Инструкция по эксплуатации ● USER GUIDE

HÄUSLER

Духовой шкаф/Кіріктірілетін пеш/ Built-in oven

HLS- FCBI74FB11P1



Инструкция по эксплуатации ● USER GUIDE

Пайдаланушы нұсқаулығы

Инструкция по эксплуатации встраиваемого духового шкафа

МОДЕЛЬ: HLS**- FCBI74FB11P1**



СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 1

Назначение 1

Безопасность детей 3

Причины повреждений 3

УСТАНОВКА 6

Перед установкой 6

Подключение к электросети 6

Установка прибора 7

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА 8

Распаковка 8

Утилизация старого прибора 9

ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПРИБОРОМ 9

Обзор изделия 9

Технические характеристики 10

Комплектующие 10

Панель управления 12

Функции духовки 16

Первое использование 19

Прогрев прибора 19

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА 20

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЧИСТКЕ 20

Снятие и установка дверцы прибора 22

Замена лампы прибора 25

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 26

Таблица неисправностей 27

ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Назначение

• Благодарим вас за приобретение нашего встраиваемого духового шкафа. Перед распаковкой внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Это позволит вам безопасно и правильно использовать прибор. Сохраните руководство по эксплуатации и установке для дальнейшего использования или передачи следующему владельцу.

• Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо без достаточного опыта и знаний только под присмотром или после инструктажа по безопасному использованию прибора и понимания возможных рисков. Детям запрещается играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.

• Прибор предназначен исключительно для установки на кухне. Соблюдайте специальные инструкции по установке.

• После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он повреждён. Используйте прибор только в помещении.

• Подключение прибора должно выполняться квалифицированным специалистом. Повреждения, вызванные неправильным подключением, не покрываются гарантией.

• Прибор предназначен только для бытового использования и не предназначен для коммерческих целей. Он предназначен исключительно для приготовления пищи и не должен использоваться для других целей, например для обогрева помещения. Если прибор был повреждён при транспортировке, не подключайте его.

• Установка и ремонт должны выполняться только авторизованным сервисным специалистом. Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные вмешательством неуполномоченных лиц, и это может привести к аннулированию гарантии.

• Перед установкой, обслуживанием, чисткой и ремонтом обязательно отключайте прибор от электросети

• Не допускайте защемления сетевого шнура дверцей духового шкафа или его соприкосновения с горячими поверхностями. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведёт к короткому замыканию и возгоранию. После использования обязательно отключайте прибор от электросети.

• Соблюдайте осторожность при использовании алкогольных ингредиентов в блюдах. При высоких температурах алкоголь испаряется и может воспламениться при контакте с горячими поверхностями, что может привести к пожару.

• Не нагревайте в духовом шкафу закрытые банки и стеклянные ёмкости. Повышение давления внутри может привести к их взрыву.

• Не размещайте легковоспламеняющиеся материалы рядом с прибором. Боковые поверхности сильно нагреваются во время работы.

• Не размещайте противни или алюминиевую фольгу непосредственно на дне духового шкафа. Скопление тепла может повредить дно прибора.

• Не перекрывайте вентиляционные отверстия. Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к нагревательным элементам, внутренней поверхности духового шкафа и другим горячим частям.

• Всегда используйте термостойкие кухонные рукавицы при помещении и извлечении посуды из горячего духового шкафа.

• Не используйте прибор, если стекло дверцы духового шкафа повреждено или отсутствует.

• При открытии дверцы духового шкафа выходит горячий воздух. Пергаментная бумага может соприкоснуться с нагревательным элементом и загореться. Не используйте пергаментную бумагу без фиксации во время предварительного разогрева. Обязательно прижимайте её противнем или формой для выпечки. Бумага должна покрывать только необходимую поверхность и не выступать за края аксессуаров. Никогда не наливайте воду в разогретую камеру духового шкафа.

⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность поражения электрическим током!

• Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только уполномоченным и квалифицированным персоналом.

• Даже после выключения прибора вентилятор охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени.

• В случае возникновения неисправности отключите прибор от электросети, вынув предохранитель или отключив автоматический выключатель. Убедитесь, что номинальный ток предохранителя соответствует требованиям.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ

• Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Не допускайте детей к прибору, пока он не остынет.

ВНИМАНИЕ: доступные части могут нагреваться при использовании кухонных приборов. Не допускайте детей к устройству до его полного остывания.

ВНИМАНИЕ: при использовании гриля доступные части сильно нагреваются. Детям запрещено приближаться к прибору.

• Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей. Не допускайте детей к упаковочным материалам. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с экологическими нормами.

• При открытой дверце духового шкафа не ставьте на неё тяжёлые предметы и не позволяйте детям на неё садиться. Это может привести к опрокидыванию прибора или повреждению петель дверцы.

⚠ ПРИЧИНЫ ПОВРЕЖДЕНИЙ

Внимание!

• Аксессуары, фольга, пергамент или посуда на дне камеры: не размещайте принадлежности на дне духовки. Не закрывайте дно камеры фольгой или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно, если температура превышает 50 °C. Это приводит к накоплению тепла и повреждению эмали.

• Алюминиевая фольга: не допускайте контакта фольги со стеклом дверцы. Это может привести к стойкому изменению цвета стекла.

• Силиконовые формы: не используйте силиконовые формы, коврики, покрытия или аксессуары, содержащие силикон. Это может повредить датчик духового шкафа.
• Вода в горячей камере: не наливайте воду в горячую камеру духового шкафа. Это приведёт к образованию пара. Резкий перепад температуры может повредить эмаль.
• Влага в камере: при длительном воздействии влага может привести к коррозии. После использования дайте прибору высохнуть. Не оставляйте влажные продукты в закрытой камере на длительное время. Не храните пищу в духовом шкафу.
• Фруктовый сок: при выпекании сочных фруктовых пирогов не переполняйте противень. Сок, стекающий с противня, оставляет пятна, которые невозможно удалить. По возможности используйте глубокий универсальный противень.
• Охлаждение при открытой дверце: после работы при высоких температурах дайте прибору остыть с закрытой дверцей. Не защемляйте посторонние предметы дверцей. Даже слегка приоткрытая дверца может со временем повредить фасады соседней мебели. Оставляйте дверцу открытой только для сушки, если образовалось большое количество влаги.
• Сильно загрязнённое уплотнение: если уплотнение сильно загрязнено, дверца прибора может закрываться неплотно. Это может привести к повреждению соседней мебели. Всегда содержите уплотнение в чистоте.
• Использование дверцы: не используйте дверцу духового шкафа как сиденье, полку или рабочую поверхность. Не садитесь на неё и не размещайте на ней предметы. Не ставьте посуду или аксессуары на открытую дверцу.
• Установка аксессуаров: в зависимости от модели аксессуары могут поцарапать стекло дверцы при закрытии. Всегда полностью задвигайте аксессуары внутрь камеры.
• Перемещение прибора: не переносите прибор, держась за ручку дверцы. Ручка не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
• Использование остаточного тепла: при использовании остаточного тепла для поддержания пищи тёплой внутри камеры может образоваться высокая влажность. Это может привести к образованию конденсата и коррозии, а также повредить кухонную мебель. Во избежание конденсата приоткройте дверцу или используйте режим «Размораживание».

УСТАНОВКА

Перед установкой

Значительные повреждения

- Не используйте дверцу духового шкафа или ручку для подъёма или перемещения прибора.
- При установке необходимо подключать данное оборудование в соответствии со всеми местными нормами и требованиями по газо- и электроснабжению.
- Для установки или перемещения прибора требуется не менее двух человек. Несоблюдение этого требования может привести к травмам.
- При перемещении прибора используйте специальные отверстия для захвата с обеих сторон или предусмотренные ручки.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Данный прибор должен быть заземлён.

• Производитель не несёт ответственности за повреждения духового шкафа в случае использования незаземлённой розетки. Существует риск поражения электрическим током, короткого замыкания или пожара при неквалифицированной установке. Подключение должно выполняться только уполномоченным специалистом. Гарантия распространяется только на правильно установленное оборудование.

• Риск поражения электрическим током, короткого замыкания или пожара при повреждённом сетевом кабеле! Кабель питания не должен подвергаться натяжению, перегибам или соприкосновению с горячими частями прибора. При повреждении кабель должен быть заменён квалифицированным электриком.

• Параметры электропитания должны соответствовать данным, указанным на заводской табличке прибора. Кабель питания должен соответствовать техническим требованиям и мощности устройства. Опасность поражения электрическим током! Перед выполнением любых работ по электромонтажу обязательно отключите прибор от электросети.

УСТАНОВКА ПРИБОРА:

Для безопасной эксплуатации данного прибора убедитесь, что он установлен в соответствии с профессиональными стандартами и инструкциями по установке. Повреждения, вызванные неправильной установкой, не подпадают под гарантию.

Во время установки используйте защитные перчатки, чтобы избежать порезов об острые края. Перед установкой проверьте прибор на наличие повреждений и не подключайте его, если они обнаружены.

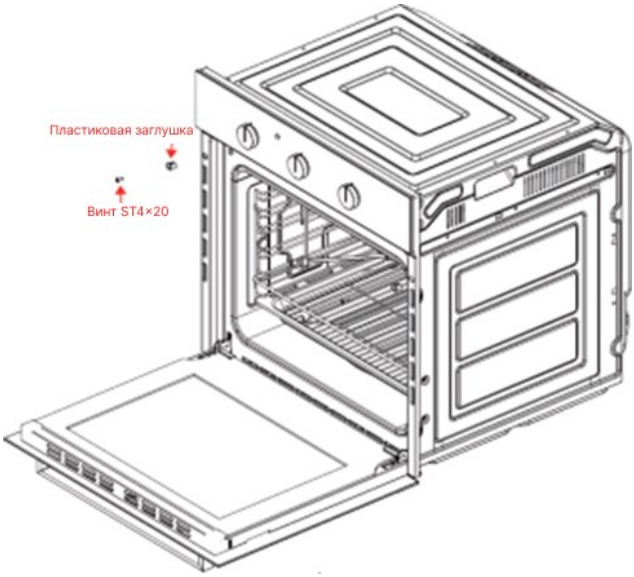
Перед включением прибора удалите все упаковочные материалы и защитную плёнку. Все указанные размеры приведены в миллиметрах.

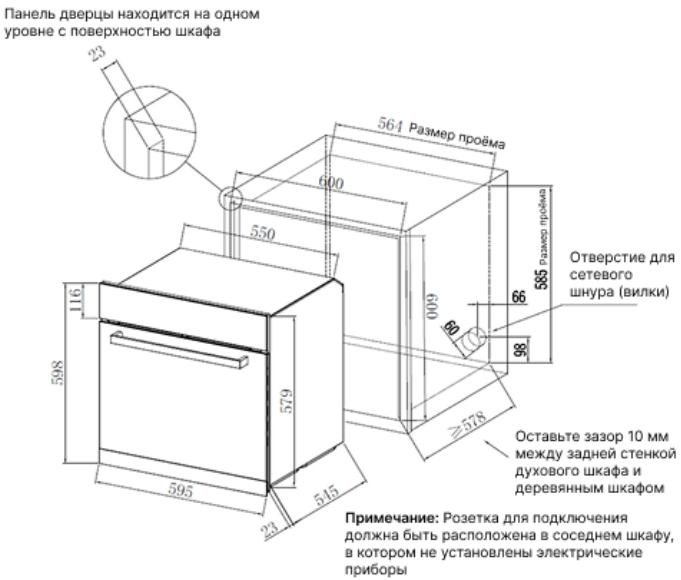
Необходимо обеспечить доступ к вилке или предусмотреть наличие выключателя в стационарной проводке для возможности отключения прибора от электросети после установки.

ВНИМАНИЕ: во избежание перегрева прибор нельзя устанавливать за декоративной дверцей.

Установите прибор в нишу (под столешницей или над другим прибором в высоком шкафу), закрепив его с помощью винтов и пластиковых крышек в двух отверстиях (рис. 1), расположенных на рамке духового шкафа и видимых при открытой дверце.

Для обеспечения эффективной циркуляции воздуха духовой шкаф должен быть установлен в соответствии с размерами, указанными на рисунке (рис. 2).





Заключительная проверка

1. Подключите устройство к сети электропитания и включите его
2. Проверьте работоспособность.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА

Распаковка

Для защиты устройства от повреждений при транспортировке была использована защитная упаковка. После распаковки просим вас утилизировать все элементы упаковки экологически безопасным способом. Все материалы, использованные для упаковки устройства, являются экологически чистыми. Они подлежат 100% переработке и помечены соответствующим символом. **Важно!** Упаковочные материалы (пакеты, полиэтилен, полистирол и т.д.) во время распаковки должны храниться в недоступном для детей месте.

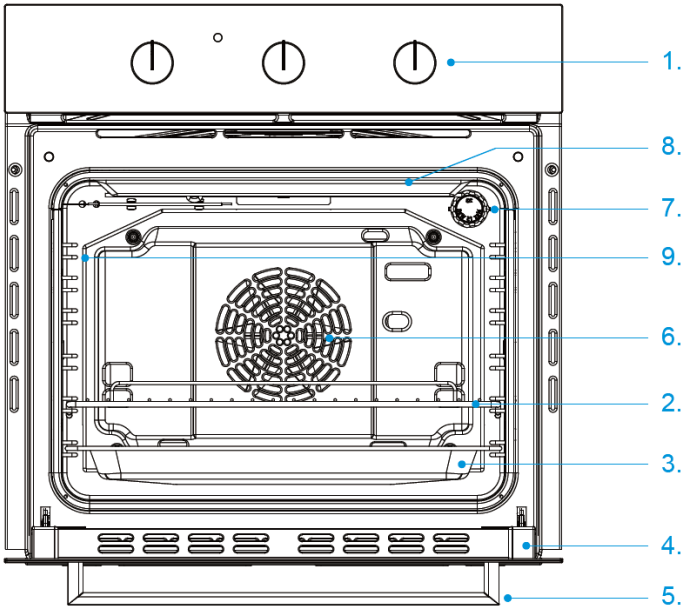
УТИЛИЗАЦИЯ СТАРОГО ПРИБОРА



В соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU и местным законодательством в отношении использованных электрических и электронных товаров, данный прибор помечен символом перечеркнутого мусорного контейнера. Эта маркировка указывает на то, что по истечении срока службы прибор нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь обязан сдать его в пункт сбора отходов электрического и электронного оборудования. Пункты сбора, включая местные центры приема, магазины и муниципальные службы, обеспечивают соответствующие схемы переработки. Правильное обращение с использованными электрическими и электронными товарами помогает избежать опасностей для окружающей среды и здоровья человека, связанных с наличием опасных компонентов и ненадлежащим хранением или переработкой таких товаров.

ОЗНАКОМЛЕНИЕ С УСТРОЙСТВОМ

Обзор продукта



1	Панель управления
2	Решетка
3	Противень
4	Дверца духовки
5	Ручка
6	Вентилятор конвекции на задней панели
7	Лампа
8	Нагревательный элемент гриля
9	Боковая направляющая (полка)

Технические характеристики

Напряжение / Частота	220-240В⎓/50/60 Гц
Общее потребление мощности	3050～3650 Вт
Длина сетевого шнура	1.5 м
Внешние размеры (В/Ш/Г)	598/595/579（мм）
Монтажные размеры (В/Ш/Г)	585/564/ минимум 555（мм）
Основная духовка	Многофункциональная духовка

-

Комплектация

Поставляемые аксессуары могут различаться в зависимости от модели изделия. Не все аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут входить в комплект вашего устройства.

1. Большая решётка

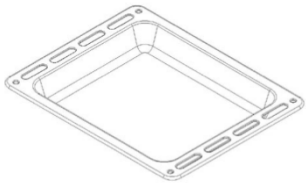
Для жаропрочной посуды, форм для выпечки и огнеупорных блюд.

Для запекания, гриля и замороженных продуктов.



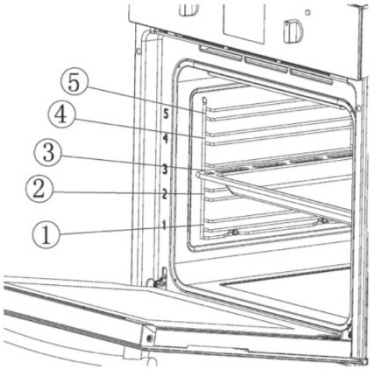
2. Противень для выпекания

Для приготовления выпечки на противне и небольших хлебобулочных изделий.



УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ

В рабочей камере предусмотрено пять уровней установки полок. Отсчет уровней ведется снизу вверх. Принадлежности можно выдвинуть примерно на половину длины без риска их опрокидывания.

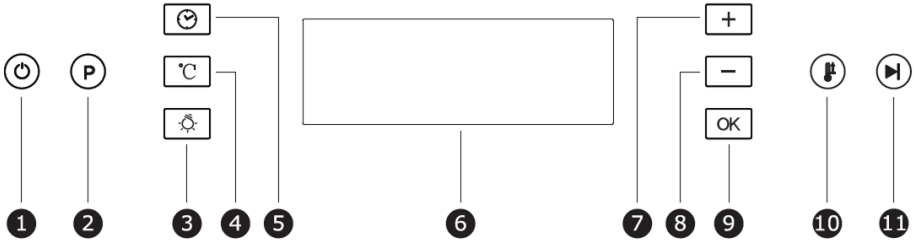


Примечания

1. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру правильной стороной. Вставляйте их до упора, чтобы они не касались дверцы прибора.

2. При нагревании принадлежности могут деформироваться. Это не влияет на их функциональность. После остывания они восстанавливают свою первоначальную форму.

Панель управления



1. Вкл./Выкл.
2. Выбор функции
3. Освещение
4. Настройка температуры
5. Настройка времени
6. ЖК-дисплей
7. Плюс
8. Минус
9. Подтверждение настройки
10. Быстрый нагрев
11. Кнопка старт/стоп

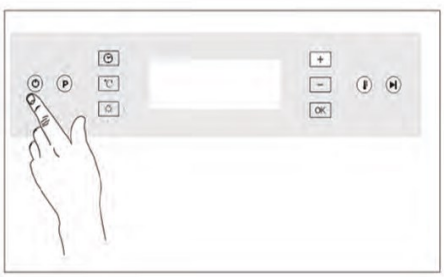
1. Активация функции нагрева

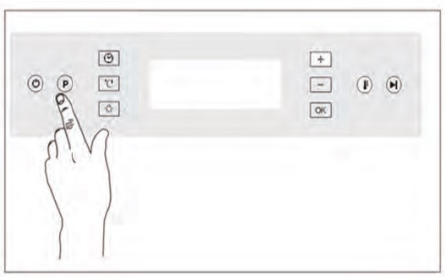
Нажмите кнопку 1 — прибор перейдёт в режим ожидания. Затем нажмите кнопку 2 для выбора режима нагрева.

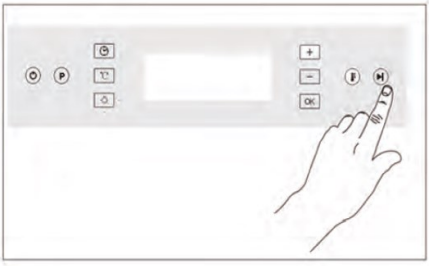
По умолчанию первым режимом является функция размораживания. На ЖК-дисплее отображается соответствующий значок ❄.

Нажмите кнопку 11 для подтверждения настройки и запуска выбранной функции. Доступно 11 режимов работы.

Во время работы нажмите кнопку 1, чтобы остановить текущий процесс и прекратить нагрев.







Настройка времени приготовления
Задайте время приготовления заранее. После настройки запуск происходит сразу. По завершении времени прибор прекращает нагрев.
Нажмите кнопку 2 для выбора режима — каждое нажатие переключает один режим нагрева.
Затем нажмите кнопку 4 — на ЖК-дисплее начнут мигать значения температуры. Температуру можно установить с помощью кнопок 7 или 8.
Нажмите кнопку 5 для настройки времени приготовления с помощью кнопок 7 или 8.
Каждое нажатие изменяет значение на 1 минуту. Долгое нажатие позволяет непрерывно увеличивать или уменьшать время приготовления.
Затем нажмите кнопку 9 (OK) для подтверждения.
После этого нажмите кнопку 11 для запуска выбранного режима нагрева.

Автоматический режим выпечки с установкой времени окончания
Выберите режим нагрева и установите температуру согласно описанным выше шагам.
Нажмите кнопку 5 — время приготовления начнёт мигать. Затем с помощью кнопки 7 увеличьте время или кнопки 8 уменьшите его. Каждое нажатие изменяет значение на 1 минуту. Долгое нажатие позволяет непрерывно изменять время.
После установки времени приготовления снова нажмите кнопку 5 — начнёт мигать значение «End» (время окончания). Установите время окончания с помощью кнопок 7 или 8. Затем нажмите кнопку 9 (OK) для подтверждения.
Нажмите кнопку 11 для запуска функции отсрочки.
Время начала приготовления = **время окончания – время приготовления**.
Когда начинается процесс, автоматически включается лампа духовки, на дисплее отображается значок нагрева и стрелка между параметрами приготовления.

4. Функция быстрого нагрева (Fast-heating function)

После выбора режима нагрева нажмите кнопку 10 для активации функции быстрого нагрева.
Когда температура достигает заданного значения, прибор автоматически переключается в выбранный режим работы.
Функция быстрого нагрева доступна только для трёх режимов нагрева.


Верхний + нижний нагрев + вентилятор


Конвекционный нагрев


Верхний + нижний нагрев

---

5. Настройка часов (Clock setting)

В режиме ожидания нажмите и удерживайте кнопку 5. На ЖК-дисплее отображается часы, при этом мигают минуты.
Установите время с помощью кнопок 7 или 8.
Подтвердите настройку, нажав кнопку 9.

---

6. Включение/выключение звука (Sound On/Off)

По умолчанию звук включён.

В режиме ожидания нажмите и удерживайте  кнопку 3 секунды — звук выключится, прозвучат два сигнала.

Повторное длительное нажатие  (3 секунды) включает звук обратно, прозвучит один сигнал.

Функции духовки

	Режим нагрева	Температура	Применение
	Размораживание	30°C-60℃	Для бережного размораживания замороженных продуктов при низкой температуре.
	Полный гриль	50°C~250°C	Для приготовления большого количества мяса, такого как курица, утка, говядина или баранина, с использованием всей поверхности гриля.
	Полугриль	50°C~250°C	Для приготовления небольших порций или поджаривания хлеба, используется только центральная часть гриля для экономии энергии.
	Полный гриль + вентилятор	50°C~250°C	Для запекания крупных кусков мяса с лучшей циркуляцией воздуха, обеспечивает хрустящую корочку и внутреннюю часть.
	Нижний нагрев	50°C~250°C	Для блюд, которым требуется хрустящая или золотистая нижняя корочка, таких как пицца или пироги.
	Верхний + нижний нагрев + вентилятор	50°C~250°C	Для традиционной выпечки и запекания на одном уровне. Идеально подходит для тортов с влажной начинкой, обеспечивая равномерный нагрев сверху и снизу.
	Конвекционный нагрев	50°C~250°C	Для выпечки и запекания на одном или нескольких уровнях одновременно. Вентилятор равномерно распределяет тепло от заднего нагревательного элемента.
	Верхний + нижний нагрев	50°C~250°C	Классический режим выпечки на одном уровне. Подходит для печенья, хлеба, бисквитов и запекания мяса.
	Нижний нагрев + вентилятор	50°C~250°C	Для подрумянивания нижней части пиццы, пирогов или тартов при равномерной температуре по всей камере.
	Полугриль + вентилятор	50°C~250°C	Для приготовления небольших порций с циркуляцией горячего воздуха, идеально для овощей, рыбного филе или тонких кусков мяса.
	Полугриль + конвекция	50°C~250°C	Для интенсивного подрумянивания сверху с полной циркуляцией воздуха. Подходит для лазаньи, запечённых овощей и хрустящей курицы.

Индикаторы ошибок

В случае неисправности, конфликта или другого сбоя цифровой дисплей времени отображает коды ошибок, которые имеют следующие значения:

Дисплей	Ошибка	Описание причины	Действие
Er01	Нет датчика температуры	Контрольная плата не обнаруживает датчик температуры, нагрев духовки прекращается.	Причина: NTC повреждён; требуется замена NTC.
Er02	Короткое замыкание датчика температуры	Контрольная плата обнаружила короткое замыкание датчика, нагрев духовки прекращается.	Причина: NTC повреждён; требуется замена NTC.

Первое использование:

Перед тем как впервые использовать прибор для приготовления пищи, необходимо очистить камеру и принадлежности.

1. Удалите все наклейки, защитную пленку и детали для транспортировки.
2. Извлеките все принадлежности и боковые направляющие из камеры.
3. Тщательно очистите принадлежности и боковые направляющие, используя мыльную воду и салфетку или мягкую щетку.
4. Убедитесь, что в камере нет остатков упаковки, таких как гранулы пенополистирола или деревянные щепки, которые могут вызвать риск возгорания.
5. Протрите гладкие поверхности внутри камеры и дверцу мягкой влажной тканью.
6. Чтобы устранить запах нового прибора, прогрейте пустую печь с закрытой дверцей.
7. Обеспечьте хорошую вентиляцию кухни во время первого нагрева прибора. В это время не допускайте детей и домашних животных на кухню. Закройте двери в соседние комнаты.
8. Установите указанные настройки. О том, как настроить режим нагрева и температуру, вы узнаете в следующем разделе.

Прогрейте прибор перед первым использованием печи.

Настройки	
Режим нагрева	
Температура	250°C
Время	30 мин

После того как прибор остынет:

1. Очистите гладкие поверхности и дверцу мыльной водой и салфеткой для мытья посуды.
2. Насухо вытрите все поверхности.

3. Установите боковые направляющие.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

При надлежащем уходе и регулярной очистке ваш прибор надолго сохранит привлекательный внешний вид и полную функциональность. В данном разделе мы объясним, как правильно ухаживать за прибором и очищать его.
Чтобы не повредить различные поверхности прибора неподходящими чистящими средствами, следуйте указаниям в таблице. В зависимости от модели вашего прибора, некоторые из указанных зон могут отсутствовать.

⚠ Внимание! Опасность поражения электрическим током!

1. Перед очисткой прибора выключите электропитание, чтобы избежать поражения электрическим током.
2. Горячие поверхности могут стать причиной ожогов! Перед очисткой дайте оборудованию остыть.

Риск повреждения поверхности. Не используйте:

- Агрессивные или абразивные чистящие средства.
- Чистящие средства с высоким содержанием спирта.
- Жесткие мочалки или губки для чистки.
- Очистители высокого давления или пароочистители.
- Специальные средства для очистки прибора в горячем состоянии.
- Новые тканевые салфетки (губки) следует тщательно промыть перед использованием.

СОВЕТЫ ПО ОЧИСТКЕ

Рекомендуемые средства для очистки и ухода можно приобрести в сервисной службе. Соблюдайте соответствующие инструкции производителя

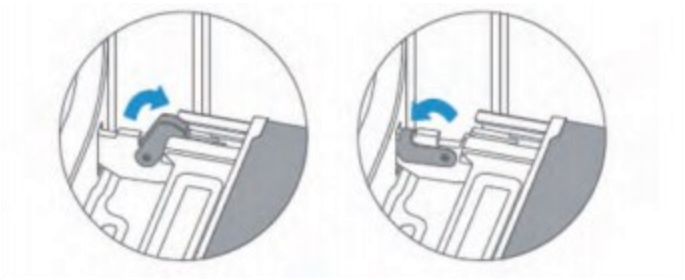
Зона: Внешняя панель прибора	Очистка
Внешняя панель из нержавеющей стали	**Горячий мыльный раствор** Очистите салфеткой для мытья посуды, затем насухо вытрите мягкой тканью. Немедленно удаляйте пятна известкового налета, жира, крахмала и белка (например, яичного белка). Под такими пятнами может образоваться коррозия. Специальные средства для очистки нержавеющей стали, подходящие для горячих поверхностей, можно приобрести в нашей сервисной службе или в специализированных магазинах. Наносите чистящее средство очень тонким слоем с помощью мягкой ткани.
Пластик	**Горячий мыльный раствор:** Очищайте с помощью мягкой ткани, затем протрите сухой мягкой тканью. Не используйте средства для чистки стекла или скребки для стекла.
Окрашенные поверхности	**Горячий мыльный раствор:** Очищайте с помощью мягкой ткани, затем протрите сухой мягкой тканью.
Панель управления	**Горячий мыльный раствор:** Очищайте с помощью мягкой ткани, затем протрите сухой мягкой тканью. Не используйте средства для чистки стекла или скребки для стекла.
Дверные панели	**Горячий мыльный раствор:** Очищайте с помощью мягкой ткани, затем протрите сухой мягкой тканью. Не используйте скребки для стекла или металлические губки для нержавеющей стали.
Ручка дверцы	**Горячий мыльный раствор:** Очищайте с помощью мягкой ткани, затем протрите сухой мягкой тканью. Если средство для удаления накипи попадёт на ручку дверцы, немедленно удалите его. В противном случае пятна будет невозможно удалить.
Эмалированные поверхности и самоочищающиеся поверхности	Соблюдайте инструкции для поверхностей рабочей камеры, приведённые после таблицы.
Стеклянный плафон внутреннего освещения:	**Горячий мыльный раствор:** Очистите салфеткой для мытья посуды, затем насухо вытрите мягкой тканью. Если рабочая камера сильно загрязнена, используйте средство для чистки духовок.
Уплотнитель дверцы: Не снимать	**Горячий мыльный раствор:** Очищайте с помощью мягкой ткани. Не использовать абразивные средства.
Крышка дверцы из нержавеющей стали	Средство для чистки нержавеющей стали: Соблюдайте инструкции производителя. Не используйте средства по уходу за нержавеющей сталью. Снимите крышку дверцы для очистки.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

1. Извлеките все принадлежности, которые не требуются для процесса приготовления или выпечки.
2. Не открывайте дверцу во время приготовления.
3. Если вы открыли дверцу во время работы, переключите режим на «Лампа» (без изменения настроек температуры).
4. В режимах без вентилятора снижайте температуру до 50°C за 5–10 минут до окончания времени приготовления. Это позволит использовать остаточное тепло камеры для завершения процесса.
5. По возможности используйте режим «Конвекция» (Fan Heating). Вы сможете снизить температуру на 20°C–30°C.
6. В режиме «Конвекция» можно готовить блюда на нескольких уровнях одновременно.
7. Если невозможно готовить разные блюда одновременно, готовьте их друг за другом, чтобы использовать уже разогретую печь.
8. Не разогревайте пустую печь без необходимости. Если разогрев нужен, ставьте блюдо сразу после того, как индикатор температуры погаснет в первый раз.
9. Не используйте отражающую фольгу (например, алюминиевую) для покрытия дна рабочей камеры.
10. По возможности используйте таймер и/или температурный щуп.
11. Используйте темные матовые и легкие формы для выпечки. Старайтесь не использовать тяжелые аксессуары с блестящими поверхностями (нержавеющая сталь, алюминий).

Снятие и установка дверцы прибора

При надлежащем уходе и регулярной очистке ваш прибор надолго сохранит привлекательный внешний вид и полную функциональность. Здесь описано, как снять дверцу прибора и очистить её. Для очистки и снятия дверных панелей (стекол) вы можете полностью отсоединить дверцу прибора.
На каждом шарнире (петле) дверцы имеется фиксирующий рычаг. Когда фиксирующие рычаги закрыты, дверца прибора надежно зафиксирована на месте. Её невозможно отсоединить. Когда фиксирующие рычаги открыты для снятия дверцы, шарниры блокируются. В этом положении они не могут захлопнуться.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМЫ!

Если шарниры (петли) не заблокированы, они могут захлопнуться с большой силой. Следите за тем, чтобы фиксирующие рычаги всегда были либо полностью закрыты, либо (при снятии дверцы) полностью открыты. При открытии и закрытии дверцы шарниры приходят в движение — существует риск защемления. Держите руки подальше от шарниров.

Порядок действий:

› Слегка прикройте дверцу и выньте её, потянув за крючки «A», как показано на рис. 2. Есікті тік қалыпта ұстап, екі ілмекті ойықтарға салыңыз.

-Чтобы установить дверцу на место:

› Удерживая дверцу в вертикальном положении, вставьте два крючка в пазы;

› Убедитесь, что посадочное место «D» идеально зацепилось за край паза (для проверки слегка подвигайте дверцу печи вперед и назад).;

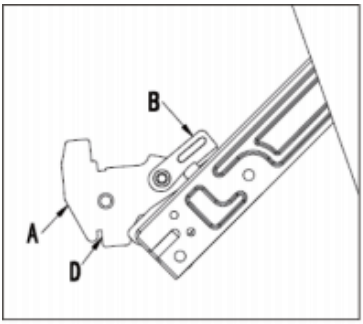
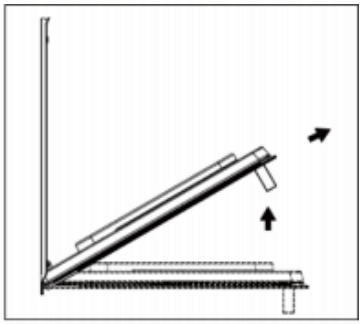


Fig.1


Fig.2

› Полностью откройте дверцу печи, переведите (отцепите) два рычага «B» вниз, а затем снова закройте дверцу.

Снятие стекол дверцы

Дверца печи состоит из 3 стеклянных панелей с вентиляционными отверстиями сверху и снизу. Во время работы печи воздух циркулирует через дверцу, чтобы внешняя панель оставалась холодной. Если между стеклами образовался конденсат, дверцу можно разобрать для очистки.

Снимите дверцу с печи и положите её на защитную поверхность (например, на скатерть), чтобы избежать царапин. Ручка дверцы должна совпадать с краем стола. Убедитесь, что стекло лежит ровно, чтобы не разбить его во время чистки.

Снятие внутреннего стекла:

Извлеките внутреннее стекло снизу (A).

Аккуратно вытяните стекло, следуя направлению стрелки (B).

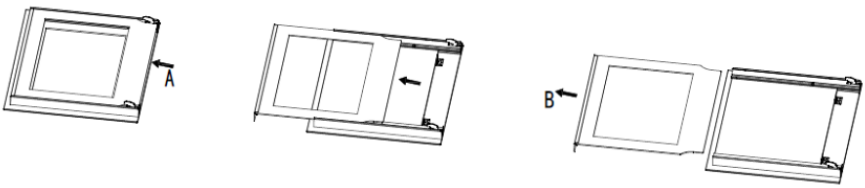
Снятие среднего стекла:

Снимите среднее стекло, повторяя те же действия.

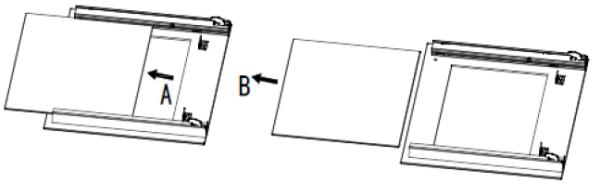
Очистите стеклянные панели и другие детали с помощью влажной микрофибры или мягкой губки с раствором тёплой воды и небольшого количества моющего средства.

Вытрите насухо мягкой тканью и выполните сборку в обратном порядке.

1. Снятие внутреннего стекла



2. Снятие среднего стекла



Примечание: вставку из нержавеющей стали на крышке очищайте средством для нержавеющей стали. Остальную часть крышки дверцы очищайте мыльной водой с помощью мягкой ткани

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность травм!

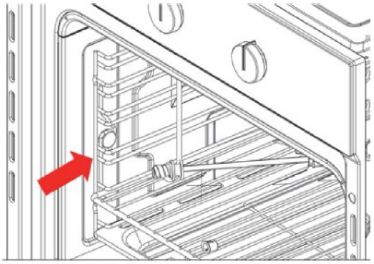
Поцарапанное стекло дверцы прибора может привести к образованию трещин. Не используйте скребки для стекла, острые или абразивные чистящие средства и принадлежности.

Петли дверцы прибора двигаются при открывании и закрывании, существует риск защемления. Держите руки подальше от петель.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

1 Нажмите на боковой кронштейн вверх и приподнимите его (рис. D).

2 После отсоединения фиксатора аккуратно извлеките боковой кронштейн.



D

ВНИМАНИЕ!

Не используйте камеру духовки, пока панели не будут установлены правильно.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВКИ

Отключите духовку от электросети.

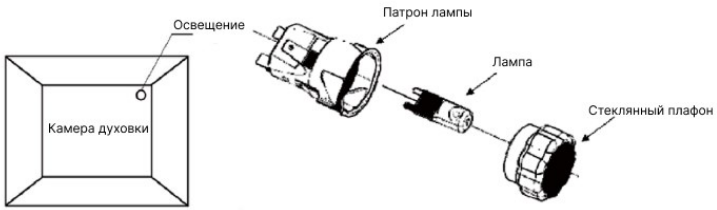
› Снимите стеклянный плафон, открутив его от патрона.

› Извлеките лампу, потянув её из патрона, и замените на аналогичную.

› Установите стеклянный плафон обратно и подключите прибор к электросети.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ГАЛОГЕННОЙ ЛАМПЫ

› Напряжение: AC 220–240 В
› Мощность: 25 Вт
› Цоколь: G9



Не прикасайтесь к лампе руками.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключён от электросети, чтобы избежать риска поражения электрическим током.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если возникает неисправность, часто она имеет простую причину. Перед обращением в сервисный центр ознакомьтесь с таблицей неисправностей и попробуйте устранить проблему самостоятельно.

⚠ Опасность поражения электрическим током! Неправильный ремонт опасен. Ремонт и замена повреждённого сетевого кабеля должны выполняться только квалифицированными специалистами сервисного центра.Неправильный ремонт опасен. Ремонт и замена повреждённого сетевого кабеля должны выполняться только квалифицированными специалистами сервисного центра.Неправильный ремонт опасен. Ремонт и замена повреждённого сетевого кабеля должны выполняться только квалифицированными специалистами сервисного центра. Если прибор неисправен, отключите его от электросети или выключите автоматический выключатель в электрощите. Обратитесь в сервисный центр.

⚠ Предупреждение – опасность травм!
Неправильный ремонт опасен. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. Ремонт должен выполняться только квалифицированными инженерами сервисного центра. Если прибор неисправен, обратитесь в сервисный центр.

Таблица неисправностей	Информация / меры по устранению
Духовка не работает	› Проверьте, подключён ли прибор к электросети и включено ли питание › Возможно, произошло отключение электроэнергии › Не установлено время
Духовка не нагревается	› Термостат не установлен на температуру › Проверьте, подключён ли прибор к электросети и включено ли питание
Внутреннее освещение не работает	› Замените лампу
Верхняя и нижняя части духовки готовят неравномерно	› Проверьте расположение противня, время приготовления и температуру согласно инструкции
Продукты не успевают полностью приготовиться за время, указанное в рецепте	› Используется температура, отличающаяся от указанной в рецепте. Проверьте настройки температуры. › Количество ингредиентов отличается от рецепта. Проверьте рецепт ещё раз.
Во время процесса приготовления слышен шум и наблюдается поток воздуха в области панели управления	› Работает охлаждающий вентилятор, чтобы предотвратить повышенную влажность в камере и охладить духовку для вашего удобства. Охлаждающий вентилятор отключится автоматически.

Примечание: Если проблема сохраняется, обратитесь в сервисный центр за помощью. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. В приборе нет деталей, предназначенных для самостоятельного обслуживания.

Кіріктірілген пештің пайдалану нұсқаулығы

МОДЕЛЬ: HLS**- FCBI74FB11P1**



МАЗМҰНЫ

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ 1

Мақсаты 1

Балалар қауіпсіздігі 3

Зақымдану себептері 3

ОРНАТУ 6

Орнату алдында 6

Электр желісіне қосу 6

Құрылғыны орнату 7

ҚОРШАҒАН ОРТА 8

Қаптамадан шығару 8

Ескі құрылғыны жою 9

ҚҰРЫЛҒЫМЕН ТАНЫСУ 9

Өнімге шолу 9

Техникалық сипаттамалар 10

Жинаққа кіретін керек-жарақтар 10

Басқару панелі 12

Пеш функциялары 16

Алғашқы пайдалану 19

Құрылғыны қыздыру 19

ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ 20

ТАЗАЛАУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР 20

Құрылғы есігін шешу және орнату 22

Құрылғы шамын ауыстыру 25

АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ 26

Ақаулар кестесі 27

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Мақсаты

• Кіріктірілген пешті сатып алғаныңыз үшін алғыс білдіреміз. Қаптаманы ашпас бұрын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Бұл құрылғыны қауіпсіз әрі дұрыс пайдалануға мүмкіндік береді. Нұсқаулықты және орнату жөніндегі құжатты кейін пайдалану үшін немесе келесі пайдаланушыға беру үшін сақтаңыз.

• Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар тек бақылауда болған жағдайда немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану жөнінде нұсқау алғаннан кейін және ықтимал қауіптерді түсінген жағдайда пайдалана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Тазалау және қызмет көрсету жұмыстарын, балалар бақылаусыз орындамауы тиіс.

• Құрылғы тек ас үйде орнатуға арналған. Арнайы орнату нұсқауларын сақтаңыз.

• Қаптамадан шығарғаннан кейін құрылғыны зақымдарға тексеріңіз. Егер құрылғы зақымдалған болса, оны қоспаңыз. Құрылғыны тек үй ішінде пайдаланыңыз.

• Құрылғыны тек білікті маман қосуы тиіс. Дұрыс емес қосу салдарынан болған зақымдар кепілдікке кірмейді.

• Құрылғы тек тұрмыстық мақсатта пайдалануға арналған және коммерциялық қолдануға арналмаған. Ол тек тағам дайындауға арналған және бөлмені жылыту сияқты басқа мақсаттарға пайдаланылмауы тиіс. Егер құрылғы тасымалдау кезінде зақымдалса, оны қоспаңыз.

• Орнату және жөндеу жұмыстарын тек уәкілетті сервис маманы орындауы тиіс. Өндіруші рұқсатсыз тұлғалар жасаған жұмыстардан туындаған зақымдар үшін жауап бермейді және бұл кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.

- Орнату, қызмет көрсету, тазалау және жөндеу кезінде құрылғыны міндетті түрде электр желісінен ажыратыңыз.

- Қуат сымының пеш есігі мен жақтауы арасында қысылып қалмауын және ыстық беттерге тимеуін қадағалаңыз. Әйтпесе, сым оқшаулағышы еріп, қысқа тұйықталу мен өртке әкелуі мүмкін. Қолданғаннан кейін құрылғыны міндетті түрде электр желісінен ажыратыңыз.
- Тағам дайындау кезінде алкоголь қолданғанда сақ болыңыз. Жоғары температурада алкоголь буланып, ыстық беттермен жанасқанда тұтанып, өртке себеп болуы мүмкін.
- Пеш ішінде жабық банкалармен шыны ыдыстарды қыздырмаңыз. Ішіндегі қысымның артуы жарылысқа әкелуі мүмкін.
- Құрылғының жанында жанғыш материалдарды қоймаңыз. Жұмыс кезінде бүйір беттері қатты қызады.
- Пісіру табаларын немесе алюминий фольгасын пештің түбіне тікелей қоймаңыз. Жиналған жылу пештің түбіне зақым келтіруі мүмкін.
- Желдету саңылауларын жаппаңыз. Қолдану кезінде құрылғы қатты қызуы мүмкін. Қыздырғыш элементтерге, пештің ішкі бөлігіне және басқа да ыстық бөліктерге қол тигізбеңіз.
- Ыстық пештен тағамды салу немесе алу кезінде әрқашан ыстыққа төзімді қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Пеш есігінің алдыңғы шынысы алынған немесе жарылған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Пеш есігін ашқанда ыстық ауа шығады. Пісіру қағазы қыздырғыш элементке тиіп, тұтанып кетуі мүмкін. Алдын ала қыздыру кезінде қағазды бекітпей қолданбаңыз. Оны міндетті түрде табамен немесе пісіру қалыптарымен басып қойыңыз. Қағаз тек қажетті аймақты ғана жабуы тиіс және шеттерінен шығып тұрмауы керек. Жоғары температурада тұрған пешке ешқашан су құймаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Электр тоғымен зақымдану қаупі!

• Электр жабдықтары мен жүйелеріне қатысты барлық жұмыстарды тек уәкілетті және білікті мамандар орындауы тиіс.

• Құрылғы өшірілгеннен кейін де салқындату желдеткіші біраз уақыт жұмысын жалғастыруы мүмкін.

• Ақау пайда болған жағдайда құрылғыны сақтандырғышты алып тастау немесе автоматты ажыратқышты өшіру арқылы электр желісінен ажыратыңыз. Сақтандырғыштың номиналды тоғы талаптарға сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.

БАЛАЛАР ҚАУІПСІЗДІГІ

• Құрылғының қолжетімді бөліктері жұмыс кезінде қатты қызуы мүмкін. Балаларды құрылғы суығанша жақындатпаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: қолжетімді бөліктер ас үй құрылғыларын пайдалану кезінде қызуы мүмкін. Құрылғы толық суығанша балаларды жақындатпаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: гриль режимін қолданғанда қолжетімді бөліктер қатты қызады. Балалардың жақындауына болмайды.

• Қаптама материалдары балалар үшін қауіпті болуы мүмкін. Балаларды қаптама материалдарынан алыс ұстаңыз. Барлық қаптама материалдарын экологиялық талаптарға сай утилизациялаңыз.

• Пеш есігі ашық болған кезде оның үстіне ауыр зат қоймаңыз және балалардың оған отыруына жол бермеңіз. Бұл құрылғының аударылуына немесе есік топсаларының зақымдалуына әкелуі мүмкін.

⚠ ЗАҚЫМДАНУ СЕБЕПТЕРІ

Назар аударыңыз!

• Аксессуарлар, фольга, пергамент немесе ыдысты пеш камерасының түбіне қоймаңыз. Пеш түбін фольгамен немесе пергаментпен жаппаңыз. Температура 50 °C-тан жоғары болса, ыдысты түбіне қоймаңыз. Бұл жылудың жиналуына және эмальдың зақымдануына әкеледі.

• Алюминий фольга: фольга пеш есігінің әйнегіне тимеу қажет. Бұл әйнектің түсінің тұрақты өзгеруіне әкелуі мүмкін.

• Силикон қалыптар: силиконнан жасалған қалыптарды, төсеніштерді, жабындарды немесе аксессуарларды пайдаланбаңыз. Бұл пештің датчигіне зақым келтіруі мүмкін.

• Ыстық камерадағы су: пештің ішкі бөлігі ыстық болған кезде су құймаңыз. Бұл бу түзілуіне әкеледі. Температураның күрт өзгеруі эмальдың зақымдалуына себеп болуы мүмкін.

• Камерадағы ылғал: ұзақ уақыт бойы ылғалдың болуы коррозияға әкелуі мүмкін. Қолданғаннан кейін құрылғыны құрғатыңыз. Ылғалды тағамды жабық камерада ұзақ уақыт сақтамаңыз. Пештің ішінде тағам сақтамаңыз.

• Жеміс шырыны: шырынды жеміс бәліштерін пісіргенде табаны тым толтырмаңыз. Ағып кеткен шырын кетпейтін дақ қалдыруы мүмкін. Мүмкін болса, терең әмбебап табаны пайдаланыңыз.

• Ашық есікпен салқындату: жоғары температурадан кейін құрылғыны есігі жабық күйде салқындатыңыз. Есікке бөгде заттарды қыстырмаңыз. Тіпті есік сәл ашық қалса да, уақыт өте келе жақын тұрған жиһаздың беті зақымдалуы мүмкін. Ылғал көп жиналған жағдайда ғана есікті ашып кептіруге болады.

• Тығыздағыштың қатты ластануы: тығыздағыш қатты ластанса, есік дұрыс жабылмауы мүмкін. Бұл көрші жиһаздың зақымдалуына әкеледі. Тығыздағышты әрқашан таза ұстаңыз.

• Пеш есігін пайдалану: пеш есігін отырғыш, сөре немесе жұмыс беті ретінде пайдаланбаңыз. Оның үстіне отырмаңыз және ештеңе қоймаңыз. Ашық есікке ыдыс немесе аксессуарлар қоймаңыз.

• Аксессуарларды енгізу: құрылғы моделіне байланысты аксессуарлар есікті жапқанда әйнекті сызып жіберуі мүмкін. Аксессуарларды әрқашан камераға толық енгізіңіз.

• Құрылғыны тасымалдау: құрылғыны есік тұтқасынан ұстап көтермеңіз. Тұтқа құрылғының салмағын көтере алмайды және сынуы мүмкін.

• Қалдық жылуды пайдалану: тағамды жылы ұстау үшін қалдық жылуды пайдаланғанда камера ішінде жоғары ылғалдылық пайда болуы мүмкін. Бұл конденсат түзіп, коррозияға және ас үй жиһазының зақымдалуына әкелуі мүмкін. Конденсаттың алдын алу үшін есікті сәл ашыңыз немесе «Жібіту» режимін қолданыңыз.

ОРНАТУ

Орнату алдында

Зақымдану қаупі

• Құрылғыны көтеру немесе жылжыту үшін пеш есігін немесе тұтқасын пайдаланбаңыз.

• Орнату кезінде құрылғыны барлық жергілікті газ және/немесе электр талаптарына сәйкес қосу қажет.

• Құрылғыны орнату немесе жылжыту үшін кемінде екі адам қажет. Бұл талапты сақтамау жарақатқа әкелуі мүмкін.

• Құрылғыны жылжытқанда екі жағында арнайы қарастырылған ұстау тесіктерін немесе тұтқаларды пайдаланыңыз.

ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСУ

Бұл құрылғы міндетті түрде жерге қосылуы тиіс.

• Жерге қосылған розетка қолданылмаған жағдайда өндіруші пештің зақымдануына жауап бермейді. Дұрыс орнатылмаған жағдайда электр тоғымен зақымдану, қысқа тұйықталу немесе өрт қаупі бар. Құрылғыны тек уәкілетті маман қосуы тиіс. Кепілдік тек дұрыс орнатылған құрылғыға ғана беріледі.

• Қуат сымы зақымдалған жағдайда электр тоғымен зақымдану, қысқа тұйықталу немесе өрт қаупі бар! Қуат сымын тартуға, бүгуге немесе құрылғының ыстық бөліктерімен жанастыруға болмайды. Егер сым зақымдалса, оны білікті электрик ауыстыруы тиіс.

• Электрмен жабдықтау параметрлері құрылғының техникалық тақтайшасында көрсетілген мәліметтерге сәйкес болуы тиіс. Қуат сымы құрылғының техникалық талаптарына және қуатына сәйкес келуі қажет. Электр тоғымен зақымдану қаупі бар! Электр жүйесінде қандай да бір жұмыс бастамас бұрын құрылғыны желіден ажыратыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ОРНАТУ

Құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін оны орнату нұсқаулығына сәйкес кәсіби деңгейде орнатылғанына көз жеткізіңіз. Дұрыс орнатылмау салдарынан болған зақымдар кепілдікке кірмейді.

Орнату кезінде өткір жиектерден жарақат алмау үшін қорғаныс қолғаптарын пайдаланыңыз. Орнатпас бұрын құрылғыны тексеріп, зақым анықталған жағдайда оны қоспаңыз.

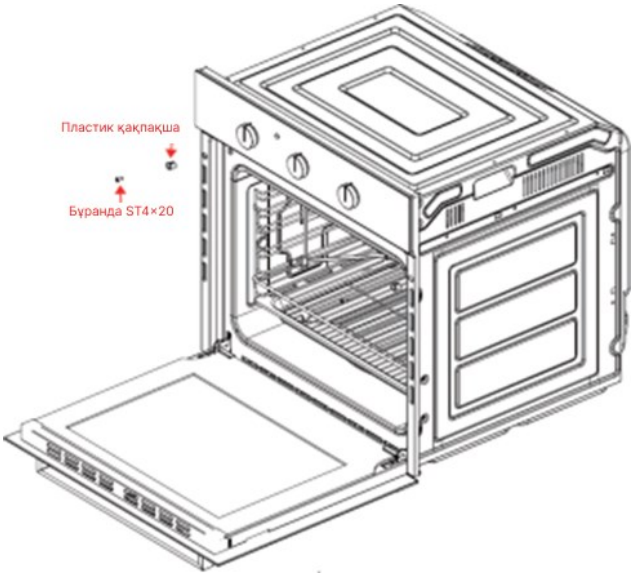
Құрылғыны қоспас бұрын барлық қаптама материалдарын және қорғаныс пленкаларын алып тастаңыз. Барлық өлшемдер миллиметрмен көрсетілген.

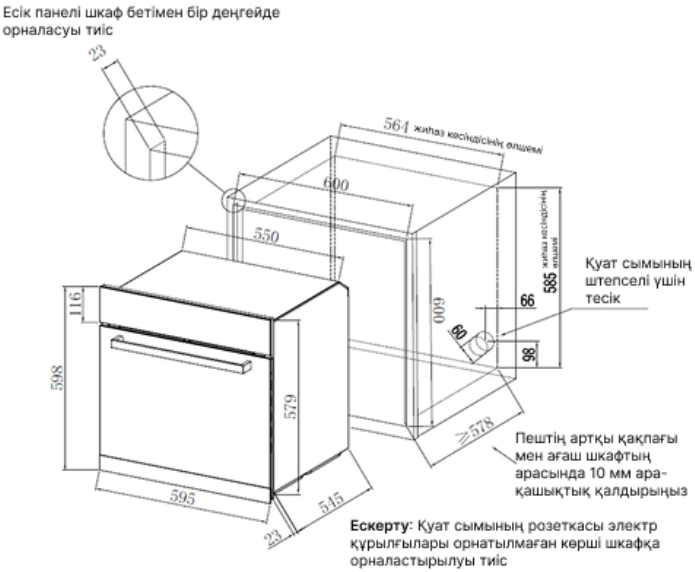
Орнатудан кейін қажет болған жағдайда құрылғыны желіден ажырату үшін штепсельге қолжетімділік болуы немесе стационарлық сымда ажыратқыш қарастырылуы тиіс.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: қызып кетудің алдын алу үшін құрылғыны жиһаздың сыртқы есіктің артына орнатуға болмайды.

Құрылғыны өз орнына (жұмыс үстелінің астына немесе биік шкафқа басқа құрылғының үстіне) орнатып, оны бұрандалар мен пластик қақпақтардың көмегімен пеш жақтауындағы (есігі ашық кезде көрінетін) екі тесікке (1-сурет) бекітіңіз.

Ауаның тиімді айналымын қамтамасыз ету үшін пешті (2-суретте) көрсетілген өлшемдерге сәйкес орнату қажет.





Қорытынды тексеру

1. Құрылғыны электр желісіне қосып, іске қосыңыз.
2. Іске қосылуын тексеріңіз

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

Қаптамадан шығару

Тасымалдау кезінде құрылғыны зақымданудан қорғау үшін қорғаныс қаптамасы пайдаланылды. Қаптамадан шығарғаннан кейін, барлық қаптама элементтерін қоршаған ортаға зиян келтірмейтіндей жолмен кәдеге жаратуыңызды сұраймыз. Құрылғыны орауға арналған барлық материалдар экологиялық тұрғыдан қауіпсіз. Олар 100% қайта өңдеуге жарамды және тиісті таңбамен белгіленген. **Маңызды!** Қаптама материалдарын (пакеттер, полиэтилен, полистирол және т.б.) қаптамадан шығару кезінде балалардың қолы жетпейтін жерде сақталуы тиіс.

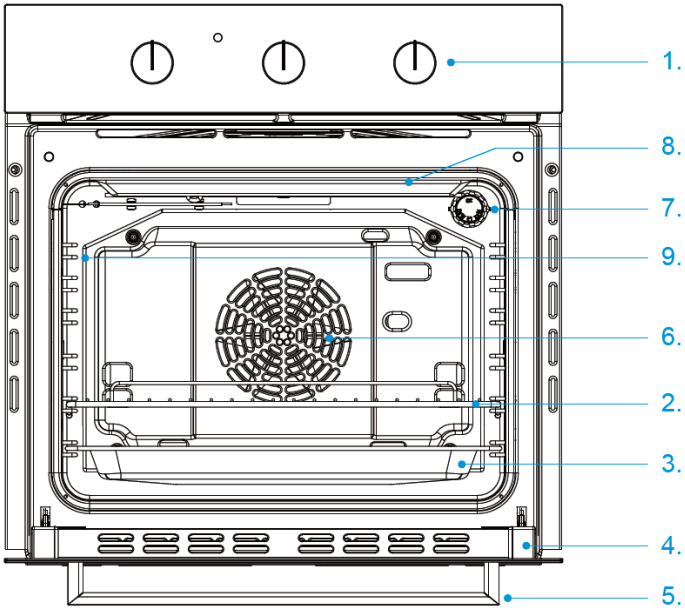
ЕСКІ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ЖОЮ



2012/19/EU Еуропалық директивасына және пайдаланылған электрлік және электрондық тауарларға қатысты жергілікті заңнамаға сәйкес, бұл құрылғы сызылған қоқыс контейнерінің символымен белгіленген. Бұл таңба құрылғыны пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін оны басқа тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайтынын білдіреді. Пайдаланушы оны пайдаланылған электрлік және электрондық тауарларды жинайтын қалдықтарды қабылдау орталығына өткізуге міндетті. Жинау пункттері, соның ішінде жергілікті қабылдау орындары, дүкендер және жергілікті өзін-өзі басқару органдарының бөлімдері қайта өңдеу бағдарламаларын ұсынады. Пайдаланылған электрлік және электрондық тауарлармен дұрыс жұмыс істеу қауіпті компоненттердің болуынан, сондай-ақ мұндай тауарларды дұрыс сақтамау мен өңдемеуден туындайтын қоршаған орта мен денсаулыққа келетін зиянның алдын алуға көмектеседі.

ҚҰРЫЛҒЫМЕН ТАНЫСУ

Өнімге шолу



1	Басқару панелі
2	Торлы сөре
3	Пісіру табасы
4	Пеш есігі
5	Тұтқа
6	Артқы панельдегі конвекция желдеткіш
7	Шам
8	Гриль қыздыру элементі
9	Бүйірлік бағыттағыш

Техникалық сипаттамалары

Кернеу / жиілік	220-240В ~/50/60 Гц
Жалпы қуат тұтынуы	3050～3650 Вт
Қуат сымының ұзындығы	1.5 м
Сыртқы өлшемдер (Б/Е/Т)	598/595/579 (мм)
Орнату өлшемдері (Б/Е/Т)	585/564/ кемінде 555 (мм)
Негізгі пеш	Көп функциялы пеш

Жинаққа кіретін керек-жарақтар

Жеткізілетін керек-жарақтар өнім моделіне байланысты әртүрлі болуы мүмкін. Пайдаланушы нұсқаулығында сипатталған барлық керек-жарақтар сіздің құрылғыңызда болмауы мүмкін.

1. Үлкен сым тор

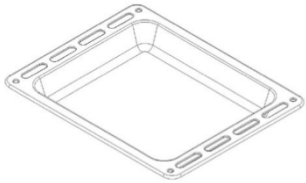
Пешке арналған ыдыстарға, торт қалыптарына және ыстыққа төзімді ыдыстарға арналған.

Қуыру, гриль және мұздатылған тағамдарды дайындау үшін.



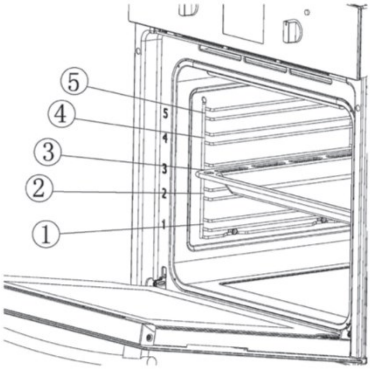
2. Пісіру табасы

Табада пісірілетін өнімдерге және кішігірім нан-тоқаш өнімдеріне арналған.



Жабдықтарды орнату

Пештің ішкі камерасында сөрелердің бес деңгейі қарастырылған. Деңгейлер төменнен жоғары қарай есептеледі. Жабдықтарды аударылып кетпейтіндей етіп жартылай сыртқа шығаруға болады.

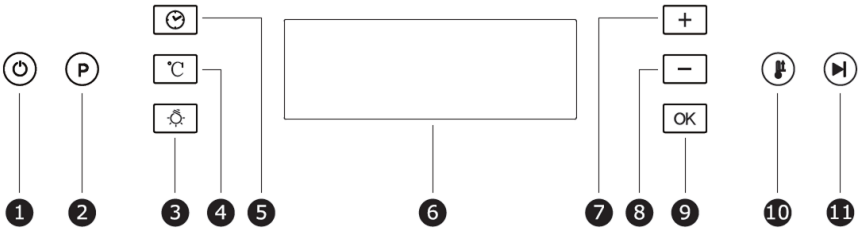


Ескертулер

1. Жабдықтарды жұмыс камерасына әрқашан дұрыс жағымен орнатыңыз. Жабдықтар құрылғының есігіне тиіп кетпеуі үшін оларды толығымен ішке қарай салыңыз.

2. Жабдықтар қызған кезде деформациялануы мүмкін. Бұл олардың жұмыс істеуіне әсер етпейді. Суығаннан кейін олар бастапқы қалпына келеді

Басқару панелі



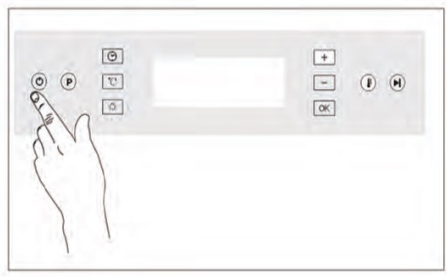
1. Қосу/өшіру
2. Функцияны таңдау
3. Жарық
4. Температураны орнату
5. Уақытты орнату
6. СКД дисплей
7. Плюс
8. Минус
9. Параметрді растау
10. Жылдам қыздыру
11. Бастау/тоқтату батырмасы

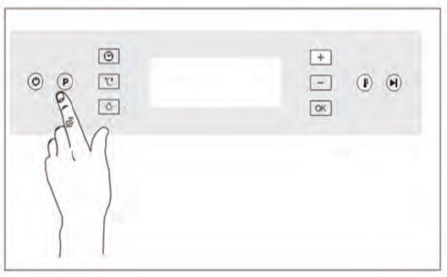
1. Жылыту функциясын іске қосу

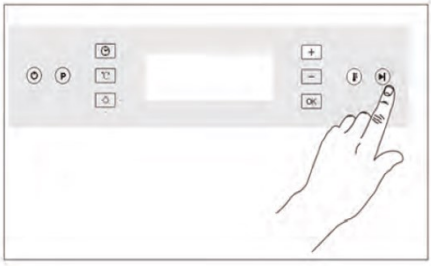
1-батырманы басыңыз — құрылғы күту режиміне өтеді. Содан кейін 2-батырманы басып, жылыту режимін таңдаңыз.

Әдепкі режим — жібіту функциясы. СКД дисплейде тиісті белгіше көрсетіледі ☐*. 11-батырманы басып, параметрді растаңыз және функцияны іске қосыңыз. Барлығы 11 жұмыс режимі бар.

Жұмыс кезінде 1-батырманы басу арқылы ағымдағы жұмысты тоқтатуға және қыздыруды өшіруге болады.







Пісіру уақытын орнату (Setting cooking time)

Пісіру уақытын алдын ала орнатыңыз. Орнатқаннан кейін функция бірден іске қосылады. Уақыт аяқталған кезде құрылғы қыздыруды тоқтатады.

2-батырманы басып режимді таңдаңыз — әр басу бір режимді ауыстырады.

4-батырманы басқанда СКД дисплейде температура мәні жанып-өшеді. Температураны 7 немесе 8-батырмамен реттеңіз.

5-батырманы басып пісіру уақытын 7 немесе 8-батырмамен орнатыңыз. Әр басу 1 минутқа өзгертеді. Ұзақ басу уақытты үздіксіз арттыруға немесе азайтуға мүмкіндік береді.

9 (OK) батырмасын басып растаңыз.

Содан кейін 11-батырманы басып режимді іске қосыңыз.

Автоматты пісіру режимі (тапсырыс бойынша уақыт орнату)

Жылыту режимін таңдаңыз және жоғарыдағы қадамдар бойынша температураны орнатыңыз.

5-батырманы басыңыз — уақыт жанып-өшеді. 7-батырмамен көбейтіңіз немесе 8-батырмамен азайтыңыз. Әр басу 1 минутқа өзгертеді. Ұзақ басу арқылы уақытты үздіксіз өзгертуге болады.

Қайтадан 5-батырманы басқанда «End» (аяқталу уақыты) жанып-өшеді. 7 немесе 8-батырмамен орнатыңыз. 9 (OK) батырмасын басып растаңыз.

11-батырманы басып жоспарланған режимді іске қосыңыз.

Пісіру басталу уақыты = **аяқталу уақыты − пісіру уақыты**.

Басталған кезде пештің шамы автоматты түрде қосылады, дисплейде қыздыру белгісі және пісіру арасындағы көрсеткіш пайда болады.

4. Жылдам қыздыру функциясы (Fast-heating function)

Жылыту режимін таңдағаннан кейін 10-батырманы басу арқылы жылдам қыздыру функциясын іске қосыңыз.
Температура белгіленген мәнге жеткенде, құрылғы автоматты түрде таңдалған режимге ауысады.
Жылдам қыздыру функциясы тек 3 жылыту режимінде қолжетімді.


Жоғарғы + төменгі қыздыру + желдеткіш


Конвекциялық қыздыру


Жоғарғы + төменгі қыздыру

---

5. Сағатты орнату (Clock setting)

Күту режимінде 5-батырманы ұзақ басыңыз. СКД дисплейде сағат көрсетіледі, минут мәні жанып-өшеді.
Уақытты 7 немесе 8-батырмамен орнатыңыз.
9-батырманы басып растаңыз.

---

6. Дыбысты қосу/өшіру (Sound On/Off)

Әдетте дыбыс қосулы.

Күту режимінде тиісті батырманы ⏯ 3 секунд ұзақ басқанда дыбыс өшеді, екі сигнал беріледі.

Қайтадан ⏯ 3 секунд ұзақ басқанда дыбыс қосылады, бір сигнал беріледі.

Пеш функциялары

	Жылыту режимі	Температура	Қолданылуы
	Жібіту	30°C-60℃	Мұздатылған тағамдарды төмен температурада жібіту үшін.
	Толық гриль	50°C~250°C	Тауық, үйрек, сиыр еті немесе қой етін қоса алғанда, үлкен мөлшердегі етті грильдің толық аймағында пісіру үшін.
	Жартылай гриль	50°C~250°C	Аз мөлшердегі тағамды немесе нанды қуыру үшін, энергияны үнемдеу мақсатында тек орталық аймақ қолданылады.
	Толық гриль + желдеткіш	50°C~250°C	Ірі ет бөліктерін қуыру үшін, ауаның жақсы айналымы арқылы сырты қытырлақ, іші шырынды болады.
	Төменгі қыздыру	50°C~250°C	Пицца немесе бәліш сияқты түбі қытырлақ болуы керек тағамдарға арналған.
	Жоғарғы + төменгі қыздыру + желдеткіш	50°C~250°C	Бір деңгейде дәстүрлі пісіру және қуыру үшін. Ылғалды қоспасы бар торттарға өте қолайлы, жылу жоғарыдан және төменнен біркелкі таралады.
	Конвекциялық қыздыру	50°C~250°C	Бір немесе бірнеше деңгейде бір уақытта пісіру және қуыру үшін. Желдеткіш артқы қыздыру элементінен жылуды біркелкі таратады.
	Жоғарғы + төменгі қыздыру	50°C~250°C	Бір деңгейде классикалық пісіру. Печенье, нан, бисквит және ет қуыруға жарайды.
	Төменгі қыздыру + желдеткіш	50°C~250°C	Пицца, бәліш немесе тарттың түбін қызартып, пеш ішінде температураны біркелкі ұстайды.
	Жартылай гриль + желдеткіш	50°C~250°C	Аз мөлшердегі тағамды ыстық ауа айналымымен қуыру үшін, көкөніс, балық филесі немесе жұқа етке арналған.
	Жартылай гриль + конвекция	50°C~250°C	Жоғарыдан күшті қызартып, толық ауа айналымымен пісіру. Лазанья, көкөніс және қытырлақ тауыққа арналған.

Ақау индикаторлары

Ақау немесе басқа да істен шығу кезінде уақыт дисплейінің LED индикаторы қате кодтарын көрсетеді. Олардың мағыналары төмендегідей:

Дисплей	Ақау	Себебі (түсіндірме)	Әрекет
Er01	Температура датчигі жоқ	Басқару тақшасы температура датчигін анықтамайды, пештің қыздыруы тоқтатылады.	Себебі: NTC зақымданған; NTC-ді ауыстыру қажет.
Er02	Температура датчигінің қысқа тұйықталуы	Басқару тақшасы датчикте қысқа тұйықталу анықтады, пештің қыздыруы тоқтатылады.	Себебі: NTC зақымданған; NTC-ді ауыстыру қажет.

Алғашқы қолдану

Құрылғыны тамақ дайындау үшін алғаш рет пайдаланбас бұрын, оның ішкі бөлігі мен керек-жарақтарын тазалау керек.

1. Барлық жапсырмаларды, беткі қорғаныс пленкаларын және тасымалдауға арналған бөлшектерді алып тастаңыз.
2. Барлық керек-жарақтар мен бүйірлік тіректерді пештің ішкі бөлігінен шығарыңыз.
3. Керек-жарақтар мен бүйірлік тіректерді сабынды сумен және майлықпен немесе жұмсақ щеткамен мұқият тазалаңыз.
4. Пештің ішінде өрт қаупін тудыруы мүмкін пенопласт түйіршіктері немесе ағаш кесектері сияқты қаптама қалдықтарының жоқтығына көз жеткізіңіз.
5. Пештің ішіндегі тегіс беттерді және есікті жұмсақ, ылғалды шүберекпен сүртіңіз.
6. Жаңа құрылғының иісін кетіру үшін бос пешті есігін жауып қыздырыңыз.
7. Құрылғы алғаш рет қызып жатқанда, асүйді жақсы желдетіп тұрыңыз. Бұл уақытта балалар мен үй жануарларын асүйге жібермеңіз. Көрші бөлмелердің есігін жауып қойыңыз.
8. Көрсетілген параметрлерді орнатыңыз. Қыздыру түрі мен температураны қалай орнату керектігін келесі бөлімнен біле аласыз.

Пешті алғаш пайдаланар алдында құрылғыны қыздырып алыңыз.

Параметрлер	
Қыздыру режимі	
Температура	250°C
Уақыт	30 мин

Құрылғы суығаннан кейін:

1. Тегіс беттерді және есікті сабынды сумен және асүй майлығымен тазалаңыз.
2. Барлық беттерді құрғатып сүртіңіз.
3. Бүйірлік тіректерді орнатыңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Дұрыс күтім жасап, уақтылы тазалаған жағдайда құрылғы ұзақ уақыт бойы өзінің сыртқы түрін сақтап, толық жұмыс істейді. Төменде құрылғыны дұрыс күту және тазалау бойынша нұсқаулар берілген.

Әртүрлі беттерді жарамсыз тазалау құралдарын қолдану арқылы зақымдамау үшін кестедегі нұсқауларды сақтаңыз. Құрылғы моделіне байланысты көрсетілген кейбір бөліктер болмауы мүмкін.

⚠ Назар аударыңыз! Электр тоғының соғу қаупі!

1. Құрылғыны тазаламас бұрын электр тоғын өшіріңіз, бұл тоқ соғу қаупін болдырмайды.
2. Ыстық беттер күйікке әкелуі мүмкін! Тазаламас бұрын құрылғының суығанын күтіңіз

Беткі қабаттың зақымдану қаупі бар. Мыналарды қолданбаңыз:

- агрессивті немесе абразивті тазалау құралдарын;
- құрамында спирті жоғары тазалау құралдарын;
- қатты губкаларды немесе абразивті материалдарды;
- жоғары қысымды немесе бу тазартқыш құрылғыларды;
- құрылғы ыстық кезде қолданылатын арнайы тазалау құралдарын.
- Жаңа губкаларды қолданар алдында жақсылап жуыңыз.

Тазалау бойынша кеңестер

Ұсынылатын тазалау және күтім құралдарын қызмет көрсету орталығынан сатып алуға болады. Өндірушінің нұсқауларын сақтаңыз.

Аймақ: Құрылғының сыртқы жағы	Тазалау
Тот баспайтын болаттан жасалған сыртқы бет	**Ыстық сабын ерітіндісі:** Жұмсақ шүберекпен тазалап, кейін құрғақ жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Әк дақтарын, майды, крахмалды және ақуыз қалдықтарын (мысалы, жұмыртқа ағы) дереу алып тастаңыз. Мұндай дақтардың астында коррозия пайда болуы мүмкін. Ыстық беттерге арналған тот баспайтын болатқа арналған арнайы тазалау құралдарын қызмет көрсету орталығынан немесе арнайы дүкендерден сатып алуға болады. Тазалау құралын жұмсақ шүберекпен жұқа қабатпен жағыңыз..
Пластик	**Ыстық сабын ерітіндісі:** Жұмсақ шүберекпен тазалап, кейін құрғақ жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Шыны тазалағыш құралдарды немесе шыныға арналған қырғыштарды қолданбаңыз.
Боялған беттер	**Ыстық сабын ерітіндісі:** Жұмсақ шүберекпен тазалап, кейін құрғақ жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
Басқару панелі	**Ыстық сабын ерітіндісі:** Жұмсақ шүберекпен тазалап, кейін құрғақ жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Шыны тазалағыш құралдарды немесе шыныға арналған қырғыштарды қолданбаңыз.
Есік панельдері	**Ыстық сабын ерітіндісі:** Жұмсақ шүберекпен тазалап, кейін құрғақ жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Шыны қырғыштарды немесе тот баспайтын болатқа арналған қатты губкаларды қолданбаңыз.
Есік тұтқасы	**Ыстық сабын ерітіндісі:** Жұмсақ шүберекпен тазалап, кейін құрғақ жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Егер қақ кетіргіш құрал есік тұтқасына түссе, оны дереу сүртіп тастаңыз. Әйтпесе дақтарды кетіру мүмкін болмайды.
Эмальданған беттер және өздігінен тазаланатын беттер	Кестеден кейін берілген пісіру камерасының беттеріне қатысты нұсқауларды сақтаңыз.
Ішкі жарықтандырудың шыны қақпағы:	**Ыстық сабын ерітіндісі:** Асүй майлығымен тазалап, содан кейін жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз. Егер пісіру бөлімі қатты ластанған болса, пешке арналған тазалағыш құралды қолданыңыз.
Есік тығыздағышы Алып тастамаңыз	**Ыстық сабын ерітіндісі:** Жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Абразивті құралдарды қолданбаңыз.
Тот баспайтын болаттан жасалған есік қақпағы	Тот баспайтын болатқа арналған тазалау құралы: Өндірушінің нұсқауларын сақтаңыз. Тот баспайтын болатқа арналған күтім құралдарын қолданбаңыз. Тазалау үшін есік қақпағын шешіп алыңыз.

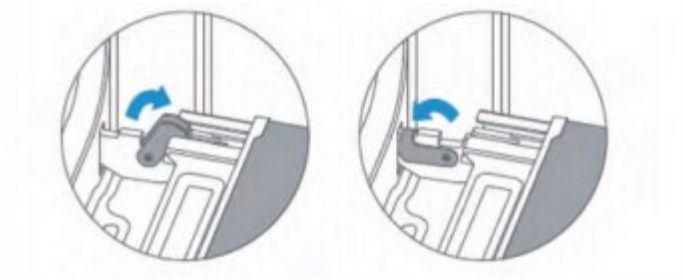
ЭНЕРГИЯНЫ ҮНЕМДЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

1. Пісіру немесе нан жабу процесіне қажет емес барлық керек-жарақтарды алып тастаңыз.
2. Пісіру кезінде құрылғының есігін ашпаңыз.
3. Егер пісіру кезінде есікті ашсаңыз, режимді «Шам» күйіне ауыстырыңыз (температура параметрлерін өзгертпей).
4. Желдеткішсіз режимдерде пісіру уақыты аяқталуға 5-10 минут қалғанда температураны 50°C-қа дейін төмендетіңіз. Осылайша процесті аяқтау үшін жұмыс камерасының жылуын пайдалана аласыз.
5. Мүмкіндігінше «Желдеткішпен қыздыру» (Fan Heating) режимін қолданыңыз. Бұл температураны 20°C–30°C-қа төмендетуге мүмкіндік береді.
6. «Желдеткішпен қыздыру» режимінде бір уақытта бірнеше деңгейде тамақ пісіруге болады.
7. Егер әртүрлі тағамдарды бір уақытта пісіру мүмкін болмаса, пештің алдын ала қыздырылған күйін пайдалану үшін оларды бірінен соң бірін пісіріңіз.
8. Қажет болмаса, бос пешті алдын ала қыздырмаңыз. Қажет болған жағдайда, температура индикаторы бірінші рет сөнген бойда тағамды пешке салыңыз.
9. Жұмыс камерасының түбін жабу үшін шағылыстыратын фольганы (мысалы, алюминий фольгасын) пайдаланбаңыз.
10. Мүмкіндігінше таймерді және/немесе температуралық зондты (щуп) қолданыңыз.
11. Күңгірт матовый және жеңіл пісіру қалыптары мен контейнерлерін пайдаланыңыз. Тот баспайтын болат немесе алюминий сияқты жылтыр беті бар ауыр керек-жарақтарды қолданбауға тырысыңыз.

Құрылғы есігін алу және орнату

Тиісті күтім мен тазалаудың арқасында құрылғыңыз өзінің сыртқы түрін ұзақ уақыт сақтайды және толық жұмыс істеп тұрады. Мұнда құрылғы есігін қалай алу және оны тазалау керектігі сипатталған. Тазалау мақсатында және есік панельдерін (шыныларын) алу үшін құрылғы есігін ажыратып алуға болады.

Есіктің әрбір топсасында бекіту тұтқышы бар. Бекіту тұтқыштары жабық болса, құрылғы есігі орнында мықтап бекітіледі. Оны ажырату мүмкін емес. Есікті алу үшін бекіту тұтқыштары ашық болғанда, топсалар блокталады. Олар өздігінен жабылып қалмайды.



Ескерту – Жарақат алу қаупі бар!

Егер топсалар блоктолмаған болса, олар үлкен күшпен жабылып қалуы мүмкін. Бекіту тұтқыштарының әрқашан толық жабық немесе (есікті алған кезде) толық ашық екеніне көз жеткізіңіз. Есікті ашқанда және жапқанда топсалар қозғалысқа келеді, қолыңыз қысылып қалуы мүмкін. Қолыңызды топсалардан алшақ ұстаңыз.

Орындау реті:

› Есікті сәл жауып, 2-суретте көрсетілгендей «A» ілмектерінен тартып шығарып алыңыз.

-Есікті қайта орнату үшін:

› Есікті тік қалыпта ұстап, екі ілмекті ойықтарға салыңыз.;

› «D» отырғызу орны ойықтың жиегіне толық ілінгеніне көз жеткізіңіз (тексеру үшін пеш есігін аздап алға-артқа қозғаңыз).;

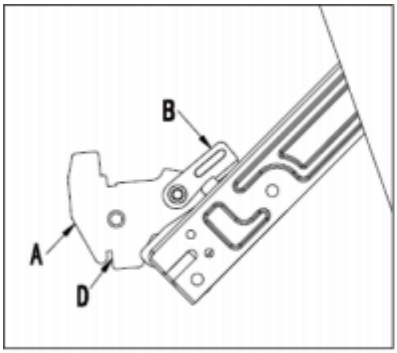


Fig.1

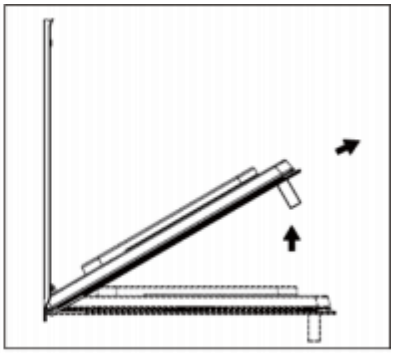


Fig.2

› Пеш есігін толық ашып, екі «B» тұтқышын төмен қарай ажыратыңыз (түсіріңіз), содан кейін есікті қайтадан жабыңыз.

ЕСІК ҚАҚПАҒЫН ШЕШУ

Пеш есігі жоғарғы және төменгі жағында желдету тесіктері бар 3 шыны панельден тұрады. Пеш жұмыс істеген кезде сыртқы панельді салқындату үшін ауа есік арқылы айналады.

Егер шыны панельдердің арасында конденсат пайда болса, тазалау үшін есікті бөлшектеуге болады.

Есікті пештен алып, сызылып кетпеуі үшін оны қорғаныш бетке (мысалы, матаға) қойыңыз. Есік тұтқасы үстел жиегімен бір деңгейде болуы керек. Тазалау кезінде шынының сынуын болдырмау үшін оның тегіс жатқанын тексеріңіз.

Ішкі шыныны алу:

Ішкі шыныны төменгі жағынан (A) шығарыңыз.

Шыныны (B) бағыты бойынша баяу тартып шығарыңыз.

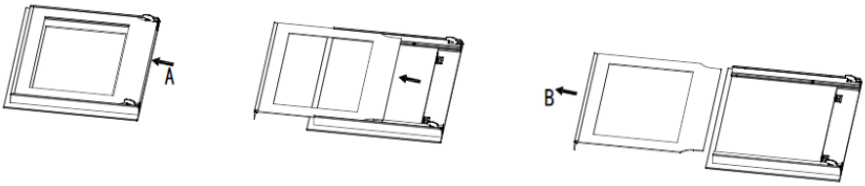
Ортаңғы шыныны алу:

Ортаңғы шыныны да дәл осы тәсілмен алыңыз.

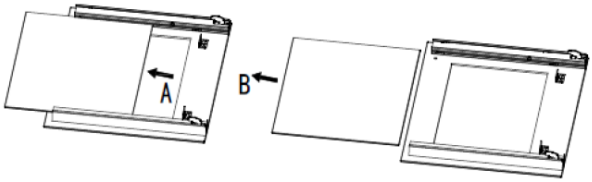
Шыны панельдерді және басқа бөлшектерді дымқыл микрофибрамен немесе жұмсақ губкамен, жылы су мен аз мөлшердегі жуғыш зат ерітіндісімен тазалаңыз.

Жұмсақ шүберекпен құрғатып, кері ретпен жинаңыз.

1. Ішкі шыныны алу



2. Ортаңғы шыныны алу



Ескерту: қақпақтағы тот баспайтын болат кірістірмені тот баспайтын болатқа арналған тазалау құралымен тазалаңыз. Қақпақтың қалған бөлігін сабынды сумен және жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ

Жарақат алу қаупі!

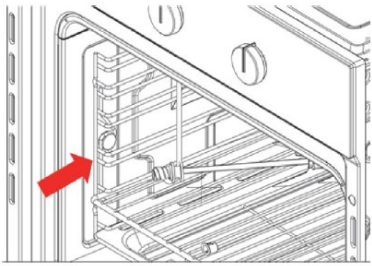
Құрылғы есігінің сызылған шынысы жарылуға әкелуі мүмкін. Шыны қырғыштарды, өткір немесе абразивті тазалау құралдарын қолданбаңыз.

Құрылғы есігінің ілмектері ашу және жабу кезінде қозғалады, қысылып қалу қаупі бар. Қолды ілмектерден алыс ұстаңыз.

БҮЙІРЛІК БАҒЫТТАҒЫШТАРДЫ ШЕШУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

1 Бүйірлік тіректі жоғары басып, көтеріңіз (D-сурет).

2 Бекіткіші босатылғаннан кейін бүйірлік тіректі абайлап шығарыңыз.



D

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Панельдер дұрыс орнатылмайынша пісіру камерасын пайдаланбаңыз.

ПЕШ ШАМЫН АУЫСТЫРУ

Пешті электр желісінен ажыратыңыз.

› Шыны қақпақты патроннан бұрап алып тастаңыз.

› Шамды патроннан тартып шығарып, оны ұқсас шамға ауыстырыңыз.

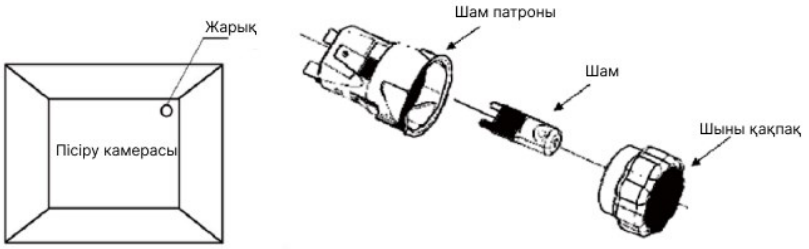
› Шыны қақпақты қайта орнатып, құрылғыны электр желісіне қосыңыз.

ГАЛОГЕН ШАМЫНЫҢ СИПАТТАМАЛАРЫ

› Кернеу: AC 220–240 В

› Қуаты: 25 Вт

› Сар: G9



Шамды қолмен ұстамаңыз.

ЕСКЕРТУ:

Шамды ауыстырмас бұрын, электр тоғының соғу қаупін болдырмау үшін құрылғының желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Егер ақау пайда болса, оның себебі көбінесе қарапайым болады. Қызмет көрсету орталығына жүгінбес бұрын, ақаулар кестесін қарап шығып, мәселені өзіңіз шешіп көріңіз.

⚠ Электр тоғының соғу қаупі! Дұрыс емес жөндеу қауіпті. Жөндеу жұмыстарын және зақымдалған электр сымын ауыстыруды тек білікті қызмет көрсету орталығының мамандары орындауы тиіс. Егер құрылғы ақаулы болса, оны электр желісінен ажыратыңыз немесе электр қалқанындағы автоматты ажыратқышты өшіріңіз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

⚠ Ескерту – жарақат алу қаупі!
Дұрыс емес жөндеу қауіпті. Құрылғыны өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз. Жөндеу жұмыстарын тек білікті қызмет көрсету орталығының мамандары орындауы тиіс.

Егер құрылғы ақаулы болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Ақаулар кестесі	Ақпарат / түзету шаралары
Пеш жұмыс істемейді	› Құрылғының электр желісіне қосылғанын және қуаттың қосулы екенін тексеріңіз › Электр қуатының өшуі мүмкін › Уақыт орнатылмаған
Пеш қызбайды	› Термостат температураға орнатылмаған › Құрылғының электр желісіне қосылғанын және қуаттың қосулы екенін тексеріңіз
Ішкі жарық жанбайды	› Шамды ауыстырыңыз
Пештің жоғарғы және төменгі бөліктері біркелкі пісірмейді	› Сөренің орналасуын, пісіру уақытын және температураны нұсқаулыққа сәйкес тексеріңіз
Тағам рецептте көрсетілген уақытта толық піспейді	› Рецептте көрсетілгеннен басқа температура қолданылған. Температура параметрлерін тексеріңіз. › Ингредиент мөлшері рецепттен өзгеше. Рецептті қайта тексеріңіз.
Пісіру процесі кезінде шу естілуі және басқару панелі маңында ауа ағыны байқалуы мүмкін	› › Салқындатқыш желдеткіш жұмыс істеп тұр, ол пісіру камерасындағы жоғары ылғалдылықты болдырмау және пешті салқындату үшін қолданылады. Салқындатқыш желдеткіш автоматты түрде өшеді.

Ескерту: Егер мәселе сақталса, көмек алу үшін қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Құрылғыны өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз. Құрылғыда өз бетінше қызмет көрсетуге арналған қосалқы бөлшектер жоқ.

Built-in oven
Instruction

MODEL: HLS- **FCBI74FB11P1**



TABLE OF CONTENTS

SAFETY INFORMATION	1
Intended Use	1
Child Safety	3
Causes Of Damage	3
INSTALLATION	6
Before Installation	6
Connect To Mains Power	6
Fitting The Appliance:	7
ENVIRONMENT	8
Unpacking	8
Disposal Of Old Appliance	9
KNOW YOUR APPLIANCE	9
Product Overview	9
Technical Specifications	10
Accessories Included	10
Control Panel	12
Oven Function	16
First Use	19

Heat Up Your Appliance 19

MAINTENANCE AND CLEANING 20

CLEANING TIPS 20

Removing And Fitting the Appliance Door 22

Replacing The Appliance Lamp 25

TROUBLE SHOOTING 26

Fault Table 27

SAFETY INFORMATION

Intended Use

- Thank you for buying our Built-in Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.
- This device may be used by children of at least 8 years of age and by persons with rescued physical, sensory or mental capacities or without experience or knowledge. If they are properly supervised or if they have been given instruction relating to the safe use of the device and the risks involved have been understood. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.
- Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only use this appliance indoors.
- A licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.
- This product is only use indoors, not for commercial use. Note: This device is intended for cooking purposes only, not for other purposes, such as room heating. After unpacking, please inspect the appliance. If the appliance is damaged during transport. Please not be connected.
- Installation and repair must always be performed by an authorized customer service agent. The manufacturer is not responsible for any damage caused by the execution of the link by unauthorized persons and may void the warranty.
- This product must be disconnected from the power source during installation, maintenance, cleaning and repair.

- The power cord must not be caught between the oven door and frame, or run over hot surfaces. Otherwise, the cable insulation may melt, causing a short circuit and a fire. Be sure to turn off the power of this product after use.
- Be careful when using alcoholic beverages in your dishes. At high temperatures, alcohol will evaporate and may ignite on contact with hot surfaces, resulting in a fire.
- Do not heat up the closed cans and glass jars in the oven. Pressure build-up in the tank may cause it to explode.
- Do not place any flammable materials near this device. Its side plate are extremely hot during use.
- Do not place baking trays or aluminum foil directly on the bottom of the oven. Accumulated heat may damage the bottom of the oven.
- All ventilation should be unobstructed. During use, this device may be very hot. Do not touch hot burners, oven interior, heaters, etc.
- Always use heat-resistant oven mitts when placing and removing dishes from the hot oven
- Do not use this product if the front glass of the oven door has been removed or cracked.
- When the oven door is opened, hot air is generated. The greaseproof paper may contact with the heating element and catch fire. Do not spread greaseproof paper over accessories during preheating. Be sure to use the baking sheet or baking tin to press down the greaseproof paper. The greaseproof paper should only cover the surface that needs to be covered, and never stick out of the attachment. Never pour water into the high temperature cooking compartment.

⚠ WARNING

Risk of electric shock!

- All operation on electrical equipment and systems may only be carried out by authorized and qualified personnel.
- Although the device is off, the cooling fan will still work for a while.
- In the event of any damage, turn off the equipment and disconnect it from the mains by removing the fuse or turning off the circuit breaker. Make sure that the rated current of the fuse is correct.

Child Safety

- Accessible parts of the device may become hot during use, and children should not approach the device until it has cooled down.

CAUTION: Accessible parts may become hot when used with cooking appliances. Children should not approach this device until it has cooled down.

CAUTION: Accessible parts are hot when using the grill. Children are not allowed to approach.

- Packaging materials may be dangerous to children. Children should keep away from packaging materials. Please dispose of all packaging materials in accordance with environmental principles.
- When the oven door is open, do not place heavy objects on top and do not allow children to sit on it. The device may tip over, or the device door hinges may be damaged.

⚠ Causes of Damage

Be careful!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 ºC has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
- Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.

- Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moisture in the cavity: Over an extended period, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Use the oven door as a seat, shelf, or worktop: Do not sit on the oven door, and do not place or hang anything on the oven door. Do not place any cooking containers or accessories on top of the oven door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

- If you use the residual heat of the switched keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high-quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use “Defrost” mode.

Installation

Before installation

Significant damage

- Do not use oven doors and/or handles to lift or move the device.
- During installation, it is necessary to connect this equipment in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- Two or more people are required to install or move this appliance. Failure to do so can cause physical injuries.
- When moving the device, use the handle holes at both sides or the handles.

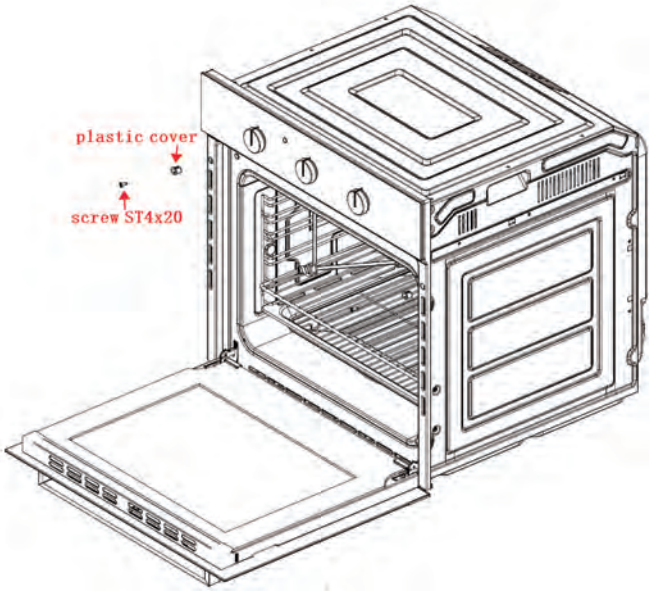
Connect To Mains Power

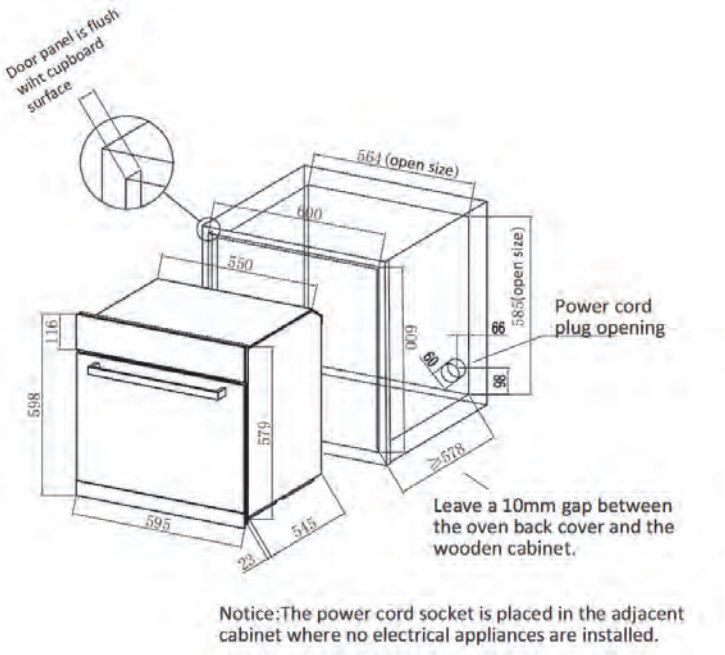
This device must be grounded

- Our company is not responsible for any damage to the oven if the grounded socket is not used. Risk of electric shock, short circuit, or fire due to unprofessional installation! This equipment should only be connected to mains by an authorized professional and only properly installed equipment is warranted.
- Risk of electric shock, short circuit or fire due to damaged power cord! The power cord must not be stressed, bent, accelerated, or contact with hot parts of equipment. If the power cord is damaged, it must be replaced by a professional electrician.
- The power supply must correspond to the data specified on the equipment nameplate. The power cord of this equipment must meet the specifications and power consume. Danger of electric shock! Disconnect this equipment from the mains before starting any work on the electrical installation.

Fitting The Appliance:

To operate this appliance safe, please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions. Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty. While doing the installation, please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges. Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is. Before turning on the appliance, please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance. The dimensions attached are in mm. It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary. Warning The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. Fit the appliance into its surround (beneath a worktop or above another appliance in a tall housing) by inserting screws and plastic covers into the 2 holes (fig.1) that can be seen in the frame of the oven when the door is open. For the most efficient air circulation, the oven should be fitted according to the dimensions shown in (fig. 2).





Final check

1. Connect the device to the mains power supply and turn it on.
2. Check the function.

ENVIRONMENT

Unpacking



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packing in a way that will not cause damage to environment. All materials used for packing the appliances are environmentally friendly. They are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol. Important! Packaging materials (bags, polyethylene, polystyrene, etc.) Should be kept away from children during unpacking.

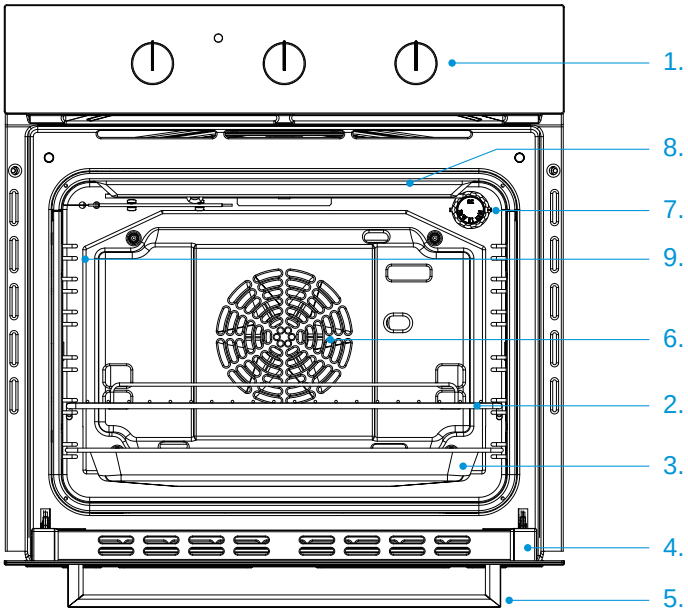
DISPOSAL OF OLD APPLIANCE



In accordance with European directive 2012/19/EU and local legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container. This marking indicates that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection Centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

KNOW YOUR APPLIANCE

Product Overview



1	control panel
2	wire rack
3	baking tray
4	oven door
5	handle
6	drying fan in the back panel
7	lamp
8	BBQ heating element
9	side shelf

Technical Specifications

Voltage /Frequency	220-240V～/50/60Hz
Total power consumption	3050～3650W
Power cord length	1.5m
External Dimensions (H/W/D)	598/595/579（mm）
Mounting Dimensions (H/W/D)	585/564/minimum555（mm）
Main oven	Multifunction oven

-

Accessories Included

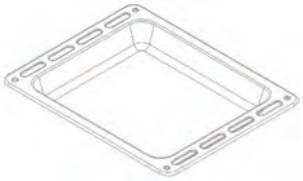
Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. Big Wire Rack For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled items and frozen meals.



2. Baking tray

For tray bakes and small baked products.



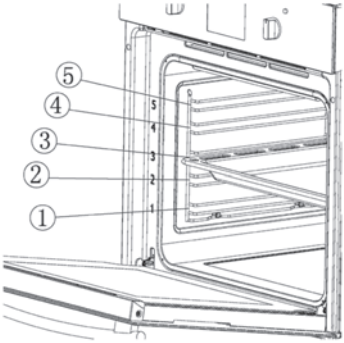
Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

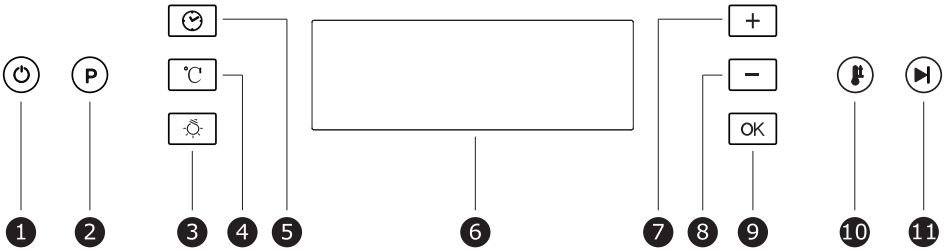
Notes

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.

2. The accessories may deform when they become hot. This does not act their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.



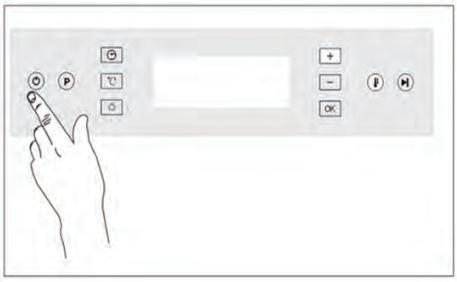
CONTROL PANEL

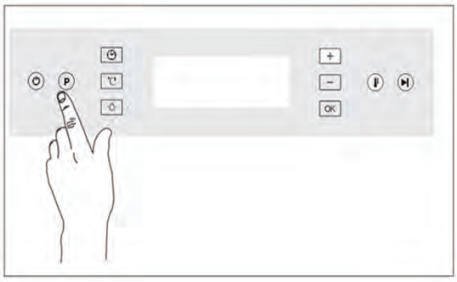


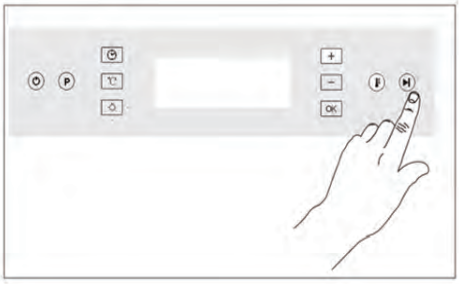
1. On/off
2. Function setting
3. Lighting
4. Temperature setting
5. Time setting
6. LCD display
7. Plus
8. Minus
9. Confirm setting
10. Fast heating
11. Start and Stop Key

1. Activate the heating function

Touch key 1, display on the appliance enter standby mode. Then touch key 2 choose the heating mode. The default first heating mode is defrost function, then LCD display showing ☐* icon, touch key 11 confirm the setting and executive this function. There are eleven functions for options. During working, touch key 1 can stop the current operation, then stop heating.







2. Setting cooking time.

Set the cook duration time in advance. Run immediately after setting. The appliance stop heating when time's up.

- Touch key 2 under standby mode, each touch switching one heating mode.
- Then touch key 4 the LCD display showing the flashing temperature numbers. User can set cook temperature through touching key 7 or key 8.
- Touch key 5 setting cook duration time through touching key 7 or key 8. Each touch increases or decrease one min. Long touch can continuous increase or decrease the cook duration time. Then touch key 9(OK) to confirm the setting.
- Finally touch key 11 execute the current heating mode.

3. Automatic baking mode by setting the cooking end time. (Reservation time)

- Select the heating mode, and set cooking temperature per steps mentioned above.
- Touch key 5, you can see duration time flashes, then touching key 7 to increase the time or touching key 8 to reduce it, each touch changes the time by one minute. Long touch can continuously increase or decrease the cook duration time.
- After setting the cook duration time per steps mentioned above, touch key 5 again, then you will see "End" time flashes, setting the end time through key 7 or key 8. Then touch key 9(OK) to confirm the setting. Finally touch key 11 to execute the reservation.

- Cooking start time will be "End time" minus "Cook Duration Time". When cooking starts, you will see the lamp of the oven turned on automatically, and the heating icon, an "arrow" will be shown between the cooking temperature and lamp icon on the display

4. Fast-heating function. After choosing the heating mode, then touch key 10 can activating the fast-heating function. Once the temperature reaches a fixed value the appliance switch to current heating mode to work. There are only three heating mode can activate the fast-heating function.

 Top+bottom heating +fan

 Fan heating

 Top+ bottom heating

5. Clock setting

Long touch key 5 under standby mode, LCD display showing the clock with flashing minute. User can set the clock through touching key 7 or key 8. Confirm the clock through touching key 9.

6.Sound On/Off

The oven defaults to sound on. In standby mode, long press “  ” for 3 seconds, the sound will be turned off with two beeps. Long press  ” again for 3 seconds, the sound will be “turned on with a beep.

Oven Function

	Heating Mode	Temperature	Use
	Defrost	30°C-60℃	For gently defrosting frozen food using low temperature.
	Full Grill	50°C~250°C	For grilling large quantities of meat, such as chicken, duck, beef, or lamb, using the entire grill area.
	Half Grill	50°C~250°C	For grilling smaller portions or toasting bread, using only the center of the grill to save energy.
	Full Grill+ fan	50°C~250°C	For roasting large cuts of meat with better heat circulation, resulting in a crispy exterior and juicy interior.
	Bottom heating	50°C~250°C	For baking dishes that require a crispy or golden bottom, such as pizza, quiche, or pies.
	Top+bottom heating +fan	50°C~250°C	For traditional baking and roasting on one level. Ideal for cakes with moist toppings, ensuring even heat from above and below.
	Fan forced	50°C~250°C	For baking and roasting on one or more levels simultaneously. The fan distributes heat evenly from the rear heating element.
	Top+ bottom heating	50°C~250°C	For classic baking on a single level. Suitable for cookies, bread, biscuits, and roasting meat.
	Bottom heating+ fan	50°C~250°C	For crisping the bottom of pizzas, pies, or tarts while maintaining even temperature throughout the oven cavity.
	Half grill+ fan	50°C~250°C	For grilling smaller portions with hot air circulation, ideal for vegetables, fish fillets, or thin cuts of meat.
	Half grill+ fan forced	50°C~250°C	For powerful top browning with full-cavity circulation. Suitable for lasagna, roasted vegetables, and crispy chicken.

Error Indicators

In the event of a malfunction, conflict, or other failure, the time display's LED digits will show error codes, which have the following meanings:

Display	Error	Explanation/Cause	Action
Er01	No temperature sensor	The control board detects no temperature sensor, and the oven will stop heating.	NTC is damaged; replace the NTC.
Er02	Temperature sensor short circuit	The control board has detected a short circuit in the sensor; the oven will stop heating.	The NTC is damaged; replace the NTC.

First Use

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.

Heat Up Your Appliance

Settings	
Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	30Min

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces.
3. Install the side-racks.

MAINTENANCE AND CLEANING

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all the areas listed may be on/in your appliance.

⚠ Caution! Electric Shock!

1. Before cleaning the appliance, please turn off the power to avoid electric shock.
2. hot surface may cause burns! Cool equipment before cleaning.

Risk of surface damage

Do not use:

Harsh or abrasive cleaning agents.

Cleaning agents with a high alcohol content.

Hard scouring pads or cleaning sponges.

High-pressure cleaners or steam cleaners.

Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

CLEANING TIPS

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service. Observe the respective manufacturer's instructions.

Area Appliance exterior	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Plastic	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Painted surfaces	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.
Control panel	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.
Door handle	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Glass cover for the interior lighting	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door seal Do not remove	**Hot soapy water:** Clean with a dish cloth. Do not scour.
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.

ENERGY SAVING TIPS

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process.
2. Do not open the door during the cooking & baking process.
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to "Lamp" (Without change the temperature setting).
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
5. Use "Fan Heating", whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to30°C.
6. You can cook and bake using "Fan Heating" on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake deferent dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required. If necessary, put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching o_ the indicator light the first time.
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor.
10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.

Remove and install the appliance door

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it. For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. The appliance door hinges each have a locking lever. When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.



Warning – Risk of injury!

If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Follows:

› Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks "A" as shown in Fig.2.

-To reassemble the door:

› With the door in a vertical position, insert the two hooks into the slots;

› Ensure that seat "D" is hooked perfectly onto the edge of the slot (move the oven door backwards and forward slightly);

› Keep the oven door open fully, unhook the 2 levers "B" downwards and then shut the door again.

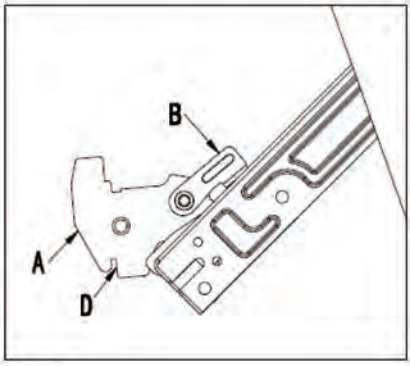


Fig.1

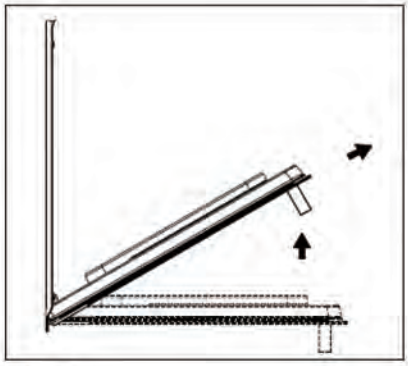


Fig.2

Removing the door cover

The oven door is made up of 3 panels of glass with vents at the top and bottom. When the oven operating, air is circulated through the door to kee p the outer panel cool. If condensation has worked its way in between the glass panels, the door can be dismantled in order to clean in between the panels.

Remove the door from the oven and place it on a protective surface (e.g. on a table cloth) to prevent it getting scratched. The door handle should li ne up with the edge of the table. Make sure the glass lies flat to avoid bre aking the glass during cleaning.

1.Removing inner glass:

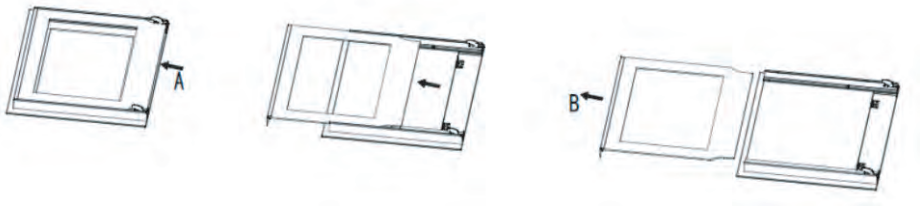
1)Pull out the inner glass from the bottom(A).

2)Take out the inner glass slowly, following the direction of arrow(B).

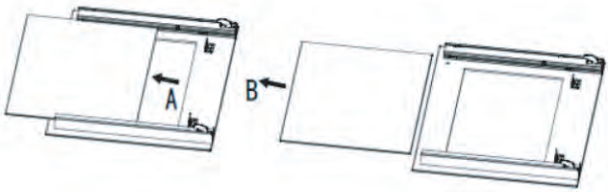
2.Removing the middle glass per the same steps as mentioned above.

Clean the glass panels and other parts with a damp microfiber cloth or a clean sponge and a solution of hot water with a little washing-up liquid. Wipe dry using a soft cloth and re-assemble following the above instructio ns in reverse.

1.Removing inner glass



2.Removing middle glass



Note:Clean the stainless-steel inlay on the cover with stainless steel cleaner . Clean the rest of the door cover with soapy water and a soft cloth.

⚠ Warning

Risk of injury!

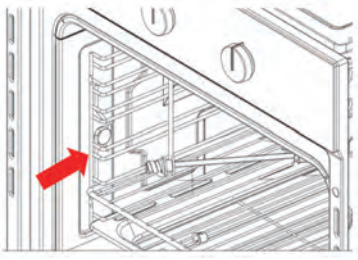
Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Remove and install side racks

1 Press the side bracket upward and raise it upward (figure D)

2 Take out the side bracket smoothly after the side bracket buckle is detached.



D

Caution!

Do not use the cooking compartment again until the panels have been correctly fitted.

Replacing The Appliance Lamp

Switch off your oven at the mains.

› Remove the glass cover, by unscrewing this from the light socket.

› Remove the light bulb by pulling it from the light socket and replace it with a similar bulb.

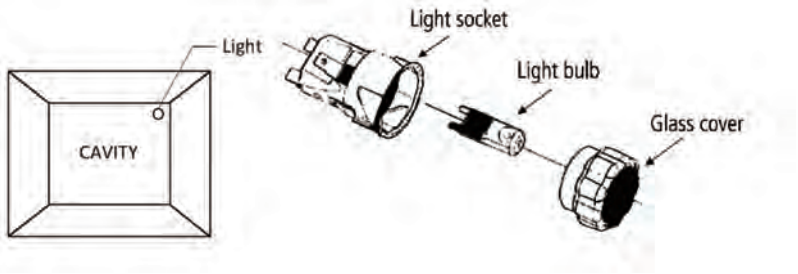
› Remount the glass cover and reconnect the appliance to the power supply.

HALOGEN LIGHT CHARACTERISTICS

› Voltage: AC220V-240V

› Wattage: 25W

› Cap: G9



DO NOT TOUCH the light bulb directly with your hands.

WARNING:

Ensure that the appliance is disconnected from the mains before replacing the light to avoid the possibility of electric shock.

Trouble shooting

If a fault occurs, there is often a simple explanation. Before calling the after-sales service, please refer to the fault table and attempt to correct the fault yourself.

⚠ Risk of electric shock! Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

⚠ Warning – Risk of injury!

Incorrect repairs are dangerous. Do not attempt to repair the appliance yourself. Repairs must only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is defective, call the after-sales service.

Fault table	Information/remedial action
The oven does not operate	› Check it is switched on at the mains › There has been a power cut › The time is not set
The oven is not heating	› The thermostat is not turned to a temperature › Check the product is connected to the electrical supply and is switched on
The interior light does not illuminate	› Replace the bulb
Lower and upper parts of the oven are not cooking evenly	› Control the shelf location, cooking period and temperatures according to the manual
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe.	› A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.	› The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch o- automatically.

Note: If the problem persists, please contact after sales service for assistance: Do not attempt to repair the appliance by yourself. There are no spare parts in the appliance for maintenance.

Bedienungsanleitung für Einbaubackofen

MODELL: HLS**- FCBI74FB11P1**



INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE 1

Bestimmungsgemäße Verwendung 1

Kindersicherheit 3

Ursachen für Schäden 3

INSTALLATION 6

Vor der Installation 6

Anschluss an das Stromnetz 6

Einbau des Geräts: 7

UMWELT 8

Auspacken 8

Entsorgung des Altgeräts 9

IHR GERÄT KENNENLERNEN 9

Produktübersicht 9

Technische Daten 10

Mitgeliefertes Zubehör 10

Bedienfeld 12

Backofenfunktionen 16

Erste Inbetriebnahme 19

Aufheizen des Geräts 19

WARTUNG UND REINIGUNG 20

REINIGUNGSHINWEISE 20

Gerätetür aus- und einbauen 22

Austausch der Gerätebeleuchtung 25

FEHLERBEHEBUNG 26

Fehlertabelle 27

SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäße Verwendung

• Vielen Dank für den Kauf unseres Einbaubackofens. Lesen Sie vor dem Auspacken diese Anleitung sorgfältig durch. Nur so können Sie das Gerät sicher und korrekt bedienen. Bewahren Sie die Bedienungs- und Installationsanleitung für den späteren Gebrauch oder für nachfolgende Besitzer auf.

• Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

• Das Gerät ist ausschließlich für den Einbau in einer Küche vorgesehen. Beachten Sie die speziellen Installationsanweisungen.

• Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Schäden. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.

• Der Anschluss des Geräts darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Schäden durch unsachgemäßen Anschluss sind von der Garantie ausgeschlossen.

• Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für gewerbliche Zwecke geeignet. Es ist nur zum Kochen vorgesehen und darf nicht für andere Zwecke, wie z. B. zum Beheizen von Räumen, verwendet werden. Wurde das Gerät während des Transports beschädigt, darf es nicht angeschlossen werden.

• Installation und Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unbefugte Personen verursacht wurden; dies kann zum Erlöschen der Garantie führen.

• Trennen Sie das Gerät vor Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur unbedingt von der Stromversorgung.

• Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zwischen Ofentür und Rahmen eingeklemmt wird oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommt. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen, was zu einem Kurzschluss und Brand führen kann. Schalten Sie das Gerät nach der Verwendung immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

• Seien Sie vorsichtig beim Verwenden von alkoholhaltigen Zutaten. Bei hohen Temperaturen verdampft Alkohol und kann sich beim Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden, was zu einem Brand führen kann.

• Erhitzen Sie keine geschlossenen Dosen oder Glasbehälter im Backofen. Durch Druckaufbau können diese explodieren.

• Stellen Sie keine brennbaren Materialien in die Nähe des Geräts. Die Seitenflächen werden während des Betriebs sehr heiß.

• Legen Sie Backbleche oder Aluminiumfolie nicht direkt auf den Boden des Backofens. Die angestaute Hitze kann den Ofenboden beschädigen.

• Verdecken Sie keine Lüftungsöffnungen. Während des Betriebs kann das Gerät sehr heiß werden. Berühren Sie keine Heizelemente, den Innenraum des Backofens oder andere heiße Teile.

• Verwenden Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den heißen Backofen stellen oder herausnehmen.

• Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Glasscheibe der Ofentür beschädigt oder entfernt ist.

• Beim Öffnen der Ofentür entweicht heiße Luft. Backpapier kann mit dem Heizelement in Kontakt kommen und sich entzünden. Verwenden Sie Backpapier während des Vorheizens nicht ungesichert. Fixieren Sie es immer mit einem Backblech oder einer Backform. Das Backpapier darf nur die benötigte Fläche abdecken und nicht über die Ränder hinausragen. Gießen Sie niemals Wasser in den heißen Garraum.

⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

- Arbeiten an elektrischen Geräten und Anlagen dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Auch nach dem Ausschalten des Geräts kann der Kühlventilator noch некоторое Zeit weiterlaufen.
- Im Falle einer Störung schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung entfernen oder den Leitungsschutzschalter ausschalten. Stellen Sie sicher, dass der Nennstrom der Sicherung den Anforderungen entspricht.

KINDERSICHERHEIT

- Zugängliche Teile des Geräts können während des Betriebs heiß werden. Kinder dürfen sich dem Gerät nicht nähern, bis es vollständig abgekühlt ist.

ACHTUNG: Zugängliche Teile können bei der Verwendung von Kochgeräten heiß werden. Kinder dürfen sich dem Gerät erst nach vollständigem Abkühlen nähern.

ACHTUNG: Beim Grillbetrieb werden zugängliche Teile heiß. Kinder dürfen sich nicht nähern.

- Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien umweltgerecht.
- Wenn die Backofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf abstellen und Kinder nicht darauf sitzen lassen. Dies kann zum Umkippen des Geräts oder zur Beschädigung der Türscharniere führen.

⚠ URSACHEN FÜR SCHÄDEN

Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden stellen. Den Garraumboden nicht mit Folie oder Backpapier abdecken. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Dies führt zu Hitzestau und Beschädigung der Emaille.

- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie darf nicht mit der Türscheibe in Kontakt kommen. Dies kann zu dauerhaften Verfärbungen der Türscheibe führen.

• Silikonformen: Verwenden Sie keine Silikonformen, Matten, Abdeckungen oder Zubehörteile aus Silikon. Dies kann den Ofensensor beschädigen.

• Wasser im heißen Garraum: Gießen Sie kein Wasser in den heißen Garraum. Es entsteht Dampf. Der Temperaturwechsel kann die Emaille beschädigen.

• Feuchtigkeit im Garraum: Längere Feuchtigkeit kann zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach der Verwendung trocknen. Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel über längere Zeit im geschlossenen Garraum auf. Lagern Sie keine Lebensmittel im Garraum.

• Fruchtsaft: Füllen Sie Backbleche bei sehr saftigen Obstkuchen nicht zu voll. Herabtropfender Saft hinterlässt Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Verwenden Sie nach Möglichkeit die tiefe Universalpfanne.

• Abkühlen bei geöffneter Tür: Lassen Sie das Gerät nach Betrieb bei hohen Temperaturen nur bei geschlossener Tür abkühlen. Klemmen Sie nichts in die Tür ein. Auch eine leicht geöffnete Tür kann mit der Zeit die Fronten benachbarter Möbel beschädigen. Lassen Sie die Tür nur offen, wenn viel Feuchtigkeit entstanden ist und das Gerät getrocknet werden muss.

• Stark verschmutzte Dichtung: Ist die Dichtung stark verschmutzt, schließt die Tür nicht mehr richtig. Dies kann zu Schäden an angrenzenden Möbeln führen. Halten Sie die Dichtung stets sauber.

• Verwendung der Tür: Verwenden Sie die Backofentür nicht als Sitzfläche, Ablage oder Arbeitsfläche. Setzen Sie sich nicht darauf und stellen oder hängen Sie nichts daran. Stellen Sie keine Kochgeschirre oder Zubehör auf die Tür.

• Einsetzen von Zubehör: Je nach Modell können Zubehörteile beim Schließen der Tür die Glasscheibe zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum.

• Transport des Geräts: Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Griff ist nicht für das Gewicht ausgelegt und kann brechen.

• Nutzung der Restwärme: Wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen, kann sich im Garraum hohe Feuchtigkeit bilden. Dies kann zu Kondensation und Korrosionsschäden führen sowie Ihre Küche beschädigen. Vermeiden Sie Kondensation, indem Sie die Tür öffnen oder den Modus „Auftauen" verwenden.

Installation

Vor der Installation

Gefahr erheblicher Schäden

• Verwenden Sie die Backofentür oder den Türgriff nicht zum Anheben oder Bewegen des Geräts.

• Bei der Installation muss das Gerät gemäß allen örtlichen Gas- und/oder Elektrovorschriften angeschlossen werden.

• Für die Installation oder das Bewegen des Geräts sind mindestens zwei Personen erforderlich. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr.

• Verwenden Sie beim Transport die vorgesehenen Grifföffnungen an beiden Seiten oder die Tragegriffe.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Dieses Gerät muss geerdet sein.

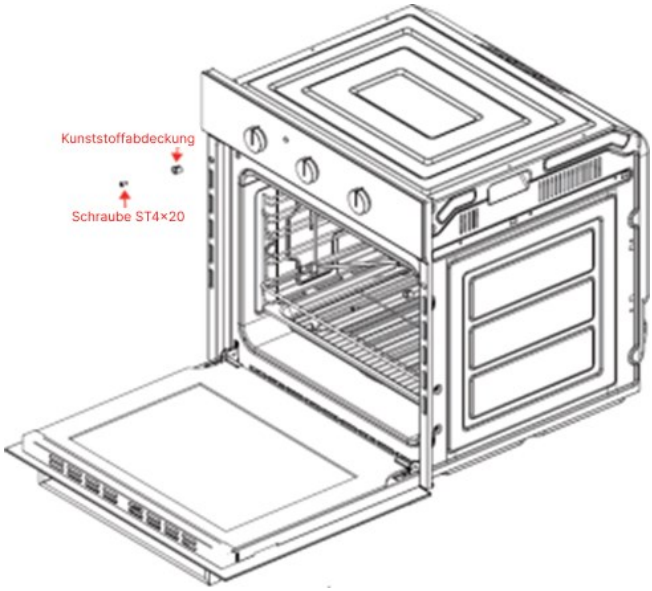
• Der Hersteller haftet nicht für Schäden am Backofen, wenn keine geerdete Steckdose verwendet wird. Bei unsachgemäßer Installation besteht die Gefahr von Stromschlag, Kurzschluss oder Brand. Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann angeschlossen werden. Eine Garantie besteht nur bei fachgerecht installierten Geräten.

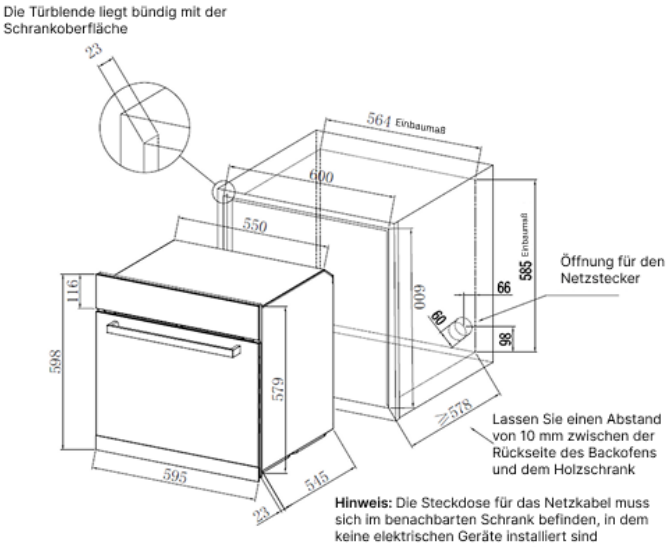
• Gefahr von Stromschlag, Kurzschluss oder Brand bei beschädigtem Netzkabel! Das Netzkabel darf nicht gespannt, geknickt oder mit heißen Geräteteilen in Berührung gebracht werden. Bei Beschädigung muss das Kabel von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

• Die Stromversorgung muss den Angaben auf dem Typenschild entsprechen. Das Netzkabel muss den technischen Anforderungen und der Leistungsaufnahme des Geräts entsprechen. Stromschlaggefahr! Trennen Sie das Gerät vor allen Arbeiten an der Elektroinstallation vom Stromnetz.

EINBAU DES GERÄTS:

Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, muss das Gerät gemäß den Installationsanweisungen fachgerecht installiert werden. Schäden, die durch unsachgemäße Installation entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen.
Tragen Sie während der Installation Schutzhandschuhe, um Schnittverletzungen an scharfen Kanten zu vermeiden. Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf Schäden und schließen Sie es nicht an, wenn Schäden vorhanden sind.
Entfernen Sie vor dem Einschalten alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien. Alle angegebenen Maße sind in Millimetern.
Es muss ein Zugang zum Stecker gewährleistet sein oder ein Schalter in der festen Verkabelung vorhanden sein, um das Gerät bei Bedarf nach der Installation vom Stromnetz zu trennen.
WARNUNG: Um Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.
Setzen Sie das Gerät in die Einbaunische ein (unter einer Arbeitsplatte oder über einem anderen Gerät in einem Hochschrank) und befestigen Sie es mit Schrauben und Kunststoffabdeckungen in den zwei Öffnungen (Abb. 1), die im Rahmen des Backofens bei geöffneter Tür sichtbar sind.
Für eine optimale Luftzirkulation muss der Backofen gemäß den in (Abb. 2) angegebenen Abmessungen installiert werden.





Abschlussprüfung

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.
2. Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit.

UMWELTSCHUTZ

Auspacken



Das Gerät wurde durch eine Schutzverpackung vor Transportschäden geschützt. Bitte entsorgen Sie nach dem Auspacken alle Verpackungselemente umweltgerecht. Alle für die Verpackung des Geräts verwendeten Materialien sind umweltfreundlich. Sie sind zu 100 % recycelbar und mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet. **Wichtig!** Verpackungsmaterialien (Beutel, Polyethylen, Polystyrol usw.) sollten beim Auspacken von Kindern ferngehalten werden.

ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS



Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU sowie den örtlichen Vorschriften für gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte ist dieses Gerät mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

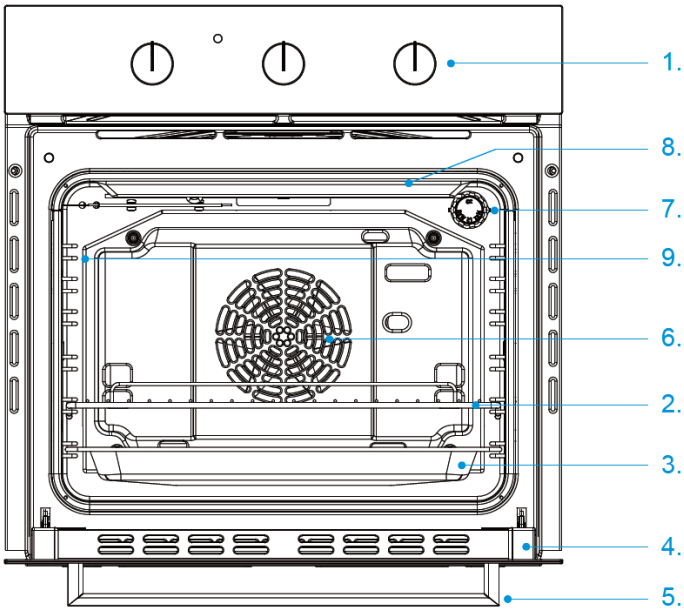
Diese Kennzeichnung bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Der Benutzer ist verpflichtet, es bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte abzugeben.

Sammelstellen, einschließlich lokaler Sammelstellen, Geschäfte und Behörden, bieten entsprechende Recycling-Systeme an.

Die ordnungsgemäße Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten trägt dazu bei, Umwelt- und Gesundheitsrisiken durch gefährliche Bestandteile sowie unsachgemäße Lagerung oder Verarbeitung zu vermeiden.

IHR GERÄT KENNENLERNEN

Produktübersicht



1	Bedienfeld
2	Grillrost
3	Backblech
4	Backofentür
5	Türgriff
6	Umluftventilator an der Rückwand
7	Backofenlampe
8	Grill-Heizelement
9	Seitengitter

Technische Daten

Spannung / Frequenz	220-240V⎓/50/60Hz
Gesamtleistungsaufnahme	3050～3650W
Netzkabellänge	1.5m
Außenmaße (H/B/T)	598/595/579（mm）
Einbaumaße (H/B/T)	585/564/ mindestens 555（mm）
Hauptbackofen	Multifunktionsbackofen

-

Lieferumfang

Das mitgelieferte Zubehör kann je nach Modell variieren. Nicht alle im Benutzerhandbuch beschriebenen Zubehörteile sind im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten.

1. Großer Backrost

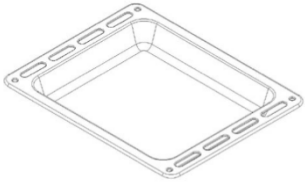
Für ofenfeste Gefäße, Kuchenformen und hitzebeständiges Geschirr.

Für Braten, Grillgerichte und Tiefkühlgerichte.



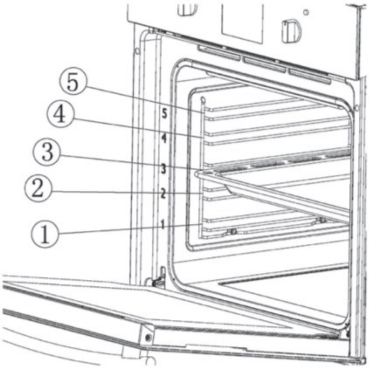
2. Backblech

Für Blechkuchen und kleines Gebäck..



EINSETZEN DES ZUBEHÖRS

Der Garraum verfügt über fünf Einschubebenen. Die Ebenen werden von unten nach oben gezählt. Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, ohne zu kippen.

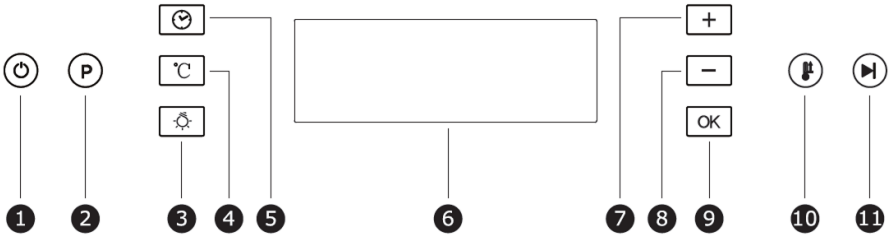


Hinweise

1. Achten Sie darauf, das Zubehör immer richtig herum in den Garraum einzusetzen. Schieben Sie es vollständig hinein, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

2. Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Dies beeinträchtigt die Funktion nicht. Nach dem Abkühlen nimmt es wieder seine ursprüngliche Form an.

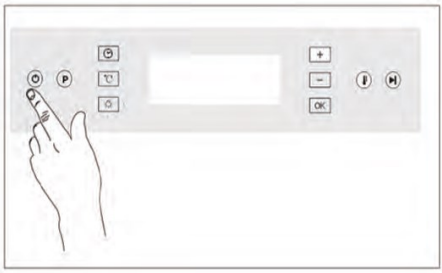
Bedienfeld

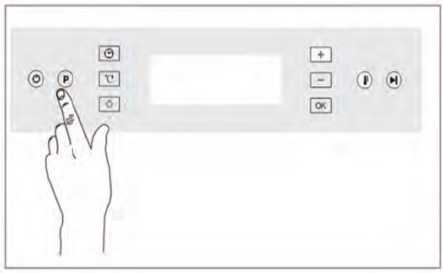


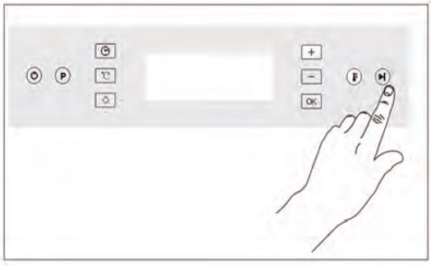
1. Ein/Aus
2. Funktionsauswahl
3. Beleuchtung
4. Temperatureinstellung
5. Zeiteinstellung
6. LCD-Display
7. Plus
8. Minus
9. Einstellung bestätigen
10. Schnellaufheizung
11. Start-/Stopp-Taste

1. Heizfunktion aktivieren

Taste 1 drücken – das Gerät wechselt in den Standby-Modus. Danach Taste 2 drücken, um den Heizmodus auszuwählen.
Standardmäßig ist der erste Modus die Auftaufunktion. Das LCD-Display zeigt das entsprechende Symbol an ☐*.
Taste 11 drücken, um die Einstellung zu bestätigen und die Funktion zu starten. Es stehen insgesamt 11 Funktionen zur Verfügung.
Während des Betriebs kann durch Drücken der Taste 1 der aktuelle Vorgang gestoppt und die Heizung ausgeschaltet werden.







Einstellung der Garzeit (Setting cooking time)

Stellen Sie die Garzeit im Voraus ein. Nach der Einstellung startet das Gerät sofort. Nach Ablauf der Zeit stoppt das Gerät die Heizung.

Taste 2 drücken zur Modusauswahl – jeder Druck wechselt den Heizmodus.
Taste 4 drücken – die Temperaturanzeige blinkt auf dem LCD-Display. Die Temperatur kann mit Taste 7 oder 8 eingestellt werden.
Taste 5 drücken, um die Garzeit mit Taste 7 oder 8 einzustellen.
Jeder Tastendruck ändert die Zeit um 1 Minute. Langes Drücken ermöglicht kontinuierliche Anpassung.
Taste 9 (OK) drücken zur Bestätigung.
Danach Taste 11 drücken, um den Heizmodus zu starten.

Automatik-Backmodus mit Endzeit (Reservation time)

Heizmodus auswählen und Temperatur wie oben beschrieben einstellen.

Taste 5 drücken – die Zeit blinkt. Mit Taste 7 erhöhen oder mit Taste 8 verringern. Jeder Druck 1 Minute Änderung. Langes Drücken ermöglicht kontinuierliche Änderung.
Nach Einstellung erneut Taste 5 drücken – „End“-Zeit blinkt. Mit Taste 7 oder 8 einstellen. Taste 9 (OK) zur Bestätigung drücken.
Taste 11 drücken, um die Zeitvorwahl zu starten.
Startzeit = **Endzeit − Garzeit**.
Beim Start schaltet sich die Backofenlampe automatisch ein, und auf dem Display erscheinen Heizsymbol und Pfeil zwischen den Kochparametern.

4. Schnellaufheizung

Nach Auswahl des Heizmodus Taste 10 drücken, um die Schnellaufheizung zu aktivieren.

Sobald die Temperatur den festgelegten Wert erreicht, wechselt das Gerät automatisch in den ausgewählten Heizmodus.

Die Schnellaufheizung ist nur für drei Heizmodi verfügbar.


Ober-/Unterhitze + Umluft


Umluftheizung


Ober-/Unterhitze

---

5. Uhrzeiteinstellung

Im Standby-Modus Taste 5 lange drücken. Auf dem LCD-Display wird die Uhr angezeigt, die Minuten blinken.

Zeit mit Taste 7 oder 8 einstellen.

Mit Taste 9 bestätigen.

---

6. Ton Ein/Aus

Standardmäßig ist der Ton aktiviert.

Im Standby-Modus die entsprechende Taste  3 Sekunden gedrückt halten – der Ton wird ausgeschaltet, es ertönen zwei Signale.

Erneutes langes Drücken  (3 Sekunden) aktiviert den Ton wieder, ein Signal ertönt.

Backofenfunktionen

	Heizmodus	Temperatur	Verwendung
	Auftauen	30°C-60℃	Zum schonenden Auftauen gefrorener Lebensmittel bei niedriger Temperatur.
	Vollgrill	50°C~250°C	Zum Grillen großer Fleischmengen wie Hähnchen, Ente, Rind oder Lamm mit der gesamten Grillfläche.
	Halbgrill	50°C~250°C	Zum Grillen kleiner Portionen oder Toasten von Brot, nur der mittlere Bereich wird genutzt, um Energie zu sparen.
	Vollgrill + Umluft	50°C~250°C	Zum Braten großer Fleischstücke mit besserer Luftzirkulation für eine knusprige Oberfläche und saftiges Inneres.
	Unterhitze	50°C~250°C	Für Gerichte mit knusprigem oder goldbraunem Boden wie Pizza, Quiche oder Torten.
	Ober-/Unterhitze + Umluft	50°C~250°C	Traditionelles Backen und Braten auf einer Ebene. Ideal für Kuchen mit feuchten Belägen, gleichmäßige Hitze von oben und unten.
	Umluft	50°C~250°C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des hinteren Heizelements gleichmäßig.
	Ober-/Unterhitze	50°C~250°C	Klassischer Backmodus auf einer Ebene. Geeignet für Kekse, Brot, Gebäck und Fleisch.
	Unterhitze + Umluft	50°C~250°C	Zum Bräunen der Unterseite von Pizza, Torten oder Tartes bei gleichmäßiger Temperatur im Garraum.
	Halbgrill + Umluft	50°C~250°C	Zum Grillen kleiner Portionen mit Heißluftzirkulation, ideal für Gemüse, Fischfilet oder dünne Fleischstücke.
	Halbgrill + Umluft intensiv	50°C~250°C	Starkes Bräunen von oben mit vollständiger Luftzirkulation. Geeignet für Lasagne, Gemüse und knuspriges Hähnchen.

Fehleranzeigen

Im Falle einer Störung, eines Konflikts oder eines anderen Fehlers zeigt die LED-Zeitanzeige Fehlercodes an, die folgende Bedeutungen haben:

Display	Fehler	Ursache	Maßnahme
Er01	Kein Temperatursensor	Die Steuerplatine erkennt keinen Temperatursensor, der Backofen stoppt die Heizung.	Ursache: NTC beschädigt; NTC austauschen.
Er02	Kurzschluss Temperatursensor	Die Steuerplatine hat einen Kurzschluss im Sensor erkannt, der Backofen stoppt die Heizung.	Ursache: NTC beschädigt; NTC austauschen.

Erste Inbetriebnahme

Sie das Gerät zum ersten Mal für die Zubereitung von Speisen verwenden, müssen Sie den Garraum und das Zubehör reinigen.

1. Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Transportschutzteile.
2. Nehmen Sie alle Zubehörteile und die Seitengitter aus dem Garraum.
3. Reinigen Sie das Zubehör und die Seitengitter gründlich mit Seifenlauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.
4. Stellen Sie sicher, что im Garraum keine Verpackungsreste wie Styroporkugeln oder Holzstücke vorhanden sind, die eine Brandgefahr darstellen könnten.
5. Wischen Sie die glatten Oberflächen im Garraum und die Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
6. Um den Neugeruch zu entfernen, heizen Sie das leere Gerät bei geschlossener Tür auf.
7. Sorgen Sie für eine gute Belüftung der Küche, während das Gerät zum ersten Mal aufheizt. Halten Sie Kinder und Haustiere in dieser Zeit von der Küche fern. Schließen Sie die Türen zu den angrenzenden Räumen.
8. Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie die Heizart und die Temperatur einstellen, erfahren Sie im nächsten Abschnitt.

Heizen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung des Ofens auf.

Einstellungen	
Heizart	
Temperatur	250°C
Zeit	30 mins

Nachdem das Gerät abgekühlt ist:

1. Reinigen Sie die glatten Oberflächen und die Tür mit Seifenlauge und einem Spültuch.
2. Trocknen Sie alle Oberflächen ab.
3. Setzen Sie die Seitengitter ein.

WARTUNG UND REINIGUNG

Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät lange sein Aussehen und bleibt voll funktionsfähig. Wir erklären Ihnen hier, wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen.

Um sicherzustellen, dass die verschiedenen Oberflächen не durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Informationen in der Tabelle. Je nach Gerätemodell sind möglicherweise не alle aufgeführten Bereiche an/in Ihrem Gerät vorhanden..

⚠ Achtung! Stromschlaggefahr!

1. Schalten Sie vor der Reinigung das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
2. Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen! Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Gefahr von Oberflächenschäden

Verwenden Sie nicht:

- aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel;
- Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt;
- harte Scheuerschwämme oder Reinigungsschwämme;
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger;
- spezielle Reinigungsmittel zur Anwendung bei heißem Gerät.
- Spülen Sie neue Schwämme vor der ersten Verwendung gründlich aus.

REINIGUNGSTIPPS

Empfohlene Reinigungs- und Pflegemittel können über den Kundendienst bezogen werden. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

.

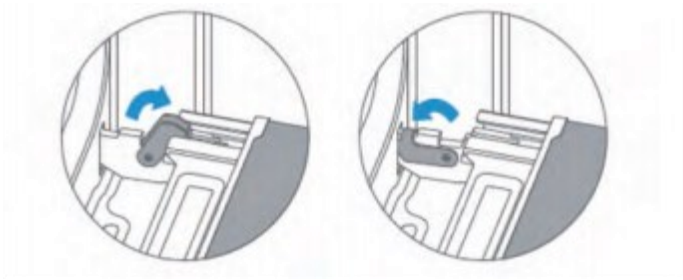
Bereich: Gerätefront	Reinigungg
Edelstahlfront	**Heiße Spüllauge:** Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken (z. B. Eiweiß) immer sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Spezielle Edelstahl-Pflegemittel, die für heiße Oberflächen geeignet sind, sind über unseren Kundendienst oder im Fachhandel erhältlich. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.
Kunststoff	**Heiße Spüllauge:** Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Keine Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Lackierte Oberflächen	**Heiße Spüllauge:** Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch trocknen.
Bedienfeld	**Heiße Spüllauge:** Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Keine Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Türpaneele	**Heiße Spüllauge:** Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Keine Glasschaber oder Edelstahl-Scheuerschwämme verwenden.
Türgriff	**Heiße Spüllauge:** Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Falls Entkalker auf den Türgriff gelangt, wischen Sie ihn sofort ab. Andernfalls lassen sich die Flecken nicht mehr entfernen.
Emailleoberflächen und selbstreinigende Oberflächen	Beachten Sie die Hinweise zu den Garraumoberflächen, die nach der Tabelle folgen.
Glasabdeckung der Innenbeleuchtung	**Heiße Spüllauge:** Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Wenn der Garraum stark verschmutzt ist, verwenden Sie einen Backofenreiniger.
Türdichtung Nicht entfernen.	**Heiße Spüllauge:** Mit einem Tuch reinigen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
Edelstahl-Türabdeckung	Edelstahl-Reiniger: Beachten Sie die Herstelleranweisungen. Keine Edelstahl-Pflegeprodukte verwenden. Zur Reinigung die Türabdeckung abnehmen.

ENERGIESPARTIPPS

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile, die während des Back- und Kochvorgangs nicht benötigt werden.
2. Öffnen Sie die Tür während des Backens und Kochens nicht
3. Wenn Sie die Tür während des Betriebs öffnen, schalten Sie den Modus auf „Lamp" (ohne Änderung der Temperatureinstellung).
4. Reduzieren Sie in nicht ventilatorunterstützten Modi die Temperatur 5–10 Minuten vor Ende des Garvorgangs auf 50°C, um die Restwärme zu nutzen.
5. Verwenden Sie möglichst den Modus „Fan Heating". Die Temperatur kann um 20–30°C reduziert werden.
6. Mit „Fan Heating" können Sie auf mehreren Ebenen gleichzeitig backen und kochen.
7. Wenn keine gleichzeitige Zubereitung möglich ist, garen Sie die Speisen nacheinander mit Nutzung der Vorheizphase.
8. Heizen Sie den leeren Ofen nicht unnötig vor. Geben Sie die Speisen direkt nach Erreichen der Temperatur in den Ofen.
9. Verwenden Sie keine reflektierende Folie wie Aluminiumfolie zum Abdecken des Garraumbodens.
10. Verwenden Sie möglichst Timer und/oder Temperaturfühler.
11. Verwenden Sie dunkle, matte und leichte Backformen. Vermeiden Sie schwere, glänzende Materialien wie Edelstahl oder Aluminium.

ENTFERNEN UND EINBAUEN DER GERÄTETÜR

Bei guter Pflege und regelmäßiger Reinigung behält Ihr Gerät sein Aussehen und bleibt über lange Zeit voll funktionsfähig. Im Folgenden wird beschrieben, wie Sie die Gerätetür entfernen und reinigen können. Zur Reinigung und zum Entfernen der Türpaneele kann die Gerätetür ausgebaut werden. Die Türscharniere des Geräts sind mit einem Verriegelungshebel ausgestattet. Wenn die Verriegelungshebel geschlossen sind, ist die Gerätetür sicher fixiert und kann nicht entfernt werden. Wenn die Verriegelungshebel zum Entfernen der Tür geöffnet sind, werden die Scharniere arretiert und können nicht zuschnappen.



Warnung – Verletzungsgefahr!
Wenn die Scharniere не gesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen. Achten Sie darauf, dass die Verriegelungshebel immer ganz geschlossen oder beim Aushängen der Gerätetür ganz offen sind. Die Scharniere an der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, Sie können sich einklemmen. Halten Sie die Hände fern von den Scharnieren.

Vorgehensweise:
› Wenn Sie die Tür nun leicht schließen, können Sie sie herausheben, indem Sie die Haken „A" wie in Abb. 2 gezeigt herausziehen.
-So bauen Sie die Tür wieder ein:
› Stellen Sie sicher, dass der Sitz „D" perfekt am Rand des Schlitzes eingehakt ist (bewegen Sie die Backofentür leicht hin und her);

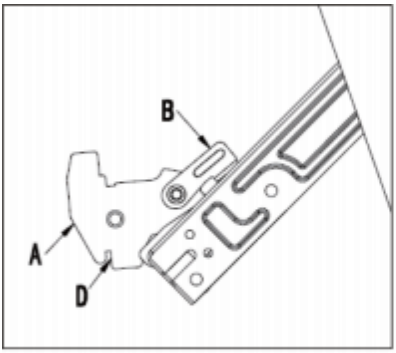
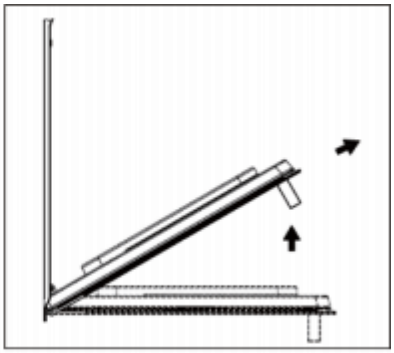


Fig.1


Fig.2

› Halten Sie die Backofentür ganz offen, haken Sie die 2 Hebel „B" nach unten aus und schließen Sie die Tür dann wieder

ENTFERNEN DER TÜRABDECKUNG

Die Backofentür besteht aus drei Glasscheiben mit Lüftungsöffnungen oben und unten. Während des Betriebs zirkuliert Luft durch die Tür, um die äußere Scheibe zu kühlen.

Wenn sich Kondenswasser zwischen den Glasscheiben gebildet hat, kann die Tür zur Reinigung zerlegt werden.

Nehmen Sie die Tür ab und legen Sie sie auf eine schützende Unterlage (z. B. ein Tuch), um Kratzer zu vermeiden. Der Türgriff sollte mit der Tischkante ausgerichtet sein. Achten Sie darauf, dass das Glas flach aufliegt, um Beschädigungen zu vermeiden.

Innere Glasscheibe entfernen:

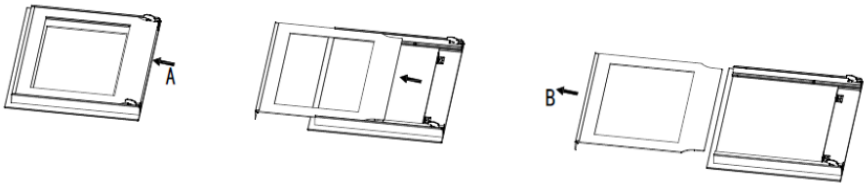
Ziehen Sie die innere Glasscheibe unten (A) heraus.
Ziehen Sie die Scheibe vorsichtig in Richtung des Pfeils (B) heraus.

Mittlere Glasscheibe entfernen:

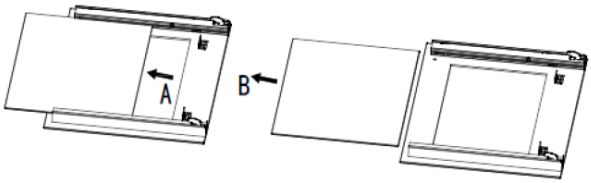
Entfernen Sie die mittlere Glasscheibe auf die gleiche Weise.
Reinigen Sie die Glasscheiben und andere Teile mit einem feuchten Mikrofasertuch oder einem weichen Schwamm und warmem Wasser mit etwas Spülmittel.

Mit einem weichen Tuch trocknen und anschließend in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

1. Entfernen der inneren Glasscheibe



2. Entfernen der mittleren Glasscheibe



Hinweis: Reinigen Sie die Edelstahleinlage der Abdeckung mit einem Edelstahlreiniger. Reinigen Sie den restlichen Teil der Türabdeckung mit Seifenwasser und einem weichen Tuch.

⚠ WARNUNG

Verletzungsgefahr!

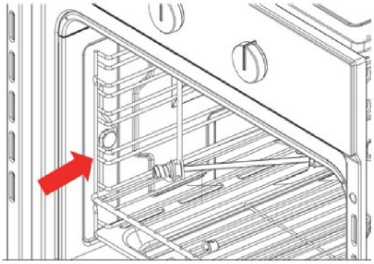
Verkratztes Glas in der Gerätetür kann zu Rissen führen. Verwenden Sie keine Glasschaber, scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen, es besteht Einklemmgefahr. Halten Sie Ihre Hände von den Scharnieren fern.

SEITENGITTER AUS- UND EINBAUEN

1 Drücken Sie die Seitenhalterung nach oben und heben Sie sie an (Abb. D).

2 Nach dem Lösen der Verriegelung ziehen Sie die Seitenhalterung vorsichtig heraus.



D

ACHTUNG!

Verwenden Sie den Garraum erst wieder, wenn die Paneele korrekt eingesetzt sind.

BACKOFENLAMPE AUSTAUSCHEN

Schalten Sie den Backofen vom Stromnetz ab.

› Entfernen Sie die Glasabdeckung, indem Sie sie aus der Fassung herausschrauben.

› Ziehen Sie die Lampe aus der Fassung und ersetzen Sie sie durch eine gleichartige Lampe.

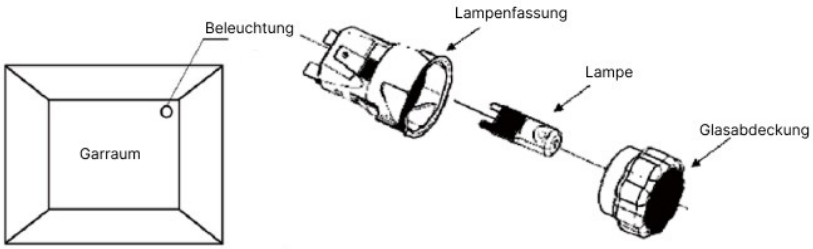
› Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein und schließen Sie das Gerät erneut an die Stromversorgung an.

EIGENSCHAFTEN DER HALOGENLAMPE

› Spannung: AC220V-240V

› Leistung: 25W

› Sockel: G9



Berühren Sie die Lampe nicht mit bloßen Händen.

WARNUNG:

Stellen Sie vor dem Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn eine Störung auftritt, liegt oft eine einfache Ursache vor. Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren, prüfen Sie die Fehlertabelle und versuchen Sie, das Problem selbst zu beheben.

⚠ Stromschlaggefahr! Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch beschädigter Netzkabel dürfen nur von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden.
Wenn das Gerät defekt ist, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Fehlertabelle	Informationen / Abhilfemaßnahmen
Der Backofen funktioniert nicht	› Prüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist › Es kann zu einem Stromausfall gekommen sein › Die Uhrzeit ist nicht eingestellt
Der Backofen heizt nicht	› Der Thermostat ist nicht auf eine Temperatur eingestellt › Prüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht	› Tauschen Sie die Lampe aus
Ober- und Unterhitze garen nicht gleichmäßig	› Prüfen Sie die Einschubhöhe, Garzeit und Temperatur gemäß der Bedienungsanleitung
Die Speisen sind innerhalb der angegebenen Rezeptzeit nicht ausreichend gegart	› Es wurde eine andere Temperatur als im Rezept verwendet. Prüfen Sie die Temperatureinstellungen. › Die Zutatenmengen unterscheiden sich vom Rezept. Prüfen Sie das Rezept erneut.
Während des Garvorgangs ist ein Geräusch zu hören und ein Luftstrom im Bereich des Bedienfelds zu beobachten	› Der Kühlventilator ist in Betrieb, um hohe Feuchtigkeit im Garraum zu verhindern und den Ofen zu kühlen. Der Kühlventilator schaltet sich automatisch ab.

Hinweis: Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Im Gerät befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Ersatzteile.

Кепілдік картасы/Гарантийный талон

Өнім / Изделие	
Үлгі / Модель	
Сериялық нөмір / Серийный номер	
Сату күні / Дата продажи	
Сауда ұйымы / Торговая организация	
Сауда ұйымының мекенжайы / Адрес торговой организации	
Кепілдік мерзімі / Гарантийный срок	

HÄUSLER
Hausgeräte und Elektrogeräte

сатушының мөрі үшін орын
место для печати продавца

Важно! Маңызды!

Телефон сервисного центра +7 700 252 10 10 Подключение техники должна быть произведена только специализированным сервисом имеющим необходимые допуски, в противном случае гарантийные обязательства будут аннулированы
Жабдықты қосу тек мамандандырылған сервистік қызмет арқылы орындалуы керек; басқа жағдайда кепілді міндеттер бұзылады.

Түсініспеушіліктерді болдырмау үшін пайдаланушы нұсқаулығын, кепілдік шарттарын мұқият зерделеп, кепілдік талоны мен жеткізу пакетінің дұрыс толтырылғанын тексеруіңізді сұраймыз. Кепілдік талон дұрыс және анық көрсетілген жағдайда ғана жарамды: өнімнің үлгісі, сериялық нөмірі, сатылған күні және сатушы компанияның таза мөрлері. Өнімнің үлгісі мен сериялық нөмірі кепілдік талонында көрсетілгендерге сәйкес келуі керек. Егер бұл шарттар бұзылса немесе кепілдік талонында көрсетілген деректер өзгертілсе, өшірілсе немесе қайта жазылса, кепілдік талоны жарамсыз болып табылады. Бұл жағдайда кепілдік қызметін алу үшін өнімді сатып алу күнін растайтын фискалдық немесе басқа құжатты ұсыну қажет. Қазақстан Республикасының аумағындағы кепілдік міндеттемелері тек Қазақстан Республикасының аумағында жеткізуге және өткізуге арналған өнімге қатысты. Өндіруші кепілдік міндеттемелерін көтермейді және келесі жағдайларда өнімге тегін қызмет көрсетпейді:
1) егер жеке (тұрмыстық, отбасылық) қажеттіліктерге арналған өнім кәсіпкерлік қызмет үшін, сондай-ақ оның мақсатына сәйкес келмейтін өзге де мақсаттарда пайдаланылса;
2) пайдаланушы нұсқаулығында және өніммен бірге тұтынушыға берілетін басқа да құжаттамада белгіленген өнімді пайдалану және орнату ережелері мен шарттарын бұзу.
3) өнімде біліктіліксіз жөндеудің іздері болса (түпнұсқа емес қосалқы бөлшектерді пайдалану, уәкілетті өндірушілерден басқа тұлғалардың өнімді ашуы және жөндеуі)
4) егер ақау бұйымның конструкциясының немесе сұлбасының өзгеруінен немесе өндіруші көздемеген сыртқы құрылғыларды қосудан туындаса.
5) егер ақау форс-мажорлық жағдайлардан, жазатайым оқиғалардан, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттерінен туындаса.
6) егер өнімді тұтынушыға бергеннен кейін механикалық зақымданудан, ылғалдың әсерінен, жоғары немесе төмен температурадан, коррозиядан, тотығудан, бөгде заттардың, заттардың, басқа сұйықтықтардың, жәндіктер мен жануарлардың түсуінен туындаған ақаулар анықталса.
7) егер ақау бұйымды пайдалану кезінде табиғи тозу нәтижесінде пайда болса. Бұл жағдайда табиғи тозу деп осы өнімді ұзақ уақыт пайдалану салдарынан оның техникалық жағдайы мен сыртқы түрін нашарлатқан өнімді пайдалану салдары түсініріледі.
8) егер бүліну (кемшіліктер) электрмен жабдықтаудың, кабельдің, телекоммуникация желілерінің және басқа да осыған ұқсас сыртқы факторлардың стандарттарына немесе техникалық регламенттеріне сәйкес келмеуінен, өнімге сәйкес келмейтін немесе ақаулы сыртқы құрылғыларды қосудан туындаса.
9) егер бүліну стандартты емес (түпнұсқа емес) және (немесе) сапасыз (бұзылған) шығын материалдарын, керек-жарақтарды, қосалқы бөлшектерді, аккумуляторларды, сақтау құралдарының әртүрлі түрлерін пайдаланудан туындаса.
10) Егер бұл ережелер мен пайдалану шарттарын сақтамау, өнімді орнату, қасақана немесе абайсызда әрекеттер нәтижесінде орын алса, өнім адамдарға, үй жануарларына немесе мүлікке тікелей немесе жанама түрде келтірілген зиян үшін компания жауапты емес. сатып алушының (тұтынушының) немесе үшінші тұлғалардың.
Өнімнің сенімді жұмыс істеуі, кепілдік пен тегін қызмет көрсетуі үшін де, СІЗДІҢ ҚАУІПСІЗДІГІҢІЗ үшін де дұрыс орнатудың маңыздылығына назар аударуыңызды сұраймыз.

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить руководство пользователя, условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона и комплект поставки. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты продажи, четких печатей фирмы-продавца. Модель и серийный номер изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне.

При нарушении этих условий, а так в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне изменены, стерты или переписаны, гарантийный талон признается недействительным. В этом случае для получения гарантийного обслуживания необходимо предоставить фискальный или иной документ, подтверждающий дату покупки изделия.

Гарантийные обязательства на территории Республики Казахстан распространяются только на изделия, предназначенные для поставок и реализации на территории Республики Казахстан. Изготовитель не несет гарантийные обязательства и не производит бесплатное сервисное обслуживание изделия в следующих случаях:

1) если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а так же в иных целях, не соответствующих его прямому назначению
2) нарушение правил и условий эксплуатации, установки изделия, изложенных в руководстве пользователя и другой документации передаваемой потребителю в комплекте с изделием.
3) если изделие имеет следы неквалифицированного ремонта (использование неоригинальных запасных частей, вскрытие и ремонт изделия лицами, и не уполномоченными изготовителями)
4) если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных изготовителем.
5) если дефект вызван действием непреодолимых сил, несчастными случаями, умышленными или неосторожными действиями потребителя или третьих лиц.
6) если обнаружены недостатки возникшие после передачи изделия потребителю вследствие механического повреждения, воздействия влаги, высоких или низких температур, коррозии, окисления, попадания внутрь посторонних предметов, веществ, других жидкостей, насекомых и животных.
7) если дефект возник в следствие естественного износа при эксплуатации изделия. При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение их технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.
8) если повреждения (недостатки) вызваны несоответствием стандартам или техническими регламентами питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей и других подобных внешних факторов, подключением к изделию других несоответствующих или неисправных внешних устройств.
9) если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и (или) некачественных (поврежденных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания, носителей информации различного типа.
10) Компания не несет ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный изделием людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия, умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц.

Просим вас обратить внимание на значимость правильной установки изделия, как для его надежной работы, получения гарантийного и бесплатного сервисного обслуживания, так и для ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

When using your vacuum, basic safety precautions should always be observed, including the following
1. Do not leave vacuum cleaner unattended when it is plugged in. Unplug from outlet when not in use and before pulling filters out.
2. To reduce the risk of electric shock-do not use outdoors or on wet surfaces.
3. Do not allow children to use as a toy. Close attention is necessary when used near children.
4. Use only as described in this manual. Use only manufacturer's recommended attachments.
5. Do not use with damaged cord or plug. Do not use vacuum cleaner if it has been dropped 、damaged、left outdoor、or dropped into water. Return appliance to the appliance customer service for examination repair or adjustment.
6. Do not pull or carry by cord. Do not use cord as a handle. Close a door on cord, or pull cord around sharp edges or corners. Do not run appliance over cord. Keep cord away from heated surfaces.
7. Do not unplug by pulling on cord. To unplug, grasp the plug, not the cord.
8. Do not handle plug or vacuum cleaner with wet hands. Dot not use outdoors or on wet surfaces.
9. Do not put any objects into openings. Do not use with any openings blocked and do not restrict airflow. Keep all opening free of dust, lint, hair, and anything that may reduce airflow.
10. Keep hair, loose clothing, fingers, and all parts of body away from openings and moving parts.
11. Do not pick up hard or sharp objects such as glass nails, screws, coins, etc.
12. Do not pick up hot coals, cigarette, matches or any hot, smoking, or burning objects.
13. Do not use without filters in place.
14. Turn off all controls before plugging or unplugging vacuum cleaner.
15. Use extra care when vacuuming on stairs.
16. Do not pick up flammable or combustible materials (lighter fluid, gasoline, etc.) or use in the presence of explosive liquids or vapor.
17. Do not pick up toxic material (chlorine bleach, ammonia, drain cleaner, etc.)
18. Do not in an enclosed space filled with vapors given off by oil based paints, paint thinner, moth proofing, flammable dust, or other explosive or toxic vapors.
19. Always unplug this appliance before connecting or disconnecting vacuum hose. Do not allow plug to whip when rewinding.
20. Use only on dry, indoor surfaces.
21. Do not use for any purpose other than described in this user's guide.
22. Store your appliance indoor in a cool, dry area.
23. Keep your work area well dry.
24. Do not immerse the hand vacuum into water or other liquids.
25. Keep end of hose, wands and other openings away from your face and body.
26. Do not use the cleaner to clean your pets or any animal.
27. Keep the head (eyes, ear, mouth, etc.) away from the openings, when the cleaner is working or plugging.

WARNING:
Important:
If the suction openings of the unit, the hose or the tube are blocked, switch off the vacuum clearer and remove the blocking substance before you start the unit again.
1. Do not operate the vacuum cleaner too close to hearter or radiators.
2. Before inserting the power plug into the wall outlet, make sure that your hands are dry.
3. Before you start the unit, make sure to remove large or sharp objects that might damage the dust tank and hose.
4. When pulling out the power plug from the wall outlet, pull the plug not the power cord.
5. Do not use without all filters in place.
6. When using, if you learn of squeak from the cleaner, it must be suction appears to be reduced, so you must stop (make sure the cleaner is not plugging), then clean the all air filter.
Note:
If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacture, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

WARNING:
Hold the plug when rewinding the cord. Do not allow the cord to whip when rewinding.

Сервисные центры

•Гарантийное обслуживание осуществляется Авторизованными Сервисными Центрами в соответствии с требованиями, указанными в Законе РК «О защите прав потребителей».

Условия гарантии:

* Гарантийные обязательства не распространяются на расходные элементы и материалы (батареи, картриджи и т.п.), а также на ремонт или замену естественно изнашиваемых в процессе эксплуатации частей;

* В гарантийном ремонте может быть отказано, если установка или ремонт товара производились лицами, не имеющими соответствующих полномочий и квалификации;

* Перед включением техники внимательно изучите прилагаемую инструкцию, при несоблюдении условий эксплуатации право на гарантийный ремонт утрачивается.

Город	Название сервиса	Адрес	Телефон	Сервисное обслуживание / категории
Алматы	АСТРА Сервис Компани	г.Алматы, ул. Шолохово 1	2511020, 3293949, 87019596945	КБТ,МБТ
Алматы	Гарант Сервис-Центр	ул. Макатаева 33/2	8-701-724-19-60	КБТ,МБТ Сплит-системы
Актау	ИП "Сергеев Илья Евгеньевич"	мкр. 14, д.12, кв 107	8-701-414-00-21, 8-705-214-22-32	Холодильное оборудование
Актобе	ТОО "Каравелла сервис"	ул. М. Тынышбаева д 55/1	8–777–393–07–49, 8(7132) 92–49–46	КБТ
Актобе	ИП "Мискевич"		8-701-747-24-93	Сплит-системы
Астана	АСЦ "Феникс"	ул. Московская, 6	7(7172)56-09-90	КБТ,МБТ Сплит-системы
Атырау	АСЦ "Hedgehog Service"	ул. Гинаят Абдрахманов, 11	8(7122) 49–32–88, 8–775–460–18–19, 8–775–449–03–55	КБТ,МБТ Сплит-системы
Караганда	СЦ "Stimul"	мкр. Степной 2, д4/1	8-777-693-62-92. 8-701-577-35-20	КБТ,МБТ Сплит-системы
Кокшетау	ИП "Теле Hause"	г.Кокшетау, ул.Абая д. 151 кв 3	87776999618	КБТ,МБТ
Кокшетау	ТОО "Промавтоматика"	ул. Северная, 33	8(7162) 25-71-00	КБТ,МБТ
Костанай	ИП "Биктимиров Р.Р."	ул. Абая, 316а	8 (7142) 21-24-80	Холодильное оборудование
Оскемен	ТОО "ПромБытСервис"	пр. Н.А. Назарбаева 83/1	8 (7232) 77-44-12	КБТ,МБТ
Оскемен	ИП "Ананин Олег"	ул. Астана, д.34	8(7232) 76-32-98	КБТ,МБТ
Павлодар	ТОО "Electron PV"	ул. Катаева, 53	8-708-466-73-36 (бренд-менеджер), 8(7182) 68-70-07, 8-708-466-71-94 (приёмная)	КБТ,МБТ Сплит-системы
Уральск	ТОО "AV service"	пр. Абулхаир Хана, 51	8(7112) 93-99-89,93-99-49,93-99-29	КБТ,МБТ Сплит-системы
Экибастуз	ТОО "Электрон Сервис Центр"	ул. Строительная,34	8(7187) 22-22-23, 34-36-35, 40-47-07	КБТ,МБТ
Семей	ИП "Герасенко А.В."	ул. 8 марта, 85	8(7222)54-02-73, 54-02-81	КБТ,МБТ
Тараз	ИП "Михальчук С.А."	ул. Толе-би, 51	8(7262) 45-13-56	КБТ,МБТ Сплит-системы
Шымкент	СЦ "Эврика Сервис"	г.Шымкент, ул.Рускулова 22	8(7252) 39 50 02, 39-42-87,8771-597-98-14	КБТ,МБТ
Шымкент	ТОО "5-Элемент"	пр. Абая, 28/10	8-707-235-94-64	КБТ,МБТ Сплит-системы
Петропавловск	СЦ " Мир Электроники"	г.Петропавловск, ул.А.Кунанбаева 52	8 705 865 32 85, 46-03-79	КБТ, МБТ
Петропавловск	ТОО "Kvazar Сервис"	ул. Абая Кунанбаева, 86	8 (7152) 50–59–59, 8-771–081–17–79	КБТ,МБТ Сплит-системы
Туркестан	ИП "Element"		8-778-345-04-04, 8-776-234-04-04, 8-776-048-08-88	КБТ,МБТ Сплит-системы
Талдыкорган	ИП"СИЭМ"	ул. Абая 108	8-771-265-04-44	КБТ,МБТ Сплит-системы
Балхаш	ИП "Сламбеков Б"		8-700-509-99-99	КБТ,МБТ

HÄUSLER

www.hausler.com.kz

hausler_tehnika

hausler.com.kz

HauslerTehnika

Қытайда жасалған
“REGNUM” ЖШС
ресми өкілі
Райымбек 223Д, қ.Алматы,
Қазақстан
Телефон: +7 (700) 252- 10 - 10

Изготовлено в КНР
Официальный представитель
ТОО “REGNUM”
Райымбек 223Д, г.Алматы,
Казахстан
Телефон: +7 (700) 252- 10 - 10

EAC