зуммера времени, повторите шаги, указанные выше. В меню управления временем отобразится оставшееся время, которое можно изменить.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Функция таймера обратного отсчета позволяет отображать оставшееся время на дисплее. Задав указанное время, его не можно будет просмотреть.

## БЛОКИРОВКА С ЦЕЛЬЮ ЗАЩИТЫ ДЕТЕЙ

Эта функция может быть выбрана в любой программе работы духовой печи.

Для активации данной функции, нажмите и придержите  $\odot$  клавишу на несколько секунд, пока не прозвучит звуковой сигнал и на дисплее не отобразится символ  $\square$ .

Часы/таймер будут заблокированы.

Если данная функция активирована во время приготовления, заблокируется только возможность настройки электрических часов/таймера.

Чтобы деактивировать данную функцию, нажмите  $\odot$  клавишу на несколько секунд, пока не прозвучит звуковой сигнал.

# Таблица идентификации

МОДЕЛЬ	HBB/HSB 724								
Категория прибора	II2H3+								
Класс	КЛАСС 3								
Страна назначения	ЧИЛИ, ПОРТУГАЛИЯ, ОАЭ				МЕКСИКА				
Питающее напряжение	В	220-240				127			
Электропитание	Вт	1.443				1.610			
Электропитание электрогриля	Вт	1.400				1.567			
Газ		G30/31		G20		G30/31		G20	
Подаваемое давление	мбар	30/37		20		30/37		20	
		Нормо	Гриль	Нормо	Гриль	Нормо	Гриль	Нормо	Гриль
Мощность	кВт	2,35	—	2,35	—	2,35	—	2,35	—
Ø Инжектор	1/100 мм	75	—	115	—	75	—	115	—
Номинальная мощность	кВт	2,35	—	2,35	—	2,35	—	2,35	—
Уменьшенное потребление	кВт	1,3	—	1,3	—	1,3	—	1,3	—
Номинальное потребление	г/ч-м3/ч	170	—	0,227	—	170	—	0,227	—

МОДЕЛЬ	HSB 740						HSB 740		
Категория прибора	II2H3+						I3+		
Класс	КЛАСС 3						КЛАСС 3		
Страна назначения	РОССИЯ, ГРЕЦИЯ, ОАЭ						САУДОВСКАЯ АРАВИЯ		
Питающее напряжение	В	220-240				220-240			
Электропитание	Вт	65				0,1			
Электропитание электрогриля	Вт	—				—			
Газ		G30/31		G20		LPG			
Подаваемое давление	мбар	30/37		20		50			
		Нормо	Гриль	Нормо	Гриль	Нормо	Гриль	Нормо	Гриль
Мощность	кВт	2,35	1,8	2,35	1,8	2,35	2	2,35	2
Ø Инжектор	1/100 мм	75	65	115	100П	65	60	65	60
Номинальная мощность	кВт	2,35	1,8	2,35	1,8	2,35	2	2,35	2
Уменьшенное потребление	кВт	1,3	—	1,35	—	1,3	—	1,3	—
Номинальное потребление	г/ч-м3/ч	170	129	0,227	0,169	170	129	170	129

G30/31 - это СУГ (сжиженный углеводородный газ и G20 - это природный газ).

## НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ:

Газ СУ: 2,75 кПа (27,5 мбар)

Природный газ: 1,76 кПа (17,6 мбар)

Газ L.P.G.(\*): 5 кПа (50 mbar)

(\*): САУДОВСКАЯ АРАВИЯ

HSB 750/HLB 760/HLB 7600									
МОДЕЛЬ									
Категория прибора		ПЗНЗ+							
Класс		КЛАСС 3							
Страна назначения		ЧИЛИ		МЕКСИКА		ЭКВАДОР			
Питающее напряжение		220-240		127		110			
Электропитание		1.465		1.634		1.243			
Электропитание электротр-рия		1.400		1.567		1.176			
Газ		G30/31	G20	G30/31	G20	G30/31	G20	G30/31	G20
Подаваемое давление		30/37	20	30/37	20	30/37	20	30/37	20
		Ного	Ного	Ного	Ного	Ного	Ного	Ного	Ного
		Гриль	Гриль	Гриль	Гриль	Гриль	Гриль	Гриль	Гриль
Мощность		2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35
Ø Инжектор		75	115	75	115	75	115	75	115
Номинальная мощность		2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35	2,35
Уменьшенное потребление		1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Номинальное потребление		171	0,22	171	0,22	171	0,22	171	0,22

G30/31 - это СУГ (сжиженный углеводородный газ и G20 - это природный газ).

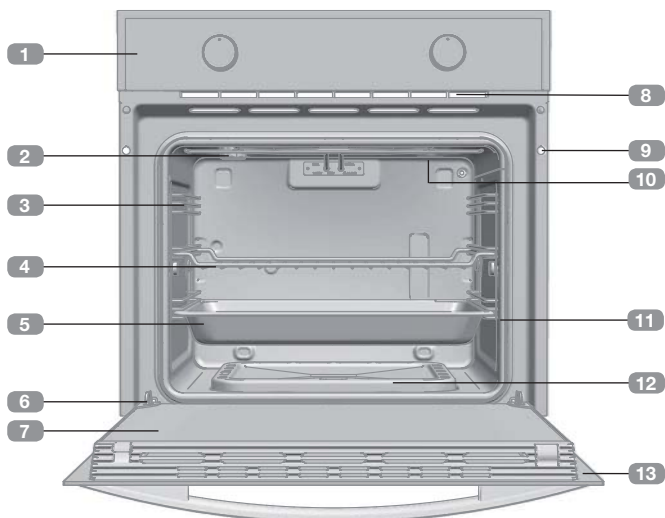
**НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ:**

Газ СУ: 2,75 кПа (27,5 мбар)

Природный газ: 1,76 кПа (17,6 мбар)

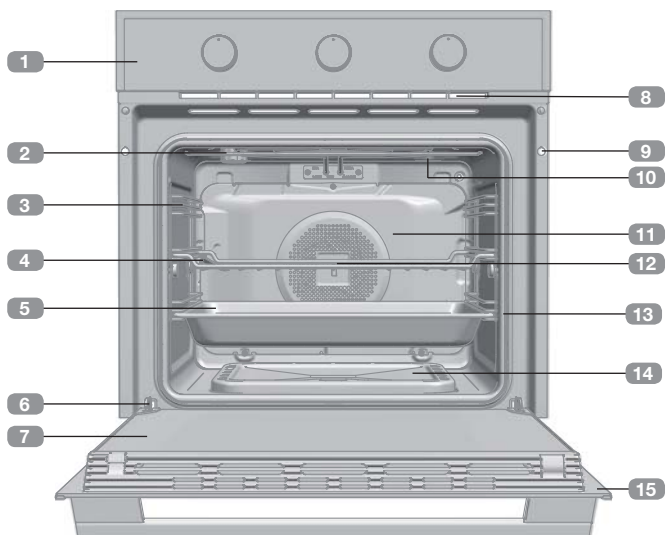
# Opis piekarnika

## MODELE HBB 724 G, HSB 724 G



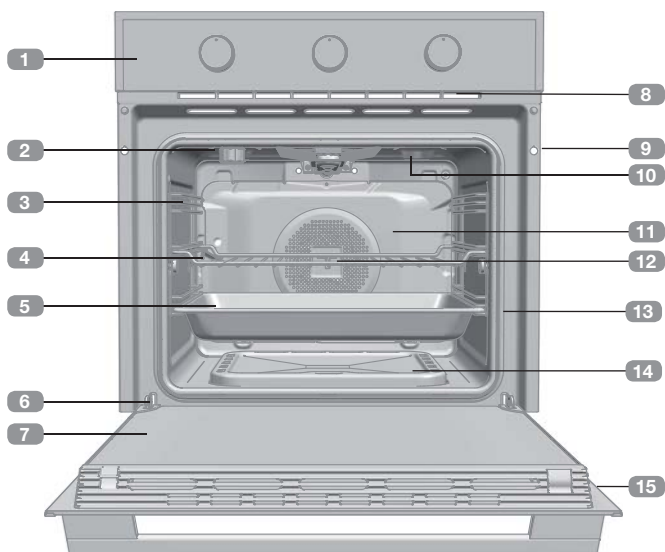
- 1 Panel sterujący
- 2 Lampka
- 3 Podpory tacy
- 4 Półka siatkowa
- 5 Taca
- 6 Zawias
- 7 Szyba wewnętrzna
- 8 Wylot powietrza chłodzącego
- 9 Mocowanie urządzenia
- 10 Grill
- 11 Uszczelka piekarnika
- 12 Oslona palnika
- 13 Drzwiczki

## MODELE HSB 750 G, HLB 760 G, HLB 7600 G



- 1 Panel sterujący
- 2 Lampka
- 3 Podpory tacy
- 4 Półka siatkowa
- 5 Taca
- 6 Zawias
- 7 Szyba wewnętrzna
- 8 Wylot powietrza chłodzącego
- 9 Mocowanie urządzenia
- 10 Grill
- 11 Panel tylnej ściany
- 12 Wentylator
- 13 Uszczelka piekarnika
- 14 Oslona palnika
- 15 Drzwiczki

## MODELS HSB 740 G



- 1 Panel sterujący
- 2 Lampka
- 3 Podpory tacy
- 4 Półka siatkowa
- 5 Taca
- 6 Zawias
- 7 Szyba wewnętrzna
- 8 Wylot powietrza chłodzącego
- 9 Mocowanie urządzenia
- 10 Grill
- 11 Panel tylnej ściany
- 12 Wentylator
- 13 Uszczelka piekarnika
- 14 Osłona palnika
- 15 Drzwiczki

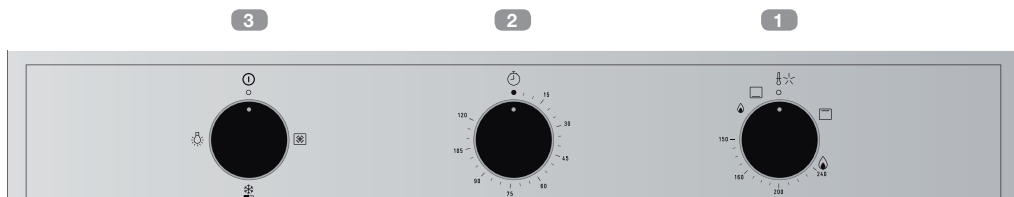
## Panel sterujący

### Modele HBB 724 G, HSB 724 G



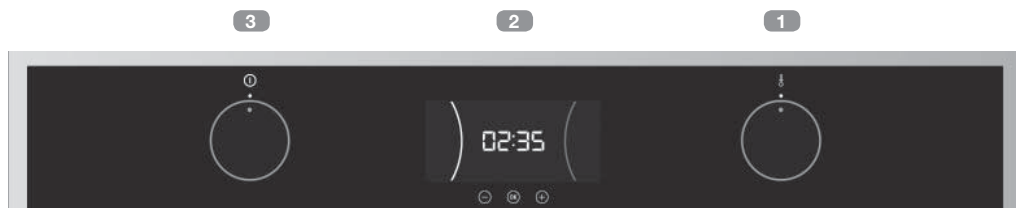
- 1 Pokrętko wyboru temperatury / trybu ogrzewania
- 2 Minutnik/światło

### Modele HSB 740 G, HSB 750 G



- 1 Pokrętko wyboru temperatury / trybu ogrzewania
- 2 Minutnik
- 3 Wybór funkcji / światła

## Modele HLB 760 G, HLB 7600 G



- 1 Pokrętko wyboru temperatury / trybu ogrzewania
- 2 Zegar elektroniczny / minutnik
- 3 Wybór funkcji / światła

## Symbole wyboru funkcji



### Modele HBB 724 G, HSB 724 G



### Modele HSB 740 G, HSB 750 G, HLB 760 G, HLB 7600 G



# Funkcje piekarnika



## INFORMACJA

Opis sposobu korzystania z poszczególnych funkcji można znaleźć w podręczniku przygotowywania potraw dostarczonym z piekarnikiem.



## WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA



### DOLNY PALNIK

Potrawa jest podgrzewana wyłącznie od dołu. Idealne do pieczenia. To ustawienie może być używane do pieczenia wszelkich porcji mięsa niezależnie od rozmiaru.



### DOLNY PALNIK Z WENTYLATOREM

Powoduje to rozdzielenie ciepła wytwarzanego przez dolny palnik. Odpowiednie do pieczenia mięsa i ciast. Wentylator rozprowadza ciepło równomiernie we wnętrzu piekarnika, skracając czas przygotowywania potrawy i obniżając temperaturę.



### GRILL

Opiekanie i przyrumienianie. To ustawienie umożliwia przyrumienienie powierzchni bez wpływu na wewnętrzną część potrawy. Używane do płaskich potraw takich jak steki, żeberka, ryby oraz zapiekanki.





### GRILL Z WENTYLATOREM (dotyczy wyłącznie modeli z GRILLEM ELEKTRYCZNYM)

Do równomiernego pieczenia przy równoczesnym przyrumienianiu powierzchni. Idealne podczas grillowania różnych potraw. Doskonale do większych porcji mięsa takich jak drób czy dziczyzna. Mięso należy umieścić na kratce piekarnika, a poniżej wsunąć tacę na soki i tłuszcz.



## PRZESTROGA:

Wentylator  nie zostanie włączony, jeśli za pomocą pokrętki temperatury wybrany jest grill .



## ROZMRAŻANIE

Ta funkcja jest przeznaczona do powolnego rozmrażania żywności. W szczególności dotyczy to potraw spożywanych bez podgrzewania, np. kremów, ciast, ciasteczek itp.




## PRZESTROGA:


Podczas ogrzewania potrawy drzwiczki muszą być zawsze zamknięte.



## OŚWIETLENIE WNĘTRZA

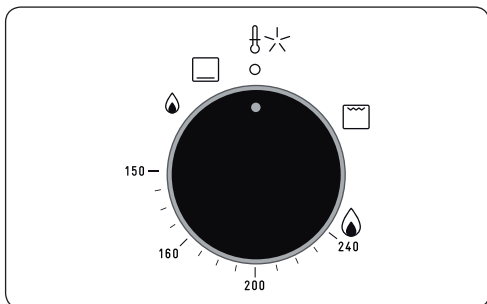
Światło wewnątrz piekarnika pozostanie zapalone podczas ogrzewania.

Aby włączyć oświetlenie przy wyłączonym piekarniku, należy obrócić przełącznik wyboru funkcji w położenie .

Aby włączyć oświetlenie wnętrza piekarnika w modelach HBB 724 G/HSB 724 G, należy obrócić przełącznik czasomierza w położenie .

# Korzystanie z piekarnika

## WŁĄCZANIE I REGULACJA PALNIKA PIEKARNIKA



Aby prawidłowo zapalić palnik piekarnika, należy ściśle przestrzegać następujących instrukcji:

- Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.



### PRZESTROGA:

Nie włączać piekarnika z zamkniętymi drzwiczkami. Podczas włączania piekarnika jego drzwiczki powinny być zawsze otwarte.

- Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
- Nacisnąć i obrócić tarczę termostatu w lewo na maksymalną temperaturę. Przytrzymanie wciśniętej tarczy spowoduje wywołanie przez umieszczony za nią mikroprzełącznik serii iskiek w świecy zapłonowej, które zapalą palnik.
- Przytrzymać tarczę wciśniętą na 10 sekund, aby pozwolić na rozgrzanie się termopary znajdującej się w palniku i samoczynne podtrzymywanie płomienia (spoglądać przez szczeliny na dnie piekarnika).
- Jeśli palnik nie zapali się po mniej więcej 10 sekundach, należy przestać i obrócić pokrętkę w położenie **O**. Poczekać co najmniej jedną minutę przed próbą ponownego zapalenia (stałe trzymając drzwiczki otwarte).
- Gdy palnik zostanie zapalony, należy bardzo ostrożnie zamknąć drzwiczki.



### PRZESTROGA:

Nie włączać piekarnika ręcznie. Piekarnik należy zawsze włączać pokrętkiem wyboru temperatury.

- Po zapaleniu zapalnika obrócić tarczę termostatu tak, aby wskazywała żądany poziom.



### UWAGA:

W zależności od przepływu gazu może wystąpić niewielka różnica między temperaturą wewnątrz piekarnika a wskazywaną na panelu.

- Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, należy umieścić tacę na średniej wysokości.
- Po zakończeniu ogrzewania wyłączyć palnik, obracając tarczę termostatu w prawo do położenia zerowego.



### PRZESTROGA:

Jeśli z jakiegokolwiek powodu płomień zgaśnie, nie próbować ponownie zapalać palnika przez co najmniej minutę.


## WŁĄCZANIE PALNIKA GRILLA

Palnik grilla może być używany wyłącznie przy nominalnej mocy wyjściowej.

Aby prawidłowo zapalić palnik, należy ściśle przestrzegać następujących instrukcji:

- Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
- Przytrzymać i obrócić pokrętkę termostatu w prawo we wskazane położenie (grill). Przytrzymanie wciśniętej tarczy spowoduje wywołanie przez umieszczony za nią mikroprzełącznik serii iskiek w świecy zapłonowej, które zapalą palnik.
- Wcisnąć pokrętkę na mniej więcej 10 sekund, aż wokół palnika powstanie jednorodny płomień, aby umożliwić rozgrzanie zamontowa-

nej na palniku termopary, która będzie samoczynnie utrzymywała płomień (sprawdzić płomień wzrokowo).

- Jeśli po mniej więcej 10 sekundach palnik nie zapali się, należy przerwać czynności i obrócić pokrętkę do z powrotem do położenia . Poczekać co najmniej jedną minutę przed próbą ponownego zapalenia palnika (stałe trzymając drzwiczki piekarnika otwarte).
- Po upewnieniu się, że palnik jest zapalony, poczekać kilka sekund przed zamknięciem drzwiczek.
- Pod kratką umieścić tacę na skapujący tłuszcz.
- Po zakończeniu ogrzewania należy wyłączyć palnik, obracając tarczę termostatu w prawo do położenia zerowego.



#### PRZESTROGA:

Jeśli z jakiegokolwiek powodu płomień zgaśnie, nie próbować ponownie zapalać palnika przez co najmniej minutę.

### KORZYSTANIE Z GRILLA ELEKTRYCZNEGO

- Przytrzymać i obrócić pokrętkę termostatu w prawo we wskazane położenie (grill).
- Zaleca się rozgrzewanie grilla przez co najmniej 5 minut przed umieszczeniem potrawy we wnętrzu piekarnika.
- Grillowaną potrawę należy umieścić na odpowiedniej kratce grilla lub tacy z niskimi bokami. Kratkę grilla należy ustawić na najwyższej podporze (w zależności od rozmiaru ogrzewanej potrawy), a pod nią umieścić tacę na skapujący tłuszcz. W zależności od rodzaju potrawy (np. czerwone mięso, ryba, białe mięso itp.) może być konieczne jej obrócenie w celu wystawienia obu stron na promieniowanie ciepłe.
- Ogrzewanie za pomocą grilla nie powinno przekraczać 30 minut.



#### PRZESTROGA:

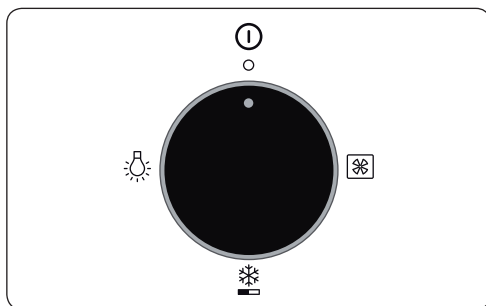
Grill nie działa, gdy wybrana jest funkcja piekarnika gazowego.



#### PRZESTROGA:

Piekarnik jest wyposażony w system zabezpieczeń, który uniemożliwia włączenie grilla przy zbyt wysokiej temperaturze po długim okresie ogrzewania.



### WYBÓR FUNKCJI



- Światło piekarnika można włączyć, obracając pokrętkę w lewo.
- Wentylator można włączyć, gdy działa dolny palnik lub grill, obracając pokrętkę w lewo.



#### PRZESTROGA:

Wentylator  nie zostanie włączony, jeśli za pomocą pokrętki temperatury wybrany jest grill .

- Dolne położenie służy do włączania wentylatora lub rozmrażania.



#### PRZESTROGA:

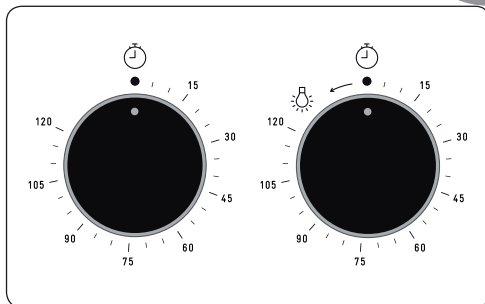
Urządzenie jest wyposażone w napędzany silnikiem układ chłodzenia wewnętrznych komponentów. Układ ten włącza się samoczynnie za każdym razem podczas korzystania z piekarnika i działa dalej, aż temperatura spadnie poniżej określonego ustawienia nawet po wyłączeniu piekarnika.

W przypadku awarii zasilania nie należy wyłączać piekarnika.

**Jeśli zostanie wykryty problem z silnikiem chłodzenia, wyłączyć piekarnik i skontaktować się z działem obsługi klienta.**

## MINUTNIK PIEKARNIKA

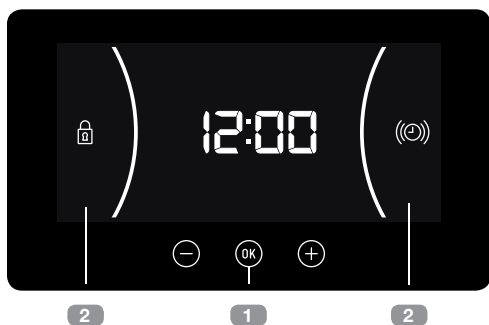
Korzystanie z czasomierza piekarnika wymaga włączenia alarmu przez obrócenie pokrętki w prawo i następnie wstecz aż dożądanego ustawienia czasowego (maks. 120 minut). Alarm dźwiękowy zostanie wyemitowany po upływie zaprogramowanego czasu.



### PRZESTROGA:

Minutnik nie wyłącza się, gdy aktywny jest alarm dźwiękowy.

## Opis zegara elektronicznego / minutnika



### 1 PRZYCISKI

(-), (OK) i (+): Umożliwiają programowanie funkcji zegara elektronicznego/czasomierza.

### 2 SYMBOLE

(🔊) **MINUTNIK:** Świeci się, gdy wybrano zegar/czasomierz. Emituje sygnał dźwiękowy po upływie ustawionego czasu. Piekarnik nie wyłącza się po upływie czasu ustawionego w czasomierzu. Ta funkcja może być używana również podczas ogrzewania potraw w piekarniku.



### BLOKADA ZEGARA/MINUTNIKA:

Wskazuje blokadę przycisków dotykowych zegara/czasomierza, uniemożliwiająca małym dzieciom dokonywanie zmian.



### INFORMACJA

Po rozpoczęciu ogrzewania potrawy piekarnik wyświetli czas, przez jaki potrawa jest ogrzewana.









### OSTRZEŻENIE

Czułość przycisków dotykowych jest stale dostosowywana do warunków otoczenia. Przy podłączaniu piekarnika należy się upewnić, że powierzchnia panelu sterowania jest czysta i nie zawiera żadnych przeszkód.

Jeśli zegar nie reaguje prawidłowo na dotknięcie przycisków, należy odłączyć piekarnik na kilka sekund, a następnie ponownie go podłączyć. Spowoduje to automatyczne dostosowanie się czujników, które będą reagowały w większym stopniu na naciskanie palcami.

## USTAWIANIE ZEGARA

- Aby ustawić zegar w piekarniku, należy obrócić pokrętła funkcji i temperatury w położenie .
- Po podłączeniu piekarnika na zegarze będzie migała godzina 12:00.
- Dotknąć  lub , aby ustawić godzinę i minuty. Na potwierdzenie ustawienia zegara zostanie wyemitowany podwójny sygnał dźwiękowy.
- Aby przestawić zegar, dotknąć i przytrzymać  lub , aż godzina zacznie migać. Dotknąć  i wykonać instrukcje wymienione w poprzednim punkcie.




### UWAGA

Światło zegara ma tryb nocny, więc wyświetlacz zostanie przyciemniony między godziną 00:00 a 6:00.










### OSTRZEŻENIE


W przypadku awarii zasilania ustawienia zegara/czasomierza elektronicznego zostaną wykasowane.

Jeśli tak się stanie, należy obrócić pokrętła funkcji i temperatury w położenie .

Zostanie wyświetlona godzina 12:00 i będzie możliwe ustawienie zegara, jak opisano powyżej.

## KORZYSTANIE Z MINUTNIKA


1. Dotknąć  lub , aż symbol  na wyświetlaczu zacznie migać, a następnie nacisnąć . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „00:00”.
2. Ustawić czas, po jakim ma zabrzmieć alarm, naciskając  lub . Na potwierdzenie ustawienia alarmu zostaną wyemitowane 2 sygnały dźwiękowe, a zegar rozpocznie odliczanie od ustawionego czasu. Symbol  zacznie powoli migać.

3. Po upływie ustawionego czasu sygnał dźwiękowy będzie emitowany przez 90 sekund, a symbol  będzie szybko migać.



### UWAGA

Jeśli aktywna będzie funkcja minutnika, piekarnik nie wyłączy się po upływie czasu.

4. Aby zatrzymać alarm, dotknąć dowolnego przycisku. Symbol  zniknie.

Aby zmienić ustawiony czas alarmu dźwiękowego, wykonać ponownie podane czynności. Po przejściu do ustawień czasomierza zostanie wyświetlony pozostały czas, a jego wartość będzie można dostosować.





### UWAGA

Jeśli aktywna będzie funkcja czujnika, pozostały czas będzie stale widoczny na wyświetlaczu. Przy takiej zaprogramowanej funkcji nie jest możliwe wyświetlanie godziny.


## BLOKADA RODZICIELSKA

Tę funkcję można wybrać w dowolnej chwili podczas korzystania z piekarnika.

Aby ją uaktywnić, należy dotknąć i przytrzymać  przycisk przez kilka sekund, aż zabrmi sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol .

Zegar/czasomierz zostanie zablokowany.

Jeśli ta funkcja zostanie uaktywniona podczas podgrzewania potrawy, spowoduje zablokowanie jedynie ustawień elektronicznego zegara/czasomierza.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy wcisnąć przycisk  na kilka sekund, aż zabrmi sygnał dźwiękowy.

# Tabela identyfikacyjna

MODEL	HBB/HSB 724								
Kategoria urządzenia	II2H3+								
Klasa	KLASA 3								
Kraje docelowe		CHILE, PORTUGALIA, ZJEDNOCZONE EMIRATY ARABSKIE				MEKSYK			
Napięcie zasilania	V	220–240				127			
Moc elektryczna	W	1,443				1,610			
Moc grilla elektrycznego	W	1,400				1,567			
Gaz		G30/31		G20		G30/31		G20	
Ciśnienie zasilania	mbar	30/37		20		30/37		20	
		Piekarnik	Grill	Piekarnik	Grill	Piekarnik	Grill	Piekarnik	Grill
Moc	kW	2,35	–	2,35	–	2,35	–	2,35	–
Ø dyszy	1/100 mm	75	–	115	–	75	–	115	–
Moc znamionowa	kW	2,35	–	2,35	–	2,35	–	2,35	–
Obniżone zużycie	kW	1,3	–	1,3	–	1,3	–	1,3	–
Nominalne zużycie	g/h·m <sup>3</sup> /h	170	–	0,227	–	170	–	0,227	–

MODEL	HSB 740						HSB 740		
Kategoria urządzenia	II2H3+						I3+		
Klasa	KLASA 3						KLASA 3		
Kraje docelowe		ROSJA, GRECJA, ZJEDNOCZONE EMIRATY ARABSKIE				ARABIA SAUDYJSKA			
Napięcie zasilania	V	220–240						220-240	
Moc elektryczna	W	0,065						0,1	
Moc grilla elektrycznego	W	–							
Gaz		G30/31		G20		LPG			
Ciśnienie zasilania	mbar	30/37		20		50			
		Piekarnik	Grill	Piekarnik	Grill	Piekarnik	Grill		
Moc	kW	2,35	1,8	2,35	1,8	2,35	2		
Ø dyszy	1/100 mm	75	65	115	100p	65	60		
Moc znamionowa	kW	2,35	1,8	2,35	1,8	2,35	2		
Obniżone zużycie	kW	1,3	–	1,3	–	1,3	–		
Nominalne zużycie	g/h·m <sup>3</sup> /h	170	129	0,227	0,169	170	129		

G30/31 to gaz LPG (gaz płynny, a G20 to gaz ziemny).

## NORMALNE CIŚNIENIE:

Gaz płynny: 2,75 kPa (27,5 mbar)

Gaz ziemny: 1,76 kPa (17,6 mbar)

Gaz L.P.G.(\*): 5 kPa (50 mbar)

(\*): ARABIA SAUDYJSKA

MODEL HSB 750/HLB 760/HLB 7600										
Kategoria urządzenia I2H3+										
Klasa KLASA 3										
MODEL	Kraje docelowe	CHILE			MEKSYK			EKWADOR		
		V	W	W	G30/31	G20	G30/31	G20	G30/31	G20
Napięcie zasilania	V	220-240					127			110
Moc elektryczna	W	1,465					1,634			1,243
Moc grilla elektrycznego	W	1,400					1,567			1,176
Gaz			G30/31	G20		G30/31	G20		G30/31	G20
Ciśnienie zasilania	mbar		30/37	20		30/37	20		30/37	20
			Piekarnik Grill	Piekarnik Grill		Piekarnik Grill	Piekarnik Grill		Piekarnik Grill	Piekarnik Grill
Moc	kW		2,35	2,35		2,35	2,35		2,35	2,35
Ø dyszy	1/100 mm		75	115		75	115		75	115
Moc znamionowa	kW		2,35	2,35		2,35	2,35		2,35	2,35
Obniżone zużycie	kW		1,3	1,3		1,3	1,3		1,3	1,3
Nominalne zużycie	g/h·m <sup>3</sup> /h		171	0,22		171	0,22		171	0,22

G30/31 to gaz LPG (gaz płynny, a G20 to gaz ziemny).

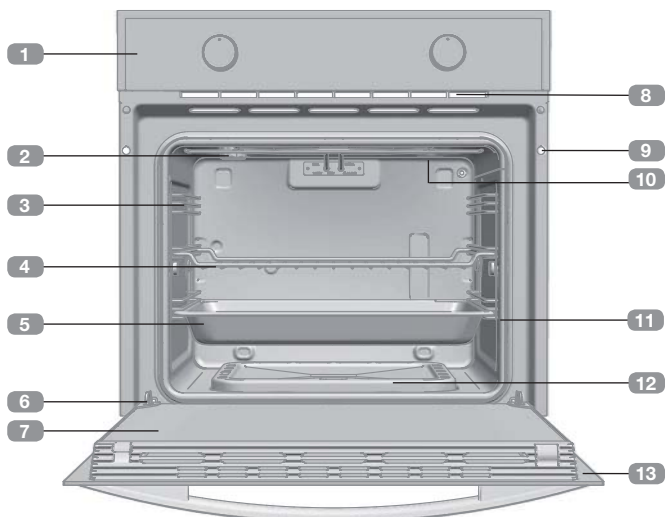
**NORMALNE CIŚNIENIE:**

Gaz płynny: 2,75 kPa (27,5 mbar)

Gaz ziemny: 1,76 kPa (17,6 mbar)

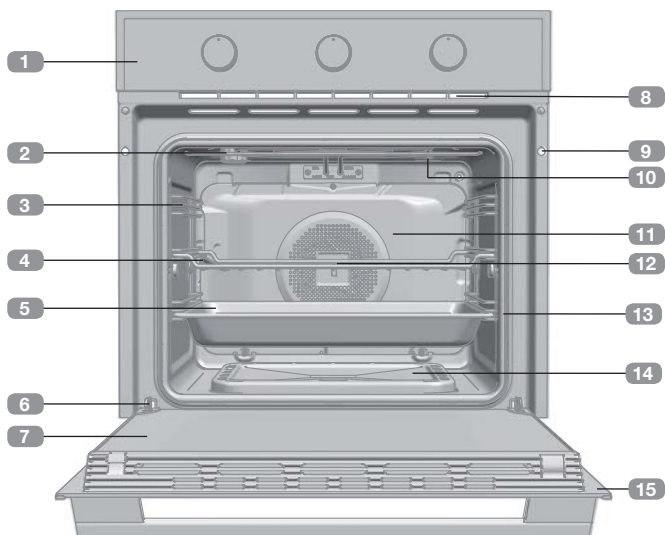
# Descrierea cuptorului

## MODELELE HBB 724 G, HSB 724 G



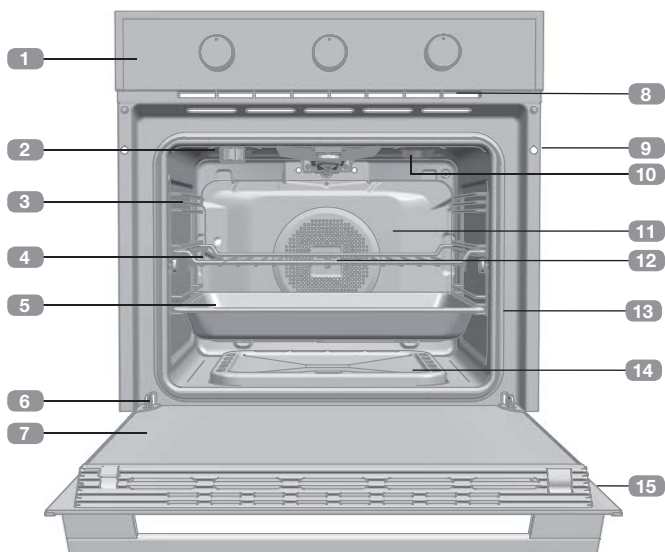
- 1 Panou de comandă
- 2 Lampă
- 3 Suporturi tavă
- 4 Raft pentru grătar
- 5 Tavă
- 6 Balama
- 7 Geam interior
- 8 Orificiu de ieșire răcire aer
- 9 Montare unitate
- 10 Element grill
- 11 Garnitură cuptor
- 12 Capac arzător
- 13 Ușă

## MODELELE HSB 750 G, HLB 760 G, HLB 7600 G



- 1 Panou de comandă
- 2 Lampă
- 3 Suporturi tavă
- 4 Raft pentru grătar
- 5 Tavă
- 6 Balama
- 7 Geam interior
- 8 Orificiu de ieșire răcire aer
- 9 Montare unitate
- 10 Element grill
- 11 Panou perete posterior
- 12 Ventilator
- 13 Garnitură cuptor
- 14 Capac arzător
- 15 Ușă

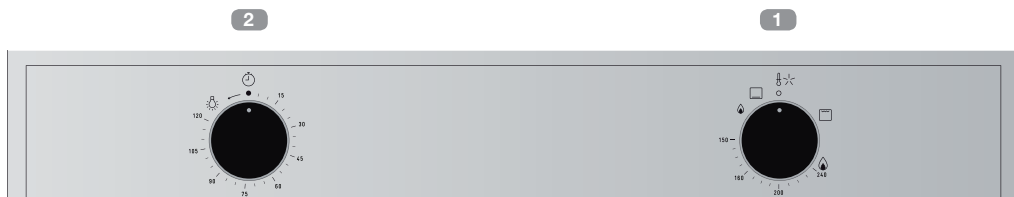
## MODELS HSB 740 G



- 1 Panou de comandă
- 2 Lampă
- 3 Suporturi tavă
- 4 Raft pentru grătar
- 5 Tavă
- 6 Balama
- 7 Geam interior
- 8 Orificiu de ieșire răcire aer
- 9 Montare unitate
- 10 Element grill
- 11 Panou perete posterior
- 12 Ventilator
- 13 Garnitură cuptor
- 14 Capac arzător
- 15 Ușă

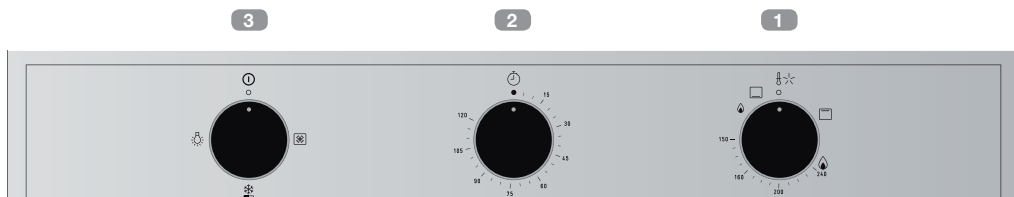
## Panou de comandă

### Modelele HBB 724 G, HSB 724 G



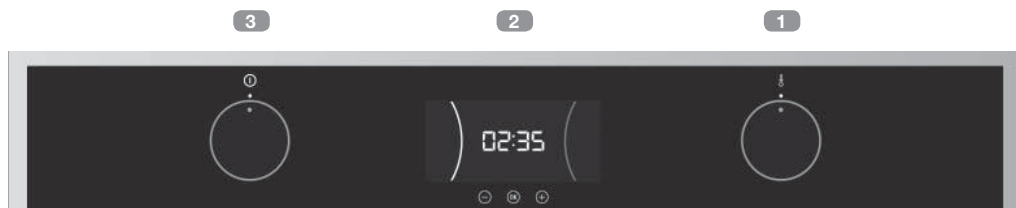
- 1 Regulator de temperatură/  
mod de încălzire
- 2 Memento în minute/luminozitate

### Modelele HSB 740 G, HSB 750 G



- 1 Regulator de temperatură/  
mod de încălzire
- 2 Memento în minute
- 3 Selector de funcții/luminozitate

## Modelele HLB 760 G, HLB 7600 G



- 1 Regulator de temperatură/  
mod de încălzire
- 2 Ceas electronic/memento în minute
- 3 Selector de funcții/luminozitate

## Simbolurile selectorului de funcții



### Modelele HBB 724 G, HSB 724 G



### Modelele HSB 740 G, HSB 750 G, HLB 760 G, HLB 7600 G



# Funcțiile cuptorului



## INFORMAȚII

Pentru descrierea modului în care se utilizează fiecare dintre aceste funcții, vă rugăm să consultați ghidul de preparare livrat odată cu produsul.

## OPRIREA CUPTORULUI



### ARZĂTORUL INFERIOR

Căldura vine numai din partea inferioară. Ideal pentru fripturi. Această setare poate fi utilizată cu orice fel de bucăți de carne, indiferent de dimensiune.



### ARZĂTORUL INFERIOR CU VENTILATOR

Acesta distribuie căldura provenită de la arzătorul inferior. Potrivit pentru fripturi și pentru coacere. Ventilatorul împrăștie uniform căldura în interiorul cuptorului, pentru a reduce timpul de gătire și temperatura.



### GRILL

Prăjire și rumenire. Această setare permite rumenirea suprafeței alimentelor, fără a afecta interiorul acestora. Potrivit pentru alimente plate, cum ar fi fripturi, coaste, pește și sandvișuri prăjite deschise.





### GRILL CU VENTILATOR (numai pentru modelele cu ELEMENT GRILL ELECTRIC)

Pentru prăjire uniformă și pentru rumenire simultană a suprafeței. Ideal pentru griluri amestecate. Perfect pentru bucăți voluminoase, cum ar fi păsările de curte și vânatul. Carnea trebuie așezată pe grătarul cuptorului cu tava de dedesubt, pentru a colecta sucurile de la carne și grăsimea.



## ATENȚIE:

Ventilatorului  nu va fi pornit dacă grill-ul  este selectat din cadranul de temperatură.



## DECONGELARE

Această funcție este potrivită pentru dezghețarea lentă a alimentelor. În special, cele consumate fără a fi nevoie de încălzire, de exemplu creme, produse de patiserie, prăjituri, plăcinte etc.




## ATENȚIE:


Ușa cuptorului trebuie închisă în timpul oricărui tip de operație de gătit.



## ILUMINATUL INTERIOR

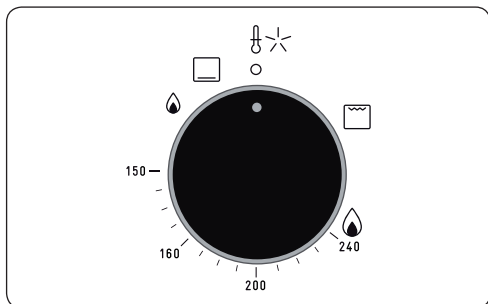
În timpul gătirii, iluminarea cuptorului va rămâne aprinsă.

Pentru a porni lumina atunci când cuptorul este oprit, rotiți selectorul de funcții în poziția .

La modelele HBB 724 G/HSB 724 G, rotiți butonul de comandă minute în poziția , pentru a porni iluminarea interioară a cuptorului.

# Utilizarea cuptorului

## PORNIREA ȘI REGLAREA ARZĂTORULUI CUPTORULUI



Pentru a aprinde corect arzătorul cuptorului, respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Deschideți complet ușa cuptorului.



### ATENȚIE:

Nu porniți niciodată cuptorul cu ușa închisă. Ușa cuptorului trebuie să fie întotdeauna deschisă la pornirea cuptorului.

- Deschideți complet ușa cuptorului.
- Apăsați și rotiți selectorul termostatului în sens invers acelor de ceasornic, până la temperatura maximă. Prin menținerea cadranelui apăsat, microcontrolerul situat în spatele acestuia va crea o serie de scânteii în bujia care va provoca aprinderea arzătorului.
- Țineți cadranul apăsat timp de 10 secunde, pentru a permite ca termocuplul din arzător să se încălzească și să mențină în mod automat flacăra aprinsă (observați în sloturile din partea inferioară a cuptorului).
- Dacă după aproximativ 10 secunde arzătorul nu se aprinde, opriți și rotiți butonul în poziția **O**. Așteptați cel puțin un minut înainte să încercați să-l aprindeți din nou (păstrând întotdeauna ușa deschisă).
- Odată ce arzătorul este aprins, închideți ușa foarte atent.



### ATENȚIE:

Nu porniți niciodată cuptorul manual. Cuptorul trebuie pornit întotdeauna cu ajutorul sistemului de aprindere a butonului de selectare a temperaturii.

- Odată ce arzătorul este aprins, rotiți selectorul termostatului la nivelul dorit.



### NOTĂ:

În funcție de alimentarea cu gaz, este posibil să existe o mică diferență între temperatura din interiorul cuptorului și cea indicată pe butonul de comandă.

- Introduceți tava la o înălțime medie pentru rezultate optime.
- După terminarea gătitului, opriți arzătorul rotind butonul termostatului în sensul acelor de ceasornic până la zero.



### ATENȚIE:

Dacă din orice motiv, flacăra se stinge, nu încercați să reaprindeți arzătorul timp de cel puțin un minut.


## APRINDEREA ARZĂTORULUI PENTRU GRILL

Arzătorul pentru grill poate fi utilizat numai la puterea sa nominală de căldură.

Pentru a aprinde corect arzătorul, respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Deschideți complet ușa cuptorului.
- Țineți și rotiți butonul termostatului în sensul acelor de ceasornic până la poziția specificată (grill). Prin menținerea cadranelui apăsat, microcontrolerul situat în spatele acestuia va crea o serie de scânteii în bujia care va provoca aprinderea arzătorului.
- Apăsați butonul de comandă timp de aproximativ 10 secunde, până când există o flacăra

uniformă în jurul arzătorului, pentru a permite încălzirea termocuplului montat pe arzător pentru a menține în mod automat flacăra aprinsă (control vizual).

- Dacă după aproximativ 10 secunde arzătorul nu se aprinde, opriți funcționarea și readuceți comanda în poziția . Așteptați cel puțin un minut înainte să încercați să aprindeți din nou arzătorul (păstrând întotdeauna ușa cuptorului deschisă).
- După ce sunteți sigur că arzătorul este aprins, așteptați câteva secunde înainte de a închide ușor ușa.
- Așezați tava pentru cuptor sub grilaj, pentru a prinde orice grăsime care picură.
- După finalizarea gătitului, opriți arzătorul rotind butonul termostatului în sensul acelor de ceasornic până la zero.



#### ATENȚIE:

Dacă din orice motiv, flacăra se stinge, nu încercați să reaprindeți arzătorul timp de cel puțin un minut.

### UTILIZAREA GRILL-ULUI ELECTRIC

- Țineți și rotiți butonul termostatului în sensul acelor de ceasornic până la poziția specificată (grill).
- Se recomandă încălzirea grill-ului timp de cel puțin 5 minute înainte de introducerea alimentelor.
- Așezați alimentele pentru preparare pe grill pe grătarul adecvat sau într-o tavă cu laturi joase. Grilajul cuptorului trebuie așezat pe suportul cel mai înalt (în funcție de mărimea alimentelor care trebuie găsite), cu tava direct sub acesta, pentru a colecta grăsimea care picură. În funcție de tipul de alimente (de exemplu, carne roșie, pește, carne albă etc.), alimentele trebuie să fie rotite astfel încât ambele părți să fie expuse la razele infraroșii.
- Gătitul pe grill nu trebuie să depășească 30 de minute.



#### ATENȚIE:

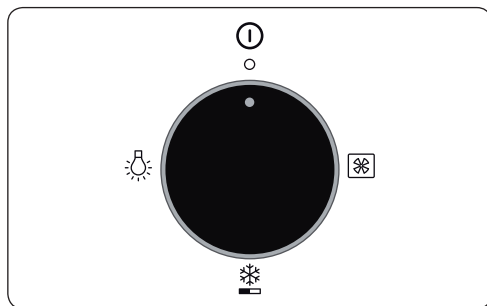
Grill-ul nu va funcționa atunci când este selectată funcția cuptor cu gaz.



#### ATENȚIE:

Cuptorul este echipat cu un sistem de siguranță care împiedică pornirea grill-ului, dacă temperatura este prea mare după o perioadă îndelungată de gătire.



### SELECTAREA FUNCȚIILOR



- Lumina cuptorului poate fi pornită rotind butonul în sens invers acelor de ceasornic.
- Ventilatorul poate fi pornit atunci când fie arzătorul inferior, fie grill-ul funcționează prin rotirea butonului în sensul acelor de ceasornic.



#### ATENȚIE:

Ventilatorului  nu va fi pornit dacă grill-ul  este selectat din cadranul de temperatură.

- Poziția inferioară pornește ventilatorul pentru dezghețare.



#### ATENȚIE:

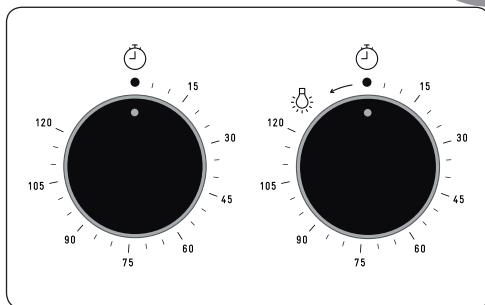
Aparatul este echipat cu un motor de răcire pentru componentele interne. Acest aparat se pornește automat cu orice utilizare a cuptorului și continuă să funcționeze până la atingerea unei temperaturi sub o anumită setare, chiar și după ce cuptorul este oprit.

În cazul unei pene de curent, cuptorul trebuie oprit.

**Dacă observați orice problemă cu motorul de răcire, opriți cuptorul și contactați Serviciul de relații cu clienții.**

## MEMENTO ÎN MINUTE AL CUPTORULUI

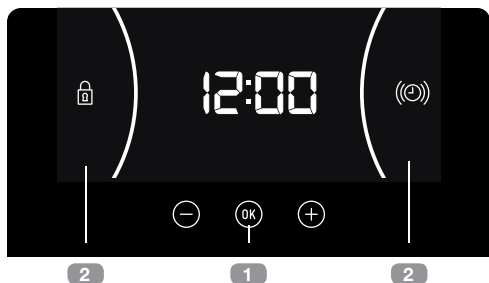
Pentru a utiliza cronometrul cuptorului, alarma trebuie să fie pornită rotind-o complet în direcția acelor de ceasornic și apoi în sens invers, până la timpul dorit (maximum 120 de minute). După ora programată, va suna alarma.



### ATENȚIE:

Memento în minute nu oprește cuptorul când sună alarma.

## Descrierea ceasului electronic/mementoului în minute



**BLOCARE MEMENTO ÎN MINUTE/ CEAS:** Indică faptul că tastele pentru ceas/cronometru sunt blocate, împiedicând modificările efectuate de copii mici.



### INFORMAȚII

Când începeți să gătiți, cuptorul va afișa perioada de gătire.



### AVERTISMENT!

Sensibilitatea tastelor tactile se adaptează continuu la condițiile de mediu. Asigurați-vă că suprafața panoului de control este curată și fără obstacole atunci când conectați cuptorul.

Dacă ceasul nu răspunde corect când atingeți tastele, deconectați cuptorul pentru câteva secunde și apoi conectați-l din nou. Acest lucru face ca senzorii să se regleze automat, astfel încât aceștia să reacționeze încă o dată la comanda cu degetul.

### 1 TASTE







(-), (OK) și (+): Vă permite să programați funcțiile ceasului electronic/cronometrului.

### 2 SIMBOLURI

(☀) **MEMENTO ÎN MINUTE:**

Se aprinde atunci când cronometrul/ceasul este selectat. Generează un semnal acustic când timpul s-a scurs. Cuptorul nu se oprește la sfârșitul perioadei de timp. Această funcție poate fi utilizată și în timpul gătitului.

## SETAREA OREI

- Pentru a seta ora pe cuptor, funcțiile și butoanele de temperatură trebuie să fie în poziția .
- Când conectați cuptorul, veți vedea ceasul intermitent la 12:00.
- Atingeți  sau , pentru a regla orele și apoi minutele. Veți auzi un semnal sonor dublu, care confirmă că ora este setată.
- Dacă doriți să modificați ora, atingeți  sau , până când ora începe să lumineze intermitent. Atingeți  și urmați instrucțiunile de la punctul anterior.




### NOTĂ

Lumina ceasului are un mod de noapte, astfel încât lumina afișată să se diminueze între orele 00:00 și 06:00.










### AVERTISMENT!


În cazul unei pene de curent, setările ceasului electronic/cronometrului vor fi șterse.

Dacă se întâmplă acest lucru, rotiți funcția și butoanele de temperatură în poziția .

Se va afișa indicația 12:00, iar apoi veți putea seta ora așa cum este descris mai sus.

## FUNCȚIONAREA MEMENTOULUI ÎN MINUTE


1. Atingeți  sau  până când simbolul  de pe afișaj începe să lumineze intermitent, apoi apăsați . Pe afișaj va apărea indicația „00:00”.
2. Selectați ora după care doriți ca alarma să sune, apăsând  sau . Veți auzi două semnale sonore pentru a confirma faptul că timpul a fost setat și că ceasul va începe să contorizeze din momentul selectat. Simbolul  va lumina intermitent lent.

3. Odată ce timpul a expirat, un semnal acustic se va auzi timp de 90 de secunde, iar simbolul  va lumina intermitent rapid.



### NOTĂ

Cu ajutorul funcției Memento în minute, cuptorul nu se va opri când timpul expiră.

4. Atingeți orice tastă, pentru a opri alarma. Simbolul  va dispărea apoi.

Dacă doriți să modificați ora pe sonerie, repetați pașii afișați. La introducerea controlului cronometrului, va apărea timpul rămas momentan, pe care îl veți putea ajusta.





### NOTĂ

Cu ajutorul funcției Memento în minute, timpul rămas va apărea permanent pe afișaj. Cu această funcție programată, nu este posibilă vizualizarea timpului.


## BLOCARE PENTRU SIGURANȚA COPIILOR

Această funcție poate fi selectată în orice moment în timpul utilizării cuptorului.

Pentru a activa funcția, atingeți și țineți apăsată  tasta timp de câteva secunde, până când auziți un semnal sonor și  simbolul apare pe afișaj.

Ceasul/cronometrul este blocat.

Dacă această funcție este activată în timpul gătitului, aceasta va bloca setările ceasului electronic/cronometrului.

Pentru a dezactiva funcția, apăsați  tasta timp de câteva secunde, până când auziți un semnal sonor.

## Tabel de identificare

MODEL	HBB/HSB 724								
Categoria aparatului	II2H3+								
Clasa	CLASA 3								
Țări de destinație		CHILE, PORTUGALIA, EAU				MEXIC			
Tensiune de alimentare	V	220-240				127			
Putere de alimentare	W	1,443				1,610			
Putere grill electric	W	1,400				1,567			
Gaz		G30/31		G20		G30/31		G20	
Presiune de alimentare	mbar	30/37		20		30/37		20	
		Cuptor	Grill	Cuptor	Grill	Cuptor	Grill	Cuptor	Grill
Putere	kW	2,35	—	2,35	—	2,35	—	2,35	—
Ø injector	1/100 mm	75	—	115	—	75	—	115	—
Capacitate nominală	kW	2,35	—	2,35	—	2,35	—	2,35	—
Consum redus	kW	1,3	—	1,3	—	1,3	—	1,3	—
Consum nominal	g/h-m <sup>3</sup> /h	170	—	0,227	—	170	—	0,227	—

MODEL	HSB 740						HSB 740	
Categoria aparatului	II2H3+						I3+	
Clasa	CLASA 3						CLASA 3	
Țări de destinație		RUSIA, GRECIA, EAU				SAUDI ARABIA		
Tensiune de alimentare	V	220-240				220-240		
Putere de alimentare	W	0,065				0,1		
Putere grill electric	W	—				—		
Gaz		G30/31		G20		LPG		
Presiune de alimentare	mbar	30/37		20		50		
		Cuptor	Grill	Cuptor	Grill	Cuptor	Grill	
Putere	kW	2,35	1,8	2,35	1,8	2,35	2	
Ø injector	1/100 mm	75	65	115	100p	65	60	
Capacitate nominală	kW	2,35	1,8	2,35	1,8	2,35	2	
Consum redus	kW	1,3	—	1,3	—	1,3	—	
Consum nominal	g/h-m <sup>3</sup> /h	170	129	0,227	0,169	170	129	

G30/31 este GPL (gazul petrolier lichefiat și G20 sunt gaze naturale).

### PRESIUNE NORMALĂ:

Gaz L.P.: 2,75 kPa (27,5 mbar)

Gaz natural: 1,76 kPa (17,6 mbar)

Gaz L.P.G.(\*): 5 kPa (50 mbar)

(\*): SAUDI ARABIA

MODEL HSB 750/HLB 760/HLB 7600										
I2H3+										
CLASA 3										
Categorie aparatului	CHILE			MEXIC			ECUADOR			
Clasa										
Țări de destinație	220-240			127			110			
Tensiune de alimentare	V									
Putere de alimentare	W	1,465			1,634			1,243		
Putere grilii electric	W	1,400			1,567			1,176		
Gaz		G30/31	G20	G30/31	G20	G30/31	G20	G30/31	G20	
Presiune de alimentare	mbar	30/37	20	30/37	20	30/37	20	30/37	20	
		Cuptor	Grill	Cuptor	Grill	Cuptor	Grill	Cuptor	Grill	
Putere	kW	2,35	–	2,35	–	2,35	–	2,35	–	
Ø injector	1/100 mm	75	–	115	–	75	–	115	–	
Capacitate nominală	kW	2,35	–	2,35	–	2,35	–	2,35	–	
Consum redus	kW	1,3	–	1,3	–	1,3	–	1,3	–	
Consum nominal	g/h·m <sup>3</sup> /h	171	–	0,22	–	171	–	0,22	–	

G30/31 este GPL (gazul petrolier lichefiat și G20 sunt gaze naturale).

**PRESIUNE NORMALĂ:**

Gaz L.P.: 2,75 kPa (27,5 mbar)

Gaz natural: 1,76 kPa (17,6 mbar)



**ENERG**  
енергия · ενέργεια

Y IJA  
IE IA

**TEKA**

**HBB 724 G / HSB 724 G**



**72 L**

**4.16 MJ/cycle\***  
**1.16 kWh/cycle\***

— MJ/cycle\*  
— kWh/cycle\*

\* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · čiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl <sub>cav</sub> *	62,1
N <sup>o</sup> cav *	1
M	27 kg

\* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



**ENERG** Y IJA  
енергия · ενέργεια IE IA

**TEKA**

**HSB 750 G**



**65 L**

**4.70** MJ/cycle\*  
**1.31** kWh/cycle\*

**4.98** MJ/cycle\*  
**1.38** kWh/cycle\*

\* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · íiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl <sub>cav</sub> *	73,6
N <sup>o</sup> cav *	1
M	28 kg

\* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet



**ENERG** Y IJA  
енергия · ενέργεια IE IA

**TEKA**

**HLB 760 G / HLB 7600 G**



**65 L**

**4.70** MJ/cycle\*  
**1.31** kWh/cycle\*

**4.98** MJ/cycle\*  
**1.38** kWh/cycle\*

\* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · íiklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl <sub>cav</sub> *	73,6
N <sup>o</sup> cav *	1
M	29 kg

\* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet




**ENERG** Y IJA  
енергия · ενέργεια IE IA

**TEKA**


**HSB 740 G**




**60 L**



**4.85** MJ/cycle\*  
**1.35** kWh/cycle\*



**5.07** MJ/cycle\*  
**1.41** kWh/cycle\*

\* цикъл · cyclus · portion · zyklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus · ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

EEl <sub>cav</sub> *	78,6
N <sup>o</sup> cav *	1
M	28 kg

\* затв.отдел. · ovnrum · θαλάμου · prostor za rešenje · kavità · ovenruimte · incintă · prostor za peko · kavitet

