



**For models /
Para modelos:
HFKM-1600 HFD**

OVEN FRENCH DOOR DIGITAL **User Manual**

HORNO FRENCH DOOR DIGITAL **Manual de uso**

Congratulations!

You have just purchased a Koblenz® Electric Oven. Please read this manual carefully before operating the machine. Model and serial number may be found on the package. You should record both model and serial numbers and keep them in a safe place for future use. Keep this manual.

Felicidades!

Acaba de adquirir un Horno con freidora de aire Koblenz®. Favor de leer detenidamente este manual antes de operar esta máquina. Los números de modelo y serie se pueden encontrar en la parte posterior del empaque. Ud. debe anotar ambos números y guardarlos en un lugar seguro para futura referencia. Conserve este manual.

Read all instructions before using this oven.

Antes de operar este aparato, lea cuidadosamente las instrucciones de uso.

Importado por:

Koblenz Eléctrica, S.A. de C.V. Thorne Electric, Co.

Av. Ciencia No. 28,
Parque Industrial Cuamatla
Cuautitlán Izcalli, Edo. de México,
México, C.P. 54730
Tel. (55) 5864-0300

P.O. BOX 18363,
San Antonio, TX.
78218-0363 U.S.A.
Tel: (210) 590-1226
Fax: (210) 590-1258
1 (800) 548-5741

CONTENTS

Important safety instructions.....	2	Left or Right Zone Configuration.....	5
Warnings.....	2	Full Zone Configuration.....	6
Polarized Connection Model.....	3	Cleaning and Maintenance.....	8
Oven Components.....	3	Troubleshooting.....	8
Before Using the Oven.....	3	Warranty.....	8
Digital Panel.....	4		

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this electric oven. Save these instructions.

WARNING

When using your electric oven, basic safety precautions should always be followed, including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

1. Please read these instructions carefully before using the appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized Service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner.
9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the time control to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. Do not clean the inside of the oven with steel scrubber, pieces can break off the sponge or scrubber and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Oversized foods or metallic utensils must not be inserted in an oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
18. Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
20. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper or anything similar.
21. Do not store any materials other than manufacturer recommended accessories in this oven when not in use.
22. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
23. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
24. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
25. This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "OFF" position.
26. Do not use outdoors.
27. Do not use appliance for other than intended use.
28. The device is not intended to be operated with an external timer or separate remote control system.
29. Warning: If the vitro-ceramic surface, or any other similar material intended to isolate electric parts is broken, the device must be turned off to avoid the risk of electrical shock.
30. This device is intended for use in domestic and similar applications, for example:
 - Store tastings, offices and other work environments
 - On farms or in cabins
 - By guests or clients in hotels, motels and other residential-type environments
 - In similar places destined for breakfast.

GARANTÍA

KOBLENZ ELÉCTRICA, S.A. DE C.V. garantiza este producto por término de dos años en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación a partir de la fecha de entrega y tratándose de productos que requieran de enseñanza o adiestramiento en su manejo de instalación de aditamentos, accesorios, implementos o dispositivos a partir de la fecha en que hubiera quedado operando normalmente después de su instalación en el domicilio que señale el consumidor bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva la garantía, no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto acompañado de la póliza correspondiente debidamente sellada y fechada por el establecimiento que lo vendió o la factura, recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa.
Nota: Si el sello del establecimiento que lo vendió no especifica la fecha en la que el consumidor recibió el producto, el consumidor deberá presentar la factura, recibo o comprobante objeto de la compraventa respectiva.
2. La empresa se compromete a reparar o cambiar el producto así como las piezas y componentes defectuosos del mismo sin ningún cargo para el consumidor. Los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento serán cubiertos por el fabricante o importador.
3. El tiempo de reparación en ningún caso será mayor de 30 días, contados a partir de recepción del producto en cualquiera de los sitios en donde pueda hacerse efectiva ésta garantía.
4. En cualquiera de los centros de servicio autorizados podrán adquirirse consumibles, refacciones y partes.
5. Este producto es exclusivo para uso doméstico. No es para uso comercial o industrial.

ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- a) Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas de las normales.
- b) Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso en idioma español proporcionado.
- c) Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por la empresa.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió el producto.

NOTA: En caso de que la presente garantía se extraviara, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que le expida otra póliza de garantía previa presentación de la nota o factura respectiva.

Producto _____ Marca _____
Modelo _____ No. de Serie _____
Nombre del distribuidor _____
Calle y número _____ Colonia o poblado _____
Ciudad / código postal _____ Fecha de entrega _____
Sello y firma _____

Modelo: HFKM-1600 HFD

CENTROS DE SERVICIO, REFACCIONES Y CONSUMIBLES	
Para mayores informes sobre un Centro de Servicio Autorizado cercano a tu domicilio Visita nuestro sitio web: www.koblenz.com.mx  Escribenos en Whatsapp: 55 7955 2874	
Edo. de México (55)58-64-03-00	Koblenz Eléctrica, S.A. de C.V. Av. Ciencia No. 28, Parque Industrial Cuamatla, Cuautitlán Izcalli, Edo. de México, México C.P. 54730
Encuétranos en:     @KoblenzMexico	

TABLA DE MENÚ

logística del programa

	menú	Tiempo predeterminado (min)	Temperatura predeterminada (°C)
función	PAPAS FRITAS	18	200
	MUSLOS DE POLLO	20	200
	BISTEC	12	180
	PASTEL	25	160
	CAMARONES	8	180
	PESCADO	10	180
	PIZZA	20	180
	POLLO	30	200
	VERDURAS	10	160
	DESHIDRATAR	360	60

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA:

Asegúrese de desenchufar el horno y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.

Durante el proceso de cocción los alimentos salpican y están en contacto con el revestimiento interior, éstos se ensuciarán mientras el horno se encuentra en operación. Limpie las paredes del horno con una esponja o paño húmedo y detergente.

• NO USE FIBRAS METÁLICAS NI LIMPIADORES ABRASIVOS NI RASPE LAS PAREDES CON UTENSILIOS METÁLICOS YA QUE SE DAÑARÁ EL REVESTIMIENTO INTERIOR DEL HORNO.

Todos los accesorios del horno se deben lavar en agua tibia y detergente o en un lavavajillas. La puerta se puede limpiar con una esponja húmeda y luego secar con un trapo o toalla de papel. Limpie el exterior del horno con una esponja húmeda. NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS YA QUE PUEDEN DAÑAR EL ACABADO EXTERIOR.

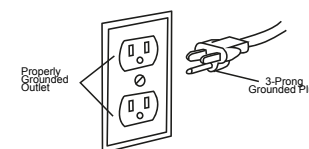
- NO USE LIMPIADORES ABRASIVOS NI FIBRAS METÁLICAS PARA LIMPIAR LA BANDEJA YA QUE PUEDEN DAÑAR EL ESMALTADO.
- DEJE QUE TODAS LAS PIEZAS Y SUPERFICIES SE SEQUEN BIEN ANTES DE ENCHUFAR Y USAR EL HORNO.
- RETIRAR LA BANDEJA DE MIGAJAS Y LAVARLA ANTES DE CADA USO.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
Alimentos crudos/ pasados de cocción.	• Temperatura o programación del tiempo incorrectas. • Ubicación de la parrilla.	• Tal vez tenga que ajustar el tiempo y la temperatura deseada. • Debido a que su horno es más pequeño que un horno común, se calentará más rápido y cocinará en períodos más cortos. • Vea la sección "Antes de usar el horno", en la pág. 8. La parrilla puede colocarse en 3 diferentes niveles dependiendo del tipo de alimento. • Revise la posición de la parrilla.
Olor a quemado.	• Alimentos atascados dentro del horno, en los elementos calentadores o en la bandeja para migajas.	• Vea la sección "Limpieza y mantenimiento", pág. 11.
Solo una resistencia está calentando.	• La selección de la función determina qué resistencia funciona. (Hornear, asar, tostar, rostizar, freír)	• Revise si se seleccionó la función correcta. (Hornear, asar, tostar, rostizar, freír)
Las resistencias no se mantienen encendidas.	• Las resistencias prenden y apagan automáticamente para mantener la temperatura apropiada.	• Confirme que la selección de la función sea la correcta.

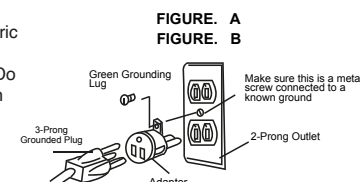
GROUNDING INSTRUCTIONS

The connection must be grounded while in use. If it shorts, the grounding provides a lower resistance path for the electric current. The blender has a 3-conductor power cord and a pin grounded to connect to a power outlet in the correct position.



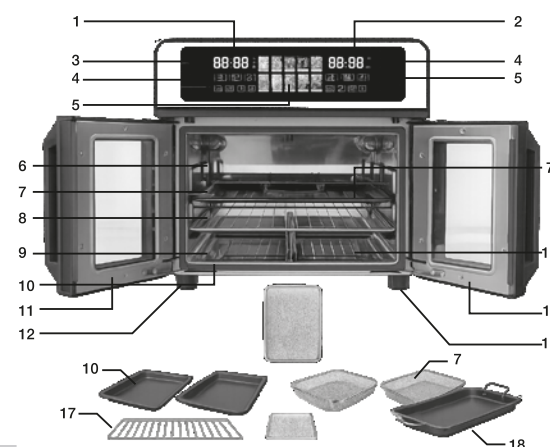
WARNING

An inappropriate connection can cause risk of electric shock, check through a trained electrician that the contact used is properly grounding and grounded. Do not modify the machine pin, if the pin does not fit on contact, install one by calling a trained electrician.



YOUR DIGITAL OVEN COMPONENTS

1. Left Digital Display Area
2. Right Digital Display Area
3. Preset Menu (Pre-set functions)
4. Left Temperature/Timer Controls
5. Right Temperature/Timer Controls
6. Left Chrome fryer basket
7. Right Chrome fryer basket
8. Main Interior Grill Rack
9. Left Drip/Baking Tray
10. Right Drip/Baking Tray
11. Left Glass Door
12. Right Glass Door
13. Left Door Handle
14. Right Door Handle
15. Interior Crumb Tray
16. Door Safety Latch System
17. Pull-grill accessory
18. Pull-basket accessory



Read all the sections of this booklet and follow all the instructions carefully.

BEFORE USING YOUR OVEN

Before using your oven with air fryer for the first time, be sure to:

1. Read all of the instruction included in this manual.
 2. Make sure that the oven is unplugged and the Time control is in the "OFF" position.
 3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
 4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven, plug oven into outlet and you are ready to use your new toaster oven.
 5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (230°C) on the bake function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.
- PLEASE NOTE: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.**
6. Place the fryer basket on the baking tray or grill.
 7. Place food on the baking tray.
 8. Brush food with sauces or oil as desired.
 9. Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
 10. Turn timer control knob to the appreciate min.
 11. Turn food over midway through the prescribed cooking time.
 12. When broiling is complete, turn the time control to "OFF".



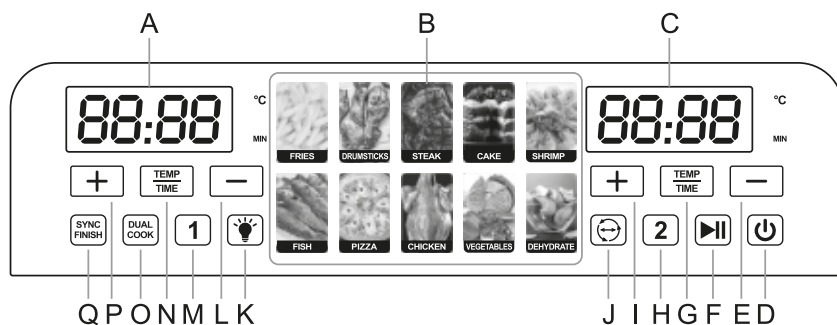
CAUTION: Hot surface.



WARNING: To avoid risk of injury or burns, do not touch hot surfaces when oven is in use. Always use oven mitts.

CAUTION: Always use extreme care when removing baking tray, grill or any hot container from a hot oven. Always use the pull-grill accessory, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

DIGITAL PANEL



- A:** Time/Temperature Display
- B:** Menu
- C:** Time/Temperature Display
- D:** On/Off
- E:** Zone 2 Time/Temperature Minus
- F:** Start/Pause
- G:** Time/Temperature Key
- H:** Zone 2
- I:** Zone 2 Time/Temperature Plus

- J:** Rotisserie
- K:** Light
- L:** Zone 1 Time/Temperature Minus
- M:** Zone 1
- N:** Time/Temperature Key
- O:** Dual Cook
- P:** Zone 1 Time/Temperature Plus
- Q:** Sync Finish

GET TO KNOW YOUR DIGITAL OVEN

2 independent baskets 11L zone lets you cook 2 foods, 2 ways at the same time.



PASO A PASO: CONFIGURACIÓN DE UNA ZONA (ZONA 1)

Paso 1: Retire la División Central



1. Asegúrese de que el horno esté apagado y frío. Deslice la pared divisoria central hacia afuera para retirarla por completo.

Paso 2: Coloque los Accesorios Unificados (XXL)



2. Inserte los accesorios de tamaño XXL para unificar espacio de cocción (Parrilla XXL arriba, Bandeja XXL abajo).

Paso 3: Verifique la Unificación Digital



3. El panel digital detectará automáticamente la falta de divisoria. Presione el botón "1" para activar los controles dominantes de la Zona 1 para todo el espacio.

Paso 4: Configure y Cocine



4. Seleccione su menú y ajustes. Cierre ambas puertas y presione el botón Iniciar/Pausar para comenzar.

Una vez finalizada la función, se escuchará una campana.

Nota: La parrilla debe colocarse en medio del horno con las muescas hacia abajo.



ADVERTENCIA: La parrilla, varilla, tenedores y los alimentos cocidos pueden estar muy calientes. Maneje con cuidado. No deje el horno desatendido.



Precaución: No toque la sartén durante y aproximadamente 30 minutos después del uso, ya que se calienta mucho. Sostenga la sartén únicamente por el mango.

Paso de operación

1. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente de pared con conexión a tierra.
2. Enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente de pared con conexión a tierra.
3. Coloque los ingredientes en la bandeja de freír.
4. Coloque la bandeja de freír en la posición correcta; Elija la función del menú y presione START/PAUSE para comenzar a cocinar.
5. Visualización de la pantalla
6. Mostrará temperatura y tiempo. La temperatura es la temperatura de configuración y el tiempo es el tiempo de trabajo restante.
7. La función que hemos seleccionado parpadeará.
8. Algunos ingredientes requieren agitación a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección...)

Zona de separación extraíble que hace que el interior sea como una capacidad XXL de 23 litros

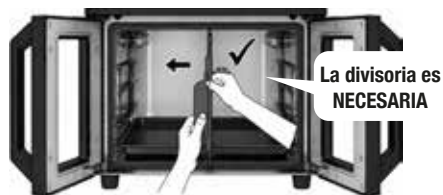


Removable separation zone making the inside as a XXL 23 Liter capacity



PASO A PASO. CONFIGURACIÓN DE ZONA ÚNICA (IZQUIERDA O DERECHA)

Paso 1: Inserte la Divisoria Central



1. Asegúrese de que el horno esté apagado. Deslice la pared divisoria central para dividir el espacio.

Paso 2: Coloque los Accesorios Individuales (I o D)



2. Inserte los accesorios para el lado que desea usar (Canasta arriba, Bandeja abajo). Deje el otro lado vacío.

Paso 3: Verifique la Detección y Selección de Zona



3. El panel digital detectará que la divisoria está presente. Presione "1" o "2" para seleccionar la zona que desea programar.

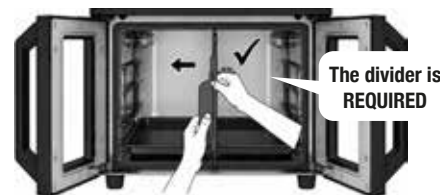
Paso 4: Configure y Cocine en un Solo Lado



4. Seleccione su menú y configuraciones solo para la zona seleccionada. Presione Iniciar/Pausar para comenzar.

STEP-BY-STEP: SINGLE ZONE CONFIGURATION (LEFT OR RIGHT)

Step 1: Insert the Central Divider



1. Make sure the oven is off. Slide the central divider wall in to divide the space.

Step 2: Place the Individual Accessories (L or R)



2. Insert the accessories for the side you want to use (Basket on top, Tray on bottom). Leave the other side empty.

Step 3: Verify Zone Detection and Selection



3. The digital panel will detect that the divider is present. Press "1" or "2" to select the zone you wish to program.

Step 4: Configure and Cook in a Single Side



4. Select your menu and settings only for the selected zone. Press Start/Pause to begin.

Nota: Al utilizar la freidora de aire por primera vez, es posible que se emita un ligero humo u olor. Esto es normal y desaparecerá pronto. Es esencial garantizar que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora de aire.

Ajustes

Además del menú preestablecido, también puedes utilizar esta freidora de aire para cocinar otros alimentos configurando el tiempo y la temperatura. Esta tabla de abajo te ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que quieres preparar.

Nota: Ten en cuenta que estos ajustes son solo de referencia. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para tus ingredientes. Debido a que la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire electrodoméstico, sacar brevemente la bandeja de fritura del electrodoméstico durante la fritura con aire caliente apenas interrumpe el proceso.

Caution: Do not touch the pan during and about 30mins after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

Operation step

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the frying tray.
3. Put the frying tray in the right position; Choose function from menu and press START/PAUSE to start cooking.
4. Screen display
It will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is remaining working time.
The function we have selected is flicker.
5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section

STEP-BY-STEP: SINGLE ZONE SETUP (ZONE 1)

Step 1: Remove the Center Divider



1. Ensure the oven is off and cool. Slide the center divider wall out to remove it completely.

Step 3: Verify Digital Unification



3. The digital panel will automatically detect the missing divider. Press button "1" to activate the Zone 1 dominant controls for the space, todo el espacio.

Step 2: Place Unified Accessories (XXL)



2. Insert XXL-sized accessories to unify the cooking space (XXL Grill on top, XXL Tray below).

Step 4: Configure and Cook



4. Select your menu and settings. Close both doors and press the Start/Pause button to begin.

Always bell will ring to signal the end of the rotisserie function.

Note: Grill should be positioned in the middle of the oven with the indentations pointing down.



WARNING: The rotisserie-spit, spit forks, screws and cooked food can be very hot. Handle with care. Do not leave oven unattended.

Note: When you use the Air Fryer for the first time, a slight smoke or odor may be emitted. This is normal and will soon disappear. It is essential to ensure that there is sufficient ventilation around the Air Fryer.

Settings

Apart from the preset menu, you also can use this air fryer to make other food by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs process.



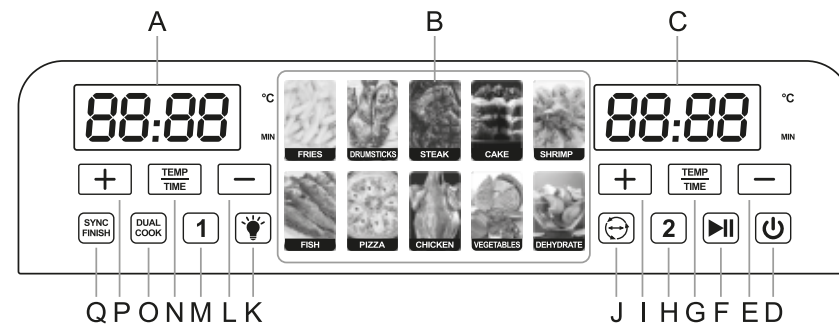
PRECAUCIÓN: Superficie caliente.



ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de accidentes o quemaduras, no toque las superficies calientes del horno. Siempre use guantes térmicos.

PRECAUCION: Tenga cuidado al sacar la bandeja, parrilla o cualquier recipiente caliente del horno.

PANEL DIGITAL



A: Pantalla de Tiempo/Temperatura

B: Menú

C: Pantalla de Tiempo/Temperatura

D: Encendido/Apagado

E: Zona 2 Tiempo/Temperatura Menos

F: Iniciar/Pausar

G: Tecla Tiempo/Temperatura

H: Zona 2

I: Zona 2 Tiempo/Temperatura Más

J: Rostizador

K: Luz

L: Zona 1 Tiempo/Temperatura Menos

M: Zona 1

N: Tecla Tiempo/Temperatura

O: Cocción Dual

P: Zona 1 Tiempo/Temperatura Más

Q: Sincronizar Finalización

CONOZCA SU HORNO DIGITAL



2 canastas independientes, la zona de 11L le permite cocinar 2 alimentos, de 2 maneras al mismo tiempo.

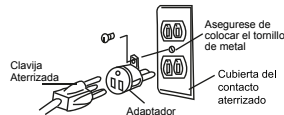
MODELO CON CONEXIÓN ATERRIZADA

La conexión deberá ser aterrizada mientras este en uso. Si falla o se descompone, la conexión a tierra proporciona una ruta de menor resistencia para la corriente eléctrica. La licuadora cuenta con un cable de alimentación de 3 conductores y una clavija aterrizada para conectar a una toma de corriente en la posición correcta de los contactos.



FIGURA. A

FIGURA. B

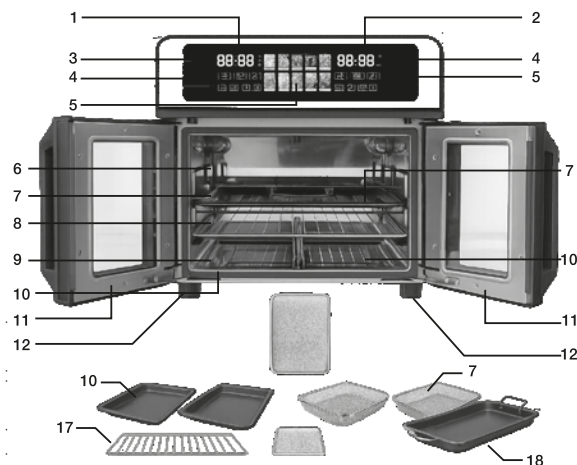


ADVERTENCIA

Una conexión inapropiada puede provocar riesgo de choque eléctrico, revise por medio de un electricista capacitado que el contacto que se utilizará esté debidamente aterrizado. No modifique la clavija, si la clavija no ajusta en el contacto, instale uno llamando a un electricista capacitado.

COMPONENTES DE SU HORNO DIGITAL

1. Área de visualización digital izquierda
2. Área de visualización digital derecha
3. Menú de preajustes (funciones preestablecidas)
4. Controles de temperatura/temporizador izquierdos
5. Controles de temperatura/temporizador derechos
6. Cesta de freidora de cromo izquierda
7. Cesta de freidora de cromo derecha
8. Rejilla principal interior
9. Bandeja de goteo/horneado izquierda
10. Bandeja de goteo/horneado derecha
11. Puerta de vidrio izquierda
12. Puerta de vidrio derecha
13. Manija de puerta izquierda
14. Manija de puerta derecha
15. Bandeja de migas interior
16. Sistema de pestillo de seguridad de puerta
17. Accesorio de parrilla extraíble
18. Accesorio de cesta extraíble



! Lea todas las secciones del manual y siga cuidadosamente las instrucciones indicadas.

ANTES DE USAR EL HORNO

Antes de usar el horno por primera vez asegúrese de lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones contenidas en este manual.
2. Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que la perilla de Control de tiempo esté en la posición 'OFF'.
3. Lave todos los accesorios en agua caliente con jabón o en el lavavajillas.
4. Seque bien todos los accesorios y vuelva a armar el horno, enchúfelo y estará listo para usarlo.
5. Después de armar el horno, recomendamos hacerlo funcionar a temperatura máxima (230°C) en función "CONVECTION" por aproximadamente 15 minutos para eliminar los residuos de embalaje que pueden quedar, esto también eliminará los olores inicialmente presentes.
- NOTA: Al operar el horno por primera vez es posible que emita olores y humo (aprox. 15 minutos). Esto es normal e inofensivo y se produce a consecuencia del material de protección aplicado en las resistencias durante el proceso de fabricación.**
6. Introduzca la bandeja / charola en la guía de apoyo del horno.
7. Coloque los alimentos en la bandeja.
8. Agregue aceite o salsa a los alimentos, según lo desee.
9. Los alimentos se deben colocar lo más cerca posible de la resistencia superior evitando tocarla.
10. Gire la perilla de control de tiempo de acuerdo a los minutos que desee cocinar.
11. Gire la bandeja cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
12. Una vez que los alimentos están asados, gire la perilla de control de tiempo a la posición "OFF".

MENU TABLE

program logistics			
	menu	Default time (min)	Default temperature (°C)
function	FRIES	18	200
	DRUMSTICKS	20	200
	STEAK	12	180
	CAKE	25	160
	SHRIMP	8	180
	FISH	10	180
	PIZZA	20	180
	CHICKEN	30	200
	VEGETABLES	10	160
	DEHYDRATE	360	60

CONVERSION TABLE

°C	°F	°C	°F
0	32°	105°	221°
5°	41°	110°	230°
10°	50°	115°	239°
15°	59°	120°	248°
20°	68°	125°	257°
25°	77°	130°	266°
30°	86°	135°	275°
35°	95°	140°	284°
40°	104°	145°	293°
45°	113°	150°	302°
50°	122°	155°	311°
55°	131°	160°	320°
60°	140°	165°	329°
65°	149°	170°	338°
70°	158°	175°	347°
75°	167°	180°	356°
80°	176°	185°	365°
85°	185°	190°	374°
90°	194°	195°	383°
95°	203°	200°	392°
100°	212°	205°	401°

MAINTENANCE & CLEANING



WARNING: Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.

Any spattering that occurs while cooking will dirty the inside walls when oven is in operation. If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scrubber and mild detergent. **DO NOT USE STEEL WOOL SCRUBBER, ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METALLIC UTENSIL.**

• **THESE METHODS MAY DAMAGE THE INSIDE COATING.**

All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge. **DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.**

• **DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER OR STEEL WOOL SCRUBBER ON THE DRIP PAN AS IT MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL FINISH.**

• **LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING THE OVEN AND USING IT.**

• **REMOVE THE CRUMB TRAY AND WASH IT BEFORE EACH USE.**

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSES	SOLUTIONS
Overcooked / Undercooked Foods	- Incorrect temperature or time setting. - Grill placement.	- You may have to adjust the time and temperature your desire setting. - Because your oven is smaller than your regular oven, it will heat up faster and cook in shorter periods of time. - Please see page 3 before using your electric oven. Grill can be placed in 3 different heights depending in the type of food. Please verify the position of the grill.
Burnt Smell	Food build-up inside oven, on heating elements or in crumb tray.	Refer to section, "Maintenance & Cleaning". See page 6
Only one heating element is working	Function setting selection (bake, broil, convection, fry) determines which heating element will operate.	Check to see if the function setting is selected correctly. (bake, broil, convection, rotisserie and fry)
Heating elements do not stay ON	Heating elements will cycle ON and OFF to maintain proper temperature.	Confirm function setting is the correct one of choice.

WARRANTY

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

This product is warranted against malfunctions and defects in material and workmanship for a period of two year for domestic use.

THIS WARRANTY SHALL NOT APPLY to any products or parts there of which have been damaged by tampering, misuse or abuse or which have been altered or repaired by an unauthorized person or service center.

THIS WARRANTY SHALL NOT APPLY the accessories since their life depends upon the amount of use.

FOR REPAIR The inoperative machine must be delivered with shipping and delivery charges prepaid together with satisfactory evidence of the purchase date to the dealer from whom it was purchased or an authorized service center. Koblenz will either repair or replace, at its election, all defective machines during the warranty period.

The foregoing obligations are in lieu of all other obligations and liabilities including negligence and state Koblenz's entire and exclusive liability and purchaser's exclusive remedy. Koblenz will in no event be liable for any direct, indirect, special, incidental or consequential damages or losses whatsoever.

Koblenz's liability under no circumstances will exceed the contract price for the goods or parts for which liability is claimed.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

CONTENIDO

Instrucciones importantes de seguridad.....9	Configuración Zona Izquierda o derecha.....12
Advertencias.....9	Configuración Zona completa.....13
Modelo de conexión polarizada.....10	Limpieza y mantenimiento.....14
Componentes del horno.....10	Problemas y soluciones.....14
Antes de usar el horno.....10	Garantía.....15
Panel Digital.....11	

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando use el horno, debe seguir las siguientes precauciones básicas de seguridad.

LEER INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

ADVERTENCIAS

1. Lea detenidamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o jaladeras.
3. Al usar el horno en lugares donde hay niños jugando cerca, es necesario supervisarlos en todo momento.
4. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, la clavija, ni ninguna pieza del horno en agua o en otros líquidos.
5. No deje el cable eléctrico colgando sobre la mesa, ni tampoco en contacto con superficies calientes.
6. No use el horno si el cable o la clavija están dañados. Si el cable o el horno están dañados, llévelo a un Centro de Servicio Técnico Autorizado para que lo revisen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños o accidentes.
8. No coloque el horno sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico.
9. Al usar el horno, mantenga un espacio libre de por lo menos 12 cm por lado para garantizar una buena circulación de aire.
10. Desenchufe el horno cuando no lo use o antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de instalar o sacar piezas o antes de limpiarlo.
11. Para desconectar el horno, gire la perilla de control de tiempo a la posición 'OFF' y luego desenchufe. Para desenchufar, siempre tome la clavija y retire, no jale del cable.
12. Se debe tener mucho cuidado al mover el horno si contiene aceite u otros líquidos calientes.
13. No cubra la bandeja de migajas ni ninguna pieza del horno con papel aluminio ya que el horno se puede sobrecalentar.
14. Tenga mucho cuidado al retirar las bandejas del horno o al eliminar el aceite u otros líquidos calientes.
15. No limpie el horno con fibras metálicas, tocar las partes eléctricas del horno puede generar el riesgo de una descarga eléctrica.
16. No se deben introducir trozos extremadamente grandes de alimentos o utensilios metálicos dentro del horno ya que se puede producir un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
17. Puede ocurrir un incendio si el horno se cubre o está en contacto con materiales inflamables como cortinas, telas, muros y otros elementos similares mientras se encuentra en funcionamiento. No guarde ningún elemento dentro del horno cuando está encendido.
18. Tenga mucho cuidado al usar envases que no sean de vidrio o metal.
19. Asegúrese de que no haya ningún elemento en contacto con la parte superior o inferior del horno.
20. No coloque ninguno de los siguientes materiales dentro del horno: cartón, plástico, papel u otros similares.
21. Cuando el horno no esté en uso, sólo guarde dentro los accesorios recomendados por el fabricante.
22. Siempre use guantes de cocina al introducir o sacar elementos cuando el horno está caliente.
23. El horno cuenta con una puerta de vidrio templado que es más resistente que los vidrios comunes. El vidrio templado se puede romper en los bordes; evite rayar la superficie de la puerta o dañar los bordes.
24. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción de uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
25. El horno se desconecta cuando la perilla de control de Tiempo está en la posición 'OFF'.
26. No use el horno al aire libre.
27. Use el horno sólo para los fines para los cuales fue diseñado.
28. Este aparato no esta destinado para ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
29. Si las superficies de vidrio-cerámica, o material similar para proteger de partes vivas se quiebran, apagar el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
30. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones domesticas y en aplicaciones similares por ejemplo:
 - Degustaciones en tiendas, en oficinas y en otros ambientes de trabajo.
 - En granjas o en cabañas.
 - Por huéspedes o por clientes en hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial.
 - En lugares similares destinados para desayunar.