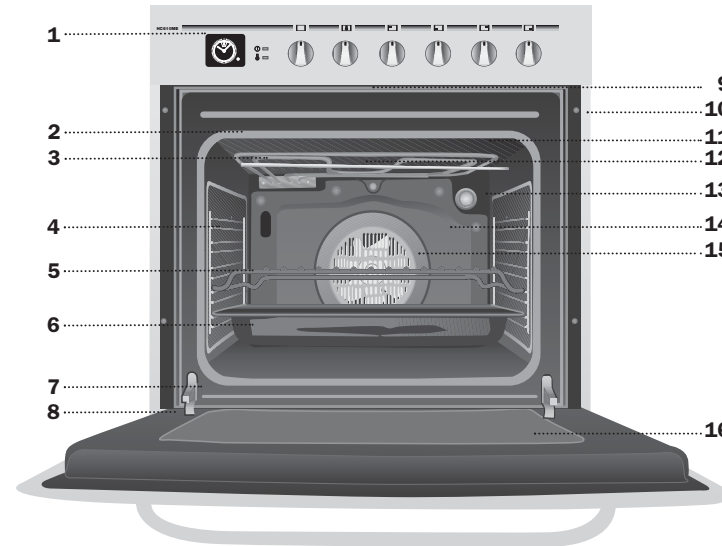


HC-610/HC-610 ME

ESPAÑOL

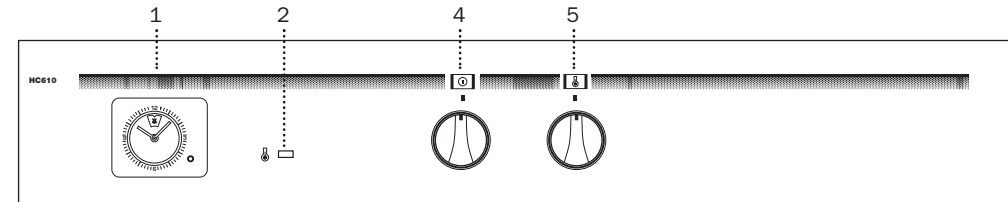


- 1 Frente de Mandos
- 2 Junta de Horno
- 3 Resistencia de Grill Doble
- 4 Soporte Cromado con Seguro Anti-vuelco
- 5 Parrilla
- 6 Bandeja^(*)
- 7 Bisagra
- 8 Puerta^(*)
- 9 Salida de Aire de Refrigeración
- 10 Fijación al Mueble
- 11 Pantalla de Grill
- 12 Salida de Humos
- 13 Lámpara
- 14 Panel Trasero Autolimpiante
- 15 Turbina
- 16 Cristal Interior Templado Bajo Emisivo

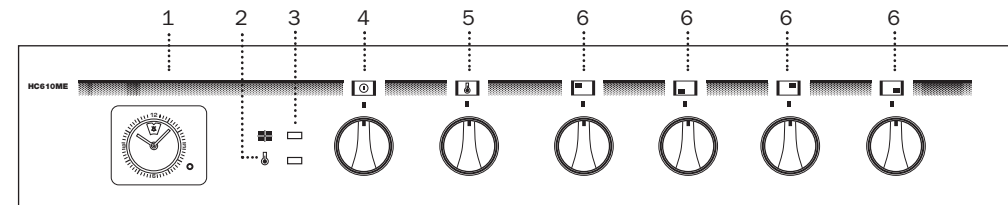
^(*) Cavidad de horno, puerta y bandeja con esmalte de fácil limpieza.

Frontal de Mandos

Modelo HC-610



Modelo HC-610 ME



- 1 Reloj analógico.
- 2 Piloto de calentamiento. Indica la transmisión de calor al alimento y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.
- 3 Piloto de conexión encimera. Indica que alguno de los fuegos eléctricos de la placa de encimera está conectado.
- 4 Selector de funciones.
- 5 Selector de temperaturas.
- 6 Mandos para el control de la encimera.

Funciones del Horno

Desconexión del horno



Convencional

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.



Convencional con Turbina

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.



MaxiGrill

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.



MaxiGrill con Turbina

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

Durante el uso de la función Grill, MaxiGrill o MaxiGrill con Turbina la puerta debe mantenerse cerrada.



Solera

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.



Grill y Solera

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.

Nota

La lámpara permanece encendida en cualquier función de cocinado.

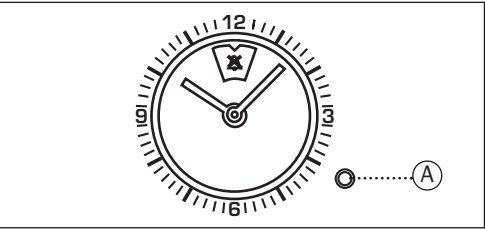
Manejo del Horno

Puesta en Hora del Reloj

Presione y gire simultáneamente el mando (A) hacia la izquierda, hasta que las agujas del reloj señalen la hora deseada.

Funcionamiento Manual

- 1 Gire el mando (A) hacia la izquierda hasta que se alcance la posición , momento en que el reloj se iluminará.
- 2 Seleccione una temperatura y una función de cocinado.
- 3 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.



Programación de la Duración del Cocinado

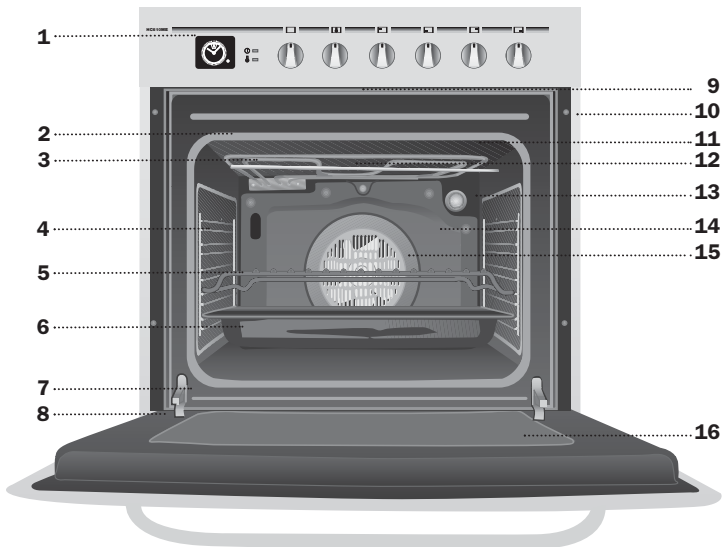
Permite cocinar durante un tiempo previamente seleccionado.

- 1 Gire el mando (A) hacia la izquierda, hasta que se alcance el tiempo de cocinado deseado en minutos. El reloj permanecerá iluminado durante todo el tiempo de cocinado.
- 2 Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
- 3 Al finalizar el tiempo programado, el horno se apagará, el reloj perderá su iluminación y sonará una señal acústica.
- 4 Gire el mando (A) hacia la izquierda hasta la posición , para hacer desaparecer la señal acústica.
- 5 Ponga los mandos en posición  para apagar el horno.

Información Técnica

Este horno posee una puerta con temperaturas por debajo de 60 K (según EN 60335-1/2-6)

HC-610/HC-610 ME

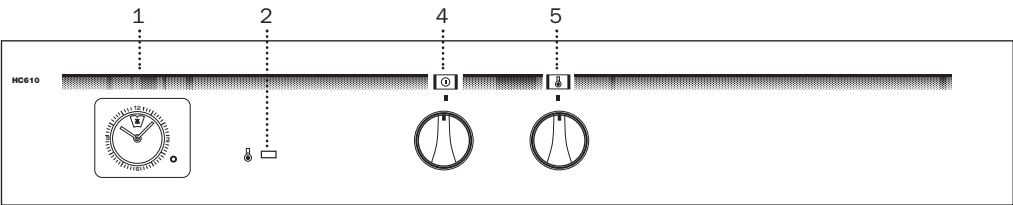


- 1 Painel de Comandos
- 2 Junta do Forno
- 3 Resistência do Grill
- 4 Suporte Cromado com Segurança Anti-trasbordamento
- 5 Grelha
- 6 Bandeja(*)
- 7 Dobradiça
- 8 Porta(*)
- 9 Saída de ar da Refrigeração
- 10 Fixação ao Móvel
- 11 Ecran do Grill
- 12 Saída de Fumos
- 13 Lâmpada
- 14 Pannel do Fundo Catalítico
- 15 Turbina
- 16 Vidro Interior Temperado

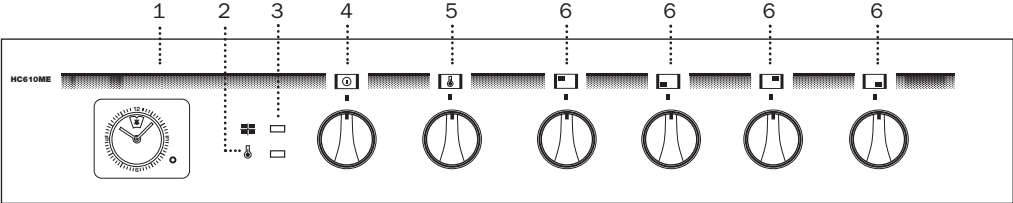
(*) Cavidade do forno, porta e bandeja com esmalte de facil limpeza.

Painel de Comandos

Modelo HC-610



Modelo HC-610 ME



- 1 Relógio analógico.
- 2 Piloto de aquecimento. Indica a transmissão de calor ao alimento e desliga-se quando o forno alcança a temperatura seleccionada.
- 3 Piloto de funcionamento da placa. Indica que algum dos discos eléctricos da placa de cozinha está ligado.
- 4 Selector de funções.
- 5 Selector de temperatura.
- 6 Comandos de controlo da placa.

Funções do Forno

Desconexão do forno

Convencional

Usado em bolos e tartes nos quais o calor recebido deve ser uniforme para que adquiram uma textura esponjosa.

Convencional com Turbina

Adequado para assados e pasteleria. O ventilador reparte de forma uniforme o calor no interior do forno.

Grill

Gratina e assa superficialmente. Permite alourar a camada exterior sem afectar o interior do alimento. Indicado para pedaços planos como filetes, costelas, peixe, tostas.

MaxiGrill

Permite gratinar superfícies maiores que com o Grill, bem como gratinar com maior potência, alourando assim o alimento de forma mais rápida.

MaxiGrill com Turbina

Permite assar de modo uniforme ao mesmo tempo que aloura superficialmente. Ideal para churrascos. Especial para pedaços com grande volume como aves, caça,... Recomenda-se colocar a porção de carne sobre a grelha do forno com a bandeja por baixo, para recolher os molhos ou gorduras.

Atenção

Durante o uso da função Grill, MaxiGrill ou MaxiGrill com Turbina deve-se manter a porta fechada.

Resistência Inferior

Calor somente na parte inferior. Apropriado para aquecer pratos ou levantar massas de confeitaria e semelhantes.

Grill e Resistência Inferior

Especial para assados. Pode ser usado para qualquer porção, independente do seu tamanho.

Nota

A lâmpada permanece acesa em qualquer função de cozinhado.

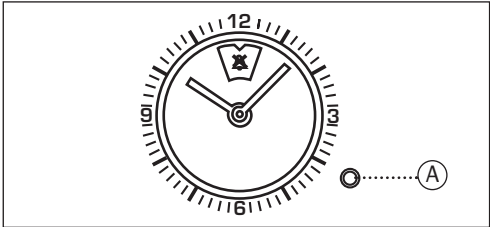
Uso do Forno

Acerto da Hora do Relógio

Pressione e rode simultaneamente o comando (A) para a esquerda, até as agulhas do relógio marcarem a hora desejada.

Funcionamento Manual

- 1 Rode o comando (A) para a esquerda até alcançar a posição , altura em que o relógio ficará iluminado.
- 2 Seleccione uma temperatura e uma função de cozinhado.
- 3 Coloque os comandos na posição  para desligar o forno



Programação da Duração da Cozinhado

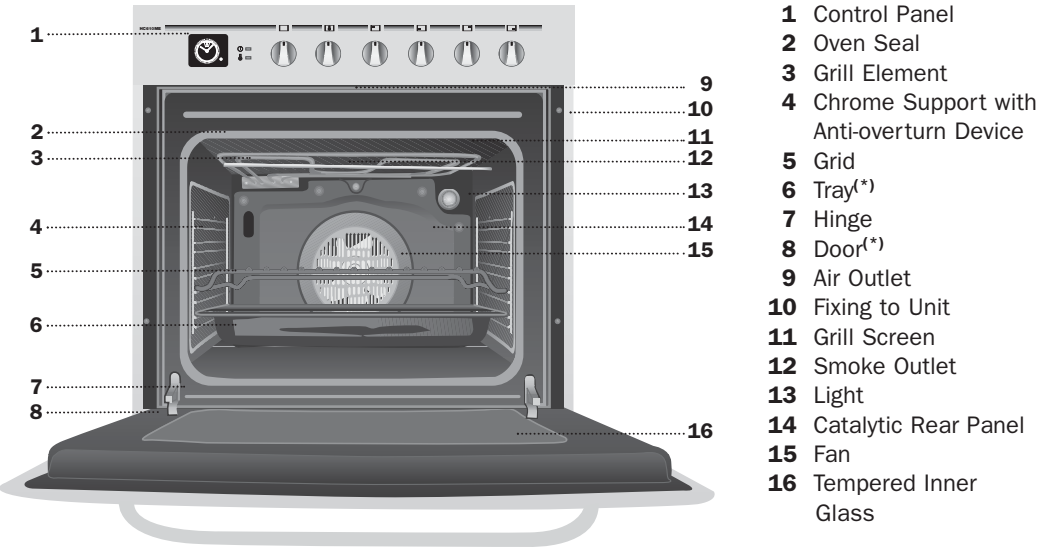
Permite cozinhar durante um tempo previamente seleccionado.

- 1 Rode o comando (A) para a esquerda, até alcançar o tempo de cozinhado desejado em minutos. O relógio permanecerá iluminado durante todo o tempo de cozinhado.
- 2 Seleccione uma função e uma temperatura de cozinhado.
- 3 Ao finalizar o tempo programado, o forno desliga, a luz do relógio apaga e ouve-se um sinal acústico.
- 4 Rode o comando (A) para a esquerda até à posição , para fazer desaparecer o sinal acústico.
- 5 Coloque os comandos na posição  para desligar o forno.

Informação Técnica

O forno atinge uma temperatura na porta inferior a 60 K (conforme EN 60335-1/2-6)

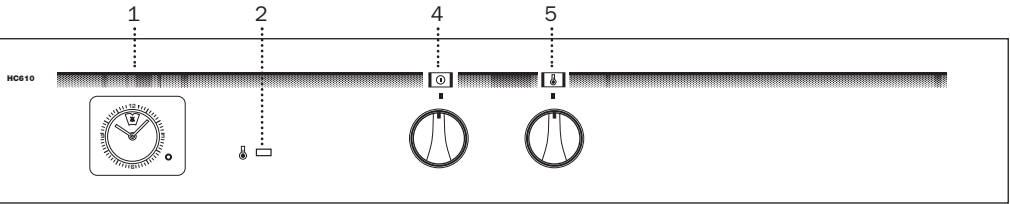
HC-610/HC-610 ME



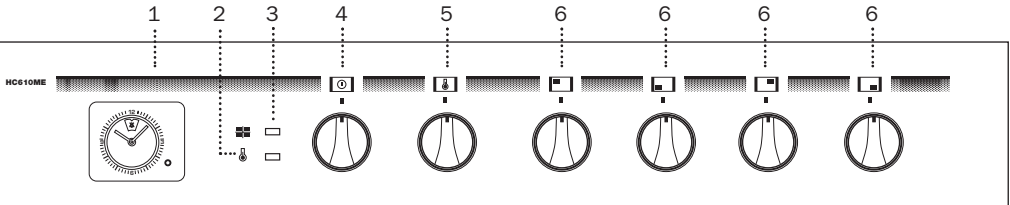
(*) Inside oven, door and tray with easy cleaning enamel.

Control Panel

Model HC-610



Model HC-610 ME



- 1 Analogue clock.
- 2 Heating indicator light. Indicates that heat is being passed to the food and it goes out when the set temperature is reached.
- 3 Cooker indicator light. It indicates that one or more of electric hotplates are on.
- 4 Function selector.
- 5 Temperature selector.
- 6 Control knobs for the hob.

Oven Functions

Switch off oven



Conventional

It is used for sponges and cakes where the heat received must be uniform to achieve a spongy texture.



Conventional with fan

Appropriate for roasts and cakes. The fan spreads the heat uniformly inside the oven.



Grill

For preparing dishes with superficial roasting. It allows the outer layer to be browned without affecting the inside of the food. Ideal for flat food, such as steaks, ribs, fish, toast.



MaxiGrill

Allows greater surfaces to be prepared, than with the grill, together with higher power reducing the time required for browning of the food.



MaxiGrill with fan

Allows uniform roasting at the same time as surface browning. Ideal for grills. Special for large volume pieces, such as poultry game etc. It is recommended to put the item on a rack with a tray beneath to collect the stock and juices.

Caution

While using the Grill, MaxiGrill or MaxiGrill with fan, the door must be kept closed.



Lower element

Heats only from beneath. Suitable for heating dishes and raising pastry and similar.



Grill and Lower element

Special for roasts. It can be used for any piece, whatever its size.

Note

The pilot light remains on in any cooking function.

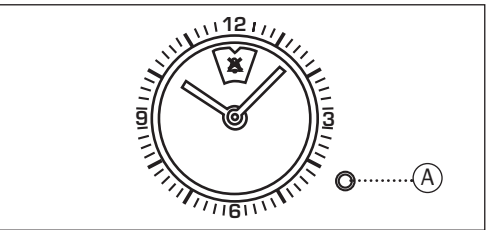
Use of the Oven

Setting the Clock

Press in and turn control (A) in counter-clockwise direction until the clock hands show the right time.

Manual Operation

- 1 Turn control (A) in counter-clockwise direction to the  position, at which point the clock will light up.
- 2 Select a temperature and cooking mode.
- 3 Set the controls to the  position to turn off the oven.



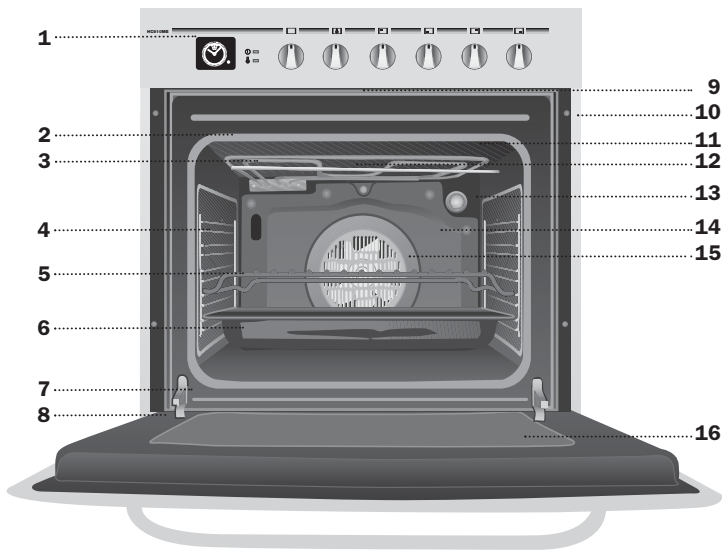
Programming the Cooking Time

This allows you to programme the oven to cook for a preset time.

- 1 Turn Control (A) in counter-clockwise direction to the desired cooking time in minutes. The clock will remain lit until the end of the cooking time.
- 2 Select a temperature and cooking mode.
- 3 At the end of the programmed time the oven will automatically switch off, the clock light will go out and the buzzer will sound.
- 4 Turn control (A) in counter-clockwise direction to the  position to turn off the buzzer.
- 5 Set the controls to the  position to turn off the oven.

Technical Information

This oven has got a door temperature of below 60 K (as per EN 60335-1/2-6)

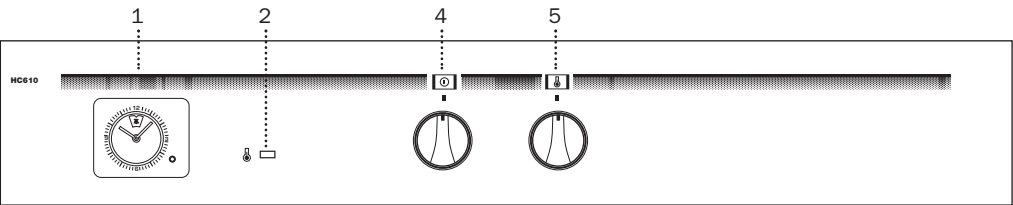


- 1 Panneau de Commande
- 2 Joint de Four
- 3 Résistance du Grill
- 4 Support Chromé avec Sécurité
- 5 Grille
- 6 Plateau(*)
- 7 Charnière
- 8 Porte(*)
- 9 Sortie de l'air de Réfrigération
- 10 Fixation au Meuble
- 11 Ecran du Grill
- 12 Sortie des Fumées
- 13 Lampe
- 14 Panneau du Fond Catalytique
- 15 Turbine
- 16 Verre Intérieur Trempé

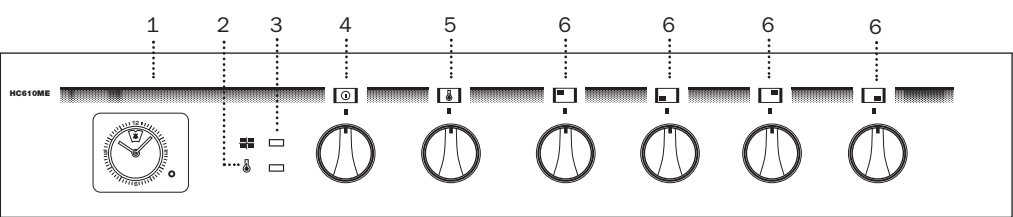
(*) Intérieur du four, porte et plateau avec émail de nettoyage facile.

Panneau Frontal de Commande

Modèle HC-610



Modèle HC-610 ME



- 1 Horloge analogique.
- 2 Voyant lumineux de chauffage. Il indique que la chaleur est transmise à l'aliment et s'éteint quand la température choisie est atteinte.
- 3 Voyant lumineux de connection à la plaque de cuisson. Il indique qu'un des feux électriques de la plaque de cuisson est allumé.
- 4 Sélecteur de fonctions.
- 5 Sélecteur de températures.
- 6 Commandes pour le contrôle de la plaque de cuisson.

Fonctions du Four

Arrêt du four

Conventionnel

Utiliser pour les gâteaux et les tartes qui doivent recevoir une chaleur uniforme et pour obtenir une texture moelleuse.

Conventionnel avec turbine

Recommandé pour les rôtis et la pâtisserie. Le ventilateur répartit la chaleur de façon uniforme à l'intérieur du four.

Grill

Pour gratiner et rôtir superficiellement. Permet de dorer la couche extérieure sans affecter l'intérieur de l'aliment. Indiqué pour les pièces plates telles que les beefsteaks, les côtelettes, les poissons, les toasts.

MaxiGrill

Permet de gratiner des surfaces plus grandes qu'avec le Grill avec une puissance pour gratiner supérieure, qui permet ainsi de dorer l'aliment de façon plus rapide.

MaxiGrill avec turbine

Permet en même temps de rôtir de façon uniforme et de dorer superficiellement. Idéal pour les grillades. Spécial pour les pièces volumineuses telles que les volailles, le gibier. Il est recommandé de placer la pièce de viande sur la grille du four et la lèchefrite en-dessous pour recueillir les jus de cuisson ou la graisse.

Attention

Quand on utilise la fonction Grill, MaxiGrill ou MaxiGrill avec Turbine, la porte doit rester fermée.

Résistance inférieure

La chaleur provient seulement de la partie inférieure. Approprié pour réchauffer des plats ou faire lever des pâtes pour pâtisseries et analogues.

Grill et résistance inférieure

Spécial pour les rôtis. Peut être utilisé pour toutes sortes de pièces, indépendamment de leur volume.

Attention

La lampe reste allumée pendant toutes les fonctions de cuisson.

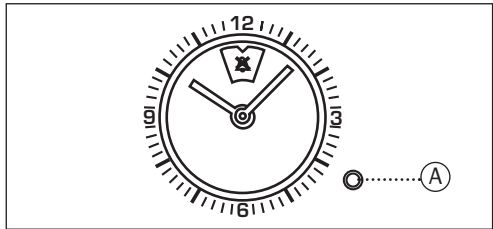
Maniement du Four

Mise à l'heure de l'horloge

Appuyez et tournez simultanément le bouton (A) vers la gauche jusqu'à ce que les aiguilles de l'horloge indiquent l'heure choisie.

Fonctionnement Manuel

- 1 Tournez le bouton (A) vers la gauche jusqu'à la position . Ceci allumera l'horloge.
- 2 Sélectionnez une température et une fonction de cuisson.
- 3 Ramenez les commandes sur la position pour éteindre le four.



Programmation de la durée de cuisson

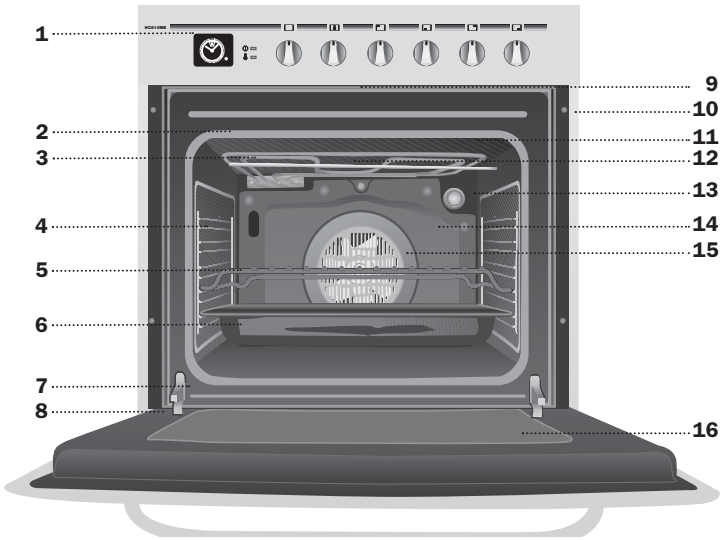
Cette fonction permet de cuisiner pendant un temps préalablement sélectionné. Procédez comme suit:

- 1 Tournez le bouton (A) vers la gauche jusqu'à l'apparition du temps de cuisson choisi, en minutes. L'horloge restera allumée pendant tout le temps de cuisson.
- 2 Sélectionnez la fonction et la température de cuisson.
- 3 Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, le four s'éteindra, ainsi que l'horloge et un signal sonore se fera entendre.
- 4 Tournez le bouton (A) vers la gauche jusqu'à la position pour arrêter le signal sonore.
- 5 Ramenez les commandes sur la position pour éteindre le four.

Information Technique

Votre four dispose la porte avec températures en dessous de 60 K (selon EN 60335-1/2-6)

HC-610/HC-610 ME

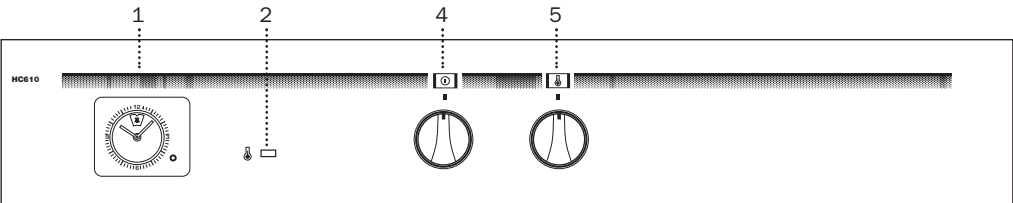


- 1 Frontteil mit Bedienelementen
- 2 Herddichtung
- 3 Grillwiderstand
- 4 Verchromte Halterung mit Kippsicherung
- 5 Rost
- 6 Auffangschale(*)
- 7 Scharnier
- 8 Tür(*)
- 9 Kühlluftaustritt
- 10 Befestigung am Küchenmöbel
- 11 Grillschale
- 12 Abzug
- 13 Beleuchtung
- 14 Katalytisch beschichtete Rückwand
- 15 Lüfter
- 16 Innenglasscheibe Gehärtet

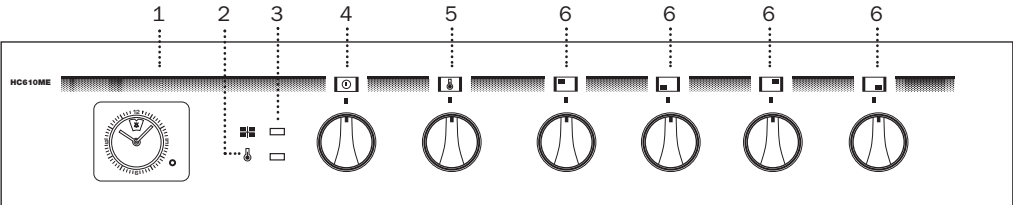
(*) Die Backofeninnenräume, Tür und die Backblech sind mit einer besonders reinigungsfreundlichen Emaillierung versehen.

Bedienfeld

Modell HC-610



Modell HC-610 ME



- 1 Analoge Schalthur.
- 2 Kontrollleuchte Heizen zeigt die Einschaltung der Heizelemente an und verlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- 3 Kontrollleuchte Einschaltung Kochfeld zeigt den Betrieb von Kochstellen des Kochfelds an.
- 4 Funktionswahl.
- 5 Temperaturregler.
- 6 Bedienelemente Kochfeld.

Funktionen des Herds

□ Ausschalten des Herds

Normal

Verwendung für Kuchen und Tortenböden, bei denen die Wärmeeinwirkung gleichmäßig sein muß, damit diese gut aufgehen.

Normal mit Umluft

Geeignet zum Braten und für Gebäck. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Herd.

Grill

Gratinieren und Anbräunen. Gestattet das Anbräunen der Außenschicht, ohne das Innere der Nahrungsmittel zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Beefsteak, Rippchen, Fisch, Toastbrot.

MaxiGrill

Grillen auf größerer Oberfläche und mit größerer Leistung als mit dem Grill, hierdurch erfolgt ein schnelleres Bräunen der Speisen.

MaxiGrill mit Umluft

Gestattet gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Anbräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Stück auf den Rost zu legen und die Auffangschale darunter einzusetzen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

Achtung

Bei Benutzung der Funktionen Grill, MaxiGrill oder MaxiGrill mit Umluft muß die Herdtür geschlossen sein.

Unterhitze

Es wird nur von der Unterseite Wärme zugeführt. Geeignet zum Anwärmen von Tellern, zum Aufgehen von Teigmassen oder für ähnliche Anwendungen.

Grill und Unterhitze

Besonders geeignet zum Braten. Kann für Stücke mit beliebiger Größe eingesetzt werden.

Achtung

Die Beleuchtung ist bei allen Kochfunktionen eingeschaltet.

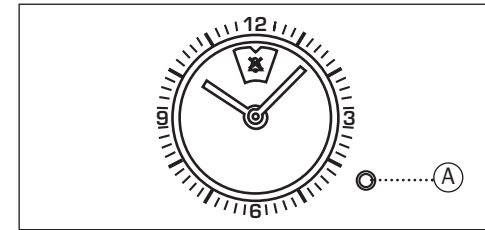
Bedienung des Herds

Stellen der Uhr

Den Betätigungsknopf (A) drücken und gleichzeitig nach links drehen, bis die Zeiger die gewünschte Uhrzeit anzeigen.

Handbetrieb

- 1 Den Bedienknopf (A) nach links drehen, bis die Stellung  erreicht ist, die Beleuchtung der Uhr wird eingeschaltet.
- 2 Temperatur einstellen und eine Zubereitungsfunktion auswählen.
- 3 Zum Ausschalten des Herds alle Bedienelemente in Stellung  bringen.



Programmierung der Zubereitungsdauer

Ermöglicht die Zubereitung während einer voreingestellten Zeit.

- 1 Den Betätigungsknopf (A) nach links drehen, bis die gewünschte Zubereitungsdauer in Minuten erreicht ist. Die Uhr wird während der Garzeit beleuchtet.
- 2 Temperatur einstellen und eine Zubereitungsfunktion auswählen.
- 3 Nach Ablauf der programmierten Zeitdauer schaltet sich der Herd aus, die Beleuchtung der Schaltuhr verlischt und es ertönt ein akustisches Signal.
- 4 Den Betätigungsknopf (A) nach links bis in die Stellung  drehen, um das akustische Signal auszuschalten.
- 5 Zum Ausschalten des Herds alle Bedienelemente in Stellung  bringen.

Technische Information

Ihr Herd hat einen Tür mit einer Oberflächentemperatur kleiner als 60 K (nach EN 60335-1/2-6).



Nuestra aportación a la protección del medio-ambiente: utilizamos papel reciclado.
A nossa contribuição para a protecção do ambiente: utilizamos papel reciclado.
Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.
Notre contribution à la protection de l'environnement : nous utilisons du papier recyclé.
Unser Beitrag zum Umweltschutz: wir verwenden umweltfreundliches Papier.
Cod.: 3172021/83172021/22800



Hoja de Características

Folha de Caracteristicas

Feature List

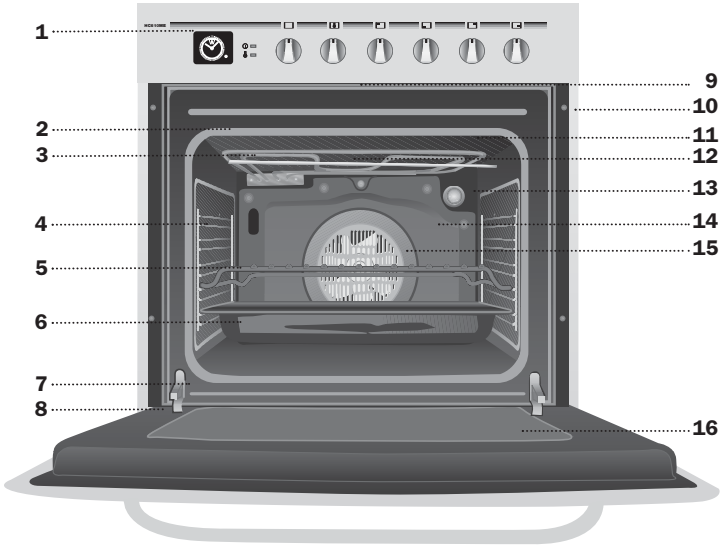
Feuille de Caractéristiques

Datenblatt

21

HC-610/HC-610 ME



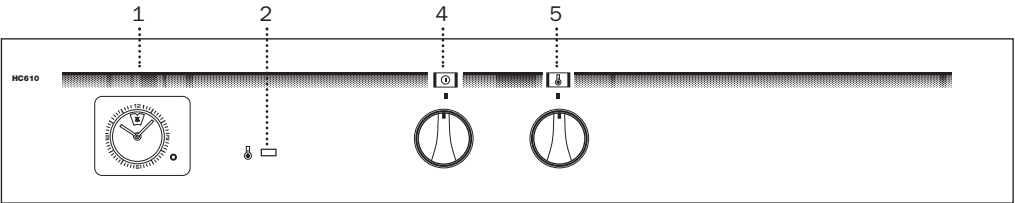


- 1 Frente de Mandos
- 2 Junta de Horno
- 3 Resistencia de Grill Doble
- 4 Soporte Cromado con Seguro Anti-vuelco
- 5 Parrilla
- 6 Bandeja(*)
- 7 Bisagra
- 8 Puerta(*)
- 9 Salida de Aire de Refrigeración
- 10 Fijación al Mueble
- 11 Pantalla de Grill
- 12 Salida de Humos
- 13 Lámpara
- 14 Panel Trasero Autolimpiante
- 15 Turbina
- 16 Cristal Interior Templado Bajo Emisivo

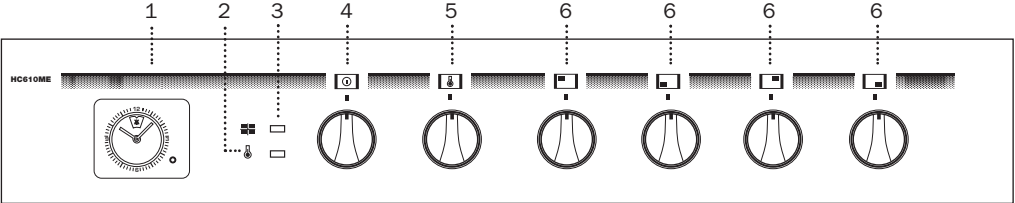
(*) Cavidad de horno, puerta y bandeja con esmalte de fácil limpieza.

Frontal de Mandos

Modelo HC-610



Modelo HC-610 ME



- 1 Reloj analógico.
- 2 Piloto de calentamiento. Indica la transmisión de calor al alimento y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada.
- 3 Piloto de conexión encimera. Indica que alguno de los fuegos eléctricos de la placa de encimera está conectado.
- 4 Selector de funciones.
- 5 Selector de temperaturas.
- 6 Mandos para el control de la encimera.