



TEKA

User Manual
HBB 7240 G / HSB 7400 G

ES PT EN EL RU PL RO



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

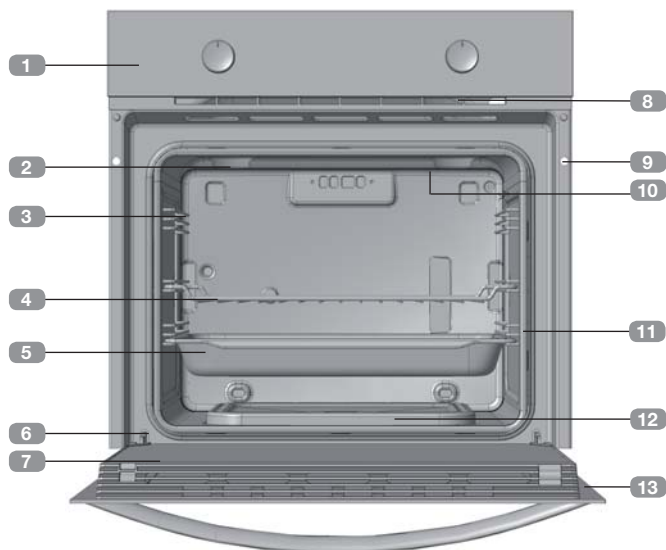


Przed pierwszym użyciem piekarnika należy uważnie przeczytać dołączone do niego instrukcje instalacji i konserwacji.

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

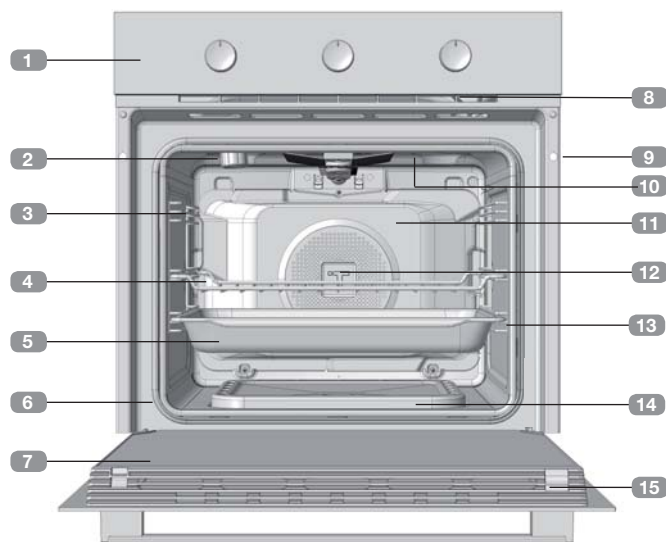
Descripción del horno

MODELO HBB 7240 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

MODELO HSB 7400 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 Quemador de grill
- 11 Panel trasero
- 12 Turbina
- 13 Junta de horno
- 14 Tapa quemador
- 15 Puerta

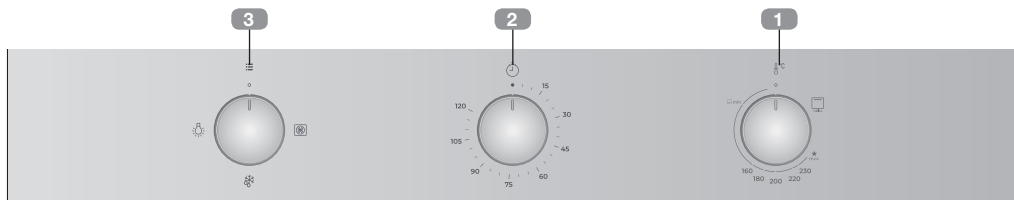
Frontal de mandos

Modelo HBB 7240 G



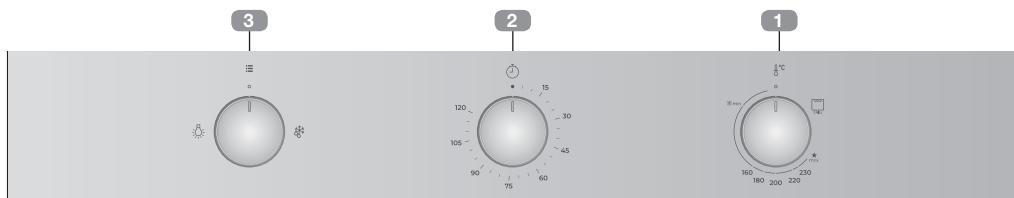
- 1** Selector de temperatura / modo de calentamiento
- 2** Minutero avisador / luz

Modelo HSB 7400 G



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

Modelo HSB 7400 G SA



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

Símbolos del selector de funciones



Modelo HBB 7240 G



Modelo HSB 7400 G



Modelo HSB 7400 G SA



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 (sólo 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

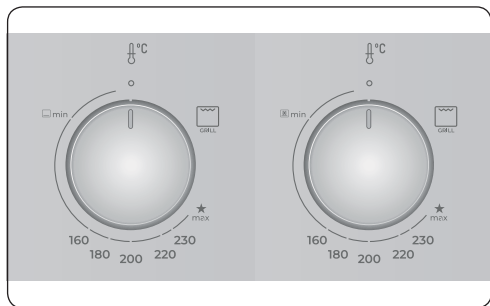
Durante el cocinado, la luz del horno permanece encendida.

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

En los modelos HBB 7240 G, gire el mando del minuterio 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 **0**. 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 ni lo encienda con un fósforo. 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 **O**. 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:

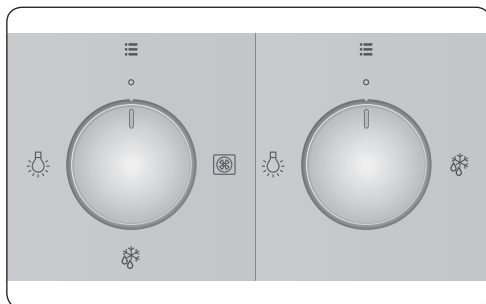
El grill no funciona cuando está seleccionada la función gas del horno.



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.

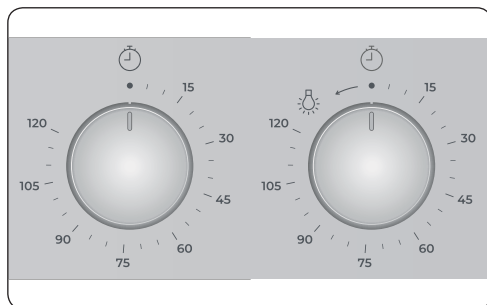


ATENCIÓN:

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.

Instrucciones de seguridad



ATENCIÓN:

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor, humedad y productos de la combustión en el local donde está instalado. Debe asegurarse que la cocina esté con buena ventilación especialmente cuando el aparato está en funcionamiento: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

- La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por

ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe. Consulte a un profesional antes de instalar la ventilación adicional.



ATENCIÓN:

Este aparato es únicamente para cocinar. No debe ser utilizado para otros efectos, por ejemplo para calefacción ambiente.



ATENCIÓN:

Las partes accesibles pueden ponerse muy calientes durante el empleo. Los niños deben ser mantenidos a distancia.

Tabla de características

MODELO	HBB 7240								
Aparato de categoría	I12H3+								
Clase	CLASE 3								
Países de Destino		ES, PT, GB, GR		CHILE, 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-m³/h	170	—	0,227	—	170	—	0,227	—

MODELO	HSB 7400				
Aparato de categoría	I12H3+				
Clase	CLASE 3				
Países de Destino		ES, PT, GB, GR		RUSIA, 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-m³/h	170	129	0,227	0,169

HSB 7400	
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)

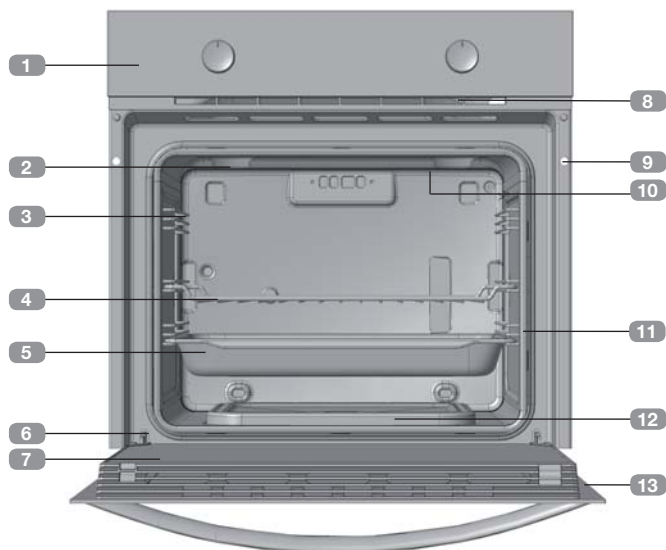
Gas Natural: 1,76 kPa (17,6 mbar)

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

(*): ARABIA SAUDI

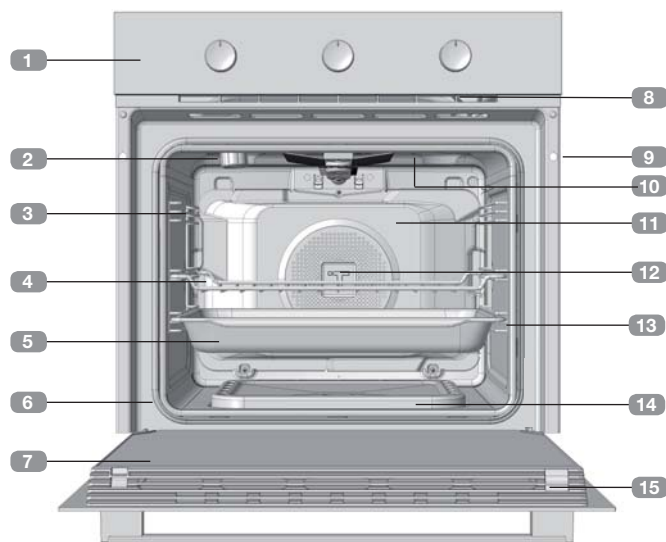
Descrição do forno

MODELO HBB 7240 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

MODELO HSB 7400 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 Quemador de grill
- 11 Panel trasero
- 12 Turbina
- 13 Junta de horno
- 14 Tapa quemador
- 15 Puerta

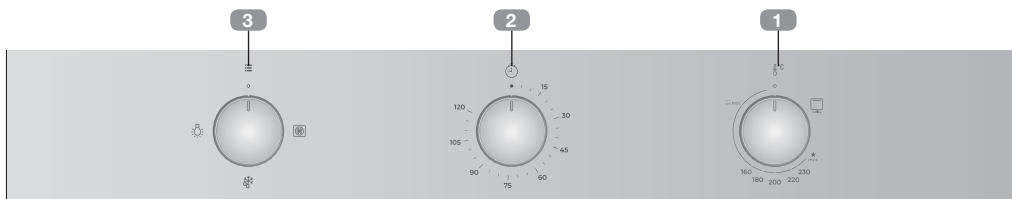
Painel de Comandos

Modelo HBB 7240 G



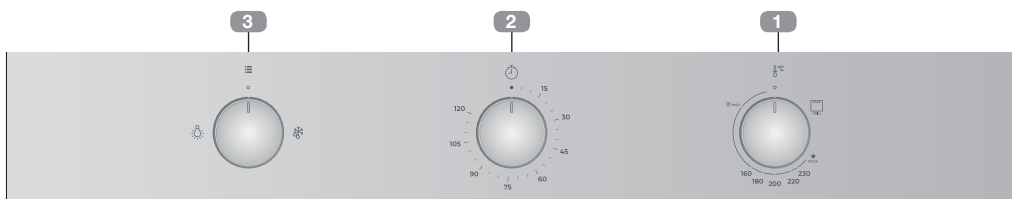
- 1** Seletor de temperatura / modo de aquecimento
- 2** Temporizador de minutos / luz

Modelo HSB 7400 G



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

Modelo HSB 7400 G SA



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

Símbolos do selector de funções



Modelo HBB 7240 G



Modelo HSB 7400 G



Modelo HSB 7400 G SA



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 com 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 escoamento 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

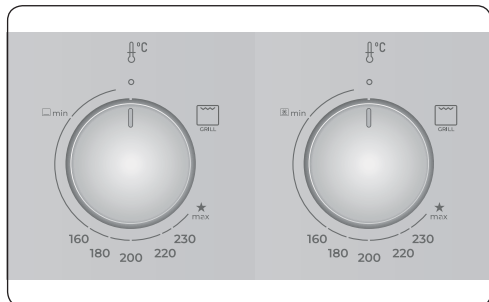
Durante o cozinhado, a luz do forno mantém-se acesa.

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

Nos modelos HBB 7240 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 0. 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 ou o acenda com um fósforo. 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 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 termostato 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 termostato 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:

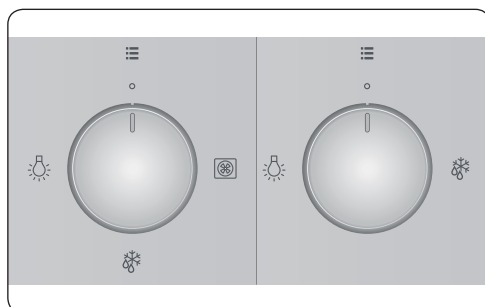
O grill não funciona quando está seleccionada a função gás do forno.



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.



ATENÇÃO:

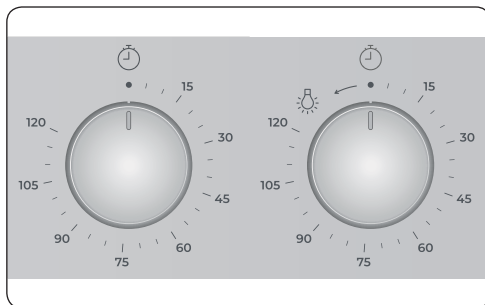
A turbina não será activada se o selector de temperatura estiver regulado para o queimador do grelhador (modelos com queimador do grelhador).

- 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.

Instruções de segurança**ATENÇÃO:**

O uso de um aparelho de cocção a gás produz calor, humidade e produtos da combustão no local onde está instalado. Deve assegurar-se que a cozinha está bem ventilada especialmente quando o aparelho está em funcionamento: manter abertos os orifícios de ventilação natural, ou instalar um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor).

- A utilização intensa e prolongada do aparelho pode requerer uma ventilação complementar, por exemplo, a abertura de uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo,

aumentando a potência da ventilação mecânica, caso exista. Consulte um profissional antes de instalar a ventilação adicional.

**ATENÇÃO:**

Este aparelho serve unicamente para cozinhar. Não deve ser utilizado para outros efeitos, por exemplo para aquecer o ambiente.

**ATENÇÃO:**

As partes acessíveis podem aquecer muito durante a utilização. As crianças devem ser mantidas à distância.

Tabela de características

MODELO	HBB 7240								
Aparelho de categoria	II2H3+								
Classe	CLASSE 3								
Países de Destino		ES, PT, GB, GR		CHILE, 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	
		Forno	Grill	Forno	Grill	Forno	Grill	Forno	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-m³/h	170	—	0,227	—	170	—	0,227	—

MODELO	HSB 7400				
Aparelho de categoria	II2H3+				
Classe	CLASSE 3				
Países de Destino		ES, PT, GB, GR		RÚSSIA, 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	
		Forno	Grill	Forno	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-m³/h	170	129	0,227	0,169

HSB 7400	
I3+	
CLASSE 3	
ARÁBIA SAUDITA	
220-240	
0,1	
LPG	
50	
Forno	Grill
2,35	2
65	60
2,35	2
1,3	—
170	129

Entenda-se por G30/G31 como Gás L.P. e por G20 como Gás Natural.

PRESSÃO NORMAL:

Gás L.P.: 2,75 kPa (27,5 mbar)

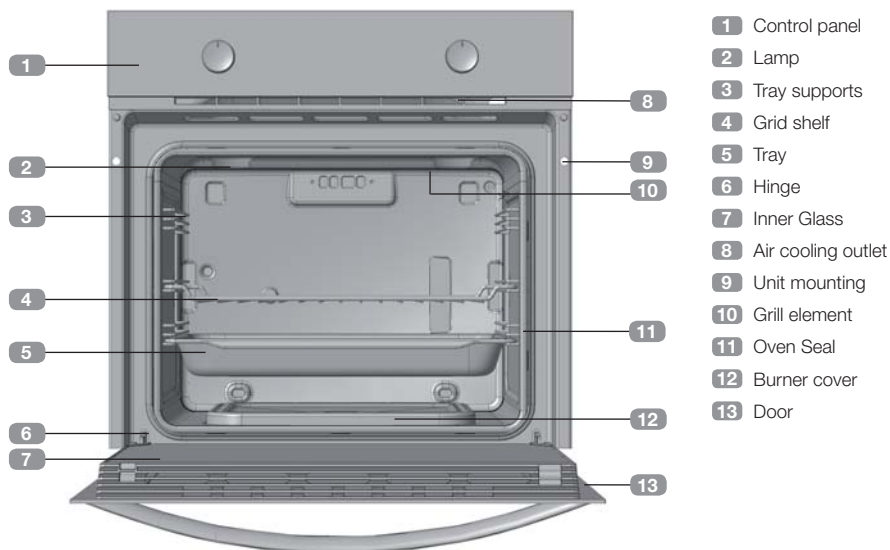
Gás Natural: 1,76 kPa (17,6 mbar)

Gás L.P.G.(*): 5 kPa (50 mbar)

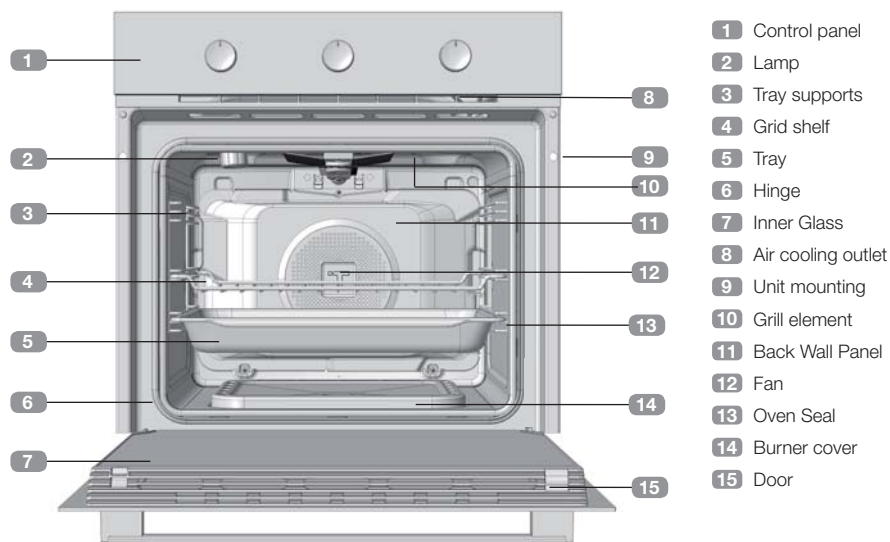
(*): ARÁBIA SAUDITA

Description of the oven

MODELS HBB 7240 G



MODELS HSB 7400 G



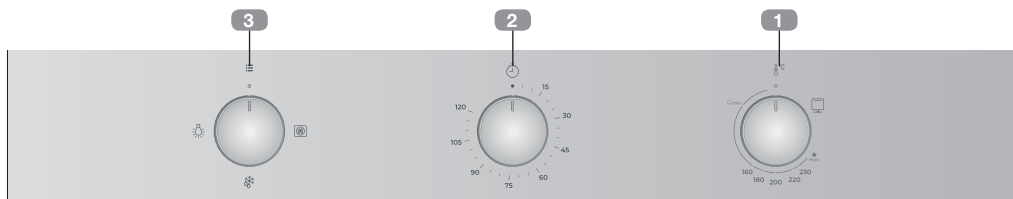
Control panel

HBB 7240 G Models



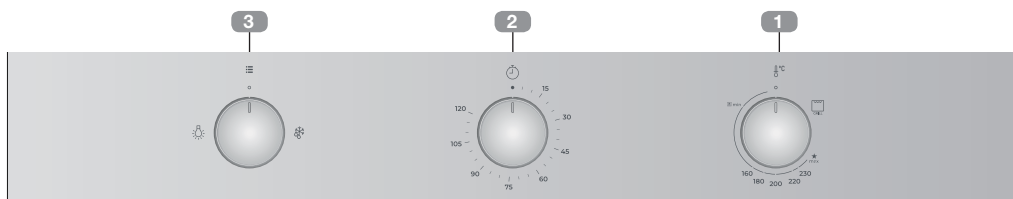
- 1** Temperature control dial / heating mode
- 2** Minute minder / light

HSB 7400 G Models



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

HSB 7400 G SA Models



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

Function selector symbols



HBB 7240 G Models



HSB 7400 G Models



HSB 7400 G SA 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.



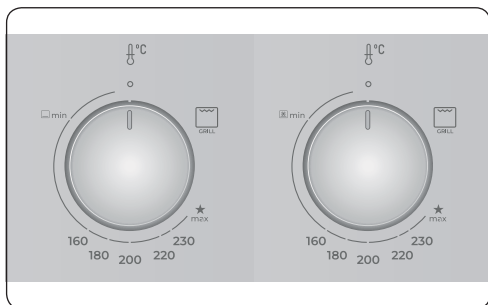
INTERIOR LIGHTING

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 7240 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 **0**. 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 or ignited by means of a match. 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.

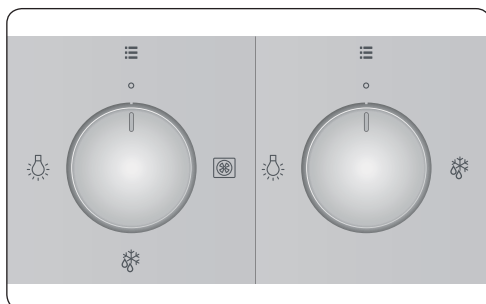
**CAUTION:**

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.

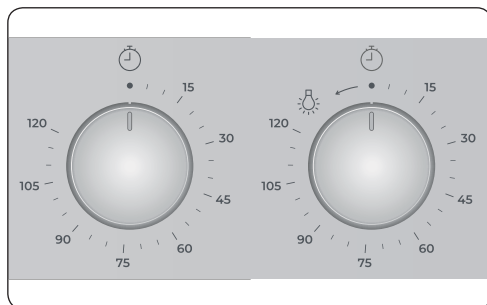
**CAUTION:**

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.

Safety instructions



CAUTION:

The use of a gas cooking appliance produces heat, moisture and combustion products in the premises where it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated, in particular when the oven is in operation: keep natural ventilation outlets open or install a mechanical ventilation device (extractor hood).

- Intense and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, for example, an open window, or more effective ventilation for example increased power of

mechanical ventilation, if any. Consult a professional before installation of the additional ventilation



CAUTION:

This appliance is only to be used for cooking. It should not be used for other purposes, e.g. for heating the room.



CAUTION:

Accessible parts can become very hot during use. Children should be kept at a distance.

Identification Table

MODEL	HBB 7240								
Appliance category	I12H3+								
Class	CLASE 3								
Destination Countries		ES, PT, GB, GR		CHILE, 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	
		Oven	Grill	Oven	Grill	Oven	Grill	Oven	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 7400				
Appliance category	I12H3+				
Class	CLASE 3				
Destination Countries		ES, PT, GB, GR		RUSIA, UAE	
Supply voltage	V	220-240			
Electrical power	W	0,065			
Electric grill power	W	—			
Gas		G30/31		G20	
Supply pressure	mbar	30/37		20	
		Oven	Grill	Oven	Grill
Power	kW	2,35	1,8	2,35	1,8
Ø Injector	1/100 mm	75	65	115	100p
Nominal capacity	kW	2,35	1,8	2,35	1,8
Reduced consumption	kW	1,3	—	1,3	—
Nominal consumption	g/h-m³/h	170	129	0,227	0,169

MODEL	HSB 7400	
Appliance category	I3+	
Class	CLASE 3	
Destination Countries	SAUDI ARABIA	
Supply voltage	220-240	
Electrical power	0,1	
Electric grill power	—	
Gas	LPG	
Supply pressure	50	
	Oven	Grill
Power	2,35	2
Ø Injector	65	60
Nominal capacity	2,35	2
Reduced consumption	1,3	—
Nominal consumption	170	129

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

NORMAL PREASURE:

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

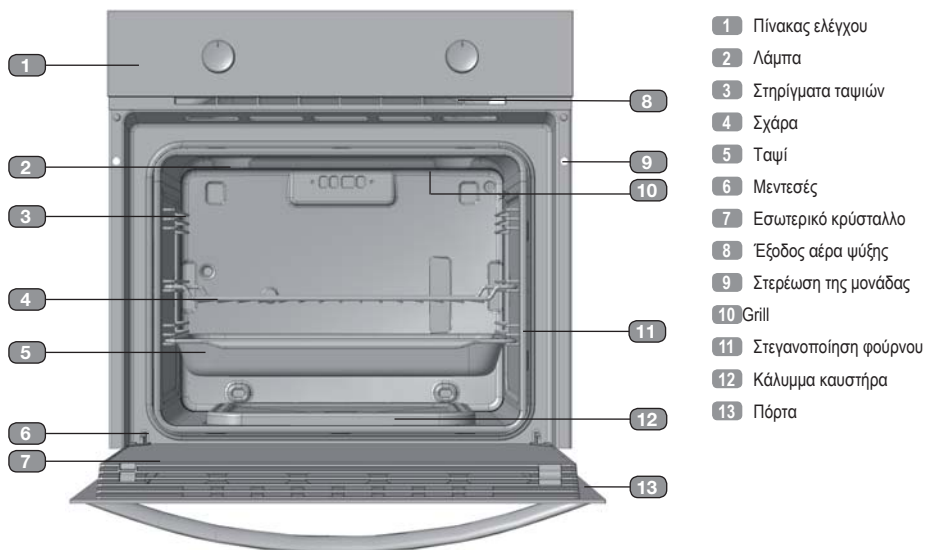
Gas Natural: 1,76 kPa (17,6 mbar)

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

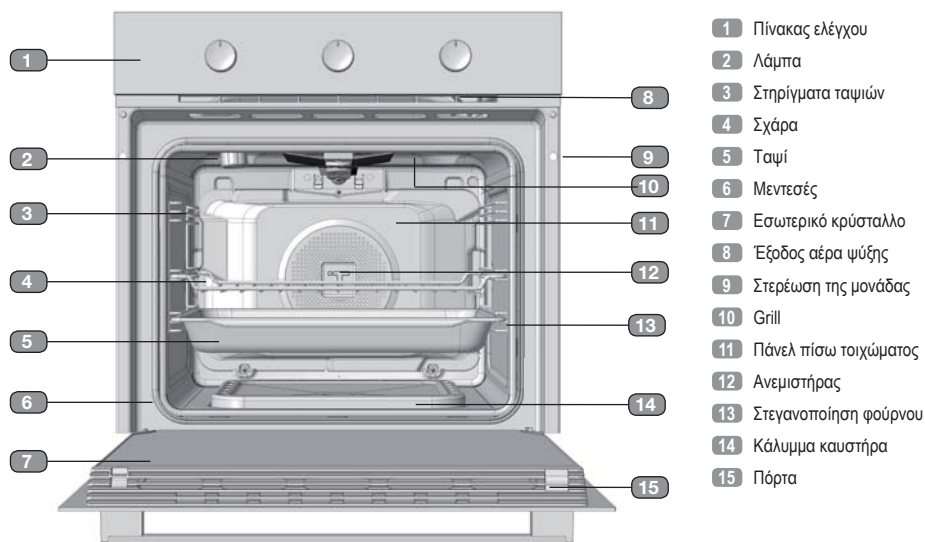
(*): SAUDI ARABIA

Περιγραφή του φούρνου

ΜΟΝΤΕΛΑ HBB 7240 G



ΜΟΝΤΕΛΑ HSB 7400 G



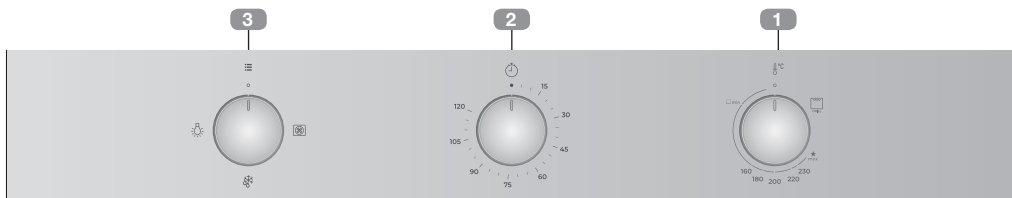
Πίνακας ελέγχου

Μοντέλα HBB 7240 G



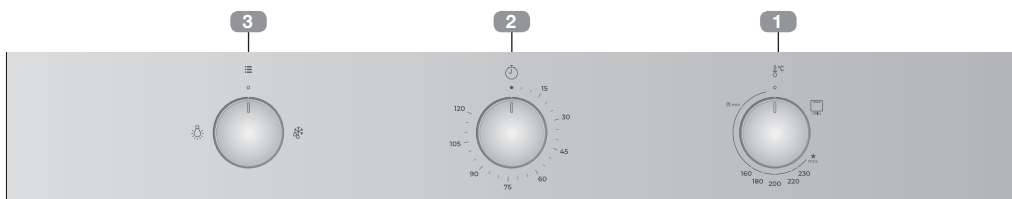
- 1 Περιστροφικό κουμπι ελέγχου θερμοκρασίας / λειτουργία θέρμανσης
- 2 Χρονόμετρο / φωτισμός

Μοντέλα HSB 7400 G



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

Μοντέλα HSB 7400 G SA



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

Σύμβολα επιλογέα λειτουργίας



HBB 7240 G Μοντέλα



HSB 7400 G Μοντέλα



HSB 7400 G SA Μοντέλα



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

Γκρατίνισμα και ρόδισμα. Αυτή η ρύθμιση επιτρέπει το ρόδισμα της επιφάνειας χωρίς να επηρεάζεται το εσωτερικό του φαγητού. Είναι κατάλληλη για επίπεδα φαγητά όπως μπριζόλες, παιδάκια, 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

μεγάλου όγκου φαγητά όπως πουλερικά και κνήγι. 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.



ΑΠΟΨΥΞΗ

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

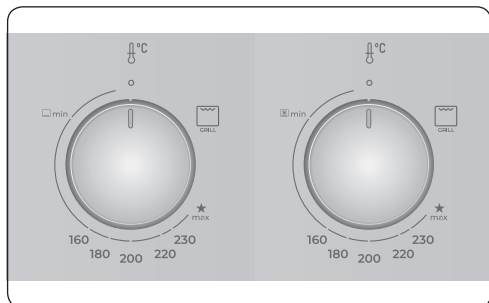
Κατά το μαγείρεμα ο φωτισμός του φούρνου θα παραμένει αναμμένος.

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

Στα μοντέλα HBB 7240 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 (πατηρήστε 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 ή αναφλεγμένο με σπίρτο. 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 **0**. 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 θερμαίνετε 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 ξέβαθο 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:

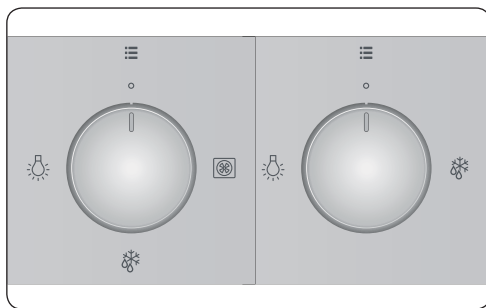
Το γκριλ δεν θα λειτουργεί αν έχετε επιλέξει τη λειτουργία φούρνου αερίου.



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.



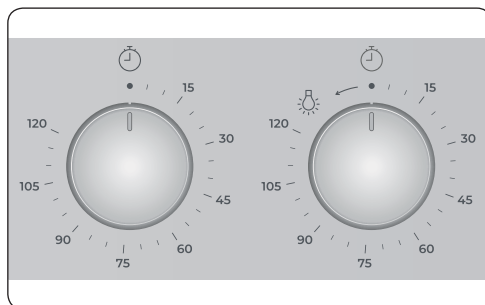
ΠΡΟΣΟΧΗ:

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 μοτέρ 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 ηχήσει η ειδοποίηση.

Χρήση του φούρνου Οδηγίες ασφαλείας



ΠΡΟΣΟΧΗ:

Η χρήση συσκευής μαγειρέματος με αέριο παράγει θερμότητα, υγρασία και προϊόντα καύσης στον χώρο όπου είναι εγκατεστημένη η συσκευή. Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα αερίζεται καλά, ειδικά όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία: διατηρείτε τα φυσικά ανοίγματα αερισμού ανοικτά ή εγκαταστήστε μια μηχανική συσκευή αερισμού (απορροφητήρα).

- Σε περίπτωση εντατικής και παρατεταμένης χρήσης της συσκευής, μπορεί να απαιτείται πρόσθετος αερισμός, για παράδειγμα, ένα ανοικτό παράθυρο, ή πιο αποτελεσματικός αερισμός για παράδειγμα αυξημένη ισχύς του μηχανικού αερισμού, εάν

υπάρχει. Συμβουλευτείτε έναν επαγγελματία πριν από την εγκατάσταση του πρόσθετου εξαερισμού



ΠΡΟΣΟΧΗ:

αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, π.χ. για θέρμανση του χώρου.



ΠΡΟΣΟΧΗ:

προσπελάσιμα μέρη της συσκευής μπορούν να αποκτήσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Πίνακας αναγνώρισης

ΜΟΝΤΕΛΟ	HBB 7240								
Κατηγορία συσκευής	II2H3+								
Κλάση	ΚΛΑΣΗ 3								
Χώρες προορισμού		ES, PT, GB, GR		ΧΙΛΗ, 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-m³/h	170	—	0,227	—	170	—	0,227	—

ΜΟΝΤΕΛΟ	HSB 7400					
Κατηγορία συσκευής	II2H3+					
Κλάση	ΚΛΑΣΗ 3					
Χώρες προορισμού		ES, PT, GB, GR		ΡΩΣΙΑ, ΗΑΕ		
Τάση παροχής	V	220-240				
Ηλεκτρική ισχύς	W	0,065				
Ισχύς ηλεκτρικού γκριλ	W	—				
Αέριο		G30/31		G20		
Πίεση παροχής	mbar	30/37		20		
		Φούρνος	Γκριλ	Φούρνος	Γκριλ	
Ισχύς	kW	2,35	1,8	2,35	1,8	
Ø Μπεκ	1/100 mm	75	65	115	100p	
Ονομαστική ισχύς	kW	2,35	1,8	2,35	1,8	
Μειωμένη κατανάλωση	kW	1,3	—	1,3	—	
Ονομαστική κατανάλωση	g/h-m³/h	170	129	0,227	0,169	

HSB 7400	
I3+	
ΚΛΑΣΗ 3	
ΣΑΟΥΔΙΚΗ ΑΡΑΒΙΑ	
220-240	
0,1	
LPG	
50	
Φούρνος	Γκριλ
2,35	2
65	60
2,35	2
1,3	—
170	129

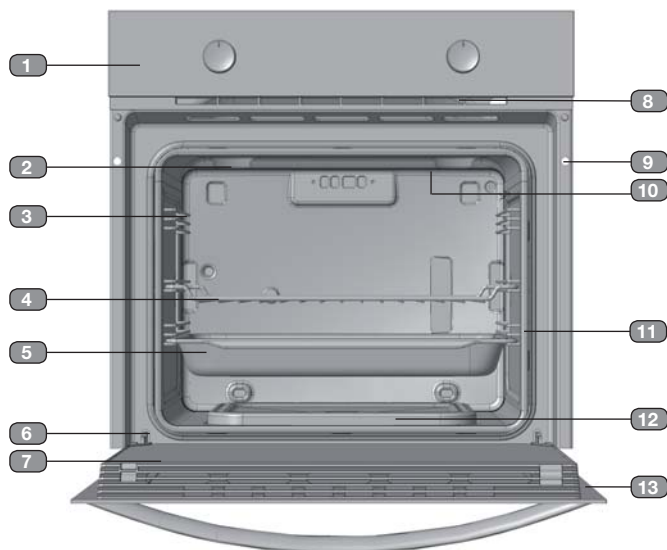
Το G30/31 είναι LPG (υγροποιημένο αέριο πετρελαίου, υγραέριο και το G20 είναι φυσικό αέριο).

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

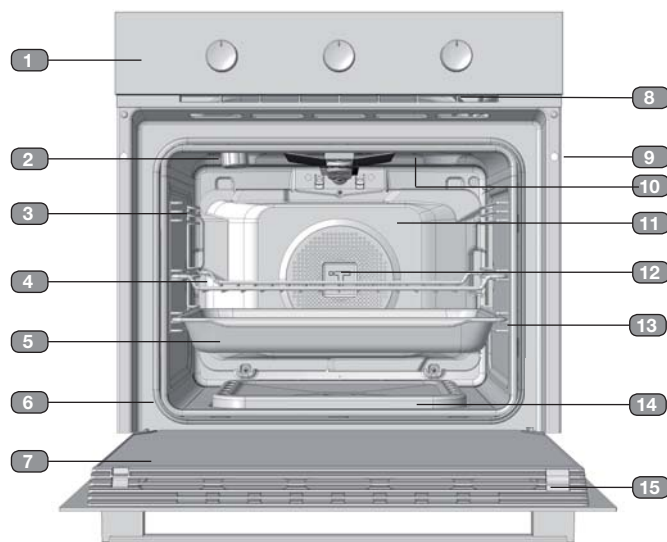
Описание духовой печи

МОДЕЛЬ НВВ 7240 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

МОДЕЛЬ НСВ 7400 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

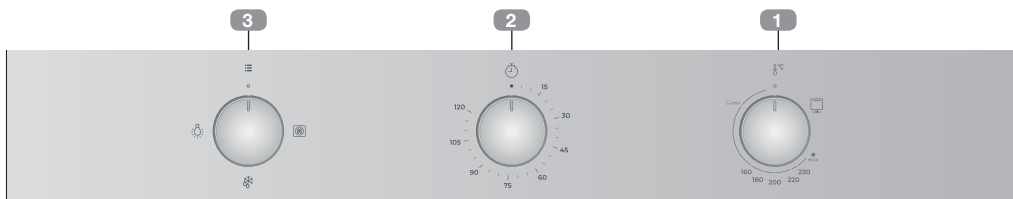
Панель управления

Модели HBB 7240 G



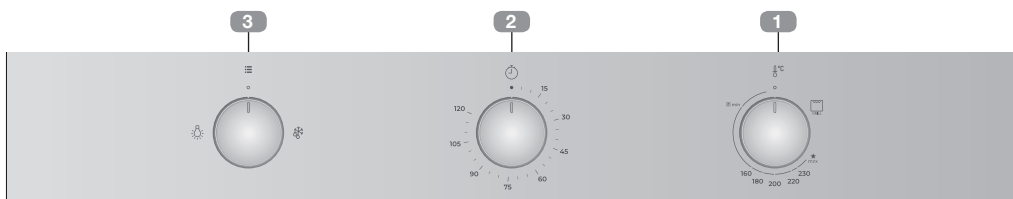
- 1 Шкала регулирования температуры / режим нагревания
- 2 Таймер обратного отсчета/ освещение

Модели HSB 7400 G



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

Модели HSB 7400 G SA



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

Символы переключателя функций



Модели HBB 7240 G



Модели HSB 7400 G



Модели HSB 7400 G SA



Функции духовой печи



ИНФОРМАЦИЯ

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

○ ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА



НИЖНЯЯ КОНФОРКА

Тепло подается только из нижней конфорки. Идеально подходит для жарки. 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 поджаривания. 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  выбрана с помощью шкалы температур.



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 приготовления.



ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

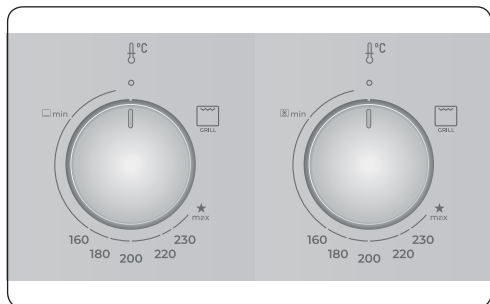
Во время приготовления освещение духового шкафа останется включенным.

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

В моделях HBB 7240 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 **0**. Подождите хотя бы одну минуту прежде чем снова зажигать 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 переключателя температур системы зажигания. Никогда не выключайте духовой шкаф вручную или воспламененный спичкой.

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



ПРИМЕЧАНИЕ:

В зависимости от поставляемого газа температура на дисплее управления и внутри духовой печи могут слегка отличаться.

- 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.
- Жажмите переключатель примерно на 10 секунд, пока вокруг конфорки не появится равномерное пламя, чтобы термозлемент конфорки нагрелся и начал автоматически поддерживать пламя (поддерживайте 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 собирания 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 течение как минимум одной минуты.

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:

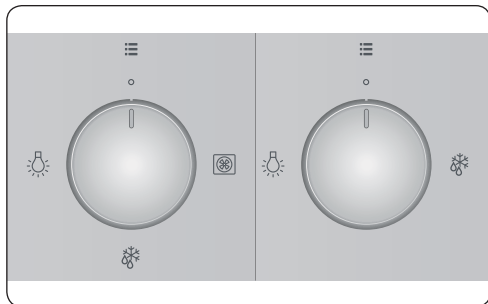
Функция гриля не работает при эксплуатации функции газовой духовой печи.



ОСТОРОЖНО:

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

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 температур.

- Это положение кнопки включает функцию размораживания с помощью вентилятора.



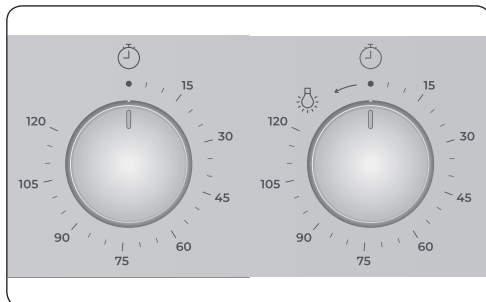
ОСТОРОЖНО:

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 необходимо выключить.

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.

Техника безопасности



ОСТОРОЖНО:

При использовании газовой плиты, она является источником тепла, влаги и продуктов сгорания в помещении, где она установлена. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, особенно при работе духового шкафа: оставляйте отверстия природной и механической (кухонная вытяжка) вентиляции открытыми.

- Интенсивное и продолжительное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытия окна или более интенсивной механической вентиляции, если таковая имеется. Перед

установкой дополнительной вентиляции проконсультируйтесь со специалистом.



ОСТОРОЖНО:

прибор должен использоваться исключительно в целях приготовления пищи. Не используйте прибор в других целях: например: для обогрева помещения.



ОСТОРОЖНО:

при использовании прибора эксплуатируемые части могут нагреваться. Не допускайте маленьких детей к прибору.

Таблица идентификации

МОДЕЛЬ	HBB 7240								
Категория прибора	II2H3+								
Класс	КЛАСС 3								
Страна назначения		ES, PT, GB, GR		ЧИЛИ, ОАЭ		МЕКСИКА			
Питающее напряжение	В	220-240				127			
Электропитание	Вт	1.443				1.610			
Электропитание электрог- риля	Вт	1.400				1.567			
Газ		G30/31		G20		G30/31		G20	
Подаваемое давление	мбар	30/37		20		30/37		20	
		Печь	Гриль	Печь	Гриль	Печь	Гриль	Печь	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 7400					HSB 740	
Категория прибора	II2H3+					I3+	
Класс	КЛАСС 3					КЛАСС 3	
Страна назначения		ES, PT, GB, GR		РОССИЯ, ОАЭ		САУДОВСКАЯ АРАВИЯ	
Питающее напряжение	B	220-240				220-240	
Электропитание	Bт	65				0,1	
Электропитание электрогриля	Bт	—					
Газ		G30/31		G20		LPG	
Подаваемое давление	мбар	30/37		20		50	
		Печь	Гриль	Печь	Гриль	Печь	Гриль
Мощность	кВт	2,35	1,8	2,35	1,8	2,35	2
Ø Инжектор	1/100 мм	75	65	115	100П	65	60
Номинальная мощность	кВт	2,35	1,8	2,35	1,8	2,35	2
Уменьшенное потребление	кВт	1,3	—	1,35	—	1,3	—
Номинальное потребление	г/ч-м3/ч	170	129	0,227	0,169	170	129

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

НОРМАЛЬНОЕ ДАВЛЕНИЕ:

Газ СУ: 2,75 кПа (27,5 мбар)

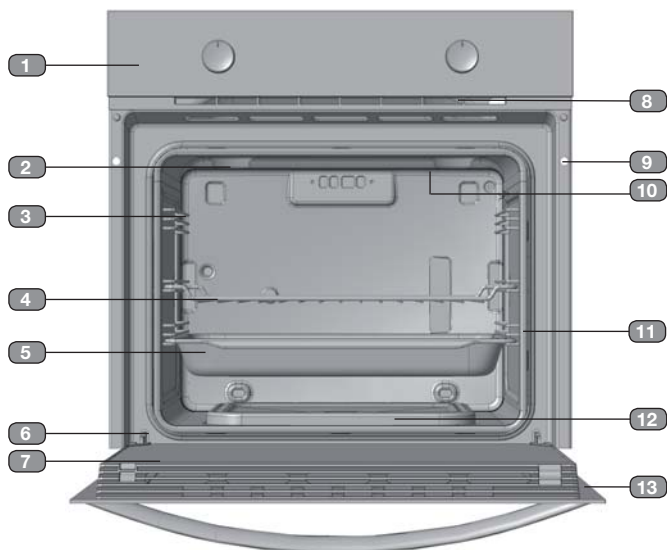
Природный газ: 1,76 кПа (17,6 мбар)

Газ L.P.G.(*): 5 кПа (50 mbar)

(*): САУДОВСКАЯ АРАВИЯ

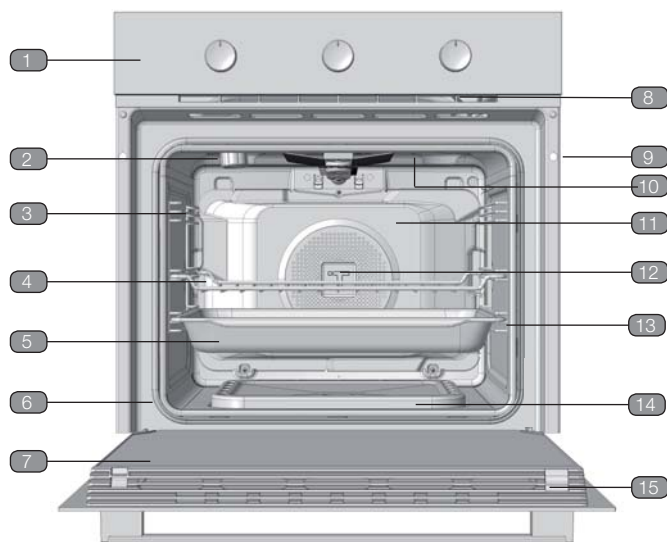
Opis piekarnika

MODELE HBB 7240 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 Osłona palnika
- 13 Drzwiczki

MODELE HSB 7400 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

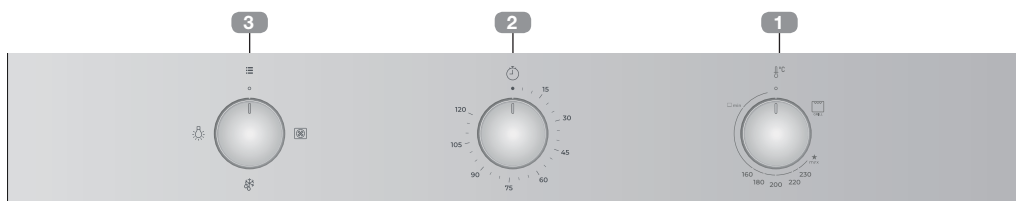
Panel sterujący

Modele HBB 7240 G



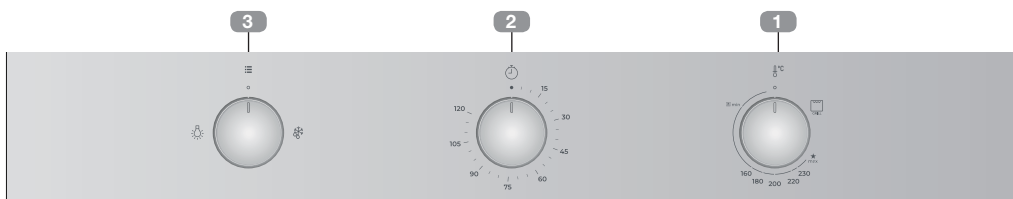
- 1** Pokrętko wyboru temperatury / trybu ogrzewania
- 2** Minutnik / światło

Modele HSB 7400 G



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

Modele HSB 7400 G SA



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

Symbole wyboru funkcji



Modele HBB 7240 G



Modele HSB 7400 G



Modele HSB 7400 G SA



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, skracać 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.



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 WNETRZA

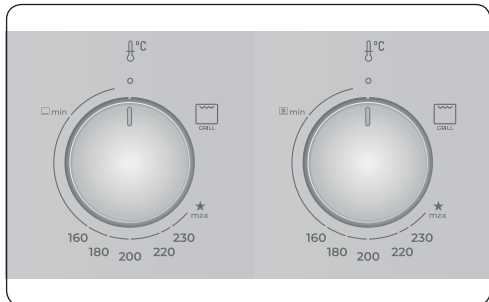
Światło wewnątrz piekarnika pozostanie zapalone podczas ogrzewania.

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

Aby włączyć oświetlenie wnętrza piekarnika w modelach HBB 7240 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 iskier 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 lub zapalić za pomocą zapalniczki. Piekarnik należy zawsze włączać pokrętkiem wyboru temperatury.

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



UWAGA:

W zależności od przepływu gazu może wystąpić niewielka różnica między temperaturą wewnątrz piekarnika a wskazaną 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 iskier 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 . Począekać 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:

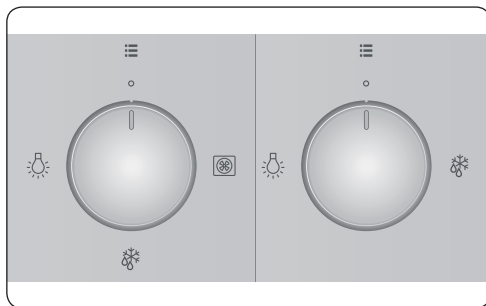
Grill nie działa, gdy wybrana jest funkcja piekarnika gazowego.



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.



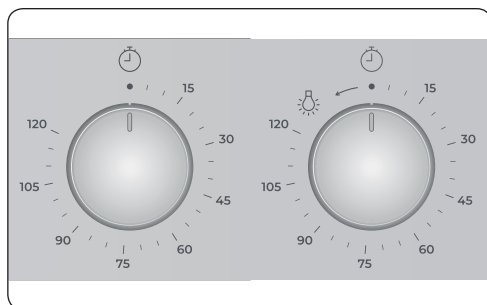
PRZESTROGA:

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.

Instrukcje bezpieczeństwa



PRZESTROGA:

Użytkowanie urządzeń kuchennych zasilanych gazem powoduje wytwarzanie ciepła, wilgoci i produktów spalania w miejscu, w którym zainstalowane jest urządzenie. Należy zapewnić odpowiednią wentylację kuchni, w szczególności podczas korzystania z piekarnika: pozostawić naturalne otwory wentylacyjne otwarte lub zamontować mechaniczne urządzenie wentylacyjne (wyciąg).

- W przypadku intensywnego i długotrwałego korzystania z urządzenia konieczna może być dodatkowa wentylacja, np. otwarcie okna, lub bardziej wydajna wentylacja, np.

wentylacja mechaniczna. Przed montażem dodatkowej wentylacji należy skonsultować się ze specjalistą



PRZESTROGA:

urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania posiłków. Nie należy używać go w innych celach takich jak ogrzewanie pomieszczeń.



PRZESTROGA:

dostępne części mogą podczas użytkowania osiągać wysokie temperatury. Trzymać dzieci z daleka.

Tabela identyfikacyjna

MODEL	HBB 7240								
Kategoria urządzenia	II2H3+								
Klasa	KLASA 3								
Kraje docelowe		ES, PT, GB, GR		CHILE, UAE		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·m³/h	170	—	0,227	—	170	—	0,227	—

MODEL	HSB 7400				
Kategoria urządzenia	II2H3+				
Klasa	KLASA 3				
Kraje docelowe		ES, PT, GB, GR		ROSJA, UAE	
Napięcie zasilania	V	220–240			
Moc elektryczna	W	0,065			
Moc grilla elektrycznego	W	—			
Gaz		G30/31		G20	
Ciśnienie zasilania	mbar	30/37		20	
		Piekarnik	Grill	Piekarnik	Grill
Moc	kW	2,35	1,8	2,35	1,8
Ø dyszy	1/100 mm	75	65	115	100p
Moc znamionowa	kW	2,35	1,8	2,35	1,8
Obniżone zużycie	kW	1,3	—	1,3	—
Nominalne zużycie	g/h-m³/h	170	129	0,227	0,169

HSB 7400	
I3+	
KLASA 3	
ARABIA SAUDYJSKA	
220-240	
0,1	
LPG	
50	
Piekarnik	Grill
2,35	2
65	60
2,35	2
1,3	—
170	129

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

NORMALNE CIŚNIENIE:

Gaz płynny: 2,75 kPa (27,5 mbar)

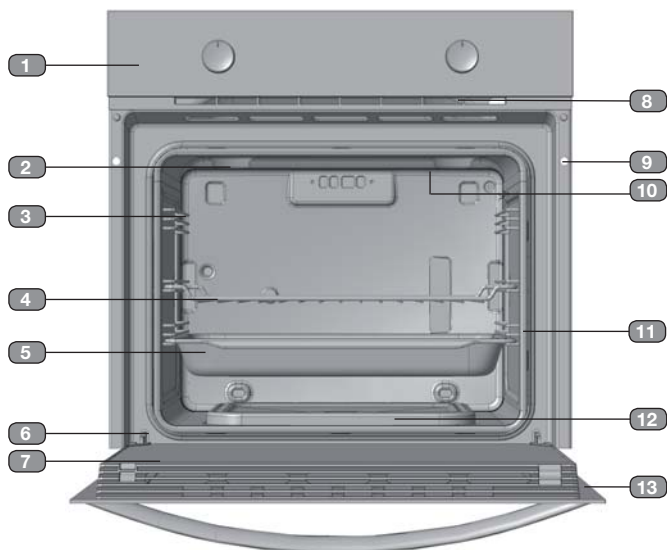
Gaz ziemny: 1,76 kPa (17,6 mbar)

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

(*): ARABIA SAUDYJSKA

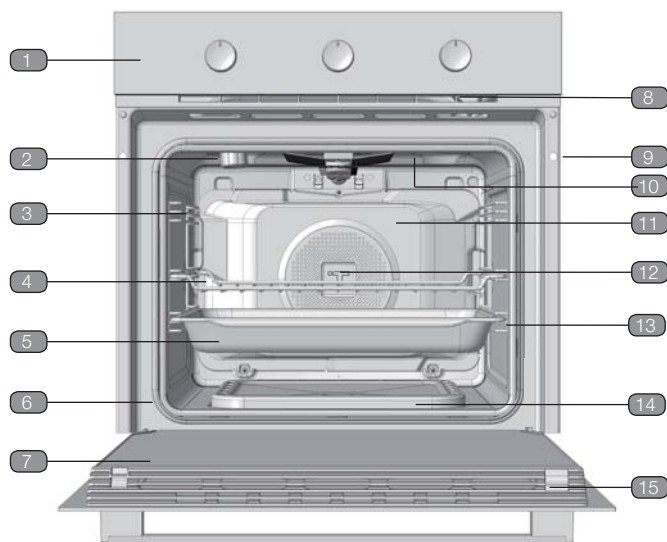
Descrierea cuptorului

MODELS HBB 7240 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 7400 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

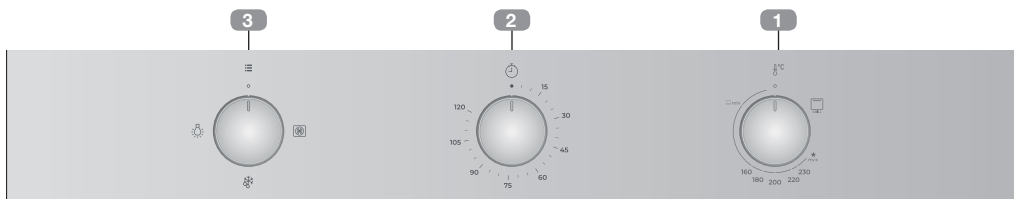
Panou de comandă

Modelele HBB 7240 G



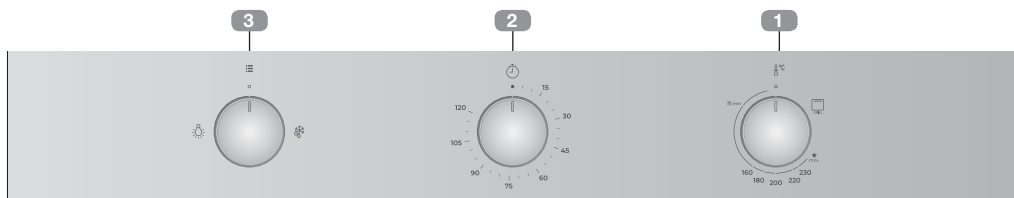
- 1** Regulator de temperatură/
mod de încălzire
- 2** Memento în minute/luminozitate

Modelele HSB 7400 G



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

Modelele HSB 7400 G SA



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

Simbolurile selectorului de funcții



Modelele HBB 7240 G



Modelele HSB 7400 G



Modelele HSB 7400 G SA



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 împrășteie 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 grill-



ATENȚIE:

Ventilatorului  nu va fi pornit dacă grill-ul  este selectat din cadrulanul 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

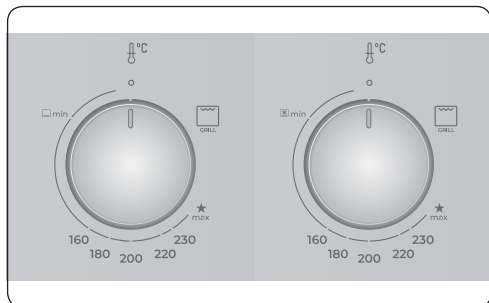
În timpul gătirii, iluminarea cuptorului va rămâne aprinsă.

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

La modelele HBB 7240 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 termostatlui 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 cadrul 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 0. 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. Nu porniți niciodată cuptorul manual sau cu ajutorul unui chibrit.

- Odată ce arzătorul este aprins, rotiți selectorul termostatlui 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 termostatlui 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 termostatlui 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 **O**. 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 gătite), 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:

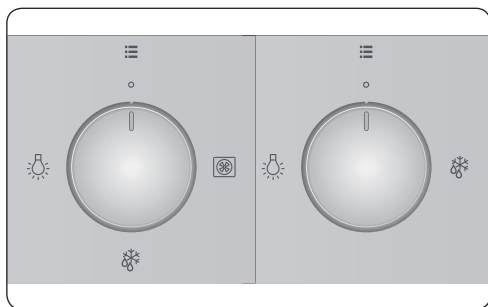
Grill-ul nu va funcționa atunci când este selectată funcția cuptor cu gaz.



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.



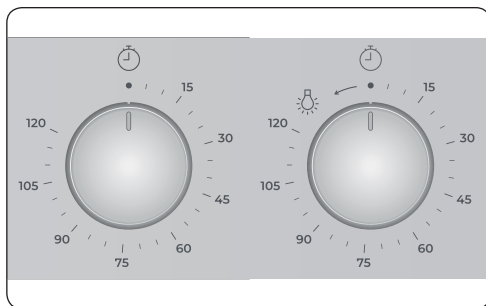
ATENȚIE:

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:

Mementoul în minute nu oprește cuptorul când sună alarma.

Instrucțiuni privind siguranța



ATENȚIE:

Utilizarea unui aparat de gătit cu gaz produce căldură, umezeală și produse de combustie în încăperile în care este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, în special atunci când cuptorul este în funcțiune: mențineți orificiile de ventilație naturale deschise sau instalați un dispozitiv de ventilație mecanică (hotă).

- Utilizarea intensă și prelungită a aparatului poate necesita o ventilație suplimentară, de exemplu o fereastră deschisă sau o ventilație mai eficientă, de exemplu creșterea puterii de

ventilație mecanică, dacă există. Consultați un profesionist înainte de instalarea ventilației suplimentare



ATENȚIE:

acest aparat trebuie utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de ex. pentru încălzirea camerei.



ATENȚIE:

dpărți accesibile pot deveni foarte fierbinți în timpul utilizării. Copiii trebuie ținuti la distanță.

Tabel de identificare

MODEL	HBB 7240								
Categoria aparatului	II2H3+								
Clasa	CLASA 3								
Țări de destinație		ES, PT, GB, GR		CHILE, 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-m³/h	170	—	0,227	—	170	—	0,227	—

MODEL	HSB 7400					HSB 7400	
Categoria aparatului	II2H3+					I3+	
Clasa	CLASA 3					CLASA 3	
Țări de destinație		ES, PT, GB, GR		RUSIA, 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-m³/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

**ENERG**

енергия · ενέργεια

**TEKA****HBB 7240 G****A+++****A++****A+****A****B****C****D****A+****72 L****4.16** MJ/cycle***1.16** kWh/cycle*

— MJ/cycle*

— kWh/cycle*

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

65/2014

EEl _{cav} *	62,1
N° cav *	1
M	27 kg

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

**ENERG**

енергия · ενέργεια

**TEKA****HSB 7400 G****A+++****A++****A+****A****B****C****D****A+****60 L****4.85** MJ/cycle***1.35** kWh/cycle***5.07** MJ/cycle***1.41** kWh/cycle*

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

65/2014

EEl _{cav} *	78,6
N ^o cav *	1
M	28 kg

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

