

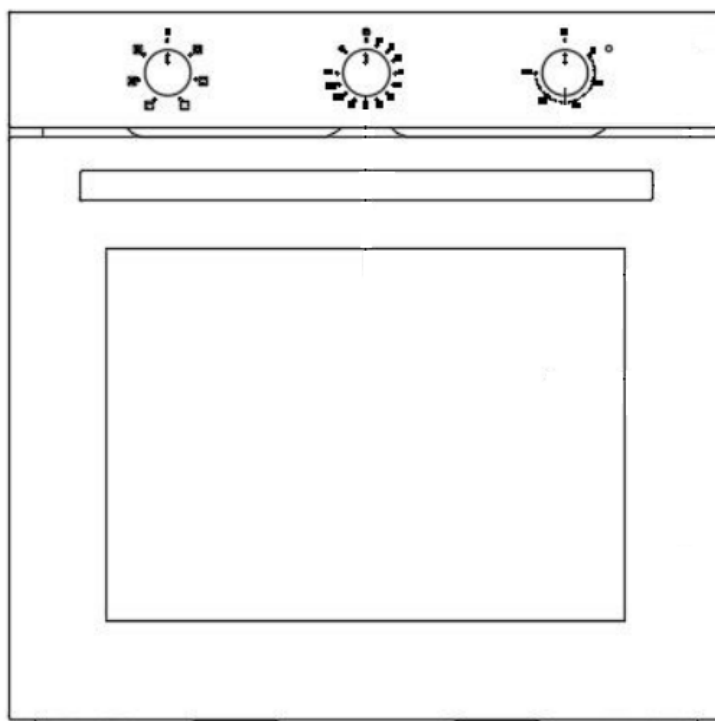
Tornado

Manual de utilizarea a cuptorului

Modele:

HM74 999 BL Matt

HM74 999 WH Matt



PĂSTRAȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza cuptorul și le păstrați cu atenție.

Dacă urmați instrucțiunile, cuptorul vă va oferi mulți ani de servicii bune.

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Atunci veți putea opera aparatul în siguranță și corect. Păstrați manualul de instrucțiuni și instrucțiunile de instalare pentru utilizare ulterioară sau pentru proprietarii ulterioare.

Acest aparat este destinat numai pentru a fi montat complet într-o bucătărie. Respectați instrucțiunile speciale de instalare.

Verificați dacă aparatul este deteriorat după despachetare. Nu conectați cuptorul dacă a fost deteriorat în timpul transportului.

Numai un profesionist autorizat poate conecta cuptorul fără prize. Daunele cauzate de o conexiune incorectă nu sunt acoperite de garanție.

Acest cuptor este destinat numai uzului casnic. Cuptorul trebuie utilizat numai pentru prepararea alimentelor și a băuturilor. Cuptorul trebuie supravegheat în timpul funcționării. Folosiți acest cuptor numai în interior.

Acest cuptor este destinat utilizării până la o înălțime maximă de 4000 de metri deasupra nivelului mării.

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane cu lipsă de experiență sau cunoștințe dacă sunt supravegheați sau instruiți de o persoană responsabilă pentru siguranța lor cum să folosească cuptorul în siguranță și au înțeles pericolele din cuptor. Copiii nu trebuie să se joace cu, pe sau în jurul cuptorului. Copiii nu trebuie să curețe cuptorul sau să facă întreținere, cu excepția cazului în care au cel puțin 15 ani și sunt supravegheați. Țineți copiii cu vârsta sub 8 ani la o distanță sigură de cuptor și cablul de alimentare.

Glisați întotdeauna accesoriile în compartimentul de gătit



Cauzele deteriorării și informații de siguranță

ATENȚIE – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile incorecte sunt periculoase. Reparațiile pot fi efectuate și cablurile de alimentare deteriorate înlocuite numai de către unul dintre tehnicienii noștri instruiți după vânzare. Dacă cuptorul este defect, deconectați cuptorul de la priză sau opriți întrerupătorul de circuit din cutia de siguranțe și contactați serviciul post-vânzare.
- Izolația cablului cuptorului electric se poate topi la atingerea părților fierbinți ale cuptorului. Nu aduceți niciodată cablurile electrice ale cuptorului în contact cu părțile fierbinți ale cuptorului.
- Nu utilizați mașini de curățat cu înaltă presiune sau cu abur, care pot duce la un șoc electric.
- Cuptorul defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un cuptor defect. Deconectați cuptorul de la rețea sau opriți întrerupătorul din cutia de siguranțe. Contactați serviciul post-vânzare.

ATENȚIE – Pericol de arsuri!

- Cuptorul se încălzește în timpul utilizării, nu atingeți niciodată suprafețele interioare ale compartimentului de gătit sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la o distanță sigură.

- Accesoriile și vesela devin foarte fierbinți. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor pentru a îndepărta accesoriile sau vasele din compartimentul de gătit.
- Vaporii de alcool pot lua foc în compartimentul fierbinte de gătit. Nu pregătiți niciodată alimente care conțin cantități mari de băuturi cu un conținut ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu un nivel ridicat de alcool conținut. Deschideți ușa cuptorului cu grijă.

ATENȚIE – Pericol de opărire!

- Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Când deschideți ușa cuptorului, poate ieși abur fierbinte. Este posibil ca aburul să nu fie vizibil, în funcție de temperatură. La deschidere, nu stați prea aproape de aparat. Deschideți ușa aparatului cu grijă. Țineți copiii departe.
- Apa într-o cavitate fierbinte poate crea abur fierbinte. Nu turnați niciodată apă în cavitatea fierbinte.

ATENȚIE – Pericol de rănire!

- Sticla zgâriată din ușa cuptorului se poate transforma într-o crăpătură. Nu folosiți o racletă de sticlă, ajutoare de curățare abrazive ascuțite sau detergenți.
- Balamalele de pe ușa cuptorului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și este posibil să rămâneți prins. Ține-ți mâinile departe de balamale.

ATENȚIE – Pericol de incendiu!

- Articolele combustibile depozitate în compartimentul de gătit pot lua foc. Nu depozitați niciodată articole combustibile în compartimentul de gătit. Nu deschideți niciodată ușa cuptorului dacă există fum înăuntru. Opriti cuptorul și deconectați priza de la rețea sau opriti întrerupătorul din cutia de siguranțe.
- Resturile de alimente în vrac, grăsimea și sucurile de carne pot lua foc. Înainte de a utiliza cuptorul, îndepărtați cele mai urâte resturi de alimente din compartimentul de gătit, elementele de încălzire și accesoriile.
- Curentul de aer este creat atunci când ușa cuptorului este deschisă. Hârtia rezistentă la grăsime poate intra în contact cu elementul de încălzire și poate lua foc. În timpul preîncălzirii, nu așezați hârtia rezistentă la grăsime peste accesorii. Îngreunați întotdeauna hârtia rezistentă cu grăsime cu un vas sau o tavă de copt. Acoperiți numai suprafața necesară cu hârtie rezistentă la grăsime. Hârtia rezistentă la grăsime nu trebuie să iasă peste accesorii.

ATENȚIE – Pericol din cauza magnetismului!

- Magneții permanenți sunt utilizați în panoul de comandă sau în elementele de control. Acestea pot afecta implanturile electronice, de ex. stimulatoare cardiace sau pompe de insulină. Purtătorii de implanturi electronice trebuie să stea la cel puțin 10 cm distanță de panoul de control.

Lampă cu halogen

ATENȚIE – Pericol de arsuri!

- Becurile din cavitatea cuptorului devin foarte fierbinți. Există încă riscul de a vă arde pielea pentru o perioadă de timp după ce acestea au fost oprite. Nu atingeți capacul de sticlă și evitați contactul cu pielea atunci când curățați.

ATENȚIE – Pericol de electrocutare!

Când înlocuiți becul cuptorului, contactele soclului becului sunt sub tensiune. Înainte de a înlocui becul, deconectați cuptorul de la rețea sau opriți întrerupătorul din cutia de siguranțe

Cauzele daunelor

Informații generale

- Accesorii, folie, hârtie impermeabilă sau vase de cuptor pe podeaua cuptorului: nu așezați accesoriile pe podeaua compartimentului de gătit. Nu acoperiți podeaua compartimentului de gătit cu niciun fel de folie sau hârtie rezistentă la grăsime. Nu așezați vase de cuptor pe podeaua compartimentului de gătit dacă a fost setată o temperatură de peste 50 °C. Acest lucru va cauza acumularea de căldură. Timpii de coacere și prăjire nu vor mai fi corecți, iar smălțul va fi deteriorat.
- Folie de aluminiu: folia de aluminiu din compartimentul de gătit nu trebuie să intre în contact cu geamul ușii. Acest lucru ar putea cauza decolorarea permanentă a geamului ușii.
- Tigăi din silicon: Nu utilizați tigăi din silicon, sau covorașe, capace sau accesorii care conțin silicon. Senzorul cuptorului poate fi deteriorat. Cu toate acestea, poate fi folosită hârtie de copt acoperită cu silicon.
- Apă într-o cavitate fierbinte: nu turnați apă în cavitate când este fierbinte. Acest lucru va provoca abur. Schimbarea bruscă a temperaturii poate provoca deteriorarea smălțului.
- Umiditatea din cavitate: Pe o perioadă lungă de timp, umiditatea din cavitate poate duce la coroziune. Lăsați aparatul să se usuce după utilizare. Nu păstrați alimente umede în cavitatea închisă pentru perioade lungi de timp. Nu depozitați alimente în cavitate.
- Suc de fructe: atunci când coaceți plăcinte cu fructe deosebit de succulente, nu împachetați tava de copt prea generos. Sucul de fructe care picură din tava de copt lasă pete care nu pot fi îndepărtate. Dacă este posibil, utilizați vase mai profunde.
- Garnitura extrem de murdară: Dacă garnitura este foarte murdară, ușa cuptorului nu se va mai închide corect în timpul funcționării. Fronturile unităților adiacente ar putea fi deteriorate. Păstrați întotdeauna sigiliul curat.
- Ușa cuptorului: nu vă așezați pe ușa cuptorului și nu așezați sau agățați nimic pe ea. Nu așezați vase de gătit sau accesorii pe ușa cuptorului
- Introducerea accesoriilor: în funcție de modelul cuptorului, accesoriile pot zgâria panoul ușii la închiderea ușii cuptorului. Introduceți întotdeauna accesoriile în cavitate.
- Transportarea cuptorului: nu transportați și nu țineți cuptorul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea cuptorului și se poate rupe.
- Dacă utilizați căldura reziduală a cuptorului oprit pentru a menține alimentele calde, poate apărea un conținut ridicat de umiditate în interiorul cavității. Acest lucru poate duce la condens

și poate cauza deteriorarea coroziunii cuptoarelor dvs. de înaltă calitate, precum și a vătămă bucătăria. Evitați condensul prin deschiderea ușii sau folosiți modul „Dezghețare”.

Protecția mediului

Noul dumneavoastră cuptor este deosebit de eficient din punct de vedere energetic. Aici puteți găsi sfaturi despre cum să economisiți și mai multă energie atunci când utilizați cuptorul și despre cum să aruncați cuptorul în mod corespunzător.

Economisirea energiei

- Scoateți toate accesoriile, care nu sunt necesare în timpul procesului de gătit și coacere
- Nu deschideți ușa în timpul procesului de gătit și coacere.
- Dacă deschideți ușa în timpul gătitului și coacerii, comutați modul la „Lumină” (fără a schimba setarea temperaturii).
- Reduceți setarea temperaturii în modurile fără ventilație la 50°C cu 5 minute până la 10 minute înainte de sfârșitul timpului de gătit și coacere. Deci, puteți utiliza căldura reziduală din cavitate pentru a finaliza acest proces.
- Folosiți „Convecție”, ori de câte ori este posibil. Puteți reduce temperatura cu 20°C până la 30°C.
- Puteți găti și coace folosind „Încălzire cu ventilator” pe mai multe niveluri în același timp.
- Dacă nu este posibil să gătiți și să coaceți diferite feluri de mâncare în același timp, puteți încălzi una după alta pentru a utiliza starea de preîncălzire a cuptorului.
- Nu preîncălziți cuptorul gol, dacă nu este necesar. Dacă este necesar, puneți alimentele în cuptor imediat după ce ați atins temperatura
- Nu utilizați folie reflectorizantă, cum ar fi folie de aluminiu, pentru a acoperi podeaua cavității.
- Folosiți temporizatorul și/sau o sondă de temperatură ori de câte ori este posibil.
- Folosiți un finisaj mat închis și forme și recipiente de copt cu greutate redusă. Încercați să nu utilizați accesorii grele cu suprafețe strălucitoare, cum ar fi oțel inoxidabil sau aluminiu

Eliminare ecologică

Ambalajul este conceput pentru a vă proteja noul cuptor împotriva deteriorărilor în timpul transportului. Materialele folosite sunt selectate cu grijă și trebuie reciclate. Reciclarea reduce utilizarea materiilor prime și a deșeurilor. Cuptorul electric și electronic conține adesea materiale valoroase. Vă rugăm să nu-l aruncați împreună cu deșeurile menajere.



Sănătate

Acrilamida apare în principal prin încălzirea alimentelor cu amidon (de exemplu, cartofi, cartofi prăjiți, pâine) până la temperaturi foarte ridicate pe perioade lungi de timp.

Sfaturi

- Utilizați timpi scurți de gătire.
- Gătiți alimentele la o suprafață de culoare galben auriu, nu le ardeți până la culori maro închis.
- Porțiile mai mari au mai puțină acrilamidă.
- Folosiți modul „Încălzire cu ventilator” dacă este posibil.
- Cartofi prăjiți: Folosiți mai mult de 450 g pe tavă, așezați-i uniform răspândiți și întoarceți-i din când în când. Utilizați informațiile despre produs dacă sunt disponibile pentru a obține cel mai bun rezultat de gătit.

Întreținerea cuptorului

Cu o îngrijire și o curățare bună, cuptorul dumneavoastră își va păstra aspectul și va rămâne pe deplin funcțional pentru tot timpul. Vă vom explica aici cum ar trebui să vă îngrijiți și să curățați corect cuptorul.

Agenți de curățare adecvați

Pentru a preveni deteriorarea suprafețelor cauzate de utilizarea necorespunzătoare a agenților de curățare, vă rugăm să urmați informațiile din tabelul de mai jos „Metoda de curățare”. Nu toate zonele enumerate sunt în cuptorul dumneavoastră, în funcție de modelul aparatului.

Atenție! Risc de deteriorare a suprafeței

Nu utilizați:

- Detergent puternic sau coroziv.
- Agenți de curățare cu conținut ridicat de alcool.
- Tampoane de curățat tari sau bureți de curățare.
- Mașini de curățat cu înaltă presiune sau cu abur.
- Detergenți speciali pentru curățarea cuptorului când este fierbinte.

Spălați bine cârpele de burete noi înainte de utilizare.

Metoda de curățare

Zona cuptorului exterior	Curațenie
Față din oțel inoxidabil	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase și apoi uscați cu o cârpă moale. Îndepărtați petele de calcar, grăsime, amidon și albumină (de exemplu, albușul de ou) imediat. Sub astfel de pete se poate forma coroziune. Produse speciale de curățare din oțel inoxidabil, potrivite pentru suprafețele fierbinți, disponibile de la comercianții specializați. Aplicați un strat foarte subțire de produs de curățare cu o cârpă moale.
Plastic	Apă fierbinte cu săpun:

	Curățați cu o cârpă de vase și apoi uscați cu o cârpă moale. Nu folosiți curățarea sticlei sau o racletă de sticlă.
Suprafețe vopsite	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase și apoi uscați cu o cârpă moale
Panou de control	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase și apoi uscați cu o cârpă moale. Nu folosiți curățarea sticlei sau o racletă de sticlă.
Panourile ușilor	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase și apoi uscați cu o cârpă moale. Nu folosiți o racletă de sticlă sau un tampon de curățat din oțel inoxidabil
Mânerul ușii	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase și apoi uscați cu o cârpă moale. Dacă detartrajul intră în contact cu mânerul ușii, ștergeți-l imediat sau va crea pete care nu pot fi îndepărtate.

Zona cuptorului interior	Curațenie
Suprafețe emailate și suprafețe cu autocurățare	Vă rugăm să respectați instrucțiunile pentru suprafețele compartimentului de gătit care urmează tabelului
Capac de sticla pentru iluminatul interior	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase și apoi uscați cu o cârpă moale. Dacă compartimentul de gătit este foarte murdar, utilizați detergent pentru cuptor.
Garnitura usii (Nu îndepărtați)	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase. Nu frecați
Accesorii	Apă fierbinte cu săpun: Înmuiiați și curățați cu o cârpă de vase sau o perie. Dacă există depuneri mari de murdărie, utilizați un tampon de curățat din oțel inoxidabil.
Umeraș/ grătar	Apă fierbinte cu săpun: Înmuiiați și curățați cu o cârpă de vase sau o perie
Sistem de extragere	Apă fierbinte cu săpun:

	Curățați cu o cârpă de vase sau o perie. Nu îndepărtați lubrifianțul în timp ce șinele de extragere sunt scoase. Cel mai bine este să le curățați când sunt împinse înăuntru. Nu curățați în mașina de spălat vase.
Termometru pentru carne	Apă fierbinte cu săpun: Curățați cu o cârpă de vase sau o perie. Nu curățați în mașina de spălat vase

Note

- Ușoare diferențe de culoare pe partea din față a cuptorului sunt cauzate de utilizarea diferitelor materiale, cum ar fi sticlă, plastic și metal.
- Umbrele de pe panourile ușilor, care arată ca niște dungii, sunt cauzate de reflexiile făcute de iluminarea interioară.
- Emailul este copt la temperaturi foarte ridicate. Acest lucru poate provoca o ușoară variație de culoare, ceea ce este normal și nu afectează funcționarea. Marginile tăvilor de copt pot să nu fie complet emailate, deci semințele pot fi aspre, dar acest lucru nu afectează protecția anticorozivă.
- Păstrați întotdeauna cuptorul curat și îndepărtați imediat murdăria, astfel încât să nu se acumuleze depuneri persistente de murdărie.

Suprafețele din compartimentul de gătit

Suprafața rugoasă este email cu autocurățare, suprafața netedă este email.

Curățare suprafețele din email

Curățați suprafețele netede ale emailului cu o cârpă de vase și apă fierbinte cu săpun sau o soluție de oțet. Apoi ștergeți-le cu o cârpă moale. Înmuiați resturile de alimente coapte cu o cârpă umedă și apă cu săpun. Utilizați vată de sârmă din oțel inoxidabil sau detergent pentru cuptor pentru a îndepărta murdăria încăpățânată.

Atenție! Nu utilizați niciodată detergent pentru cuptor în compartimentul de gătit când acesta este încă cald. Acest lucru poate deteriora smalțul. Îndepărtați toate resturile de alimente din compartimentul de gătit și din ușa cuptorului înainte de următoarea încălzire. Lăsați ușa cuptorului deschisă să se usuce după curățare.

Notă: Reziduurile alimentare pot cauza formarea de depuneri albe. Acestea sunt inofensive și nu afectează modul de funcționare a cuptorului. Puteți elimina aceste reziduuri folosind suc de lămâie dacă este necesar.

Curățarea suprafețelor cu autocurățare

Suprafețele cu autocurățare sunt acoperite cu un strat ceramic poros, mat. Acest cuptor de acoperire și împrăștie stropii de coacere și prăjire în timp ce cuptorul este în funcțiune.

Atenție! Nu folosiți soluția de curățare a cuptorului pe suprafețe cu autocurățare. Acest lucru va deteriora suprafețele. Dacă agentul de curățare a cuptorului ajunge pe aceste suprafețe, ștergeți-l imediat folosind apă și o cârpă cu burete. Nu frecați suprafața și nu folosiți ajutoare abrazive de curățare.

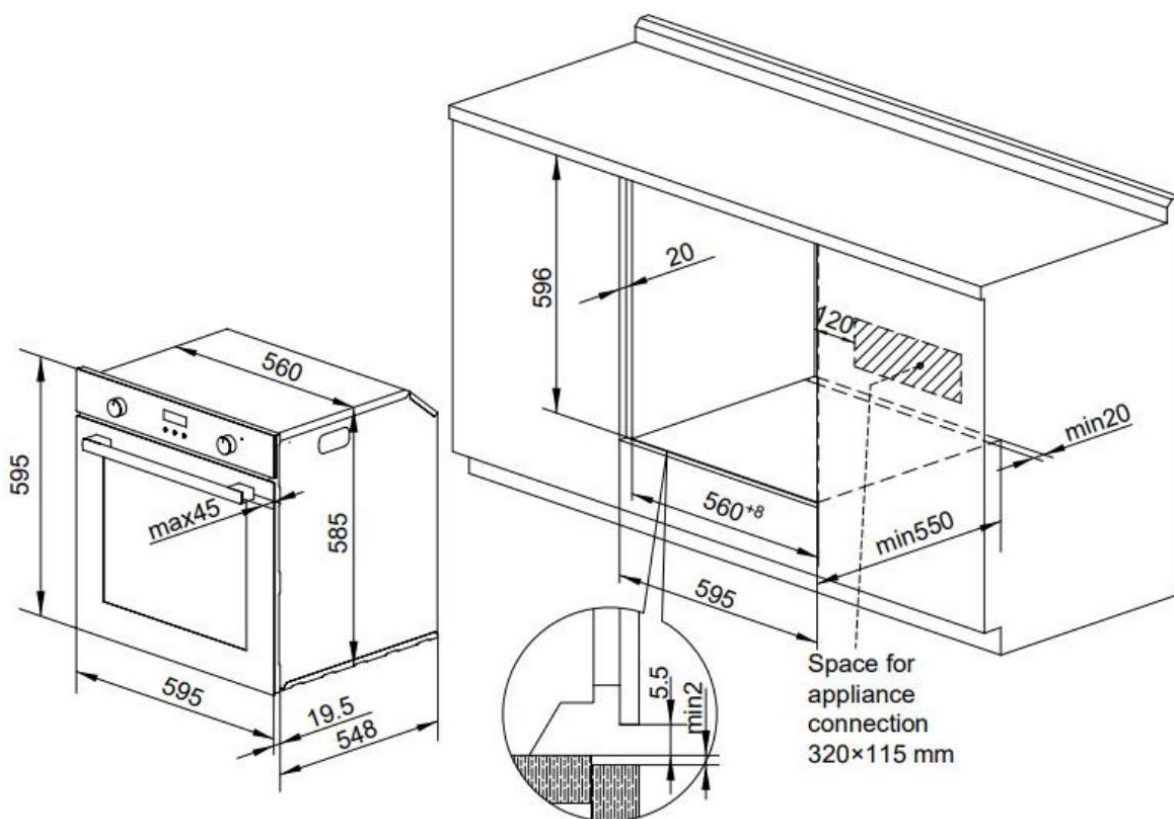
Sfaturi

- Curățați compartimentul de gătit după fiecare utilizare. Acest lucru va asigura că murdăria nu poate fi coaptă.
- Îndepărtați întotdeauna petele de calcar, grăsime, amidon și albumină (de exemplu, albușul de ou) imediat.
- Folosiți tava obișnuită pentru a coace prăjituri foarte umede.
- Folosiți vase adecvate pentru prăjire, de ex. un vas de friptură.

Instalarea cuptorului

Conectarea la curent a cuptorului trebuie efectuată de un tehnician calificat. Instalarea cuptorului trebuie efectuată conform instrucțiunilor de instalare.

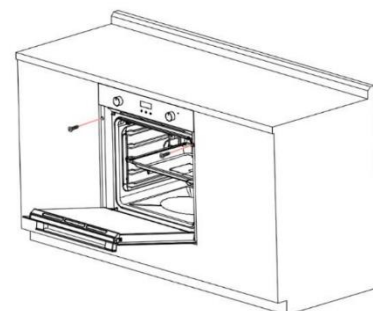
Dulap de podea:



Etape de instalare/demontare

Instalare:

1. După despachetare, scoateți accesoriile și materialele de ambalare ale cuptorului și îndepărtați filmul adeziv.
2. Glisați cuptorul în carcasă, aliniați-l și fixați-l în timp ce vă asigurați că cablul de alimentare nu este rupt și/sau prins.
3. Fixați cuptorul cu 2 șuruburi, așa cum este ilustrat.

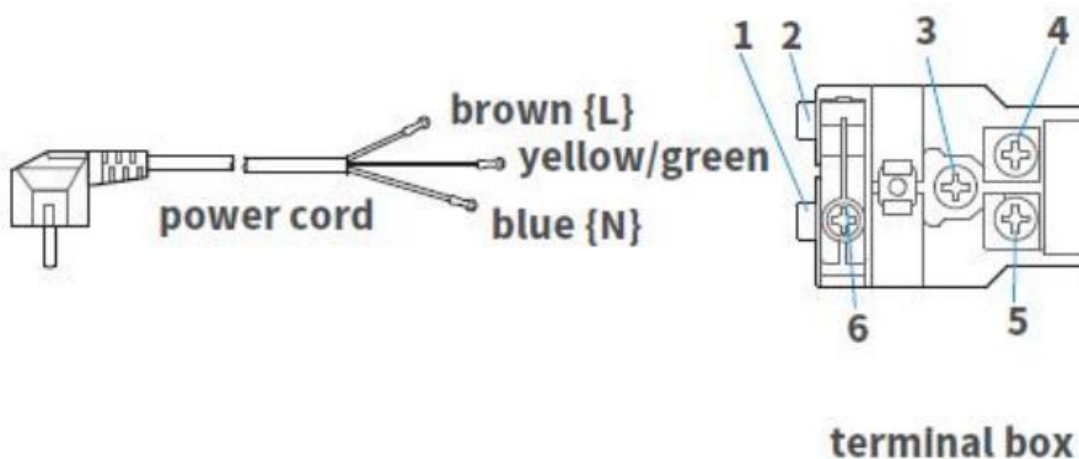


Demontare:

1. Deconectați întrerupătorul de alimentare electrică.
2. Deșurubați șuruburile de montare ale cuptorului.
3. Ridicați ușor cuptorul și trageți-l afară și sub platformă de două persoane (nu-l ridicați cu ajutorul mânerului).

Schimbarea cablului de alimentare

Doar profesioniștii cu certificate de muncă pot conecta acest cuptor. Poziția A arată poziția cutiei de borne pe spatele carcasei exterioare din spate și este închisă.

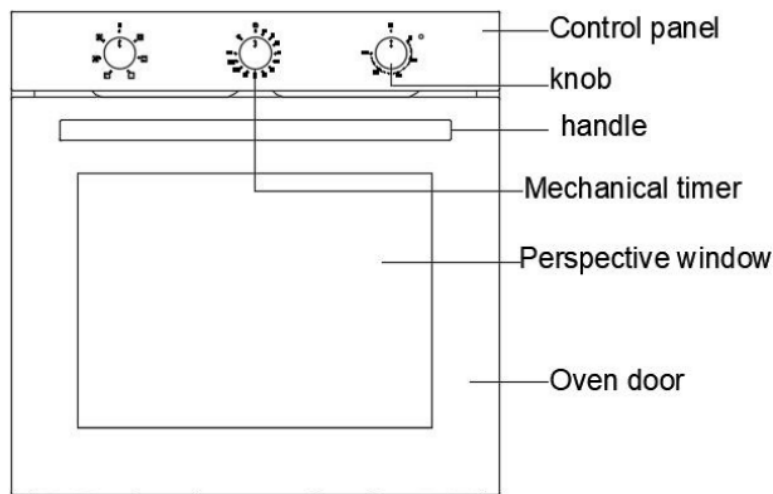


Cunoaște-ți cuptorul

În acest capitol, vom explica panoul de control și accesoriile. În același timp, veți afla, de asemenea, despre diferitele funcții ale cuptorului dumneavoastră.

Notă: În funcție de modelul cuptorului, detaliile individuale și culorile sunt diferite.

Prezentare generală:



Înainte de prima utilizare

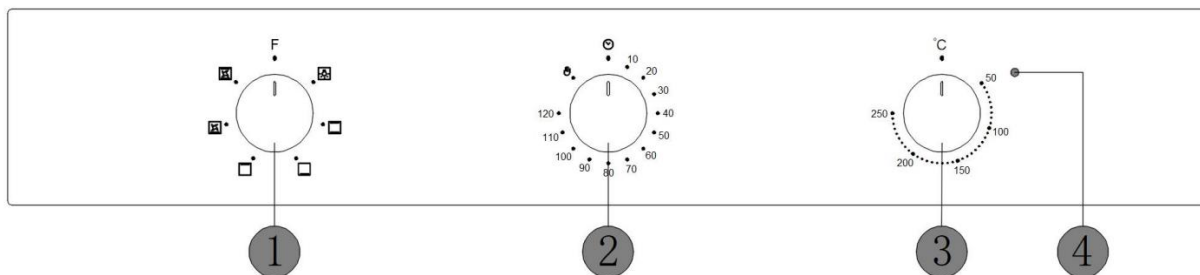
- Scoateți toate autocolantele, foliile de protecție a suprafețelor și piesele de protecție pentru transportarea.
- Scoateți toate accesoriile și suporturile laterale din cavitate.
- Curățați bine accesoriile și suporturile laterale folosind apă cu săpun și o cârpă de vase sau o perie moale.
- Asigurați-vă că cavitatea nu conține resturi de ambalaj, cum ar fi pelete de polistiren sau piese din lemn, care pot provoca risc de incendiu
- Ștergeți suprafețele netede din cavitate și ușă cu o cârpă moale și umedă.
- Pentru a elimina mirosul de aparat nou, încălziți aparatul când este gol și cu ușa cuptorului închisă.
- Păstrați bucătăria bine ventilată în timp ce aparatul se încălzește prima dată. Țineți copiii și animalele de companie în afara bucătăriei în acest timp și închideți ușa camerelor adiacente.
- Reglați setările indicate. Puteți afla cum să setați tipul de încălzire și temperatura în secțiunea următoare.

După ce aparatul s-a răcit:

- Curățați suprafețele netede și ușa cu apă cu săpun și o cârpă de vase.
- Uscați toate suprafețele

Panou de control







Cronometrare mecanică : HM74 999 BH mat / HM74 999 WH mat



No	FUNȚIE	DESCRIERE
1	Selectarea modurilor	Modul de operare implicit este oprit. Dacă doriți să selectați un mod de funcționare pentru gătit, puteți utiliza butonul de control din stânga, există un indicator pe butonul, rotiți acest buton pentru a face indicatorul să indice modul pe care doriți să-l alegeți.
2	Setarea timpului	Rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic pentru a seta timpul de gătit dorit. Rotiți 45 ° în sens invers acelor de ceasornic pentru a indica modul manual.
3	Setarea temperaturii	Rotiți acest buton pentru a face indicatorul să indice temperatura pe care doriți să o alegeți.
4	Indicator luminos	Arată dacă elementul de încălzire din cuptorul electric funcționează.

Tipuri de încălzire

Pentru a vă asigura că utilizați întotdeauna tipul potrivit de încălzire pentru a vă găti mâncarea, am explicat mai jos diferențele și aplicațiile.

Tipuri de încălzire.		Interval de temperatură	Utilizarea
	Lampă	/	Poate vedea clar starea fizică din cavitate.
	element de încălzire superior și inferior + convecție	50~250°C	Pentru coacere și prăjire pe unul sau mai multe niveluri. Ventilatorul distribuie căldura de la elementele de încălzire uniform în jurul cavității.
	element de încălzire superior și inferior	50~250°C	Pentru gătit pe un singur raft, tăvi unice cu biscuiți, scones, briose, prăjituri, felii, caserole, budinci coapte, fripturi și mâncăruri delicate cu ouă. Aceasta este o funcție generală care poate fi folosită pentru majoritatea gătitului.
	element de încălzire inferior	50~250°C	Pentru a adăuga o rumenire suplimentară la bazele de pizza, plăcinte și produse de patiserie. Căldura vine de la încălzitorul inferior.
	element de încălzire inferior + convecție	50~250°C	Folosit pentru alimente care necesită colorare în partea de jos și au o suprafață crocantă, cum ar fi prăjiturile și produsele de patiserie
	element de încălzire superior	50~250°C	Obiecte plate folosite pentru grătar, cum ar fi friptura, cârnați, pâine prăjită etc. Întreaga zonă de sub elementul de încălzire devine fierbinte.

ATENȚIE!

1. Dacă deschideți ușa aparatului în timpul unei operațiuni în desfășurare, vă rugăm să fiți deosebit de atenți cu riscul de arsuri.
2. Nu acoperiți orificiul de ventilație. În caz contrar, echipamentul se poate defecta. Ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze pentru o perioadă de timp pentru a permite dispozitivului să se răcească mai repede după gătit.

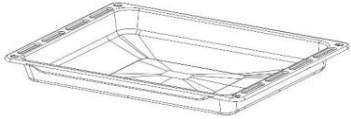
Ventilator de racire

Ventilatorul de răcire pornește și se oprește după cum este necesar. Aerul fierbinte iese deasupra ușii.
Notă: Dacă temperatura cuptorului este prea mare, după gătit, ventilatorul de răcire poate continua să sufle timp de aproximativ 10 minute înainte de a se termina.

Accesorii

Cuptorul dumneavoastră este însoțit de o gamă largă de accesorii. Aici, puteți găsi o prezentare generală a accesoriilor incluse și informații despre cum să le utilizați corect. Folosiți doar accesorii originale. Sunt special adaptate pentru cuptorul dumneavoastră. Puteți cumpăra accesorii de la serviciul post-vânzare, de la retailerii specialiști sau online.

Accesorii incluse

	Tavă adâncă de copt	2 buc
---	---------------------	-------

Accesorii: grătar, tavă de copt

Cavitatea are cinci poziții de raft. Pozițiile raftului sunt numărate de jos în sus.

Introduceți întotdeauna accesoriul între cele două bare de ghidare pentru o poziție de raft.

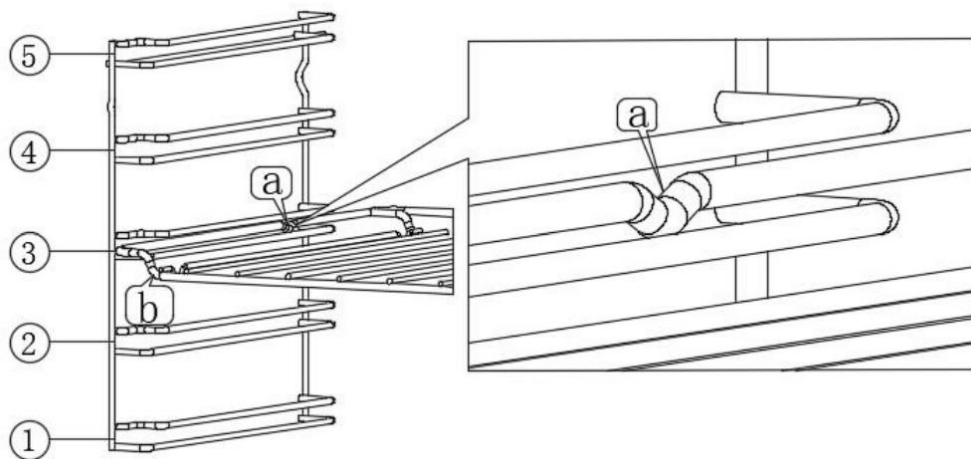
Accesoriile pot fi scoase aproximativ la jumătate fără răsturnare.

Note

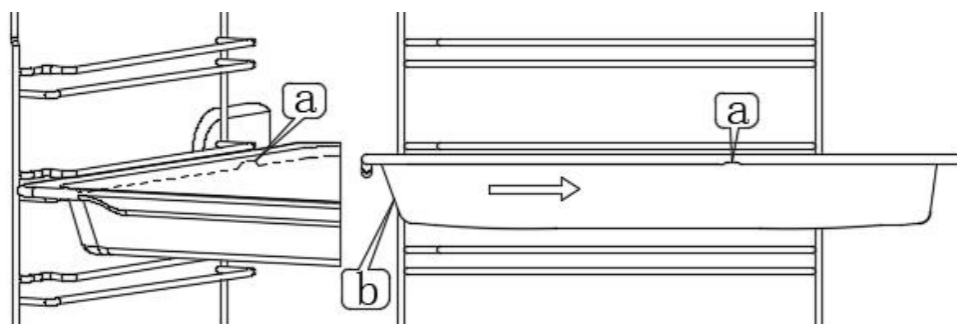
- Asigurați-vă că introduceți întotdeauna accesoriile în cavitate corect.
- Introduceți întotdeauna accesoriile complet în cavitate, astfel încât să nu atingă ușa cuptorului.
- Scoateți toate accesoriile pe care nu le veți folosi din cavitate.

Funcție de blocare

- Accesoriile pot fi scoase aproximativ la jumătate până se blochează pe loc. Funcția de blocare împiedică înclinarea accesoriilor atunci când sunt scoase. Accesoriile trebuie introduse corect în compartimentul de gătit pentru ca protecția împotriva înclinării să funcționeze corect.
- Când introduceți grătarul, asigurați-vă că urechiul , este în spate și este orientat în jos. Partea de deschidere „b” trebuie să fie orientată spre ușa cuptorului, iar șina de ghidare exterioară „a” trebuie să fie orientată în jos.

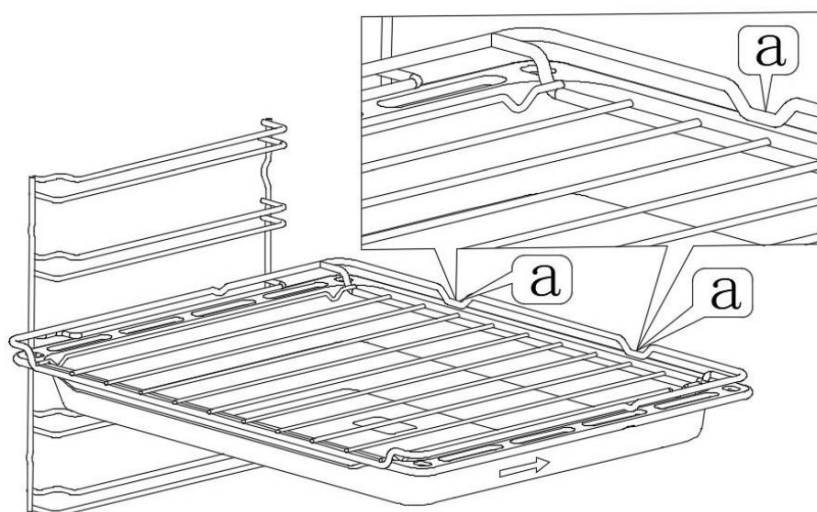


- Când introduceți tava de copt, asigurați-vă că canelura „a” este în spate și cu fața în jos. Muchia teșită „b” a accesoriului trebuie să fie orientată spre ușa cuptorului.



Combinarea accesoriilor

- Puteți introduce grătarul și tigaia universală în același timp pentru a prinde picături de lichid.
- Când introduceți grătarul de sârmă, asigurați-vă că ambele distanțiere „a” , sunt la marginea din spate. Când introduceți tigaia obișnuită, grătarul de sârmă se află deasupra tije de ghidare superioară a poziției raftului.



Întreținere și curățare

Sine

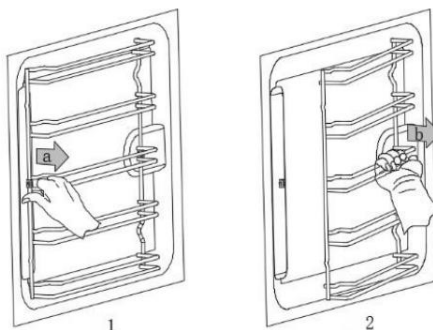
Cu o îngrijire și o curățare bună, cuptorul dumneavoastră își va păstra aspectul și va rămâne pe deplin funcțional pentru tot timpul. Acest lucru vă va spune cum să scoateți rafturile și să le curățați.

ATENȚIE – Pericol de arsuri!

Șinele devin foarte fierbinți. Nu atingeți niciodată șinele fierbinți. Lăsați întotdeauna cuptorul să se răcească. Țineți copiii departe de cuptor.

Desprinderea șinelor

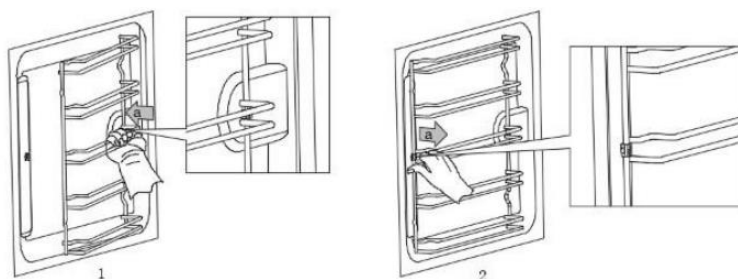
1. Trageți umerașul spre direcția a (Figura 1);
2. Trageți cârligul în direcția b (fig. 2).



Curățați șinele cu agent de curățare și burete. Pentru depunerile persistente de murdărie, utilizați o perie.

Atașarea șinelor

1. Fixați mijlocul șinelor superioare și inferioare ale umerașului în direcția a pe inelul de fixare (Fig. 1)
2. Fixați mijlocul șinelor superioare și inferioare ale umerașului pe inelul de fixare în direcția b (Fig. 2)



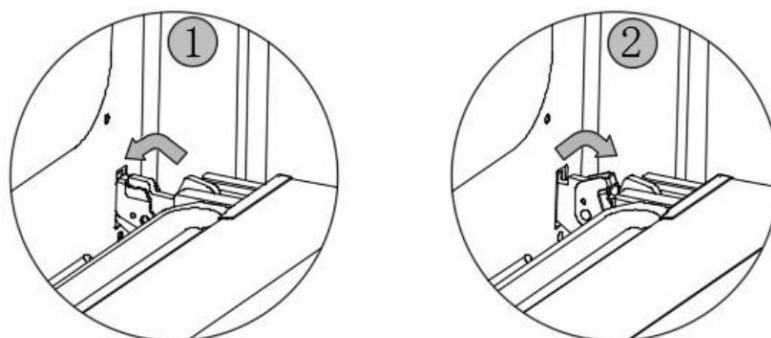
Ușa cuptorului

Cu o îngrijire și o curățare bună, cuptorul dumneavoastră își va păstra aspectul și va rămâne pe deplin funcțional pentru tot timpul. Acesta vă va spune cum să scoateți ușa cuptorului și să o curățați.

Demontarea și remontarea ușii cuptorului

- Pentru curățare și pentru a îndepărta panourile ușii, puteți detașa ușa cuptorului.

- Balamalele ușii cuptorului au fiecare o pârghie de blocare. Când pârghiile de blocare sunt închise (Figura 1), ușa este fixată pe loc. Nu poate fi detașată.
- Când pârghiile de blocare sunt deschise pentru a detașa ușa cuptorului (Figura 2), balamalele sunt blocate. Nu se pot închide.



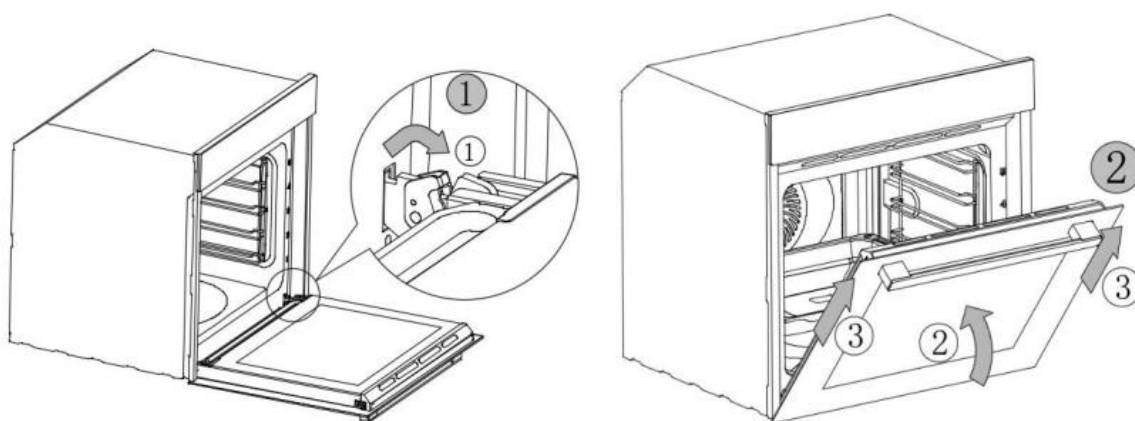
ATENȚIE – Pericol de rănire!

Dacă balamalele nu sunt blocate, se pot închide cu mare forță. Asigurați-vă că pârghiile de blocare sunt întotdeauna complet închise sau, când detașați ușa cuptorului, sunt complet deschise.

Balamalele de pe ușa cuptorului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și este posibil să fii prins. Țineți mâinile departe de balamale.

Desprinderea ușii cuptorului

- Deschideți complet ușa cuptorului.
- Deschide cele două pârghii de blocare din stânga și dreapta (Figura 1)
- Închideți ușa cuptorului până la limita.
- Cu ambele mâini, prindeți ușa din partea stângă și din dreapta (Figura 2) și trageți-o în sus.



Montarea ușii cuptorului

Reatașați ușa cuptorului în secvența opusă demontării.

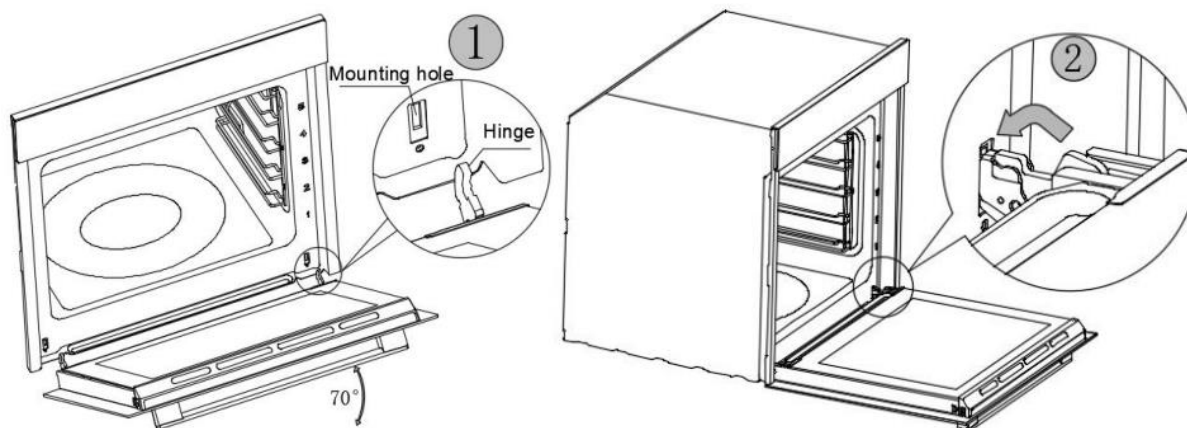
- Când atașați ușa cuptorului, asigurați-vă că ambele balamale sunt plasate chiar pe orificiile de instalare ale panoului frontal al cavitații (Figura 1).

Asigurați-vă că balamalele sunt introduse în poziția corectă. Trebuie să puteți introduce ușor și fără rezistență. Dacă simțiți vreo rezistență, verificați dacă balamalele sunt introduse în orificii corect.

- Deschideți complet ușa cuptorului. În timp ce deschideți ușa cuptorului, puteți verifica încă o dată dacă balamalele sunt în poziția corectă. Dacă greșiți montarea, nu veți putea deschide complet ușa cuptorului.

Rabatați ambele pârghii de blocare închise din nou (Figura 2).

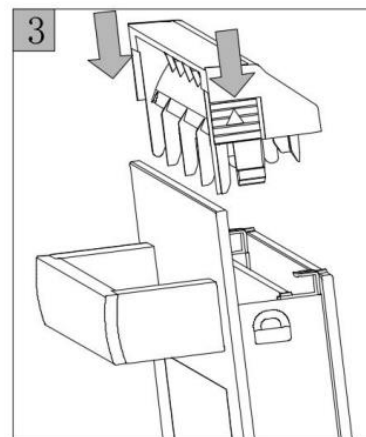
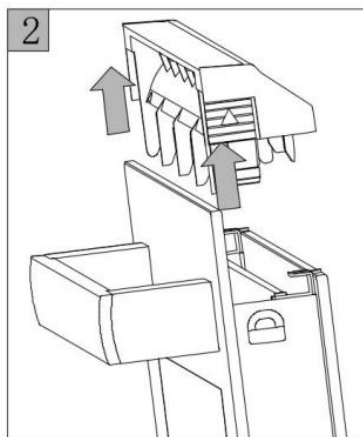
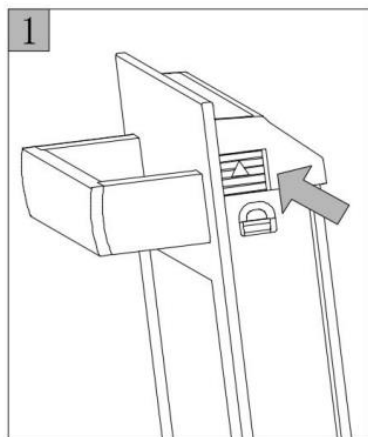
- Închideți ușa cuptorului. În același timp, vă sugerăm cu tărie să verificați din nou dacă ușa cuptorului este în poziția corectă și dacă este complet etanșată.



Scoaterea capacului ușii

Pentru a facilita curățarea, puteți îndepărta panourile de sticlă de pe ușa cuptorului. Dacă este necesar, de exemplu, dacă cuptorul este instalat mai sus, puteți scoate întreaga ușă și o puteți așeza pe o suprafață plată.

- Apăsați pe partea dreaptă și stângă a capacului (Figura 1).
- Scoateți capacul (Figura 2).
- După îndepărtarea capacului ușii, acele părți de repaus ale ușii cuptorului pot fi îndepărtate cu ușurință, astfel încât să puteți continua cu curățarea. Când curățarea ușii cuptorului s-a terminat, puneți capacul la loc și apăsați-l până când se aude un clic în poziție (Figura 3)



ATENȚIE – Pericol de rănire!

În timp ce ușa cuptorului este bine instalată, capacul ușii poate fi de asemenea scos, până în acest moment.

- Scoaterea capacului ușii înseamnă a elibera geamul interior al ușii cuptorului, sticla poate fi deplasată cu ușurință și poate provoca daune sau răni.
- Deoarece îndepărtarea capacului ușii și a geamului interior înseamnă a reduce greutatea totală a ușii aparatului. Balamalele pot fi mai ușor de mutat atunci când închideți ușa și este posibil să fiți prins. Țineți mâinile departe de balamale.

Datorită celor 2 puncte de mai sus, vă recomandăm insistent să nu scoateți capacul ușii decât dacă acesta a fost scos. Daunele cauzate de o funcționare incorectă nu sunt acoperite de garanție.

Rezolvarea problemelor

Dacă apare o defecțiune, înainte de a apela serviciul post-vânzare, vă rugăm să vă asigurați că nu este din cauza unor operațiuni incorecte și să consultați tabelul cu erori, o încercare de a remedia singur defecțiunea.

De multe ori puteți remedia cu ușurință defecțiunile tehnice ale cuptorului.

Dacă un fel de mâncare nu iese exact așa cum ți-ai dorit, poți găsi multe sfaturi și instrucțiuni pentru preparare la sfârșitul manualului de utilizare.

Cum să faceți față următoarelor situații

Eroare	Cauza posibilă	Note/remediu
Cuptorul nu funcționează.	Siguranță defectă	Verificați întrerupătorul din cutia de siguranțe.
	Întreruperea curentului	Verificați dacă lumina din bucătărie sau alte aparate de bucătărie funcționează.
	Cronometrul nu este setat	Setați cronometrul
	Ușa nu este închisă corect	Închideți complet ușa
Lampa nu funcționează	Lampa este defectă	Înlocuiți lampa
Butoanele nu mai pot fi rotite cu ușurință	Este murdărie sub butoane	Butoanele pot fi îndepărtate. Pentru a decupla butoanele, pur și simplu scoateți-le de pe suport. Alternativ, apăsați pe marginea exterioară a butoanelor, astfel încât acestea să poată fi ridicate cu ușurință. Curățați cu atenție butoanele folosind o cârpă și apă cu săpun. Uscați cu o cârpă moale.

		Nu utilizați materiale ascuțite sau abrazive. Nu înmuiți sau curățați în mașina de spălat vase. Nu scoateți butoanele prea des, astfel încât suportul să rămână stabil
Mancarea nu este complet gătită în timpul dat de rețeta		Rețeta este folosită la diferite temperaturi. Verificați de două ori temperaturile. Greutățile ingredientelor sunt diferite de cele ale rețetei. Verificați de două ori rețeta.
După procesul de gătit, se aude zgomote și se poate observa fluxul de aer termic sub panoul de control.		Temperatura din interiorul cuptorului este încă foarte ridicată. Pentru a preveni temperatura excesivă, ventilatorul de răcire încă funcționează. Când temperatura scade, ventilatorul de răcire se va opri automat în aproximativ 10 minute.
Rumenire inegală		Setarea temperaturii este prea mare sau nivelul raftului ar putea fi optimizat. Verificați de două ori funcția și setările. Finisajul suprafeței și/sau culoarea și/sau materialul vaselor de copt nu au fost cea mai bună alegerea pentru funcția de cuptor selectată. Când utilizați căldură radiantă, cum ar fi modul „Încălzire de sus și de jos”, utilizați vase de cuptor cu finisaj mat, de culoare închisă și cu greutate redusă.

ATENȚIE - Risc de electrocutare!

Reparațiile incorecte sunt periculoase. Reparațiile pot fi efectuate și cablurile de alimentare deteriorate înlocuite numai de unul dintre tehnicienii post-vânzare instruiți. Dacă aparatul este defect, deconectați cuptorul de la rețea sau opriți întrerupătorul de circuit din cutia de siguranțe și contactați serviciul post-vânzare.

Timp maxim de funcționare

Timpul maxim de funcționare al acestui cuptor este de 9 ore, pentru a preveni să uitați de oprire.

Înlocuirea becului din partea superioară a gătitului

ATENȚIE – Pericol de electrocutare!

Când înlocuiți becul compartimentului de gătit, contactele soclului becului sunt sub tensiune. Înainte de a înlocui becul, deconectați cuptorul de la rețea sau opriți întrerupătorul siguranței.

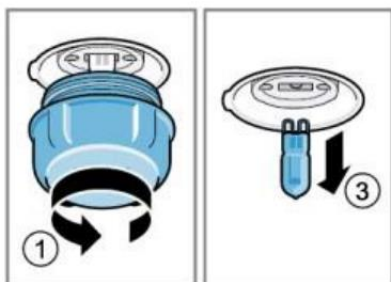
ATENȚIE – Pericol de arsuri!

Când cuptorul devine foarte fierbinte, nu atingeți niciodată suprafețele interioare ale compartimentului de gătit sau elementele de încălzire. Lasa întotdeauna temperatura cuptorului să se răcească în acest moment și ține copiii la o distanță sigură.

- Puneți un prosop în compartimentul de gătit rece pentru a preveni deteriorarea.
- Rotiți capacul de sticlă în sens invers acelor de ceasornic pentru a scoate (figura 1).
- Scoateți becul – nu îl întoarceți (figura 3). Introduceți noul bec, asigurându-vă că știfturile sunt în poziția corectă. Împingeți ferm becul.
- Înșurubați capacul din sticlă înapoi

În funcție de modelul cuptorului, capacul de sticlă poate avea un inel de etanșare. Dacă capacul de sticlă are inel de etanșare, puneți-l la loc înainte de a înșuruba capacul la loc.

- Scoateți prosopul și porniți întrerupătorul



Capac din sticlă

Dacă capacul de sticlă al lămpii cu halogen este deteriorat, acesta trebuie înlocuit. Puteți obține o nouă husă de sticlă de la serviciul post-vânzare. Vă rugăm să specificați numărul E și numărul FD al cuptorului dumneavoastră.

Sfaturi și trucuri

Sfaturi despre coacere	
Vrei să-ți gătești propria rețetă	Încercați să utilizați mai întâi setările rețetelor similare și să optimizați procesul de gătit datorită rezultatului.
Vrei să afli dacă tortul este complet gătit la mijloc.	Împingeți un baton de cocktail în cel mai înalt punct al tortului. Dacă batonul de cocktail iese curat, fără reziduuri de aluat, tortul este gata.
Tortul se prăbușește.	Data viitoare, folosiți mai puțin lichid. Ca alternativă, setați temperatura la 10 ° mai puțin și prelungiți timpul de coacere. Respectați ingredientele specificate și instrucțiunile de preparare din rețetă.
Tortul a crescut la mijloc dar este mai jos pe margine.	Ungeți doar baza formei arcuite de tort. După copt, slăbiți tortul cu grijă cu un cuțit.
Sucul de fructe se revarsă.	Data viitoare, folosește tigaia universală.

Articolele mici coapte se lipesc unele de altele în timpul coacerii.	Ar trebui să existe un decalaj de aprox. 2 cm în jurul fiecărui articol. Acest lucru oferă suficient spațiu pentru ca articolele coapte să se extindă bine și să se rumenească pe toate părțile.
Tortul este prea uscat.	Setați temperatura cu 10 °C mai mare și scurtați timpul de coacere.
În general, prăjitura are o culoare prea deschisă.	Dacă poziția raftului și vasele de gătit sunt corecte, atunci ar trebui să creșteți temperatura dacă este necesar sau să prelungiți timpul de coacere.
Prajitura este prea deschisa deasupra, iar dedesubt prea inchisa.	Coaceți prăjitura cu un nivel mai sus în cuptor data viitoare
Prajitura este prea inchisa deasupra, si prea deschisa dedesubt.	Coaceți prăjitura cu un nivel mai jos în cuptor data viitoare. Selectați o temperatură mai scăzută și prelungiți timpul de coacere.
Prajiturile coapte in tava sau forma sunt prea maronii in spate.	Așezați tava de copt în mijlocul accesoriilor, nu direct pe peretele din spate.
Întreaga prăjitură este prea închisă.	Selectați o temperatură mai scăzută data viitoare și extindeți timpul de coacere dacă este necesar.
Apa de condensare in timpul coacerii	Aburul face parte din coacere și gătit și iese în mod normal din cuptor împreună cu fluxul de aer de răcire. Acest abur se poate condensa pe diferite suprafețe din cuptor sau în apropierea cuptorului și poate forma picături de apă. Acesta este un proces fizic și nu poate fi evitat complet.
Ce fel de vase de copt pot fi folosite?	Pot fi folosite orice vase de copt rezistente la căldură. Se recomanda a nu folosi aluminiul in contact direct cu alimentele, mai ales cand este acru. Vă rugăm să asigurați o potrivire bună între recipient și capac.
Cum se calculează setările cuptorului, când greutatea unei fripturi nu este dată de o rețetă?	Alegeți setările de lângă greutatea fripturii și modificați ușor timpul. Folosiți o sondă pentru carne, dacă este posibil, pentru a detecta temperatura din interiorul cărnii. Puneți cu grijă capul sondei pentru carne în carne, datorita instructiunilor producatorului. Asigurați-vă că capul sondei este plasat în mijlocul celei mai mari părți a cărnii, dar nu în apropierea unui os sau a unei găuri.
Tortul este rumenit neuniform.	Selectați o temperatură puțin mai scăzută. Hârtia impermeabilă proeminentă poate afecta circulația aerului. Tăiați întotdeauna hârtia de grăsime la dimensiune. Asigurați-vă că tava de copt nu stă direct în fața deschiderii din peretele din spate al compartimentului de gătit. Când coaceți articole mici, ar trebui să utilizați dimensiuni și grosimi similare oriunde este posibil.



Coceai pe mai multe niveluri. Articolele de pe tava de copt de sus sunt mai închise la culoare decât cele de pe tava inferioară.	Selectați întotdeauna aer cald când coaceți pe mai multe niveluri. Articolele coapte care sunt introduse în cuptor pe tăvi sau în forme/vase de copt în același timp nu vor fi neapărat gata în același timp.
Prajitura arata bine, dar nu este gatita corespunzator la mijloc	Folosiți o temperatură mai scăzută și coaceți puțin mai mult timp; dacă este necesar, adăugați puțin lichid. Pentru prăjiturile cu topping umed, coaceți mai întâi baza. Presărați-l cu migdale sau pesmet și apoi puneți toppingul deasupra
Prajitura nu poate fi scoasa din vas cand este intoarsa cu susul in jos.	Lăsați tortul să se răcească timp de 5 până la 10 minute după coacere. Dacă încă se lipește, slăbiți cu grijă tortul de pe margini din nou folosind un cuțit. Întoarceți tortul din nou cu susul în jos și acoperiți-l de câteva ori cu o cârpă rece și umedă. Data viitoare, ungeți forma/vasul de copt și presărați cu pesmet.
Ce se întâmplă dacă un lichid este turnat într-un aliment în cuptor în timpul procesului de coacere sau gătire?	Lichidul va fierbe și va apărea abur ca un proces fizic normal. Vă rugăm să aveți grijă, pentru că aburul este fierbinte. Consultați și „Condensarea apei în timpul coacerii” pentru mai multe informații. Dacă lichidul conține alcool, procesul de fierbere va fi mai rapid și poate duce la flăcări în cavitate. Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul unei astfel de operațiuni. Vă rugăm să controlați cu atenție procesul de coacere sau gătire. Deschideți ușa foarte blând și numai dacă este necesar.

Eficiență conform EN60350-1

Vă rugăm să rețineți următoarele informații:

- Măsurarea se efectuează în modul „ECO” pentru a determina datele privind modul de aer forțat și clasa de etichetă.
- Măsurarea se efectuează în modul „Încălzire de sus și de jos” pentru a determina datele referitoare la modul convențional.
- În timpul măsurării, în cavitate se află doar accesoriul necesar. Toate celelalte părți trebuie să fie îndepărtate.
- Cuptorul este instalat așa cum este descris în ghidul de instalare și plasat în mijlocul dulapului.
- Este necesar ca măsurarea să închidă ușa ca în gospodărie, chiar și atunci când cablul deranjează funcția de etanșare a garniturii în timpul măsurării. Pentru a vă asigura că nu există efecte negative privind etanșarea perturbată din cauza datelor energetice, este necesar să închideți ușa cu atenție în timpul măsurării. Este posibil să fie necesară utilizarea unui instrument pentru a garanta etanșarea garniturii ca în gospodărie, unde niciun cablu nu perturbă funcția de etanșare.

Fișă tehnică (UE 65/2014 și UE 66/2014)

Model	HM74 999 BH Matt / HM74 999 WH Matt
Numărul de cavități	1
Sursa de caldura	Electricitatea
Volumul utilizabil	74 L
EC electric, cavitate (convențional) 	0,82 kW/Ciclu
EC electric, cavitate (aer forțat) 	0,77 kW/Ciclu
Cavitatea EEI	89,5
Clasa de eficiență energetică (de la A+++ la D)	A