

HÄUSLER
Hausgeräte und Elektrogeräte

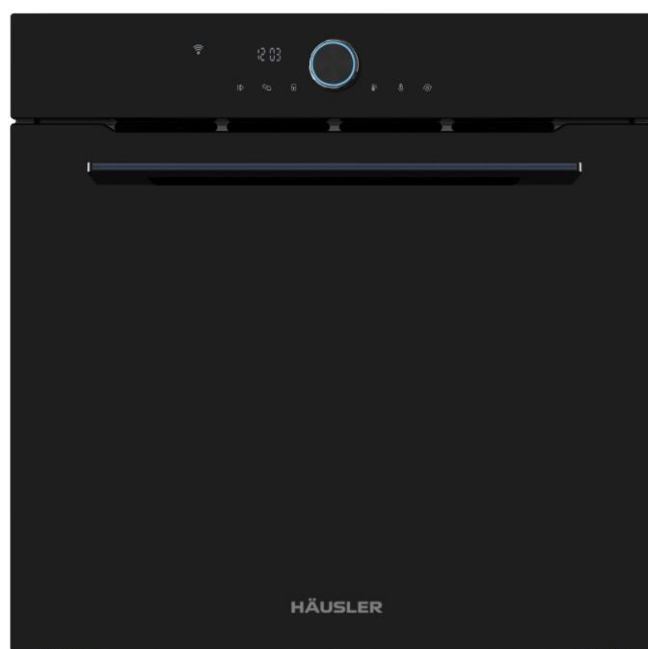
Встраиваемый духовой шкаф
Kirikтірілетін пеш
Built-in Oven

HSL-B075LDG1QEXC



Руководство по эксплуатации

Встраиваемый электрический духовой шкаф, 75 л



Модель № HSL-BO75LDG1QEXC

1. ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Уважаемые покупатели!

Благодарим вас за выбор нашей продукции. Данный прибор прост в использовании. Перед установкой и эксплуатацией внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством, чтобы обеспечить правильную установку, эксплуатацию и техническое обслуживание изделия.

- Данный прибор предназначен для бытового использования взрослыми пользователями и не рассчитан на профессиональное применение. Не позволяйте детям играть рядом с прибором. Во время работы прибора держите детей на безопасном расстоянии во избежание контакта с горячими поверхностями.
- НЕ прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- Установка прибора должна выполняться уполномоченными специалистами в соответствии с действующими нормами и правилами монтажа.
- Перед проведением технического обслуживания или очистки отключите прибор от электросети и дождитесь его полного остывания.
- Выбор или замена сетевого кабеля должны выполняться под руководством квалифицированного специалиста.
- В случае необходимости ремонта всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр и используйте только оригинальные запасные части. Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может привести к повреждению прибора.
- Прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо при отсутствии опыта и знаний, при условии, что они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям запрещается играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра взрослых.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время эксплуатации прибор и его доступные части нагреваются. Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами. Дети младше 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром.

2. ПОДКЛЮЧЕНИЕ СЕТЕВОГО КАБЕЛЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключите сетевой кабель духового шкафа к розетке, соответствующей потребляемой мощности, указанной на паспортной табличке прибора. В случае прямого подключения кабеля к распределительной коробке необходимо установить подходящий однополюсный выключатель или устройство защиты от перегрузки (автоматический выключатель).

Перед подключением к электросети убедитесь, что:

- электросчётчик, автомат защиты, питающая линия и розетка рассчитаны на максимальную мощность, указанную на паспортной табличке;
- система электроснабжения имеет надлежащее заземление;
- розетка или многополюсный выключатель легко доступны после установки духового шкафа;
- после подключения кабель не соприкасается с горячими поверхностями прибора;
- не используются переходники, разветвители или адаптеры, которые могут вызвать перегрев или возгорание.

Производитель не несёт ответственности за прямой или косвенный ущерб, вызванный неправильной установкой, выполненной неквалифицированными лицами или с нарушением местных и общих нормативных требований.

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или проинструктированы им.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы исключить возможность игры с прибором.
- Во время эксплуатации прибор нагревается. Следует соблюдать осторожность и избегать прикосновения к нагревательным элементам внутри духового шкафа.

ВНИМАНИЕ: Доступные части могут нагреваться во время эксплуатации. Во избежание ожогов не допускайте маленьких детей к прибору.

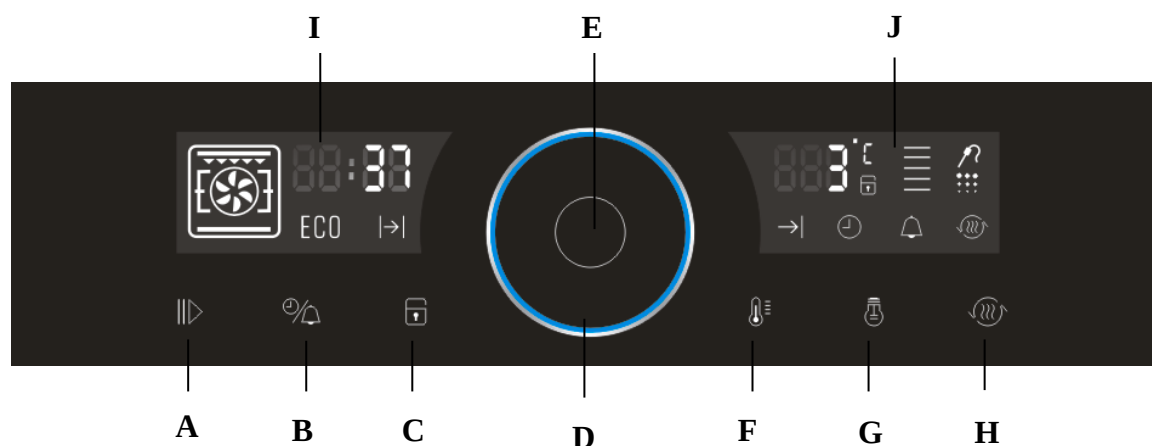
- При повреждении сетевого шнура его замена должна выполняться производителем, его сервисным представителем или иным квалифицированным специалистом во избежание опасности.

Перед снятием защитной крышки духовой шкаф необходимо отключить. После очистки защитная крышка должна быть установлена обратно в соответствии с инструкцией.

Предупреждение:

1. Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
2. Доступные части могут нагреваться во время эксплуатации. Не допускайте детей к прибору.
3. Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла.
4. Не используйте пароочиститель.
5. Стационарная электропроводка должна быть надлежащим образом защищена.
6. После установки духового шкафа дверца должна располагаться на высоте не менее 850 мм от уровня пола.
7. В стационарной электропроводке должно быть предусмотрено устройство отключения в соответствии с правилами электромонтажа.
8. Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

Панель управления



- A. Кнопка «Пуск/Пауза»
 B. Кнопка таймера и сигнала оповещения
 C. Кнопка блокировки от детей
 D. Поворотный переключатель (ручка управления)
 E. Центральная кнопка

- F. Кнопка регулировки температуры
- G. Кнопка подсветки
- H. Кнопка быстрого нагрева
- I. Левый дисплей
- J. Правый дисплей

Первое использование духовки

Этот многофункциональный духовой шкаф объединяет преимущества традиционных конвекционных печей и более современных моделей с вентилятором в одном приборе.

Он является крайне универсальным устройством, позволяющим легко и безопасно выбирать между 11 различными режимами приготовления.

Примечание: Некоторые режимы используют выдвижной поворотный переключатель. Для использования специальной ручки сначала её нужно выдвинуть, затем повернуть до желаемой функции/температуры/времени приготовления. После завершения настройки духовка начнёт работу независимо от того, выдвинута ручка или задвинута обратно.

Примечание: При первом использовании прибора рекомендуется установить термостат на максимальное значение и оставить духовку работать примерно на полчаса без продуктов, с закрытой дверцей. Затем откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который может ощущаться при первом использовании, вызван испарением веществ, использованных для защиты духовки во время хранения и до её установки.

Примечание: При готовке на гриле или использовании вертела (только для некоторых моделей) поместите прилагаемый противень на нижнюю полку духовки, чтобы предотвратить падение соусов и жира на дно. Для всех остальных видов приготовления нижняя полка не используется, и на дно духовки ничего не ставьте во время работы, чтобы не повредить эмаль. Всегда размещайте посуду (тарелки, алюминиевую фольгу и т.д.) на решётке, специально предназначенной для духовки, по направляющим.

Размораживание



Вентилятор работает без нагрева, что сокращает время размораживания замороженных продуктов. Время размораживания зависит от температуры в помещении, количества и типа продуктов.

Гриль и половинный гриль



Предустановленная температура: от 50°C до 250°C

Включается верхний центральный нагревательный элемент.

Очень высокая и направленная температура гриля позволяет подрумянить поверхность мяса и жаркого, сохраняя при этом соки для мягкости. Гриль также рекомендуется для блюд, требующих высокой температуры на поверхности: стейки из говядины, телятины, рибай, филе, гамбургеры и т.д.

Примеры приготовления на гриле приведены в разделе «Практические советы по приготовлению».

Гриль с вентилятором



Предустановленная температура: от 50°C до 250°C

Включаются верхний центральный нагревательный элемент и вентилятор.

Комбинация этих функций повышает эффективность направленного теплового излучения нагревательных элементов за счёт принудительной циркуляции воздуха по всей духовке. Это помогает предотвратить пригорание продуктов на поверхности и обеспечивает равномерное проникновение тепла внутрь пищи.

Отличные результаты достигаются при приготовлении шашлыков из мяса и овощей, колбас, рёбер, бараньих отбивных, курицы в остром соусе, перепелов, свиных отбивных и т.д.



Режим нижнего нагрева Работает только нижний нагревательный элемент.

Заводская температура: 80°C. Диапазон регулировки: от 50°C до 100°C — это оптимальная рабочая температура для данного режима.



Конвекционный режим

Предустановленная температура: от 50°C до 220°C

При этом включаются верхний и нижний нагревательные элементы. Это классический традиционный тип духовки, который был совершенствован: обеспечивается исключительное распределение тепла и сниженное энергопотребление.

Конвекционная духовка остаётся непревзойдённой при приготовлении блюд из нескольких ингредиентов, например, капуста с рёбрами, треска по-испански, вяленая рыба по-анконски, нежные кусочки телятины с рисом и т.д.

Отличные результаты также достигаются при приготовлении блюд из телятины или говядины (тушёное мясо, рагу, гуляш, дичь, ветчина и т.д.), которые требуют медленного приготовления с поливкой или добавлением жидкости.

Данный режим также остаётся лучшим для выпечки тортов, фруктов и приготовления блюд в закрытой посуде для духовки.

При приготовлении в конвекционном режиме используйте только один противень или решётку за раз, иначе распределение тепла будет неравномерным. Используя различные уровни расположения решёток, можно сбалансировать количество тепла между верхом и низом духовки. Выбирайте уровень в зависимости от того, требуется ли блюду больше или меньше тепла сверху.



Режим с вентилятором

Предустановленная температура: от 50°C до 250°C

Включаются нагревательные элементы и вентилятор. Поскольку температура в духовке остаётся постоянной и равномерной, воздух равномерно готовит и подрумянивает продукты по всей поверхности.

В этом режиме можно одновременно готовить несколько блюд, если их требуемая температура приготовления совпадает. Можно использовать максимум 2 уровня решёток одновременно, согласно инструкции в разделе «Приготовление на нескольких уровнях».

Этот режим особенно рекомендуется для блюд, требующих образования золотистой корочки (гратен) или длительного приготовления, например: лазанья, запеканки, жареная курица с картофелем и т.д.

Благодаря равномерному распределению тепла можно использовать более низкие температуры для жаркого, что уменьшает потерю сока, делает мясо более нежным и снижает усадку. Режим с вентилятором особенно подходит для приготовления рыбы, которую можно готовить с минимальным количеством приправ, сохраняя её вкус и внешний вид.

Десерты: этот режим идеально подходит для выпечки дрожжевых и пышных тортов.

Кроме того, этот режим можно использовать для быстрого размораживания белого и красного мяса или хлеба при температуре 80°C. Для более деликатных продуктов установите термостат на 60°C или используйте только циркуляцию холодного воздуха, установив термостат на 0°C.



Круговой элемент с вентилятором

Предустановленная температура: от 50°C до 250°C

Этот способ приготовления использует круговой нагревательный элемент, при этом тепло распределяется вентилятором. Это обеспечивает более быструю и экономичную работу духовки.

Позволяет одновременно готовить различные блюда на разных уровнях, предотвращая перенос запахов и вкусов с одного блюда на другое.



Функция пиццы

Предустановленная температура: от 50°C до 250°C

Этот способ приготовления использует нижний и круговой нагревательные элементы, при этом тепло распределяется вентилятором, воспроизводя условия традиционных печей на дровах с глиняной основой.

ЕСО

Функция ЕСО работает с оптимальными настройками вентиляционной духовки, чтобы деликатно приготовить любые продукты. Еда готовится с использованием остаточного тепла, сохраняя вкус и текстуру. В зависимости от типа и способа приготовления пищи, этот режим позволяет экономить электроэнергию. Всегда держите дверцу духовки закрытой во время приготовления.

В режиме ЕСО используйте только один уровень решётки.

Охлаждающая вентиляция

Для охлаждения внешней части прибора некоторые модели оснащены охлаждающим вентилятором, который включается автоматически, когда духовка нагревается.

Когда вентилятор работает, слышно нормальное движение воздуха между дверцей духовки и панелью управления.

Как пользоваться духовкой

1. Установка часов

Когда духовка находится в режиме ожидания, нажмите соответствующую кнопку . На дисплее будет мигать значок .

Поверните центральную ручку, чтобы установить местное время, и нажмите центральную кнопку для подтверждения. Если в течение 5 секунд не будет произведено никаких действий, духовка автоматически подтвердит время. Если по истечении 5 секунд не выполняется никакая операция, прибор вернётся к предыдущей установке времени.

2. Установка таймера

В режиме ожидания или при включённой духовке: нажмите и удерживайте  соответствующую кнопку.

На дисплее начнёт мигать значок таймера  и текущее установленное время таймера. Поверните ручку, чтобы установить желаемое время приготовления, и нажмите центральную кнопку для подтверждения. Если в течение 5 секунд не будет произведено никаких действий, духовка автоматически подтвердит установленное время.

3. Блокировка от детей



В любой момент нажмите соответствующую кнопку  , чтобы активировать данную функцию. После активации все кнопки и поворотная ручка блокируются— их вращение и кратковременное нажатие не работают. Для отключения функции нажмите и удерживайте ту же кнопку  в течение 3 секунд.

4. Установка режима приготовления, времени и температуры

Нажмите и удерживайте  соответствующую кнопку для включения духовки. Выберите нужную функцию, поворачивая ручку, затем нажмите центральную кнопку для подтверждения. Если в течение 5 секунд не выполняется никаких действий, выбранный режим будет подтверждён автоматически.

Например, при выборе третьего режима начинает мигать соответствующий значок функции . По умолчанию время приготовления установлено на **2:00**, а температура выпекания — **220 °C**. Если в течение 5 секунд не выполняется никаких действий, параметры автоматически подтверждаются. Также можно коротко нажать центральную ручку («главную ручку») для подтверждения вручную.

5. Изменение функции во время приготовления

а. Изменение температуры

Во время приготовления кратковременно нажмите соответствующую кнопку  для изменения температуры. Значение температуры на дисплее начнёт мигать. Поверните ручку, чтобы установить новую температуру, и нажмите центральную кнопку для подтверждения. Если в течение 5 секунд не выполняется никаких действий, прибор вернётся к предыдущим настройкам.

б. Изменение времени

Во время приготовления кратковременно нажмите соответствующую кнопку . Значок времени и установленное время приготовления на дисплее начнут мигать. Поверните ручку, чтобы изменить время приготовления. Нажмите центральную кнопку для подтверждения или дождитесь автоматического подтверждения через 5 секунд.

с. Изменение режима приготовления

Поверните центральную ручку — значок текущей функции начнёт мигать. Выберите новый режим приготовления, вращая ручку, затем нажмите центральную кнопку для подтверждения. Если в течение 5 секунд не выполняется никаких действий, выбранный режим будет подтверждён автоматически.

6. Установка времени окончания приготовления →|

После установки времени приготовления, если необходимо изменить время окончания, нажмите соответствующую кнопку  для переключения на режим →| установки времени окончания. На дисплее начнёт мигать значение, равное **«текущее время + установленное время приготовления»**.

Поверните центральную ручку, чтобы установить желаемое время окончания приготовления, и подтвердите, нажав центральную кнопку и удерживая её около 3 секунд.

Если в течение 5 секунд не выполняется никаких действий, прибор вернётся к предыдущим настройкам.

После установки времени на дисплее остаются активными  и  два соответствующих значка, а

на LED-дисплее отображается текущее время.

Когда текущее время достигнет установленного значения начала приготовления (расчётного времени), духовка автоматически начнёт работу, загорится значок  приготовления, а на LED-дисплее будет отображаться обратный отсчёт времени приготовления.

Как поддерживать духовку в исправном состоянии

Перед чисткой или проведением технического обслуживания обязательно отключите прибор от электросети.

Для продления срока службы духовки её необходимо регулярно очищать, соблюдая следующие рекомендации:

- 1 Не используйте пароочистители для очистки прибора.**
- 2 Внутреннюю поверхность духовки и детали из нержавеющей стали рекомендуется очищать после использования, когда прибор остынет до комнатной температуры. Используйте мягкую влажную ткань с мыльным раствором. После очистки удалите остатки мыла и тщательно вытрите поверхности насухо. Не используйте абразивные моющие средства (например, чистящие порошки и т.п.), абразивные губки или кислотные средства (например, средства для удаления накипи и т.п.), так как они могут повредить эмаль и вызвать появление пятен на нержавеющей стали. Если жировые пятна и загрязнения трудно удалить, используйте специальное средство для чистки духовок, строго следуя инструкции на упаковке.
- 3 При длительном использовании духовки может образовываться конденсат. Удаляйте его мягкой сухой тканью.
- 4 Вокруг проёма духовки установлено резиновое уплотнение, обеспечивающее герметичность и правильную работу прибора. Регулярно проверяйте его состояние. При необходимости очищайте его, не используя абразивные средства и предметы. В случае повреждения обратитесь в ближайший сервисный центр. Не рекомендуется пользоваться духовкой до устранения неисправности.
- 5 Никогда не выстилайте дно духовки алюминиевой фольгой, так как накопление тепла может нарушить процесс приготовления и повредить эмалированное покрытие.
- 6 Очищайте стеклянную дверцу с использованием неабразивных моющих средств или губок, затем вытирайте мягкой тканью.
- 7 Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к растрескиванию или разрушению стекла.

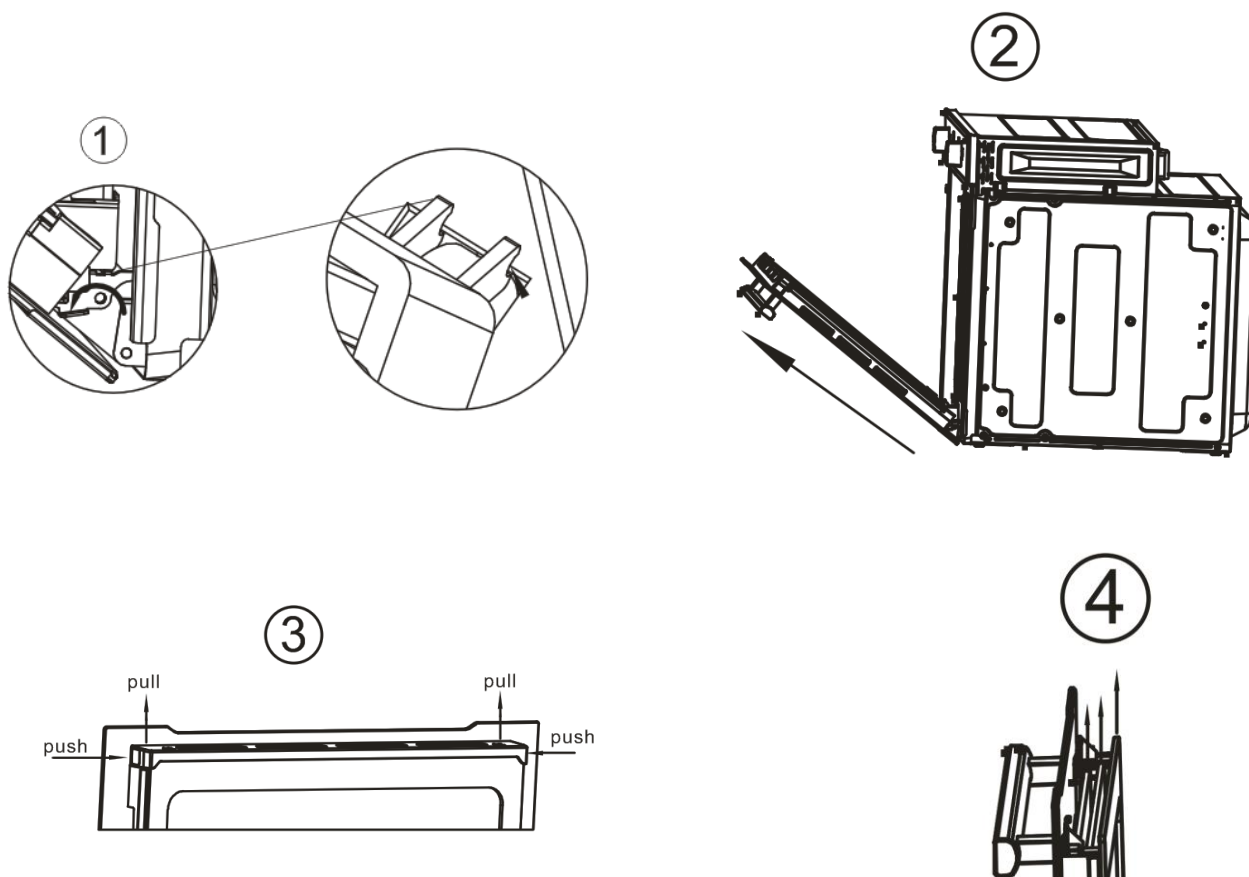
Как снять дверцу духовки

Для более тщательной очистки дверцу духовки можно снять. Выполните следующие действия:

Полностью откройте дверцу духовки.

1. Поднимите и поверните небольшие рычаги, расположенные на двух петлях. Убедитесь, что фиксаторы находятся в положении, показанном на шаге 1.

2. Потяните дверцу на себя и аккуратно извлеките её из посадочного места.
3. Нажмите на защёлки с обеих сторон и извлеките фиксирующую планку.
4. Снимите стекло дверцы.
5. Установите дверцу обратно, выполнив вышеуказанные действия в обратном порядке.

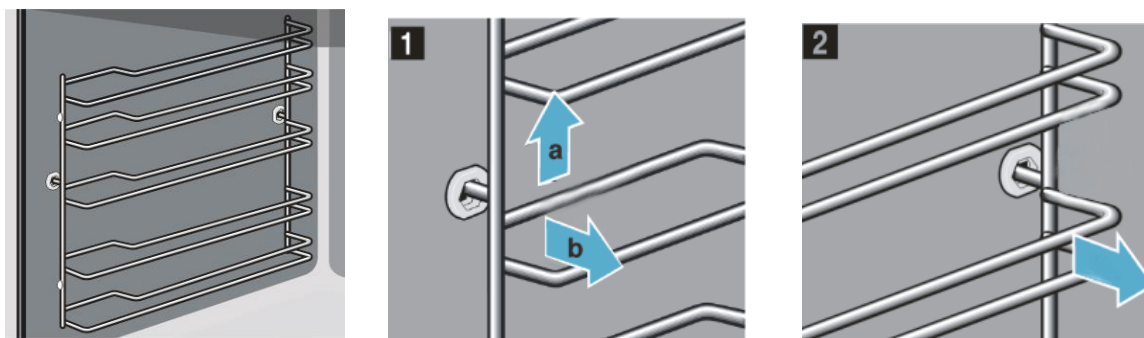


Замена боковых направляющих (опция)

Внимание: направляющие во время работы духовки сильно нагреваются. Никогда не прикасайтесь к горячим направляющим. Перед выполнением любых действий дайте прибору полностью остыть. Держите детей подальше от прибора.

Снятие направляющих

1. Приподнимите направляющие с задней стороны и потяните их на себя (рис. 1).
2. Затем полностью извлеките направляющие и выньте их из духовки (рис. 2).

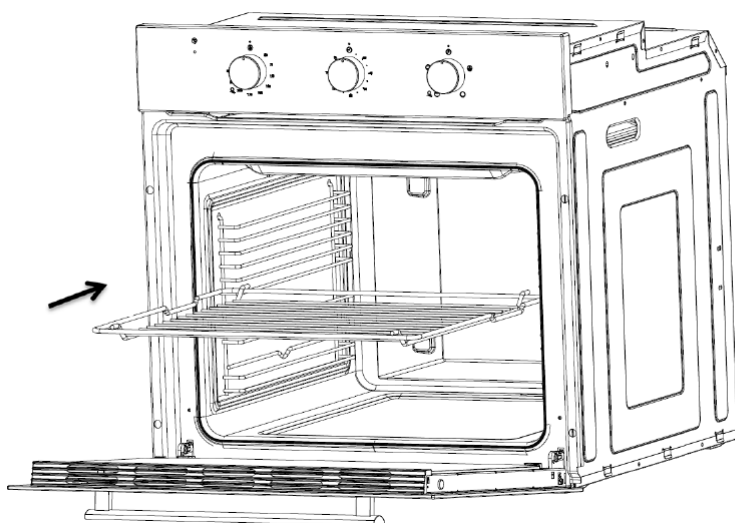
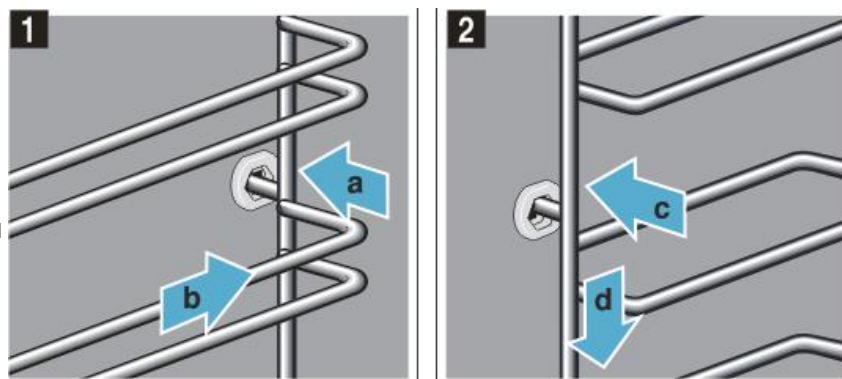


Установка боковых направляющих

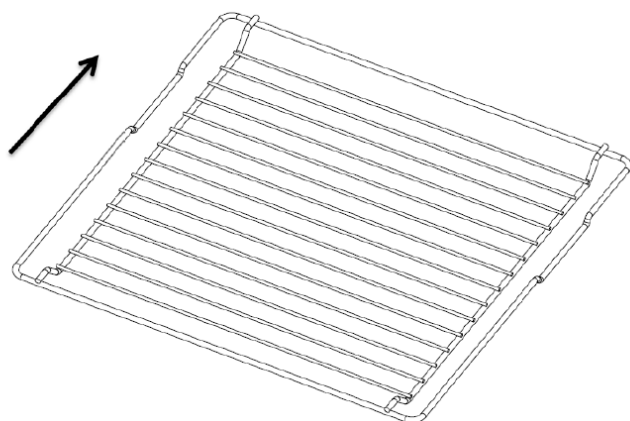
Направляющие устанавливаются только на правую или левую сторону. Убедитесь, что изогнутые прутья направлены вперёд.

1. Вставьте направляющую в заднее крепление и потяните её вниз (рис. 1).
2. Затем вставьте направляющую в переднее крепление и нажмите вниз. Убедитесь, что направляющие надёжно зафиксированы (рис. 2).

Инструкция по использованию гриля



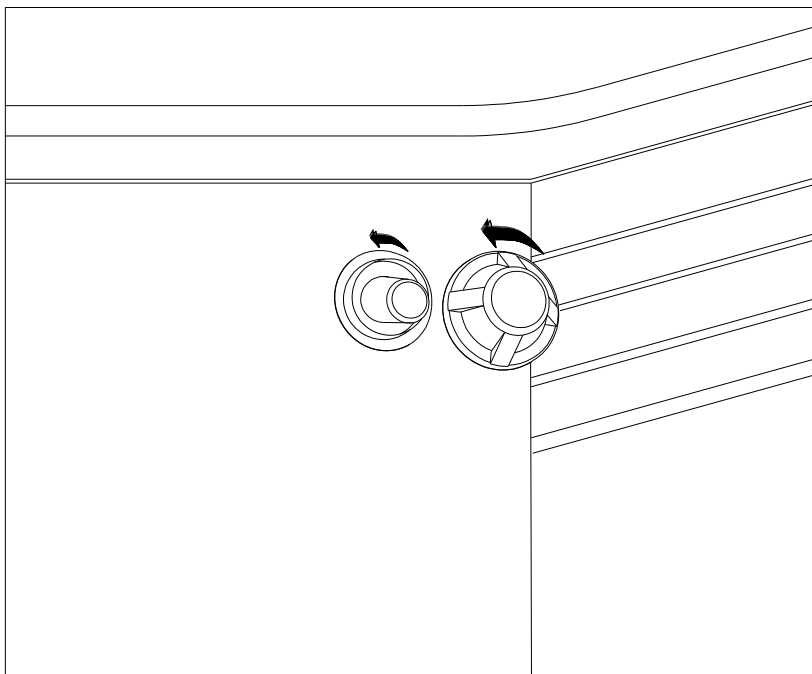
Вставьте решётки в духовку в направлении, указанном стрелкой, и задвиньте их горизонтально до полной фиксации.



Замена лампы духовки

1. Внимание: перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен и отключён от электросети, чтобы избежать риска поражения электрическим током.

- 2 Снимите стеклянную крышку патрона лампы.
- 3 Извлеките лампу и замените её лампой, устойчивой к высокой температуре (300 °C), со следующими характеристиками:
 - Напряжение: 220–240 В
 - Мощность: 25 Вт
 - Тип цоколя: G9
- 4 Закрутите стеклянную крышку обратно и подключите духовку к электросети.



Практические советы по приготовлению

Духовка предлагает широкий выбор режимов, позволяющих готовить любые блюда наилучшим образом. Со временем вы научитесь максимально эффективно использовать возможности этого multifunctional прибора. Приведённые ниже рекомендации являются лишь общими указаниями и могут изменяться в зависимости от вашего личного опыта.

Предварительный разогрев

Если духовку необходимо предварительно разогреть (что обычно требуется при приготовлении дрожжевой выпечки), рекомендуется использовать режим «конвекция с вентилятором» , чтобы как можно быстрее достичь необходимой температуры и сэкономить электроэнергию.

После помещения блюда в духовку можно выбрать наиболее подходящий режим приготовления.

Приготовление на нескольких уровнях

Если вам необходимо готовить одновременно на нескольких уровнях, используйте только **режим с конвекцией (fan assisted mode)** , так как он лучше всего подходит для такого типа приготовления.

- 1 Духовой шкаф оснащён **5 уровнями для противней**. При приготовлении с конвекцией используйте **два из трёх центральных уровней**. Самые нижние и самые верхние уровни получают горячий воздух напрямую, поэтому на них деликатные продукты могут подгореть.
- 2 Как правило, используйте **2-й и 4-й уровень снизу**, размещая продукты, которым требуется более высокая температура, на **2-м уровне снизу**. Например, если вы готовите **жаркое из мяса вместе с другими блюдами**, поместите жаркое на **2-й уровень снизу**, а более деликатные продукты — на **4-й уровень снизу**.
- 3 Если готовятся продукты, которым требуется **разное время и температура**, установите

температуру **между двумя необходимыми значениями**, разместите более деликатные продукты на **4-м уровне снизу**, а блюдо, которое готовится быстрее, **достаньте из духовки раньше**.

- 4 Используйте **противень для сбора жира (dripping pan)** на **нижнем уровне**, а **решётку (grid)** — на **верхнем уровне**.

Использование гриля

Этот многофункциональный духовой шкаф предлагает **2 режима гриля**, которые используются **только при закрытой дверце духовки**.

Используйте режим «Гриль» , размещая продукты **под центральной частью гриля**, поскольку работает только центральная часть верхнего нагревательного элемента. Используйте **нижний уровень (1-й снизу)**, установив **противень для сбора жира**, чтобы собирать сок и жир и предотвратить их попадание на дно духовки.

При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на максимальную температуру. Однако при необходимости можно использовать и более низкие температуры, установив нужное значение с помощью регулятора термостата.

Режим «Гриль с конвекцией»  особенно полезен для быстрого приготовления на гриле, поскольку равномерное распределение тепла позволяет не только подрумянить поверхность, но и приготовить нижнюю часть блюда.

Кроме того, этот режим можно использовать для подрумянивания блюд в конце приготовления, например, чтобы получить запечённую корочку на запеканке или пасте.

При использовании этого режима установите решётку на 2-й или 3-й уровень снизу (см. таблицу приготовления). Чтобы жир и сок не попадали на дно духовки и не образовывался дым, установите противень на 1-й уровень снизу.

Важно: всегда используйте режим гриля только при закрытой дверце духовки

Это позволит получить отличные результаты приготовления и сэкономить энергию (примерно 10%).

При использовании этого режима рекомендуется устанавливать температуру термостата 200 °C, так как это наиболее эффективный способ использования гриля, который работает на основе инфракрасного излучения. Однако при необходимости можно установить более низкую температуру, отрегулировав термостат.

Выпечка тортов

При выпечке тортов всегда помещайте их в **предварительно разогретую духовку**. Убедитесь, что духовка полностью разогрета. **Не открывайте дверцу духовки во время выпечки**, чтобы торт не осел.

В целом:

Тесто слишком сухое

Увеличьте температуру на 10 °C и сократите время приготовления.

Тесто опало

Используйте меньше жидкости или снизьте температуру на 10 °C.

Верх слишком тёмный

Разместите форму на нижней решётке, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
--

Внутри готово, снаружи липкое
Используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Тесто прилипает к форме
Хорошо смажьте форму маслом и присыпьте мукой или используйте пергаментную бумагу.

Использованы несколько уровней в режиме «конвекция», и они готовятся неравномерно
Используйте более низкую температуру. Нет необходимости снимать все блюда с решёток одновременно.

Приготовление пиццы



Для достижения наилучших результатов при приготовлении пиццы используйте режим **«Конвекция с вентилятором»**

- 1 Предварительно разогрейте духовку не менее **10 минут**.
- 2 Используйте **лёгкий алюминиевый противень для пиццы**, устанавливая его на решётку, входящую в комплект духовки. Если использовать глубокий противень, время приготовления увеличится, и получить хрустящую корочку будет сложнее.
- 3 Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking.
- 4 Не открывайте дверцу духовки слишком часто во время приготовления пиццы.
- 5 Если пицца содержит много начинки (три-четыре ингредиента), рекомендуется добавить **сыр моцарелла сверху в середине процесса приготовления**.
- 6 При приготовлении пиццы **на двух уровнях** используйте **2-й и 4-й уровни**, установив температуру **220 °C**, и помещайте пиццу в духовку **после предварительного разогрева не менее 10 минут**.

Приготовление рыбы и мяса

При приготовлении **белого мяса, птицы и рыбы** рекомендуется устанавливать температуру **от 180 °C до 220 °C**.

Для **красного мяса**, которое должно быть хорошо прожарено снаружи и при этом оставаться мягким и сочным внутри, рекомендуется сначала установить **высокую температуру (200–220 °C)** на короткое время, а затем **уменьшить температуру**.

В целом, **чем больше кусок мяса**, тем **ниже должна быть температура приготовления**. Поместите мясо **в центр решётки**, а **под неё установите противень** для сбора жира.

Убедитесь, что решётка установлена **по центру духовки**. Если требуется увеличить нагрев снизу, используйте **более низкие уровни установки решётки**.

При приготовлении **жирных жареных блюд (особенно утки и дичи)** рекомендуется **покрыть мясо сверху салом или беконом**.

Ручка выбора режима	Продукт для приготовления	Вес (кг)	Позиция решётки (считая от низа)	Время предварительного разогрева (мин)	Настройка термостата	Время приготовления (мин)
Гриль	Ломтики хлеба	-	3	4	200	5-10
	Жареная курица	1.2	4	10	180	67-72

	Говяжья котлета Свинная рулька Запечённая рыба Овощи	2.5 1.5 1 -	3 4 3 3	7 10 10 10	250 190 200 180	18-23 117-125 15-20 16-22
Половинный гриль 	Картофель фри Ломтики хлеба Жареная курица Говяжья котлета Свинная рулька Запечённая рыба Овощи	- - 1.2 2.5 1.5 1 -	4 3 4 3 4 3 3	10 4 10 10 10 10 10	200 200 180 250 190 200 180	47-52 5-10 77-82 25-30 98-103 15-20 16-22
Духовка с конвекцией и вентилятором 	Маленький торт Бисквитный рулет Печенье с топлёным маслом (Гхи) Маленький яблочный пирог Пицца Картофель фри Ломтики хлеба Жареная курица Говяжья котлета Свинная рулька Запечённая рыба	0.88 0.68 1.1 1.45 - - - 1.2 2.5 1.5 1	3 3 3 4 3 4 3 3 4 3 3	10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	160 150 150 160 200 200 200 180 250 190 200	20-25 30-35 33-38 67-72 15-20 30-35 6-11 65-70 19-24 105-110 15-20
Нижний нагрев 	Подогревающая пластина		3	10	60	10-15
Классический режим 	Маленький торт Бисквитный рулет Печенье с топлёным маслом (Гхи) Пицца Картофель фри Ломтики хлеба Жареная курица	0.88 0.68 1.1 - - 1.2	3 3 3 4 3 4	10 10 10 10 4 10	160 150 150 200 200 180	30-35 42-47 19-24 20-25 50-55 8-12 75-80
Конвекция 	Маленький торт Бисквитный рулет Печенье с топлёным маслом (Гхи) Маленький яблочный пирог Большой яблочный	0.88 0.68 1.1 1.45 2.4 - -	3 3 3 4 3 4 4	10 10 10 10 10 10 10	160 150 150 160 180 200 200	18-23 33-38 21-26 66-71 38-43 13-18 34-41

	пирог	-	3	4	200	11-16
	Пицца	1.2	4	10	180	78-83
	Картофель фри	1	3	10	200	16-21
	Ломтики хлеба					
	Жареная курица					
	Запечённая рыба					
Круговой нагрев с вентилятором 	Маленький торт	0.88	3	10	160	20-25
	Бисквитный рулет	0.68	3	10	150	36-41
	Печенье с топлёным маслом (Гхи)	1.1	3	10	150	23-28
	Маленький яблочный пирог	1.45	4	10	160	60-65
	Маленький яблочный пирог	2.4	3	10	180	40-45
	Большой яблочный пирог	-	4	10	200	34-41
	Большой яблочный пирог	-	3	4	200	8-13
	Картофель фри	1.2	3	10	180	66-71
	Ломтики хлеба	1	3	10	200	13-18
	Жареная курица					
	Запечённая рыба					
Функция «Пицца» 	Маленький торт	0.88	3	10	160	20-25
	Бисквитный рулет	0.68	3	10	150	28-33
	Пицца	-	4	10	200	20-25
	Картофель фри	-	4	10	200	33-38
	Ломтики хлеба	-	3	4	200	6-11
	Жареная курица	1.2	4	10	180	63-68
	Запечённая рыба	1	3	10	200	13-18

Примечание: ※ Первая сторона говяжьей котлеты запекается примерно 13 минут, затем переверните для запекания второй стороны.

NB: Время приготовления указано приблизительно и может варьироваться в зависимости от вкуса. При приготовлении на гриле или с вентилятором, противень должен всегда быть установлен на 1-й уровень духовки, считая снизу.

Для обеспечения безопасного использования прибора

Чтобы поддерживать эффективность и безопасность этого прибора, рекомендуется:

1. Обращаться только в сервисные центры, авторизованные производителем.
2. Всегда использовать оригинальные запасные части.
3. При перемещении прибора использовать предусмотренные ручки, утопленные в боковые стороны духовки, чтобы избежать травм и повреждения прибора.
4. Прибор предназначен для непрофессионального домашнего использования, его функции не должны изменяться.
5. Эти инструкции действительны только для стран, символы которых указаны в руководстве и на табличке с серийным номером.
6. Электросистема прибора безопасна только при правильном подключении к эффективной системе заземления в соответствии с действующими стандартами безопасности.
7. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо без опыта и знаний,

если они не получили надзор или инструкции по безопасному использованию от ответственного лица.

8. Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
9. При использовании прибор становится горячим. Следует избегать прикосновений к нагревательным элементам духовки.
10. Духовка предназначена для взрослых. **НЕ ДОПУСКАЙТЕ**, чтобы дети подходили или играли с ней.
11. Доступные части могут нагреваться во время работы. Чтобы избежать ожогов, держите детей подальше.
12. При работе духовки нагревательные элементы и некоторые части дверцы становятся очень горячими. Убедитесь, что вы их не трогаете, и держите детей подальше.

Следующие элементы потенциально опасны, поэтому необходимо принять меры, чтобы дети и лица с ограниченными возможностями не имели к ним доступа.

ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Опасные элементы и меры предосторожности:

- органы управления и сам прибор;
- упаковка (пакеты, полистирол, гвозди и т. д.);
- сам прибор сразу после использования духовки или гриля из-за выделяемого тепла;
- сам прибор, когда он не используется (опасные части должны быть обезопасены).

Следует избегать:

- прикосновения к прибору влажными частями тела;
- использования прибора босиком;
- вытягивания прибора или кабеля питания для извлечения вилки из розетки;
- неправильных или опасных действий;
- перекрытия вентиляционных или тепловых отверстий;
- контакта кабелей питания малых приборов с горячими частями прибора;
- воздействия атмосферных условий, таких как дождь или прямое солнце;
- использования духовки для хранения вещей;
- применения легковоспламеняющихся жидкостей рядом с прибором;
- использования адаптеров, тройников и/или удлинителей;
- попыток установки или ремонта прибора без помощи квалифицированного персонала.

ВНИМАНИЕ: Доступные части могут нагреваться во время работы. Держите детей и больных подальше.

Квалифицированный персонал должен привлекаться в следующих случаях:

- установка (согласно инструкциям производителя);
- сомнения по поводу эксплуатации прибора;
- замена электрической розетки, если она несовместима с вилкой прибора.

Обращение в авторизованные сервисные центры необходимо в случаях:

- сомнения в исправности прибора после распаковки;
- повреждение кабеля питания или необходимость его замены;
- поломка прибора или его неправильная работа; используйте только оригинальные запасные части.

Необходимо соблюдать следующие правила:

- использовать прибор только для приготовления пищи;
- проверять исправность прибора после распаковки;
- отключать прибор от сети при неисправности и перед чисткой или обслуживанием;
- при длительном неиспользовании отключать от сети;
- использовать прихватки при помещении и извлечении посуды из духовки;
- держаться за ручку дверцы духовки по центру, так как концы могут быть горячими;
- после отключения от сети, если прибор больше не используется.

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные: неправильной установкой, некорректным, неправильным или нерациональным использованием.

Если шнур питания поврежден, его должна заменить только производитель или квалифицированный инженер по обслуживанию для предотвращения рисков.

Прибор предназначен только для использования в помещении.

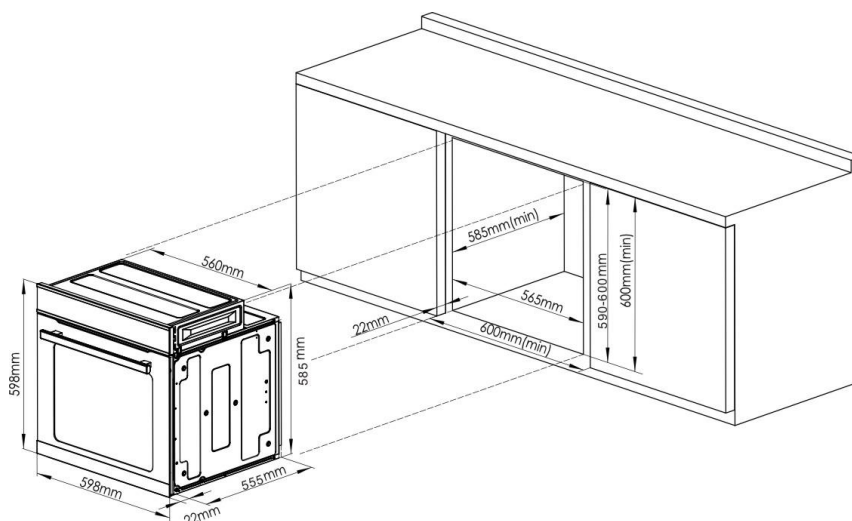
Установка

The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit. Прибор должен устанавливаться только квалифицированным специалистом в соответствии с предоставленными инструкциями. Производитель не несет ответственности за неправильную установку, которая может нанести вред людям и животным или повредить имущество.

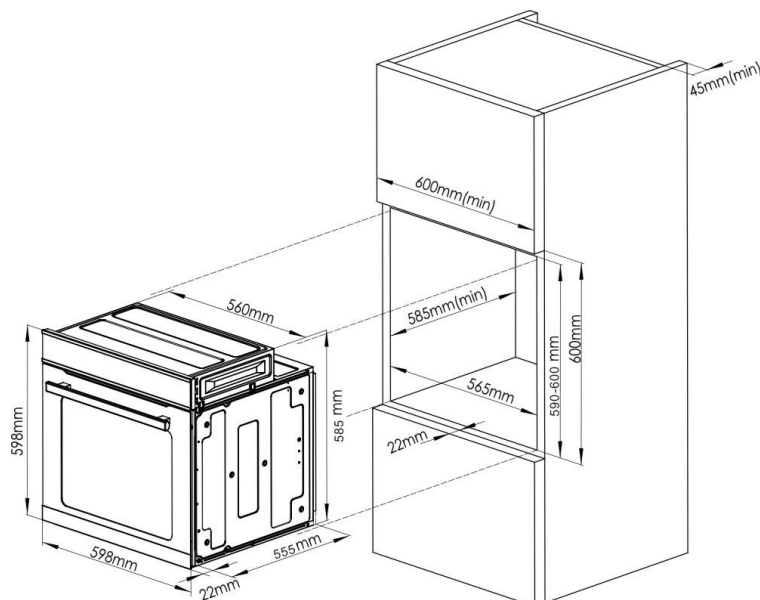
Важно: перед любыми регулировками или обслуживанием питание прибора должно быть отключено.

Установка встраиваемых духовок

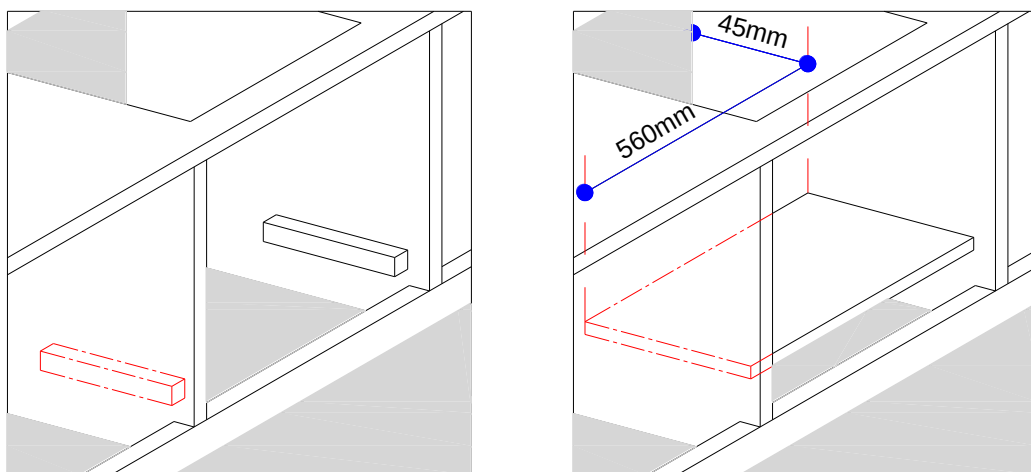
Чтобы встроенный прибор функционировал правильно, шкаф, в котором он размещается, должен быть подходящим. На рисунке ниже указаны размеры ниши для установки под столешницу или в шкаф на стене.



Примечание: Установка должна выполняться в соответствии с указанными параметрами потребления.



Для обеспечения достаточной вентиляции задняя панель кухонного шкафа должна быть снята. Предпочтительно устанавливать духовой шкаф так, чтобы он опирался на две деревянные планки. Если духовой шкаф устанавливается на сплошную плоскую поверхность, необходимо предусмотреть вентиляционное отверстие размером не менее 45 × 560 мм.

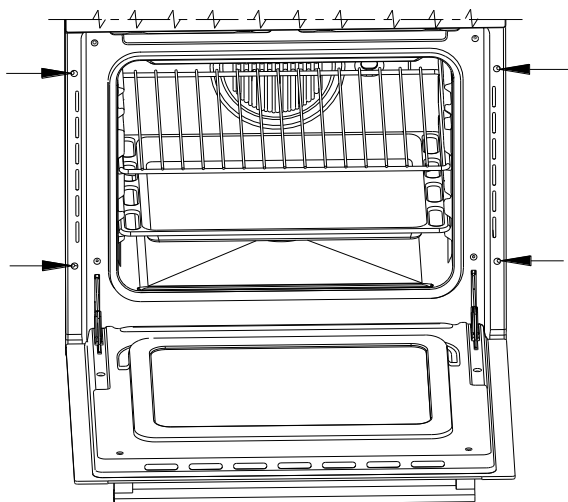


Панели соседних кухонных шкафов должны быть изготовлены из термостойких материалов. В частности, шкафы с наружным шпонированным покрытием должны быть собраны с использованием клея, выдерживающего температуру до **100 °C**.

В соответствии с действующими требованиями безопасности после установки духового шкафа контакт с его электрическими частями должен быть невозможен.

Все элементы, обеспечивающие безопасную работу прибора, должны сниматься только с помощью инструмента.

Чтобы закрепить духовой шкаф в шкафу, откройте дверцу духовки и зафиксируйте его, вставив **4 металлических винта в 4 отверстия**, расположенные по периметру рамки.



Не выбрасывайте электрические приборы вместе с несортированными бытовыми отходами. Используйте специальные пункты раздельного сбора.

Обратитесь в местные органы власти для получения информации о доступных системах сбора и утилизации.

При утилизации электрических приборов на свалках или полигонах опасные вещества могут проникать в грунтовые воды и попадать в пищевую цепь, нанося вред здоровью и окружающей среде.

Технические характеристики

Внутренний объём духовки:

75 литров

Напряжение и частота питания:

220–240 В, 50/60 Гц, 2800 Вт

(см. табличку с техническими данными)

<CE >

Данное устройство соответствует следующим директивам Европейского экономического сообщества:

- 2006/95/ЕС (Директива по низковольтному оборудованию) и последующим изменениям;
- 2004/108/ЕС (Директива по электромагнитной совместимости) и последующим изменениям.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



Данный продукт имеет маркировку, указывающую на отдельный сбор отходов электрического и электронного оборудования. Это означает, что данный продукт нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Он должен утилизироваться через систему отдельного сбора в соответствии с Директивой 2002/96/ЕС.

После этого изделие будет переработано или разобрано для минимизации воздействия на окружающую среду, поскольку электрическое и электронное оборудование может представлять потенциальную опасность для окружающей среды и здоровья человека из-за наличия опасных веществ.

Для получения дополнительной информации обратитесь в местные или региональные органы власти.

Примечание:

- Изделие соответствует требованиям регламентов **EU65-2014 / EU66-2014**.
- Место установки должно иметь **достаточную вентиляцию** и строго соответствовать **установочным размерам**, указанным в инструкции производителя. Подробнее см. **пункт 8**.
- Во время технического обслуживания обращайте внимание на **правильное снятие и установку деталей**. Берегите компоненты, чтобы облегчить повторную установку и избежать повреждений.
- Во время приготовления вы можете **наблюдать за состоянием пищи через стеклянную дверцу**. **Не открывайте дверцу слишком часто**, если в этом нет необходимости.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

Кіріктірілетін электрлік пеш, 75 л



Модель № HSL-BO75LDG1QEXC

1. ЖАЛПЫ ЕСКЕРТУЛЕР

Құрметті тұтынушылар!

Біздің өнімді таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз. Бұл құрылғыны пайдалану оңай. Орнату және пайдалану алдында құрылғыны дұрыс орнату, пайдалану және техникалық қызмет көрсету үшін осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

- Құрылғы ересектердің тұрмыстық мақсатта пайдалануына арналған және кәсіби қолдануға арналмаған. Балалардың құрылғының жанында ойнауына жол бермеңіз. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде балаларды ыстық беттерге қол тигізбеуі үшін қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз.
- Пештің ішіндегі қыздыру элементтеріне **ҚОЛ ТИГІЗБЕҢІЗ**.
- Құрылғыны орнату қолданыстағы нормалар мен ережелерді білетін уәкілетті мамандар тарапынан жүзеге асырылуы тиіс.
- Техникалық қызмет көрсету немесе тазалау алдында құрылғыны электр желісінен ажыратып, толық салқындауын күтіңіз.
- Қуат кабелін таңдау немесе ауыстыру білікті маманның нұсқаулығымен жүргізілуі тиіс.
- Жөндеу қажет болған жағдайда әрдайым уәкілетті сервистік орталыққа жүгініңіз және тек түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз. Біліксіз тұлғалардың жөндеуі құрылғының зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқау алған және қауіптерді түсінген жағдайда пайдалана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Тазалау және пайдаланушыға арналған техникалық қызмет көрсету жұмыстары балалар тарапынан ересектердің бақылауынсыз жүргізілмеуі тиіс.
- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы және оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздыру элементтеріне қол тигізуден сақ болыңыз. 8 жасқа толмаған балалар тұрақты бақылаусыз құрылғыға жақындатылмауы тиіс.

2. ҚУАТ КАБЕЛІН ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСУ

Пештің қуат кабелін құрылғының техникалық тақтайшасында көрсетілген қуатқа сәйкес келетін розеткаға қосыңыз. Егер қуат кабелі электр қалқанына тікелей қосылса, сәйкес бірполюсті ажыратқышты немесе қорғаныс автомат құрылғысын орнату қажет.

Электр желісіне қоспас бұрын мыналарға көз жеткізіңіз:

- электр есептегіш, қорғаныс автоматы, қоректендіру желісі және розетка техникалық тақтайшада көрсетілген ең жоғары қуатқа төтеп бере алады;
- электрмен жабдықтау жүйесі дұрыс жерге тұйықталған;
- пеш орнатылғаннан кейін розетка немесе көпполюсті ажыратқыш оңай қолжетімді;
- қосқаннан кейін кабель құрылғының ыстық беттерімен жанаспайды;
- қызып кетуге немесе жануға әкелуі мүмкін адаптерлер, қосқыштар немесе тармақтау құрылғылары пайдаланылмайды.

Өндіруші біліксіз тұлғалар жүргізген немесе жергілікті және жалпы нормативтік талаптарға сәйкес келмейтін орнату салдарынан туындаған тікелей немесе жанама залал үшін жауап бермейді.

- Құрылғы физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғаларға (соның ішінде балаларға) олар қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқау алған және жауапты тұлғаның бақылауында болған жағдайда ғана пайдалануға арналған.
- Балалардың құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін оларды бақылауда ұстау қажет.
- Пайдалану кезінде құрылғы қызады. Пеш ішіндегі қыздыру элементтеріне қол тигізбеу керек.

ЕСКЕРТУ: Қолжетімді бөліктер пайдалану кезінде қызуы мүмкін. Күйіп қалмас үшін кішкентай балаларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.

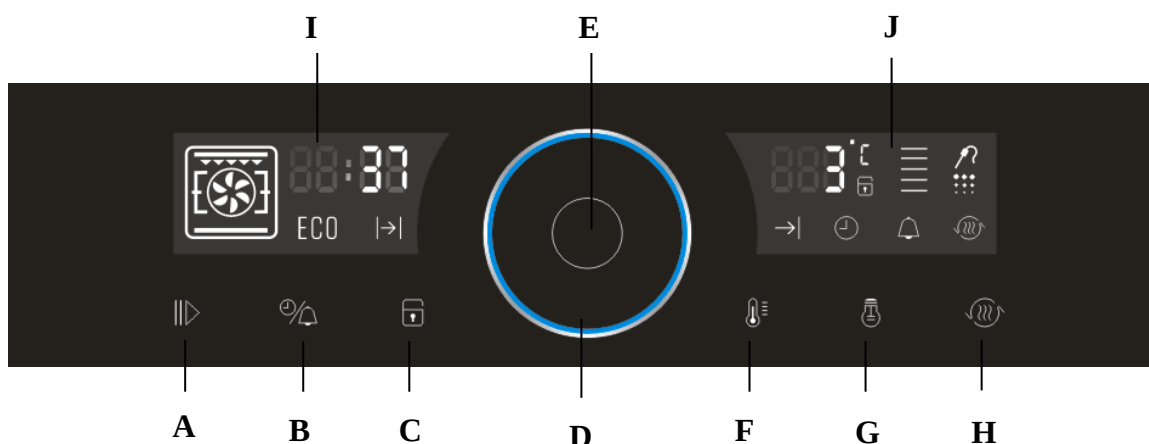
- Егер қуат сымы зақымдалса, қауіпті жағдайдың алдын алу үшін оны өндіруші, оның сервистік қызметі немесе білікті маман ауыстыруы тиіс.

Қорғаныш қақпақты алу алдында пешті өшіру қажет. Тазалаудан кейін қорғаныш қақпақ нұсқаулыққа сәйкес қайта орнатылуы тиіс.

ЕСКЕРТУ:

1. Шамды ауыстырмас бұрын электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін құрылғының өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
2. Қолжетімді бөліктер пайдалану кезінде қызуы мүмкін. Балаларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.
3. Пеш есігінің әйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды немесе өткір металл қырғыштарды қолданбаңыз, себебі олар бетті сызаттап, әйнектің сынуына әкелуі мүмкін.
4. Бу тазартқышты пайдалануға болмайды.
5. Тұрақты электр сымдары тиісті түрде қорғалуы тиіс.
6. Пеш орнатылғаннан кейін есік еден деңгейінен кемінде 850 мм биіктікте орналасуы тиіс.
7. Электр монтаждау ережелеріне сәйкес стационарлық сымдарда ажырату құрылғысы қарастырылуы тиіс.
8. Қызып кетуді болдырмау үшін құрылғыны сәндік есіктің артына орнатуға болмайды.

Басқару панелі



- A. «Іске қосу/Үзіліс» түймесі
- B. Таймер және дыбыстық белгі түймесі
- C. Балалардан қорғау (блоктау) түймесі
- D. Айналмалы басқару тетігі
- E. Орталық түйме
- F. Температураны реттеу түймесі
- G. Жарықтандыру түймесі
- H. Жылдам қыздыру түймесі
- I. Сол жақ дисплей
- J. Оң жақ дисплей

Пешті алғаш рет пайдалану

Бұл көпфункционалы пеш дәстүрлі конвекциялық пештің және заманауи желдеткішпен жабдықталған модельдердің артықшылықтарын бір құрылғыда біріктіреді.

Бұл өте әмбебап құрылғы, ол 11 түрлі пісіру режимін оңай және қауіпсіз таңдауға мүмкіндік береді.

Ескерту: Кейбір режимдер тартылып шығатын айналмалы басқару тетігін пайдаланады. Арнайы тетікті

қолдану үшін оны алдымен шығарып, содан кейін қажетті функция/температура/пісіру уақытын орнатыңыз. Орнату аяқталғаннан кейін пеш тетігі шыққан немесе кері тартылғанына қарамастан жұмыс істей бастайды.

Ескерту: Құрылғыны алғаш рет пайдалану кезінде термостатты ең жоғары мәнге қойып, пешті шамамен жарты сағат бойы бос күйде, есігі жабық қалдыруды ұсынамыз. Содан кейін есікті ашып, бөлмені желдетіңіз. Бірінші пайдалану кезінде пайда болатын иіс пешті сақтау және орнату кезінде қолданылған қорғаушы заттардың булануынан туындайды.

Ескерту: Грильде пісіру кезінде немесе вертелді қолданғанда (кейбір модельдер үшін) қосылған тамшылатқыш табаны пештің төменгі сөресіне қойыңыз, сонда тұздық немесе май пештің түбіне төгіліп кетпейді. Басқа пісіру режимдері үшін төменгі сөрені пайдаланбаңыз және пеш жұмыс істеп тұрған кезде ештеңені оның түбіне қоймаңыз, себебі бұл эмальға зақым келтіруі мүмкін. Қолданылатын ыдыстарды (табан, алюминий фольга және т.б.) әрқашан пештің арнайы бағыттаушылары бар торына қойыңыз.

Еріту



Вентилятор жылытусыз жұмыс істейді, бұл мұздатылған тағамдарды еріту уақытын азайтады. Тағамды еріту уақыты бөлме температурасына, тағамның көлемі мен түріне байланысты болады.

Гриль



және жарты гриль



Алдын ала орнатылған температура: 50°C–ден 250°C–ге дейін

Жоғарғы орталық қыздыру элементі қосылады.

Грильдің өте жоғары және бағытталған температурасы еттің және қуыру тағамдарының бетін қоңырлатып, шырындарын сақтап, жұмсақ болуын қамтамасыз етеді. Гриль бетінде жоғары температураны қажет ететін тағамдарға да ұсынылады: сиыр еті стейктері, бұзау еті, рибай, филе, гамбургерлер және т.б.

Грильде дайындалатын кейбір мысалдар «Пісіру бойынша практикалық кеңестер» бөлімінде берілген.



Вентиляторлы гриль

Алдын ала орнатылған температура: 50°C–ден 250°C–ге дейін

Жоғарғы орталық қыздыру элементі және вентилятор қосылады.

Бұл функциялардың комбинациясы пештің ішіндегі ауа арқылы мәжбүрлі айналым арқылы қыздыру элементтерінің бағытталған жылулық сәулеленуін тиімділігін арттырады. Бұл тағамның бетінің күйіп кетуін болдырмай, жылудың тағамның ішіне біркелкі енуін қамтамасыз етеді. Ет пен көкөністерден жасалған кебабтар, шұжықтар, қабырға еті, қой етінен жасалған котлеттер, дәмді тұздықтағы тауық, құрай, шошқа етінен жасалған котлеттер және т.б. керемет дайындық береді.

Төменгі қыздыру режимі



Тек төменгі қыздыру элементі жұмыс істейді.

Әдепкі температура: 80°C. Орнату диапазоны: 50°C–ден 100°C–ге дейін — бұл осы режим үшін ең оңтайлы жұмыс температурасы.



Конвекциялық режим

Алдын ала орнатылған температура: 50°C–ден 220°C–ге дейін

Бұл режимде жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері қосылады. Бұл классикалық дәстүрлі пеш, оның жылу таралуы тамаша және энергия тұтынуы төмендетілген.

Конвекциялық пеш бірнеше ингредиенттен тұратын тағамдарды пісіруде теңдесі жоқ, мысалы: қабырға еті қосылған қырыққабат, испан стиліндегі треска, Анкона стиліндегі кептірілген балық, күрішпен жұмсақ бұзау еті және т.б.

Телятина немесе сиыр етінен жасалған тағамдарды (бұршақталған ет, рагу, гуляш, жабайы аң еті, шошқа еті т.б.) баяу пісіру, ылғал қосу немесе соустың қажеті кезінде де тамаша нәтиже береді.

Бұл режим торттар, жемістерді пісіру және жабық кастрюльдерде пеште дайындалатын тағамдар үшін де ең тиімді болып табылады.

Конвекциялық режимде бір уақытта тек бір тамшылатқыш табаны немесе гриль сәресін қолданыңыз, әйтпесе жылу біркелкі таралмайды. Әртүрлі деңгейдегі сәрелерді пайдаланып, пештің жоғарғы және төменгі бөліктеріндегі жылуды теңестіруге болады. Тағамға жоғарғы жағынан көбірек немесе азырақ жылу қажет болса, тиісті сәре деңгейін таңдаңыз.



Вентиляторлы режим

Алдын ала орнатылған температура: 50°C–ден 250°C–ге дейін

Қыздыру элементтері мен вентилятор қосылады. Пештің ішіндегі температура тұрақты және біркелкі болғандықтан, ауа тағамды бүкіл бетіне біркелкі пісіріп, қоңырлатады.

Бұл режимде бірнеше тағамды бір уақытта пісіруге болады, егер олардың қажетті пісіру температуралары сәйкес келсе. Бір уақытта максимум 2 сәре қолдануға болады, «Бірнеше сәрелерде пісіру» бөліміндегі нұсқауларға сәйкес.

Бұл режим әсіресе алтын қыртыс қажет тағамдар немесе ұзақ пісіруді қажет ететін тағамдар үшін ұсынылады, мысалы: лазанья, запеканка, қуырылған тауық пен картоп және т.б.

Жылудың біркелкі таралуы арқасында жарылған ет үшін төменгі температураларды қолдануға болады, бұл шырындардың аз кетуіне, еттің жұмсақ болуына және масса азаймауына мүмкіндік береді. Вентиляторлы режим әсіресе балықты пісіру үшін тиімді, оны аз мөлшерде дәмдеуішпен пісіруге болады, дәмі мен көрінісін сақтайды.

Десерттер: бұл режим ашытқы қамырдан немесе көтерілген торттарды пісіруге өте қолайлы.

Сонымен қатар, бұл режимді ақ немесе қызыл ет пен нанды тез еріту үшін 80°C температурада қолдануға болады. Нәзік тағамдарды еріту үшін термостатты 60°C-қа қойыңыз немесе тек суық ауа айналымын қолданып, термостатты 0°C-қа қойыңыз.



Вентиляторлы дөңгелек элемент

Алдын ала орнатылған температура: 50°C–ден 250°C–ге дейін

Бұл пісіру әдісі дөңгелек қыздыру элементін пайдаланады, ал жылу вентилятор арқылы таралады. Бұл пештің тезірек және үнемді жұмыс істеуін қамтамасыз етеді.

Әртүрлі тағамдарды әртүрлі сәрелерде бір уақытта пісіруге мүмкіндік береді, бір тағамның иісі мен дәмінің екіншісіне таралуын болдырмайды. set temperature: between 50°C and 250 °C

This method of cooking uses the circular element while the heat is distributed by the fan, resulting in a faster and more economical operation. To allow different kinds of food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another



Пицца функциясы

Алдын ала орнатылған температура: 50°C–ден 250°C–ге дейін

Бұл пісіру әдісі төменгі және дөңгелек қыздыру элементтерін пайдаланады, ал жылу вентилятор арқылы таралады, дәстүрлі кірпіш немесе қыш пештеріндегі ағаш оты бар жағдайларды қалпына келтіреді.

ЕСО

ЕСО функциясы вентиляторлы пешті оңтайлы басқарумен жұмыс істетеді, кез келген тағамды жұмсақ пісіреді. Тағам қалдық жылууды пайдаланып дайындалады, дәмін және құрылымын сақтайды. Тағам түрі мен дайындық әдісіне байланысты бұл режим энергияны үнемдеуге мүмкіндік береді. Пісіру кезінде пештің есігін әрқашан жабық ұстаңыз.

ЕСО режимінде тек бір сөре қолданылады.

Салқындату вентилициясы

Пештің сыртқы бетін салқындату үшін кейбір модельдерде салқындату вентиляторы бар, ол пеш ыстық болғанда автоматты түрде қосылады.

Вентилятор жұмыс істегенде, пеш есігі мен басқару панелі арасында қалыпты ауа ағысы естіледі.

Пешті қалай пайдалану керек

1. Сағатты орнату

Пеш күту режимінде тұрғанда, тиісті батырманы  басыңыз. Дисплейде  белгісі қосылып жанады. Орталық бұрандасын айналдырып, жергілікті уақытты орнатыңыз және растау үшін орталық түймені басыңыз. Егер 5 секунд ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, пеш уақытты автоматты түрде растайды. 5 секунд өткен соң ешқандай әрекет болмаса, құрылғы бұрынғы уақыт параметрлеріне қайта оралады.

2. Таймерді орнату

Күту режимінде немесе пеш қосулы болса: тиісті батырманы  ұзақ басып тұрыңыз.

Дисплейде таймер белгісі  және бастапқы орнатылған таймер уақыты жыпылықтайды.

Орталық бұрандасын айналдырып, қалаған пісіру уақытын орнатыңыз және растау үшін орталық түймені басыңыз. Егер 5 секунд ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, пеш орнатылған уақытты автоматты түрде растайды.

3. Балалардан қорғау құлпы

Кез келген уақытта тиісті батырманы басып , осы функцияны іске қосуға болады.

Функция қосылғаннан кейін барлық батырмалармен айналмалы бұранда бұғатталады — оларды айналдыру немесе қысқа басу әрекет етпейді.

Функцияны өшіру үшін сол батырма  3 секунд бойы басып тұрыңыз.

4. Пісіру режимін, уақытын және температурасын орнату

Пешті қосу үшін тиісті батырманы ұзақ басыңыз .

Бұрандасын айналдырып, қажетті функцияны таңдаңыз және растау үшін орталық түймені басыңыз. Егер 5 секунд ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, таңдалған режим автоматты түрде расталады.

Мысалы, үшінші режимді таңдағанда тиісті функция белгісі жыпылықтай бастайды. 

Әдепкі бойынша пісіру уақыты **2:00**, ал температура **220 °C** болып орнатылады.

Егер 5 секунд ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, параметрлер автоматты түрде расталады. Сондай-ақ растау үшін орталық бұранданы қысқа басуға болады.

5. Пісіру кезінде параметрлерді өзгерту

а. Температураны өзгерту

Пісіру кезінде температураны өзгерту үшін тиісті батырманы  қысқа басыңыз.

Дисплейдегі температура мәні жыпылықтай бастайды. Бұrandасын айналдырып, жаңа температураны орнатыңыз және растау үшін орталық түймені басыңыз. Егер 5 секунд ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, құрылғы алдыңғы параметрлерге қайта оралады.

б. Уақытты өзгерту

Пісіру кезінде тиісті батырманы қысқа басыңыз. 

Дисплейде уақыт белгісі  және пісіру уақыты жыпылықтай бастайды. Бұrandасын айналдырып, пісіру уақытын өзгертіңіз. Растау үшін орталық түймені басыңыз немесе 5 секундтан кейін автоматты түрде расталады.

с. Пісіру режимін өзгерту

Орталық бұrandасын айналдырған кезде ағымдағы функция белгісі қосыла бастайды. Бұrandасын айналдырып, жаңа пісіру режимін таңдаңыз және растау үшін орталық түймені басыңыз. Егер 5 секунд ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, таңдалған режим автоматты түрде расталады.

6. Пісірудің аяқталу уақытын орнату →|

Пісіру уақыты орнатылғаннан кейін, аяқталу уақытын өзгерту қажет болса, тиісті батырманы  басып, аяқталу уақытын орнату режиміне ауысыңыз. →|

Дисплейде «ағымдағы уақыт + орнатылған пісіру уақыты» мәні жыпылықтайды.

Орталық бұrandасын айналдырып, қажетті аяқталу уақытын орнатыңыз және растау үшін орталық түймені шамамен 3 секунд басып тұрыңыз.

Егер 5 секунд ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, құрылғы алдыңғы параметрлерге қайта оралады.

Уақыт орнатылғаннан кейін дисплейде екі тиісті белгі   жанады және LED экранында ағымдағы уақыт көрсетіледі.

Ағымдағы уақыт алдын ала есептелген басталу уақытына жеткенде, пеш автоматты түрде іске қосылады, пісіру белгісі жанады , ал LED экранында пісіру уақытының кері санағы көрсетіледі.

Пешті қалай дұрыс күтіп ұстау керек

Пешті тазаламас бұрын немесе техникалық қызмет көрсетпес бұрын, оны электр желісінен ажыратыңыз.

Пештің қызмет ету мерзімін ұзарту үшін оны үнемі тазалап отыру қажет, келесі талаптарды сақтай отырып:

1 Құрылғыны тазалау үшін бу тазартқыш құралдарды қолданбаңыз.

2 Пештің ішкі бөлігін және тот баспайтын болат бөлшектерін қолданғаннан кейін, бөлме температурасына дейін салқындаған кезде тазалаған дұрыс. Жұмсақ, сабынды ерітіндімен суланған шүберекті пайдаланыңыз. Тазалаудан кейін сабын қалдықтарын сүртіп, ішкі бөлікті мұқият құрғатыңыз. Абразивті тазалау құралдарын (мысалы, ұнтақ тазартқыштар және т.б.), қатты губкаларды немесе қышқылды заттарды (мысалы, қақ кетіргіштер және т.б.) қолданбаңыз, себебі олар эмальды зақымдап, тот баспайтын болатта дақ қалдыруы мүмкін. Егер май дақтары мен кірді кетіру қиын болса, пешке арналған арнайы тазалау құралын қолданыңыз және қаптамада

көрсетілген нұсқауларды сақтаңыз.

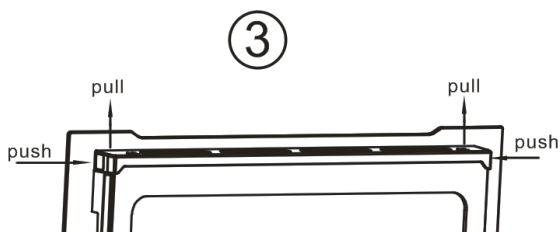
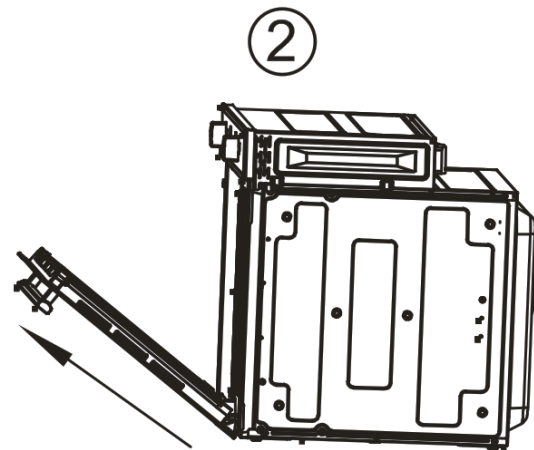
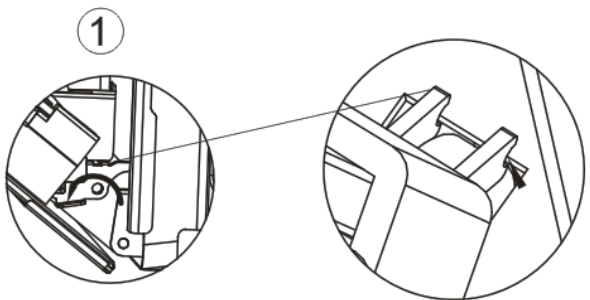
- 3 Пешті ұзақ уақыт пайдаланған кезде конденсат пайда болуы мүмкін. Оны жұмсақ құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- 4 Пештің ашылу бөлігін айнала резеңке тығыздағыш орнатылған, ол құрылғының дұрыс жұмысын қамтамасыз етеді. Оның жағдайын үнемі тексеріп отырыңыз. Қажет болса, абразивті құралдар қолданбай тазалаңыз. Егер зақымданса, жақын жердегі сервис орталығына хабарласыңыз. Жөнделмейінше пешті пайдаланбау ұсынылады.
- 5 Пештің түбін ешқашан алюминий фольгамен жаппаңыз, себебі жылудың жиналуы пісіру процесіне әсер етіп, эмали жабынын зақымдауы мүмкін.
- 6 Пештің шыны есігін абразивті емес құралдармен немесе губкамен тазалап, жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.
- 7 Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды немесе металл қырғыштарды қолданбаңыз, себебі олар бетті сызып, шынының жарылуына әкелуі мүмкін.

Пеш есігін қалай шешуге болады

Пешті мұқият тазалау үшін есікті шешуге болады. Келесі әрекеттерді орындаңыз:

Пештің есігін толық ашыңыз.

1. Екі ілгекте орналасқан кішкентай тетіктерді көтеріп, бұраңыз. Бекіткіштердің 1-қадамда көрсетілген күйде тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. Есікті өзіңізге қарай тартып, оны орныққан орнынан шығарыңыз.
3. Екі жағындағы бекіткіштерді басып, бекіту жолағын шығарыңыз.
4. Есіктің шынысын алыңыз.
5. Есікті қайта орнату үшін жоғарыдағы әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.

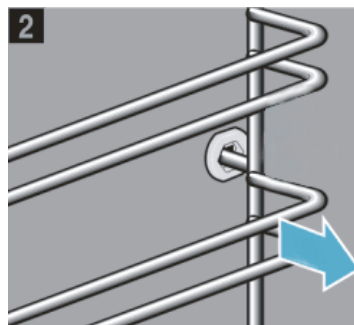
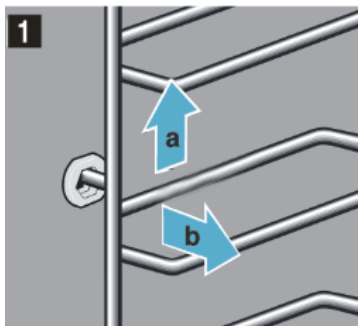
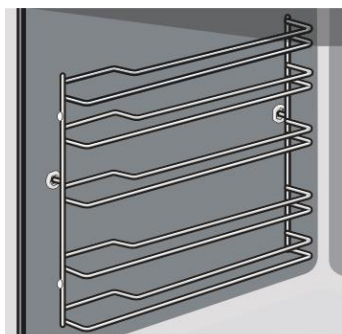


Бүйір бағыттағыштарды ауыстыру (қосымша)

Ескерту: бағыттағыштар жұмыс кезінде қатты қызады. Ыстық бағыттағыштарға қол тигізбеңіз. Құрылғы толық салқындағаннан кейін ғана әрекет жасаңыз. Балаларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.

Бағыттағыштарды шешу

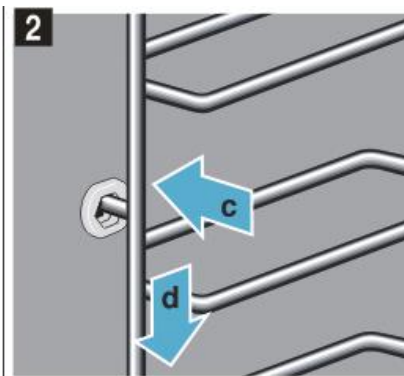
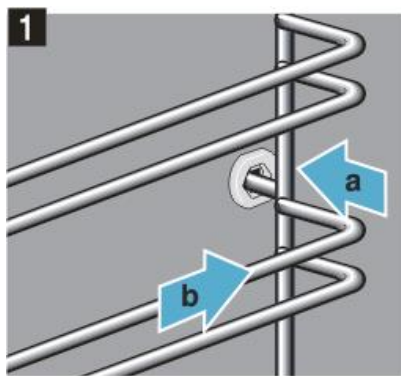
1. Бағыттағыштарды артқы жағынан көтеріп, өзіңізге қарай тартыңыз (1-сурет).
2. Содан кейін бағыттағыштарды толық шығарып, пештен алыңыз (2-сурет).



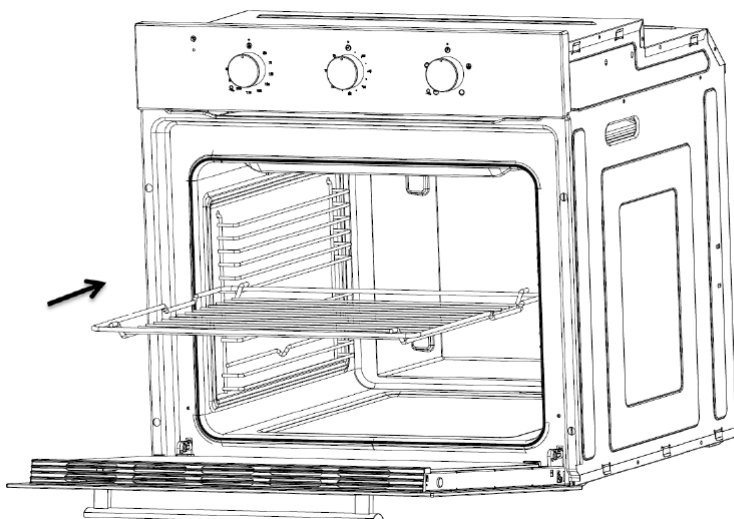
Бүйір бағыттағыштарды орнату

Бағыттағыштар тек оң немесе сол жаққа орнатылады. Иілген сымдардың алдыңғы жаққа бағытталғанына көз жеткізіңіз.

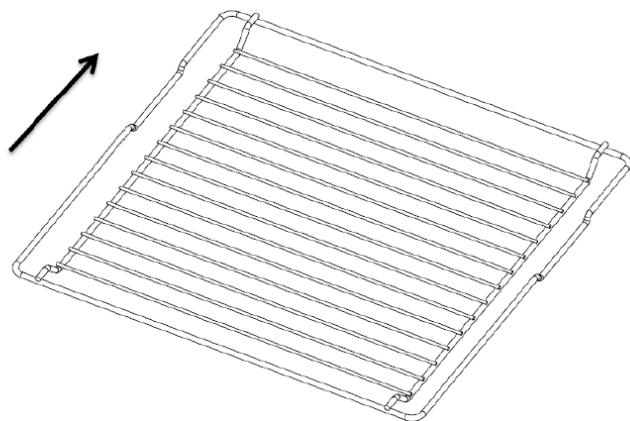
1. Бағыттағышты артқы ұясына енгізіп, төмен қарай тартыңыз (1-сурет).
2. Содан кейін бағыттағышты алдыңғы ұясына енгізіп, төмен басыңыз. Бағыттағыштардың мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз (2-сурет).



Грильді пайдалану нұсқаулығы

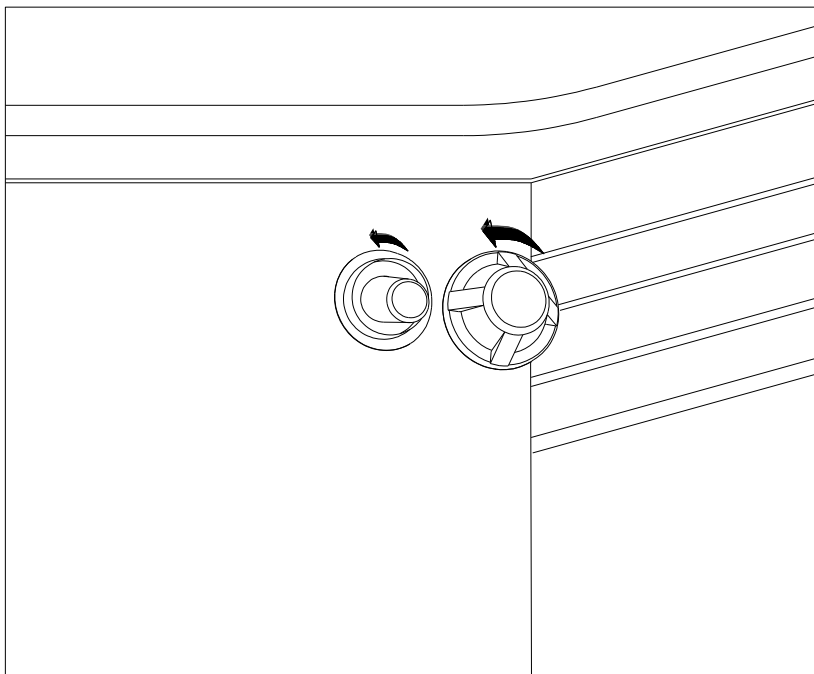


Сөрелерді көрсеткі бағыты бойынша пешке енгізіп, толық бекітілгенше көлденең түрде итеріп салыңыз.



Пеш шамын ауыстыру

- 1 Ескерту: электр тогымен зақымдану қаупін болдырмау үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғының өшірілгеніне және электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- 2 Шам патронының шыны қақпағын шешіңіз.
- 3 Шамды шығарып, оны жоғары температураға төзімді (300 °C) шаммен ауыстырыңыз. Шамның сипаттамалары:
--Кернеу: 220–240 В
--Қуат: 25 Вт
--Цоколь түрі: G9
- 4 Шыны қақпақты қайта бұрап жабыңыз және пешті электр желісіне қайта қосыңыз.



Пісіру бойынша практикалық кеңестер

Бұл пеш әртүрлі тағам түрлерін ең тиімді түрде дайындауға мүмкіндік беретін көптеген режимдерді ұсынады. Уақыт өте келе сіз осы әмбебап құрылғының мүмкіндіктерін тиімді пайдалануды үйренесіз. Төменде берілген нұсқаулар тек жалпы ұсыныстар болып табылады және жеке тәжірибеңізге байланысты өзгеруі мүмкін.

Алдын ала қыздыру

Егер пешті алдын ала қыздыру қажет болса (әдетте ашытқылы қамырдан жасалған тағамдарды пісіргенде), қажетті температураға мүмкіндігінше тез жету және энергияны үнемдеу үшін **желдеткішпен пісіру (конвекция)**  режимін қолдануға болады.

Тағам пешке орналастырылғаннан кейін, ең қолайлы пісіру режимін таңдауға болады.

Бірнеше деңгейде пісіру

Егер бір уақытта бірнеше деңгейде пісіру қажет болса, тек **конвекция режимін**  пайдаланыңыз, себебі бұл режим мұндай пісіру түріне ең қолайлы.

- 1 Пеш **5 сөре деңгейімен** жабдықталған. Конвекция режимінде пісіру кезінде **ортадағы үш деңгейдің екеуін** пайдаланыңыз. Ең төменгі және ең жоғарғы деңгейлерге ыстық ауа тікелей түседі, сондықтан нәзік тағамдар сол деңгейлерде күйіп кетуі мүмкін.
- 2 Әдетте **төменнен санағанда 2-ші және 4-ші деңгейлерді** пайдаланыңыз. Жоғары температура қажет ететін тағамдарды **2-ші деңгейге** орналастырыңыз. Мысалы, егер **ет қуырдағын басқа тағамдармен бірге** пісірсеңіз, етті **2-ші деңгейге**, ал нәзік тағамдарды **4-ші деңгейге** қойыңыз.
- 3 Егер тағамдарға **әртүрлі температура мен пісіру уақыты** қажет болса, температураны **екі температураның арасындағы мәнге** қойыңыз. Нәзік тағамдарды **4-ші деңгейге** орналастырыңыз, ал тез дайын болатын тағамдарды пештен **алдымен шығарыңыз**.
- 4 **Май жинайтын табаны** төменгі деңгейге, ал **торды** жоғарғы деңгейге орналастырыңыз.

Грильді пайдалану

Бұл көпфункционалды пеш **грильдің 2 түрлі режимін** ұсынады. Бұл режимдер **пештің есігі жабық болған кезде ғана** пайдаланылады.

«Гриль»  режимін қолданыңыз. Тағамды **грильдің ортасына** орналастырыңыз, себебі жоғарғы қыздыру элементінің тек орталық бөлігі ғана жұмыс істейді. **Төменгі деңгейді (төменнен 1-деңгей)** пайдаланып, **май мен шырынды жинауға арналған табаны** қойыңыз. Бұл майдың пештің түбіне тамшылауын болдырмайды.

Бұл режимді қолданғанда термостатты ең жоғары температураға қою ұсынылады. Бірақ қажет болса, төмен температураны да таңдауға болады, термостат тұтқасын қажетті мәнге бұру арқылы.

«Конвекциялы гриль»  режимі тағамды жылдам грильде пісіру үшін өте тиімді, өйткені жылудың біркелкі таралуы тағамның тек үстін ғана емес, төменгі бөлігін де жақсы пісіруге мүмкіндік береді.

Сонымен қатар бұл режимді пісірудің соңында тағамның бетін қызартып алу үшін қолдануға болады. Мысалы, макарон немесе басқа тағамдардың үстіне қытырлақ қабықша жасау үшін.

Бұл режимді қолданғанда торды төменнен санағанда 2-ші немесе 3-ші деңгейге қойыңыз (пісіру кестесін қараңыз). Май мен шырын пештің түбіне тамшылап, түтін шықпау үшін төменгі 1-деңгейге май жинайтын табаны қойыңыз.

Маңызды: гриль режимін әрқашан пештің есігі жабық күйде пайдаланыңыз.

Бұл жақсы нәтиже алуға және энергияны үнемдеуге (шамамен 10%) мүмкіндік береді.

Бұл режимді қолданғанда 200 °C температураны орнату ұсынылады, себебі бұл инфрақызыл сәулелерге негізделген грильдің ең тиімді жұмыс режимі. Бірақ қажет болса, термостатты реттеп, төмен температураны да таңдауға болады.

Торт пісіру

Торт пісіргенде әрқашан оларды **алдымен қыздырылған пешке** салыңыз. Пештің толық қызғанына көз жеткізіңіз. **Пісіру кезінде пештің есігін ашпаңыз**, әйтпесе торт босауы мүмкін.

Жалпы ереже:

Қамыр тым құрғақ болса

Температураны 10 °C көтеріп, пісіру уақытын азайтыңыз.
--

Қамыр босады

Сұйықтықты аз қолданыңыз немесе температураны 10 °C төмендетіңіз.

Үстіңгі жағы тым қоңыр

Қалыпты төменгі сөреге қойыңыз, температураны төмендетіп, пісіру уақытын арттырыңыз.
--

Іші дайын, сыртынан жабысқақ

Сұйықтықты аз қолданыңыз, температураны төмендетіп, пісіру уақытын арттырыңыз.
--

Қамыр табаға жабысады

Табаны жақсы майлаңыз және аздап ұн себіңіз немесе пергамент қағазын пайдаланыңыз.
--

«Конвекциялы пеш» режимінде бірнеше сөре пайдаланылды, бірақ пісу біркелкі емес

Температураны төмендетіңіз. Барлық тағамды бір уақытта сөрелерден алу қажет емес.

Пицца дайындау



Пиццаны жақсы нәтижемен дайындау үшін «Желдеткішпен пісіру» режимін пайдаланыңыз.

- 1 Пешті кемінде 10 минут алдын ала қыздырыңыз.
- 2 Жеңіл алюминий пицца табасын қолданыңыз және оны пештің торына орналастырыңыз. Егер терең таба қолданылса, пісіру уақыты ұзаруы мүмкін және қытырлақ қабық алу қиындайды.
- 3 Пицца пісіп жатқан кезде пештің есігін жиі ашпаңыз.
- 4 Егер пиццада қоспалар көп болса (үш-төрт түрлі), моцарелла ірімшігін пісірудің ортасында қосқан жөн.
- 5 Егер пиццаны екі деңгейде пісірсеңіз, 2-ші және 4-ші деңгейлерді қолданыңыз, температураны 220 °C қойыңыз және пиццаны пешке кемінде 10 минут алдын ала қыздырғаннан кейін салыңыз.

Балық пен ет дайындау

Ақ етті, құс етін және балықты дайындау кезінде температураны **180 °C–220 °C** аралығында орнату ұсынылады.

Қызыл етті сыртынан жақсы қуырылып, ал ішінен жұмсақ әрі шырынды болу үшін алдымен **жоғары температурада (200–220 °C)** қысқа уақыт пісіріп, кейін **температураны төмендету** ұсынылады.

Жалпы алғанда, **ет бөлігі неғұрлым үлкен болса, пісіру температурасы соғұрлым төмен болуы керек**. Етті **тордың ортасына орналастырып**, оның астына **майды жинау үшін таба** қойыңыз.

Тордың **пештің ортасына дұрыс орнатылғанына** көз жеткізіңіз. Егер төменгі жағынан жылуды көбейту қажет болса, **төменгі деңгейдегі торларды пайдаланыңыз**.

Қуырылған тағамдарды (әсіресе үйрек пен жабайы аң еті) дайындау кезінде еттің үстіне **май** немесе **бекон** қою ұсынылады.

Режимді таңдау тұтқасы	Пісірілетін тағам	Салмағы (кг)	Сөренің деңгейі (астан есептегенде)	Алдын ала қыздыру уақыты (мин)	Термостат тұтқасының баптауы	Пісіру уақыты (мин)
Гриль 	Нан тілімдері	-	3	4	200	5-10
	Қуырылған тауық	1.2	4	10	180	67-72
	Ұсақталған сиыр еті	2.5	3	7	250	18-23
	(котлета)	1.5	4	10	190	117-125
	Шошқа шынтағы	1	3	10	200	15-20
	Пісірілген балық	-	3	10	180	16-22
Жартылай гриль 	Қуырылған картоп	-	4	10	200	47-52
	Нан тілімдері	-	3	4	200	5-10
	Қуырылған тауық	1.2	4	10	180	77-82
	Ұсақталған сиыр еті	2.5	3	10	250	25-30
	(котлета)	1.5	4	10	190	98-103
	Шошқа шынтағы	1	3	10	200	15-20
Вентиляторлы конвекциялық пеш 	Кіші торт	0.88	3	10	160	20-25
	Бисквит	0.68	3	10	150	30-35
	Қаймақты печенье	1.1	3	10	150	33-38
	(Гхи)	1.45	4	10	160	67-72
	Кіші алма пирогы	-	3	10	200	15-20
	Пицца	-	4	10	200	30-35
	Қуырылған картоп	-	3	4	200	6-11
	Нан тілімдері	1.2	4	10	180	65-70
	Қуырылған тауық	2.5	3	10	250	19-24
	Ұсақталған сиыр еті	1.5	4	10	190	105-110
	(котлета)	1	3	10	200	15-20
	Шошқа шынтағы					
	Пісірілген балық					
Төменгі жылытқыш 	Жылыту табақшасы		3	10	60	10-15
Классикалық пеш режимі 	Кіші торт	0.88	3	10	160	30-35
	Бисквит	0.68	3	10	150	42-47
	Қаймақты печенье	1.1	3	10	150	19-24
	(Гхи)	-	4	10	200	20-25
	Пицца	-	4	10	200	50-55

	Қуырылған картоп	-	3	4	200	8-12
	Нан тілімдері	1.2	4	10	180	75-80
	Қуырылған тауық					
Конвекция 	Кіші торт	0.88	3	10	160	18-23
	Бисквит	0.68	3	10	150	33-38
	Қаймақты печенье	1.1	3	10	150	21-26
	(Гхи)	1.45	4	10	160	66-71
	Кіші алма пирогы	2.4	3	10	180	38-43
	Үлкен алма пирогы	-	4	10	200	13-18
	Пицца	-	4	10	200	34-41
	Қуырылған картоп	-	3	4	200	11-16
	Нан тілімдері	1.2	4	10	180	78-83
	Қуырылған тауық	1	3	10	200	16-21
	Пісірілген балық					
Вентиляторлы айналымы 	Кіші торт	0.88	3	10	160	20-25
	Бисквит	0.68	3	10	150	36-41
	Қаймақты печенье	1.1	3	10	150	23-28
	(Гхи)	1.45	4	10	160	60-65
	Кіші алма пирогы	2.4	3	10	180	40-45
	Үлкен алма пирогы	-	4	10	200	34-41
	Қуырылған картоп	-	3	4	200	8-13
	Нан тілімдері	1.2	3	10	180	66-71
	Қуырылған тауық	1	3	10	200	13-18
	Пісірілген балық					
«Пицца» функциясы 	Кіші торт	0.88	3	10	160	20-25
	Бисквит	0.68	3	10	150	28-33
	Пицца	-	4	10	200	20-25
	Қуырылған картоп	-	4	10	200	33-38
	Нан тілімдері	-	3	4	200	6-11
	Қуырылған тауық	1.2	4	10	180	63-68
	Пісірілген балық	1	3	10	200	13-18

Ескерту: ✖ Бөлшектелген сиыр еті котлетінің бірінші жағы шамамен 13 минут пісіріледі, содан кейін екінші жағын пісіріңіз.

NB: Пісіру уақыты шамамен көрсетілген және жеке талғамға байланысты өзгеруі мүмкін. Гриль немесе вентиляторлы гриль режимінде пісіру кезінде тамшы табасы әрқашан пештің төменнен бастап 1-ші сөресіне орналастырылуы керек.

Құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін

Бұл құрылғының тиімділігін және қауіпсіздігін сақтау үшін мына әрекеттерді орындаған жөн:

1. Тек өндіруші тарапынан рұқсат етілген қызмет көрсету орталықтарына хабарласыңыз.
2. Әрқашан түпнұсқа бөлшектерді қолданыңыз.
3. Құрылғыны тасымалдағанда пештің екі жағындағы арнайы кірістірілген тұтқаларды қолданыңыз, бұл жарақаттану немесе құрылғыны зақымдау қаупін азайтады.
4. Бұл құрылғы кәсіби емес, үй жағдайында қолдануға арналған, оның функциялары өзгертілмеуі тиіс.
5. Бұл нұсқаулар тек қолжазба мен сериялық нөмір тақтасында көрсетілген елдер үшін

жарамды.

6. Құрылғының электр жүйесі қазіргі қауіпсіздік стандарттарына сәйкес тиімді жерге қосылғанда ғана қауіпсіз пайдалануға болады.
7. Құрылғы дене, сезу немесе ақыл қабілеті шектеулі адамдарға (балаларды қоса алғанда), тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға арналмаған, егер олар жауапты адамнан қауіпсіз пайдалану жөнінде нұсқау немесе бақылау алмаса.
8. Балаларды құрылғыны ойнауға жол бермеу үшін қадағалау керек.
9. Құрылғыны қолданған кезде ол қызады. Пеш ішіндегі жылытқыш элементтерге тимеу керек.
10. Пеш ересектер үшін арналған. Балаларға жақындауға немесе онымен ойнауға жол бермеңіз.
11. Қолжетімді бөліктер қызуы мүмкін. Жарақаттануды болдырмау үшін балаларды алыс ұстаңыз.
12. Құрылғы жұмыс істеген кезде жылытқыш элементтер мен кейбір есік бөліктері өте ыстық болады. Оларға тимеуге және балаларды алыс ұстауға көз жеткізіңіз.

Келесі элементтер потенциалды қауіпті, сондықтан балалар мен мүмкіндігі шектеулі адамдардың оларға қол жеткізбеуі үшін тиісті шаралар қабылдау қажет.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚАУІПСІЗ ПАЙДАЛАНУ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Қауіп тудыруы мүмкін элементтер:

- басқару панелі және құрылғының өзі;
- орама (пакеттер, полистирол, шегелер және т.б.);
- құрылғыны пеш немесе гриль қолданғаннан кейінгі ыстық;
- құрылғыны қолданбай тұрған кезде (қауіпті бөліктерді қауіпсіз ету қажет).

Тыйым салынған әрекеттер:

- құрылғыға дененің ылғалды бөліктерімен тигізу;
- құрылғыны аяқ киімсіз қолдану;
- құрылғыны немесе электр сымын розеткадан шығару үшін тарту;
- дұрыс емес немесе қауіпті әрекеттер;
- желдету немесе жылуды шығару тесіктерін жабу;
- кішкентай құрылғылардың электр сымдарын ыстық бөліктермен жанасуына жол беру;
- құрылғыны жауын немесе күн сәулесі сияқты атмосфералық әсерге ұшырату;
- пешті сақтау үшін қолдану;
- құрылғы жанында жанғыш сұйықтықтарды қолдану;
- адаптерлер, үштік розеткалар немесе ұзарғыштарды қолдану;
- білікті мамандарсыз құрылғыны орнатуға немесе жөндеуге тырысу.

ЕСКЕРТУ: Қолжетімді бөліктер қызуы мүмкін. Балалар мен ауру адамдарды алыс ұстаңыз.

Квалификацияланған мамандар қажет жағдайлар:

- орнату (өндірушінің нұсқауларына сәйкес);
- құрылғыны пайдалану туралы күмән туындаса;
- розетканы ауыстыру қажет болса, егер ол құрылғының вилкасымен сәйкес келмесе.

Өндіруші рұқсат етілген қызмет көрсету орталықтарына хабарласу қажет:

- құрылғыны қаптамадан шығарғаннан кейін оның дұрыс жұмыс істейтініне күмән болса;

- электр сымы зақымдалған немесе ауыстыру қажет болса;
- құрылғы бұзылған немесе дұрыс жұмыс істемесе; түпнұсқа бөлшектерді пайдаланыңыз.

Қолдану ережелері:

- құрылғыны тек тағам пісіру үшін қолданыңыз;
- құрылғыны қаптамадан шығарғаннан кейін оның күйін тексеріңіз;
- ақау болса немесе тазалау/техникалық қызмет көрсетуден бұрын желіден ажыратыңыз;
- қолданбағанда құрылғыны желіден ажыратыңыз;
- тағамды пешке салғанда және шығарғанда пеш қолғаптарын қолданыңыз;
- пеш есігін ортасынан ұстаңыз, шеттері ыстық болуы мүмкін;
- құрылғыны желіден ажыртқаннан кейін қайта қолданбаңыз.

Өндіруші келесі жағдайларда жауапты емес: дұрыс емес орнату, қате, дұрыс емес немесе ойластырылмаған қолдану.

Қуат сымы зақымдалған жағдайда оны тек өндіруші немесе білікті қызмет инженері алмастыруы тиіс.

Пеш тек ішкі қолдануға арналған.

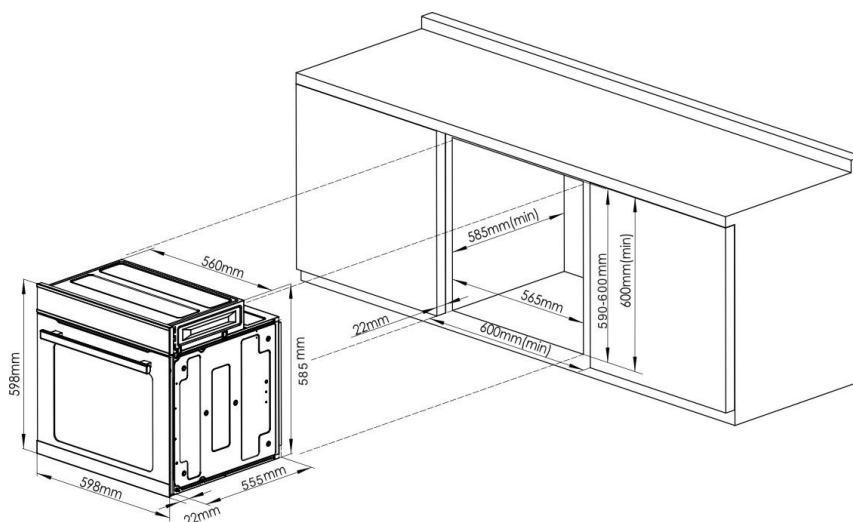
Орнату

Құрылғы тек білікті маман арқылы, берілген нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс. Өндіруші дұрыс орнатылмаған жағдайда туындайтын адамға, жануарға немесе мүлікке келетін зиян үшін жауап бермейді.

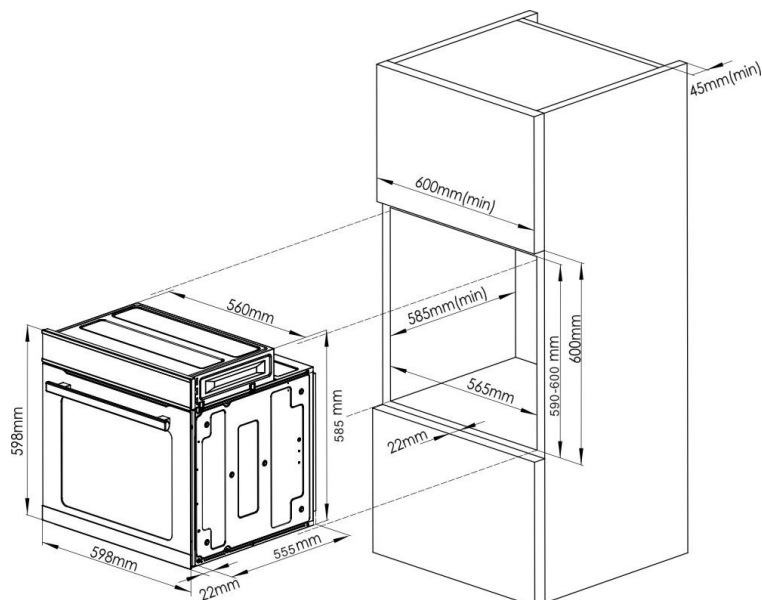
Маңызды: кез келген баптаулар немесе техникалық қызмет көрсету жүргізілмес бұрын құрылғының қуаты өшірілуі тиіс.

Кірістірілетін пештерді орнату

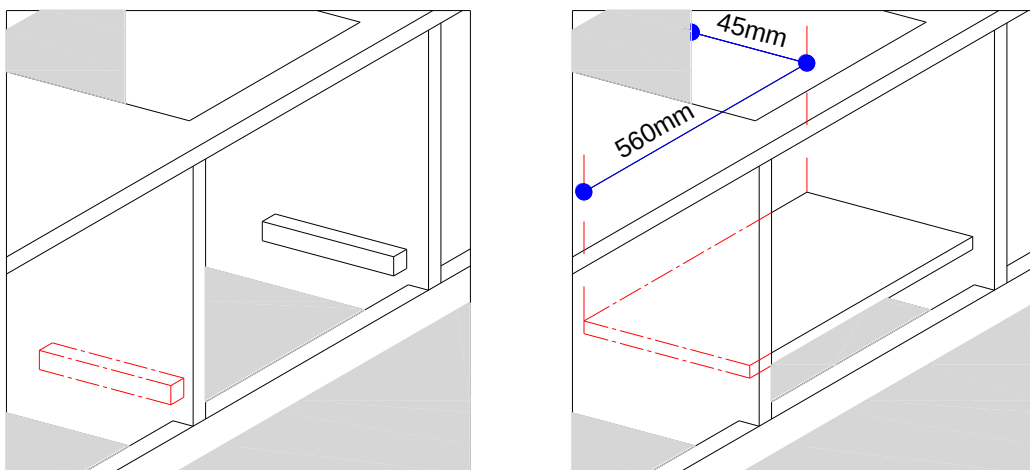
Кірістірілетін құрылғы дұрыс жұмыс істеуі үшін оны орналастыратын шкаф сәйкес болуы қажет. Төмендегі суретте үстелдің астына немесе қабырға шкафына орнату үшін ойық өлшемдері көрсетілген.



Ескерту: Орнату тұтыну көрсеткіштері туралы декларацияға сәйкес жүргізілуі тиіс.



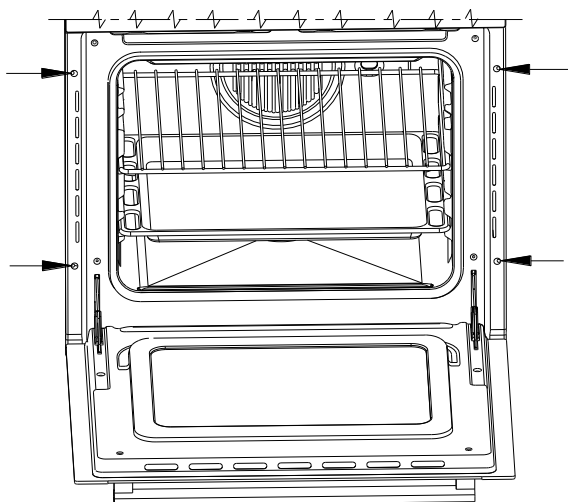
Жеткілікті желдетуді қамтамасыз ету үшін асүй шкафының артқы панелі алынуы тиіс. Пешті екі ағаш тірекке орнатып орналастыру ұсынылады. Егер пеш тұтас тегіс бетке орнатылса, онда кемінде 45 × 560 мм өлшеміндегі желдету саңылауы болуы керек.



Көршілес ас үй шкафтарының панельдері **жылуға төзімді материалдан** жасалуы тиіс. Әсіресе, сыртқы беті шпонмен қапталған шкафтар **100 °C температураға дейін төзімді желіммен** құрастырылуы қажет. Қолданыстағы қауіпсіздік стандарттарына сәйкес, пеш орнатылғаннан кейін оның электр бөлшектеріне қол жеткізу мүмкін болмауы тиіс.

Құрылғының қауіпсіз жұмысын қамтамасыз ететін барлық бөлшектер **тек құралдың көмегімен ғана** алынатындай болуы керек.

Пешті шкафқа бекіту үшін пештің есігін ашып, раманың периметрі бойындағы **4 тесігіне 4 металл бұrandаны** енгізіп бекітіңіз.



Электр құрылғыларын сұрыпталмаған тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Арнайы бөлек жинау орындарын пайдаланыңыз.

Қолжетімді жинау жүйелері туралы ақпарат алу үшін жергілікті басқару органдарына хабарласыңыз.

Егер электр құрылғылары қоқыс полигондарына немесе үйінділерге тасталса, қауіпті заттар жер асты суларына өтіп, азық-түлік тізбегіне түсуі мүмкін. Бұл адамның денсаулығы мен әл-ауқатына зиян келтіреді.

Техникалық сипаттамалар

Пештің ішкі көлемі:

75 литр

Қуат кернеуі мен жиілігі:

220–240 В, 50/60 Гц, 2800 Вт

(деректер тақтайшасын қараңыз)

<CE >

Бұл құрылғы Еуропалық экономикалық қоғамдастықтың келесі директиваларына сәйкес келеді:

- 2006/95/ЕС (Төмен кернеу директивасы) және кейінгі өзгерістер;
- 2004/108/ЕС (Электромагниттік үйлесімділік директивасы) және кейінгі өзгерістер.

ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ



Бұл өнім электрлік және электрондық жабдық қалдықтарын бөлек жинау белгісімен таңбаланған. Бұл өнімді тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайтынын білдіреді. Ол 2002/96/ЕС директивасына сәйкес бөлек жинау жүйесі арқылы утилизациялануы тиіс.

Одан кейін өнім қайта өңделеді немесе бөлшектеледі, бұл қоршаған ортаға әсерін азайту үшін қажет, себебі электрлік және электрондық өнімдер құрамында қауіпті заттар болуы мүмкін және олар қоршаған орта мен адам денсаулығына зиян келтіруі ықтимал.

Қосымша ақпарат алу үшін жергілікті немесе аймақтық басқару органдарына хабарласыңыз.

Ескерту:

- Өнім EU65-2014/EU66-2014 ережелеріне сәйкес келеді.
- Орнатылатын орын жеткілікті желдетілуі тиіс, өндірушінің орнату өлшемдері бойынша қатаң сәйкестік сақталуы керек. Толығырақ 8-нүктені қараңыз.
- Қызмет көрсету кезінде бөлшектерді бөлшектеу және қайта жинау кезінде абай болыңыз, бөлшектерді қорғаңыз, қайта орнату оңай және зақым келтірмейтіндей болсын.
- Астық пісіп жатқан кезде тағамның жағдайын әйнек есіктен бақылауға болады. Есікті жиі ашпаңыз, тек қажет болған жағдайда ғана ашыңыз.

Instruction Manual

75 Liters Built-in Electronic Oven



Model No. HSL-BO75LDG1QEXC

1、 GENERAL WARNINGS

Dear customers

Thank you for choosing our product. This appliance is easy to use. Please read this handbook carefully before installation and use, to ensure that you will find the correct indications for the best installation, usage and maintenance of the product.

- This appliance is designed for non-professional home usage for adults. Do not allow children to play near it. Keep children away when it is being used in case that they touch the hot surfaces of the appliance.
- Do NOT touch the heating elements inside the oven.
- The appliance should be installed by authorized professionals, who are well aware of the installation regulations.
- Before maintenance or cleaning, disconnect the appliance from the mains and wait for it to cool down.
- Choose or replace the power cable under the guide of professional installers.
- Any repairmen required, please always contact an authorized Technical Customer Service Center and ask for original spare parts. Repairmen by untrained people can lead to damage.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

2、 CONNECTION OF THE FEEDING CABLE TO THE MAINS

Connect the feeding cable of the oven to a plug suitable for the input power indicated on the rating plate of the appliance. In the case that the power cable directly connected to the electric box, it is necessary to insert a suitable unipolar switch or a creep age protection device.

Before connecting to the mains, make sure that:

- The electrical counter, the safety valve, the feeding line and the socket are able to withstand the maximum power input required in the rating plate.
- The supply system is regularly grounded.
- The socket or the Omni polar switch can easily be reached after the installation of the oven
- After carrying out the connection to the power supply, keep the cable away from any hot surface of the appliance.
- No reducers flow dividers or adaptors that can cause overheating or burning is in use.

The manufacture is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation operations that are carried out by unqualified personnel or not complying with the local and general regulations.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING – Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

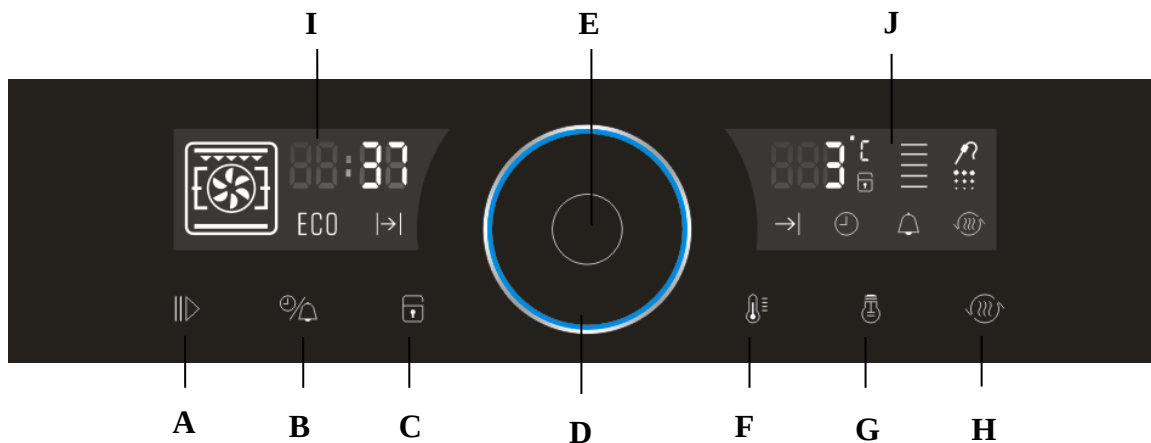
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The oven must be switched off before removing the guard and that, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.

Warning: 1. Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electrical shock.

2. Accessible parts may become hot during use. Children should be kept away.
4. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass
5. A steam cleaner is not to be used.
6. Fixed wiring must be protected
7. The door should be situated more than 850 mm above floor after installation of the oven
8. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rule
9. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Control panel



- A. Start/Pause key
- B. Timer and alarm key
- C. Child lock key
- D. Knob
- E. Central button
- F. Temperature key
- G. Light key
- H. Fast heat key
- I. Left display
- J. Right display

Initially use the oven

This multi-function oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance.

It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between 11 different cooking modes.

Notice: Some modes feature the pull push knob, to use the special knob, users have to push it out firstly, then turn it around to your desired function/temperature/cooking time. Once the setting is finished, the ovens will start to work no matter knob still stands out or is pushed in the position.

Notice:

This first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air in. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Notice:

Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (Dishes, aluminum foil, etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Defrost



The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food.

Grill



and half grill



Pre-set temperature: between 50°C and 250°C

The top central heating element comes on.

The extremely high and direct temperature of the grill makes it possible to brown the surface of meats and roasts while locking in the juices to keep them tender. The grill is also highly recommended for dishes that require a high temperature on the surface: beef steaks, veal, rib steak, filets, hamburgers etc...

Some grilling examples are included in the “practical cooking advice” paragraph..

Grill with fan



Pre-set temperature: between 50°C and 250°C

The top central heating element and fan come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.

LOWER ELEMENT MODE



The bottom heater works. The default value of temperature is 80°C and it can be regulated from 50°C to 100°C, which is the best optimal work temperature.

Conventional mode



Pre-set temperature: between 50°C and 220°C. On this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats, stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole

dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only uses one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.



Fan assisted mode

Pre-set temperature: between 50°C and 250. The heating elements, as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A Maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking on More Than one Rack". This fan assisted mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagna, pasta bakes, roast chicken and potatoes, etc...

Moreover, the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roast. This results in less loss of juices, meat which is tenderer and a decrease in the loss of weight for the roast. The fan assisted mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavor and appearance.

Desserts: the fan assisted mode is also perfect for baking leavened cakes.

Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60c or using only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0C.



Circular element with fan

Pre-set temperature: between 50°C and 250 °C

This method of cooking uses the circular element while the heat is distributed by the fan, resulting in a faster and more economical operation. To allow different kinds of food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another



Pizza function

Pre-set temperature: between 50°C and 250°C

This method of cooking uses the lower and circular element while the heat is distributed by the fan reproducing the same conditions of traditional clay wood-fire stoves.

ECO

Eco function runs the Fan Oven at optimal controls to gently cook any foods. The food is cooked using residual heat, sealing flavors & textures in. Depending on the preparation and type of food, you can save energy using this mode. Always keep the appliance door closed when cooking,

Only using one level with ECO mode

Cooling ventilation

In order to cool down the exterior of the appliance, some models are equipped with a cooling fan which comes on automatically when the oven is hot.

When the fan is on, a normal flow of air can be heard existing between the oven door and the control panel.

How to operate your oven

1. Set the clock

When the oven is on standby, press the key  and the icon  in the display will flash, rotate the central knob to adjust local time and press the central button to confirm, or the appliance will confirm the time in 5s. If there is no operation in 5s, the appliance will return to the previous time setting.

2. Set the alarm

Standby or power on state: long press the key , the alarm icon  the initial setting alarm time flash in the display, rotate the knob to set the time and push button to confirm, or the appliance will confirm the time after in 5s.

3. Child lock

At any time, press the key  to activate this function. All the keys and knob are invalid no matter you rotate and short press. Long press the key  in 3 seconds to cancel this function.

4. Set the cooking mode, cooking time and cooking temperature

Long press the key  to activate the oven. Choose the function by rotating the knob and press central button to confirm or to be confirmed automatically in 5S.

For example, after entering the 3rd gear, the function icon  starts to flash, the default baking time is 2:00, and the end value of the baking temperature is 220 ° C by default. It is automatically confirmed when there is no operation in 5S or short press the "main knob" to confirm.

5. Modify function during cooking

a. Modify temperature

Short press the key  to modify the cooking temperature. The cooking temperature value in the display becomes flashing. Adjust the temperature by rotating the knob and confirm by pressing the central button. If no any operation in 5s, the appliance will return to previous setting.

b. Modify time

Short press the key  the time icon and cooking time value flash, rotate the knob to change the time. Press the right central button to confirm or it will be confirmed automatically in 5s.

c. Modify cooking mode

Rotate the central knob and then the function icon starts to flash, you can change the cooking mode and confirm it with the central button, or it can also to be confirmed automatically in 5s.

6. Set the end of cooking time →|

After the cooking time is already set, if you want to change the end time, press key  to switch the icon →|, the flashing time is "current time+ baking time". Set the end of cooking time by pressing the central knob and confirm it by pressing the central button for about 3s. If no operation in 5s, the model will return to previous

setting.

After you setting the time,  and  two icons stay on, and the current time will be shown on the LED.

When the accumulated time reaches the previous set value, the baking starts and the icon  stay on, the countdown baking time will be shown on LED.

How to keep your oven in shape

Before cleaning your oven, or performing maintenance, disconnect it from the power supply.

To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

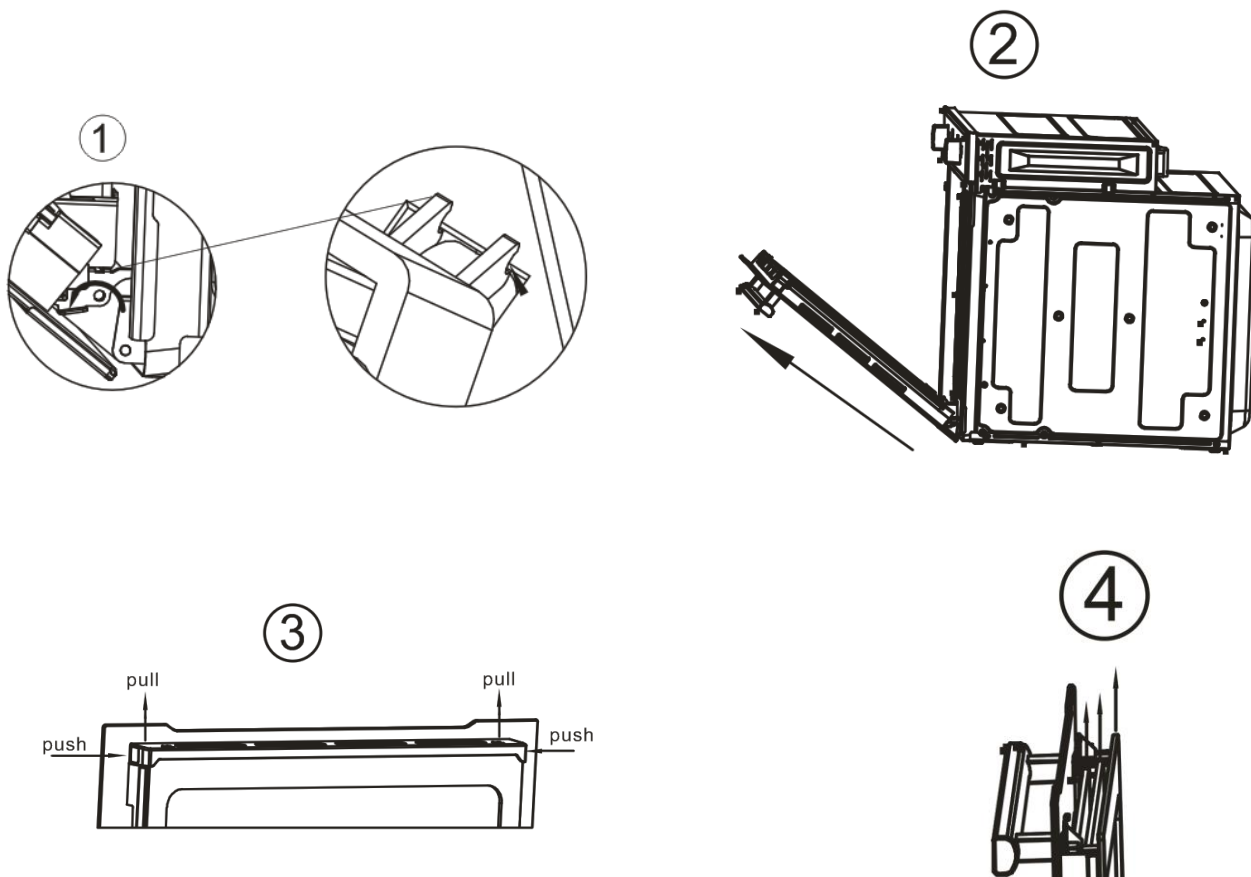
- 1 Do not uses steam equipment to clean the appliance.**
- 2 The inside of the oven and stainless steel parts should preferably be cleaned after use, when it is slowly cooled to room temperature, with damp soft cloth containing soap; then the soap should be wiped away and the interior dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (for example cleaning powders, etc..) and abrasive sponges for dishes or acids(such as lime scale-remover, etc...) as these could damage the enamel and render stainless steel to get stained. If the grease spots and dirt are particularly tough to remove, use a special product for oven cleaning, following the instructions provided on the packet.
- 3 If you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry it using a soft cloth.
- 4 There is a rubber seal surrounding the oven opening which guarantees its perfect functioning. Check the condition of this seal on a regular basis. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contact your nearest after-sales service centre. We recommend you avoid using the oven until it has been repaired.
- 5 Never line the oven bottom with aluminum foil, as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel.
- 6 Clean the glass door using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.
- 7 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, Which may result in shattering of the glass.

How to remove the oven door

For a more thorough clean, you can remove the oven door, proceed as follows:

Open the door fully.;

1. Lift up and turn the small levers situated on the two hinges, be sure the lockers must be on position shown on step.1
2. Pull the door towards you, pulling it out of its seat;
3. Push the latch on both side and pull the bar out.
4. Remove the door glass accordingly
5. Assembly the door by following the above procedures backwards.

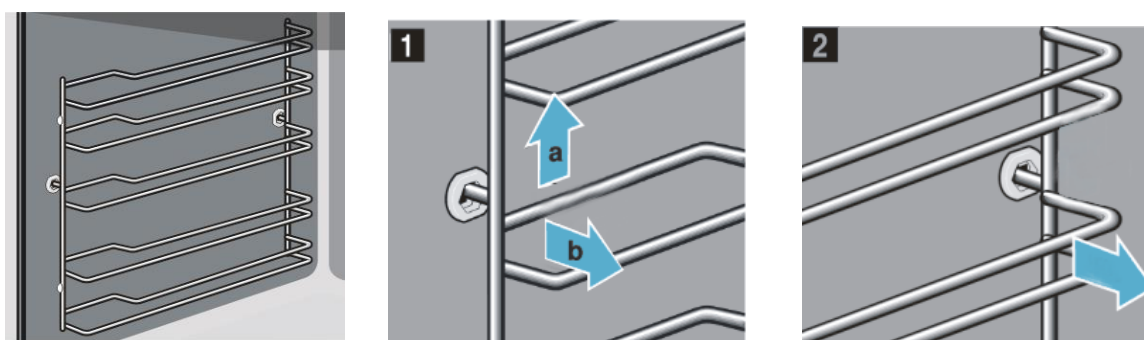


Replacing side racks (Optional)

Warning: The racks became very hot. Never touch the hot racks. Always allow the appliance to cool down. Keep children away from the appliance.

Detaching the racks

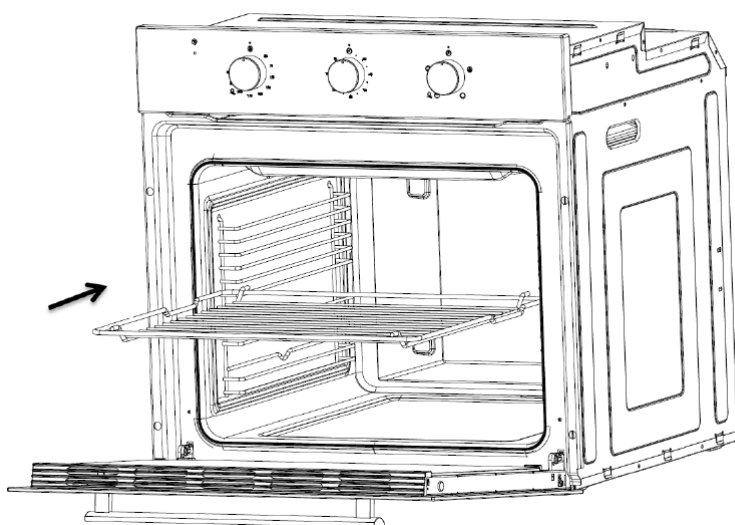
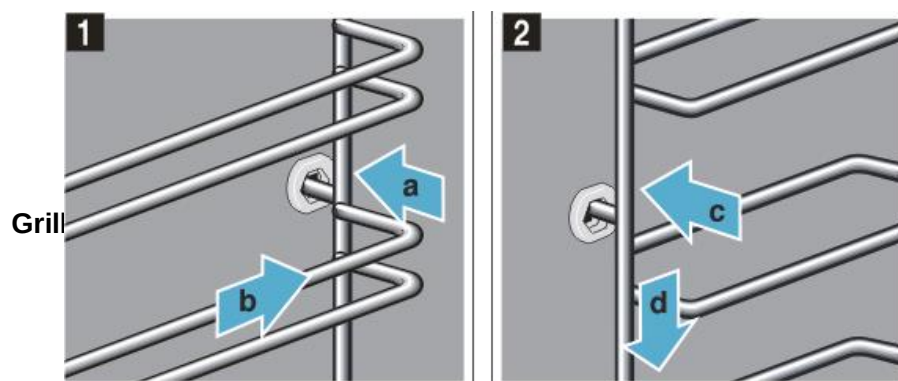
1. Lift the racks at the back and pull out (figure.1)
2. Then pull the whole rack out and take it out(Figure.2)



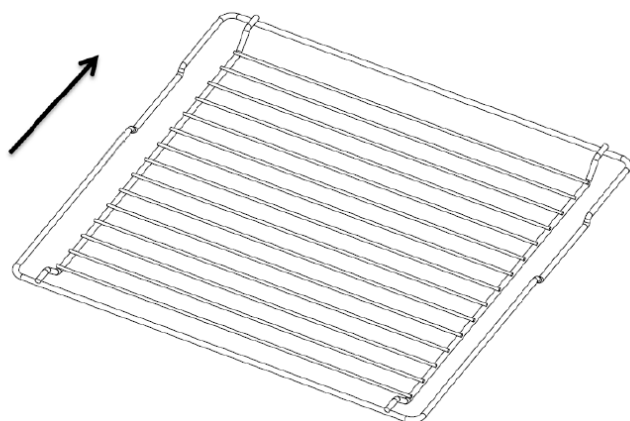
Attaching the racks

The racks only fit on the right or left side. Ensure the curved rods are at the front.

1. Insert the rail into the rear socket and pull down.(Fig.1)
2. Then insert the rail into the front socket, press it downwards. Ensure the racks are fixed securely.(Fig.2)



Put the shelves into the oven in the direction of the arrow. And horizontally insert until it is fixed.



Replacing the oven lamp

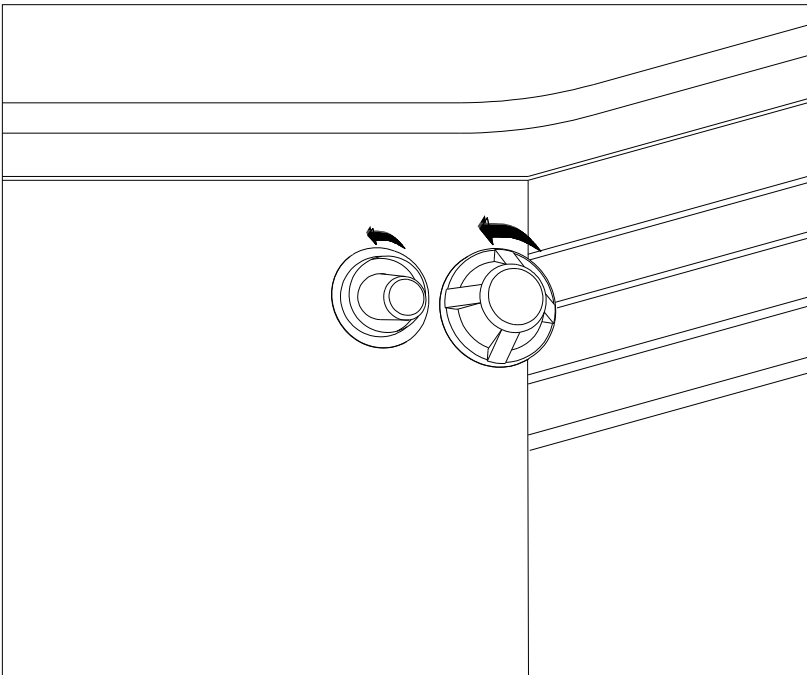
- 1 Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock
- 2 Remove the glass cover of the lamp-holder;
- 3 Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperature (300C) with the following characteristics:

--Voltage:220-240V

--Wattage 25W

--Lamp-holder type: G9

- 4 Screw the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply



Practical cooking advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods), the “fan assisted” mode  can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy. Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.

Cooking on more than one rack

If you have to cook on more than one rack at the same time, use only the “fan assisted mode”  which is the only one that is appropriate for this type of cooking.

- 1 The oven is fitted with 5 racks. During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.
- 2 As a general rule, use the 2nd and 4th rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat

on the 2nd rack from the bottom. For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.

- 3 When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperature required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.
- 4 Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper;

Using the grill

This multi-function oven offers you **2 different grilling modes only and exclusively with oven door shut.**

Use the “grill” mode , placing the food under the centre of the grill because only the central part of the top heating element is turned on. Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and/or grease and prevent the same from dripping onto the oven bottom.

When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you can not use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to desired temperature.

Setting “fan assisted grill” , is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.

Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.

When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping pan on the 1st rack from the bottom.

Important: always use the grill with the oven door shut.

This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approx 10%).

When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you can not use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Baking cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly. Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time
--

Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C
--

Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan.

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

I used more than one level (in the function “ventilated oven”) and they are not all at the same cooking point.

Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking pizza

For best results when cooking pizza, use the “fan assisted” mode.

- 1 Preheat the oven for at least 10 minutes;
- 2 Use a light aluminum pizza pan, placing it on the grid supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust.
- 3 Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking.
- 4 If the pizza has a lot of toppings (three or four), we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process.
- 5 When cooking pizza on two racks, use the 2nd and 4th with a temperature of 220°C and place the pizzas in the oven after having preheated it for at least 10 minutes.

Cooking fish and meat

When cooking white meat, fowl and fish, use temperature settings from 180°C to 220°C.

For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the centre of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the centre of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savoury roast (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top

Selector knob	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (m)	Thermostat knob setting	Cooking time(m)
Grill 	Bread Slices	-	3	4	200	5-10
	Roast Chicken	1.2	4	10	180	67-72
	Beef Patty	2.5	3	7	250	18-23
	Pig Elbow	1.5	4	10	190	117-125
	Roast Fish	1	3	10	200	15-20
	Vegetables	-	3	10	180	16-22
Half grill 	Potato Chips	-	4	10	200	47-52
	Bread Slices	-	3	4	200	5-10
	Roast Chicken	1.2	4	10	180	77-82
	Beef Patty	2.5	3	10	250	25-30
	Pig Elbow	1.5	4	10	190	98-103

	Roast Fish	1	3	10	200	15-20
	Vegetables	-	3	10	180	16-22
Fan assisted convection oven 	Small Cake	0.88	3	10	160	20-25
	Sponge Cake	0.68	3	10	150	30-35
	Ghee Biscuits	1.1	3	10	150	33-38
	Apple Pie (Small)	1.45	4	10	160	67-72
	Pizza	-	3	10	200	15-20
	Potato Chips	-	4	10	200	30-35
	Bread Slices	-	3	4	200	6-11
	Roast Chicken	1.2	4	10	180	65-70
	Beef Patty	2.5	3	10	250	19-24
	Pig Elbow	1.5	4	10	190	105-110
	Roast Fish	1	3	10	200	15-20
Bottom heat 	Warming plate		3	10	60	10-15
Conventional mode 	Small Cake	0.88	3	10	160	30-35
	Sponge Cake	0.68	3	10	150	42-47
	Ghee Biscuits	1.1	3	10	150	19-24
	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Potato Chips	-	4	10	200	50-55
	Bread Slices	-	3	4	200	8-12
	Roast Chicken	1.2	4	10	180	75-80
Fan assisted mode 	Small Cake	0.88	3	10	160	18-23
	Sponge Cake	0.68	3	10	150	33-38
	Ghee Biscuits	1.1	3	10	150	21-26
	Apple Pie (Small)	1.45	4	10	160	66-71
	Apple Pie (Big)	2.4	3	10	180	38-43
	Pizza	-	4	10	200	13-18
	Potato Chips	-	4	10	200	34-41
	Bread Slices	-	3	4	200	11-16
	Roast Chicken	1.2	4	10	180	78-83
	Roast Fish	1	3	10	200	16-21
Circular element with fan 	Small Cake	0.88	3	10	160	20-25
	Sponge Cake	0.68	3	10	150	36-41
	Ghee Biscuits	1.1	3	10	150	23-28
	Apple Pie (Small)	1.45	4	10	160	60-65
	Apple Pie (Big)	2.4	3	10	180	40-45
	Potato Chips	-	4	10	200	34-41
	Bread Slices	-	3	4	200	8-13
	Roast Chicken	1.2	3	10	180	66-71
	Roast Fish	1	3	10	200	13-18
Pizza function 	Small Cake	0.88	3	10	160	20-25
	Sponge Cake	0.68	3	10	150	28-33
	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Potato Chips	-	4	10	200	33-38

Bread Slices	-	3	4	200	6-11
Roast Chicken	1.2	4	10	180	63-68
Roast Fish	1	3	10	200	13-18

Note:※ The first side of the beef patties is baked for about **13 minutes**, and then bakes the second side.

NB: Cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

For ensuring use the appliance safety

To maintain the efficiency and safety of this appliance, we recommend that you do the following:

- 1 Only call the Service Centers authorized by the manufacturer.**
 - 2 Always use original spare parts.**
 - 3 When handling the appliance, we recommend you always use the purpose provided handles recessed into the sides of the oven to prevent harming people or damaging the appliance itself.**
 - 4 This appliance is designed for non-professional, house-hold use and its functions must not be changed.**
 - 5 These instructions are only valid for the countries whose symbols appear on the manual and the serial number plate.**
 - 6 The electrical system of this appliance can only be used safely when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with current safety standards.**
 - 7 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**
 - 8 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
 - 9 During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**
 - 10 the oven is designed for use by adults. DO NOT ALLOW CHILDREN TO GO NEAR OR PLAY WITH IT.**
 - 11 Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.**
 - 12 When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- The following items are potentially dangerous, and therefore appropriate measures must be taken to prevent children and disabled from coming into contact with them:**

- controls and the appliance in general;
- Packaging (bags, polystyrene, nails, etc.);
- the appliance itself, immediately after use of the oven or grill due to the heat generated;
- the appliance itself, when no longer in use (potentially dangerous parts must be made safe).

Avoid the following:

- touching the appliance with wet parts of the body;
- using the appliance when barefoot;
- pulling on the appliance or the supply cable to unplug it from the electrical outlet;
- improper or dangerous operations;.
- obstructing the ventilation or heat dissipation slot;
- allowing power supply cables of small appliances to come into contact with the hot parts of the appliance;
- exposing the appliance to atmospheric agents such as rain, or sunlight;
- using the oven for storage purposes;

- using flammable liquids near the appliance;
- using adapters, multiple sockets and/or extension leads;
- attempting to install or repair the appliance without the assistance of qualified personnel.
- WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children or infirm persons should be kept away.

Qualified personnel must be contacted in the following cases:

- installation (following the manufacturer's instructions);
- when in doubt about operating the appliances;
- replacing the electrical socket when it is not compatible with the appliance plug.

Service Centers authorized by the manufacturer must be contacted in the following cases:

- If in doubt about the soundness of the appliance after removing it from its packaging;
- if the power supply cable has been damaged or needs to be replaced;
- if the appliance breaks down or functions poorly; ask for original spare parts.

You must do as following:

- only use the appliance to cook food and nothing else;
- check the soundness of the appliance after it has been unpacked.
- disconnect the appliance from the electrical mains if it is not functioning properly and before cleaning or performing maintenance.
- when left unused, unplug the appliance from the electricity mains;
- use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Always grip the oven door handle in the centre as the extremities of the same may be not due to any hot air leaks.
- after disconnecting it from the mains when you decide not to use the appliance any longer.
- the manufacturer may not be held responsible for any damage due to: incorrect installation, improper, incorrect and irrational use.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified service engineer to avoid any risks to safety.
- The appliance is for indoor use only.

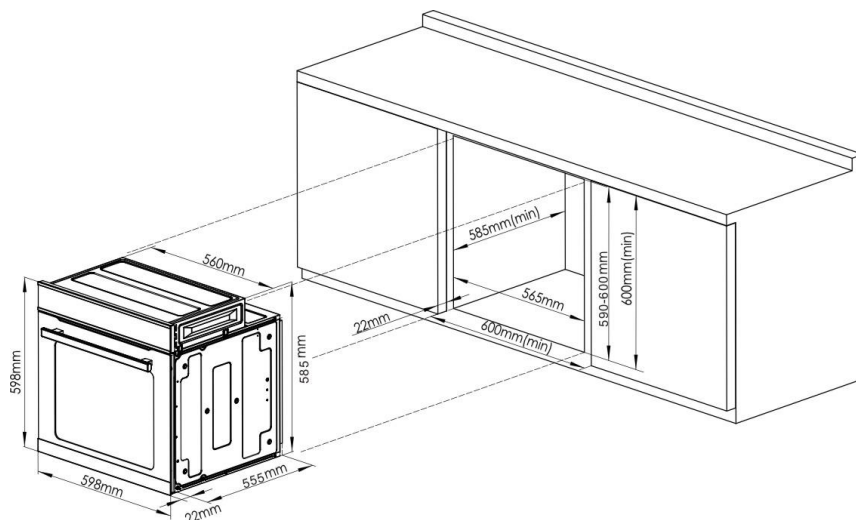
Installation

The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

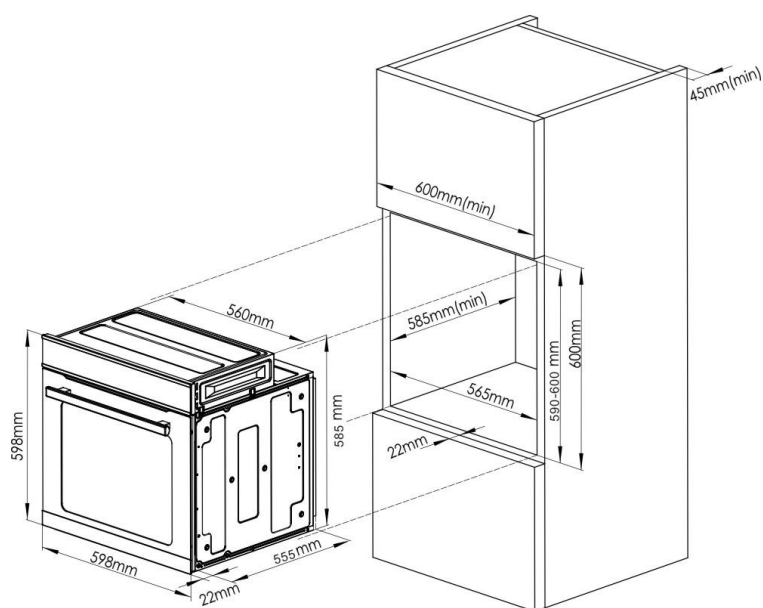
Important: the power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

Installation of built-in ovens

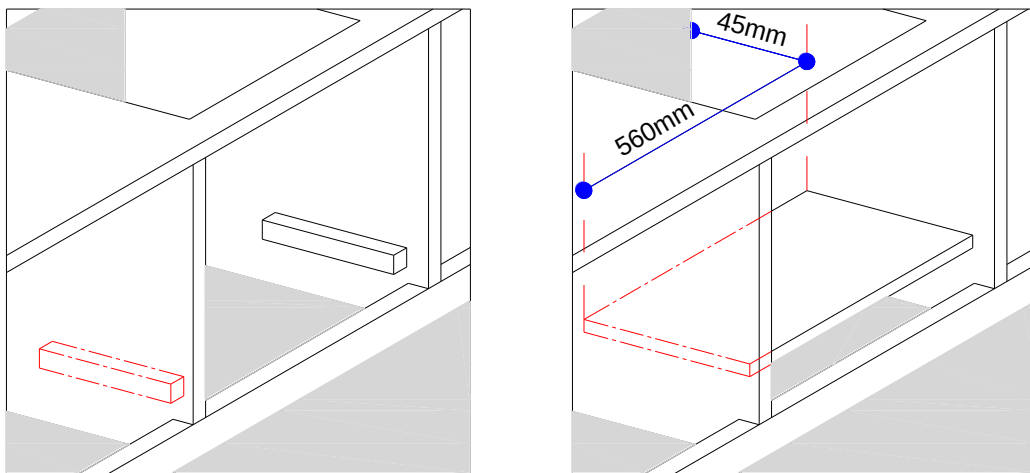
In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit.



N.B.: Installation in compliance with the consumption declaration



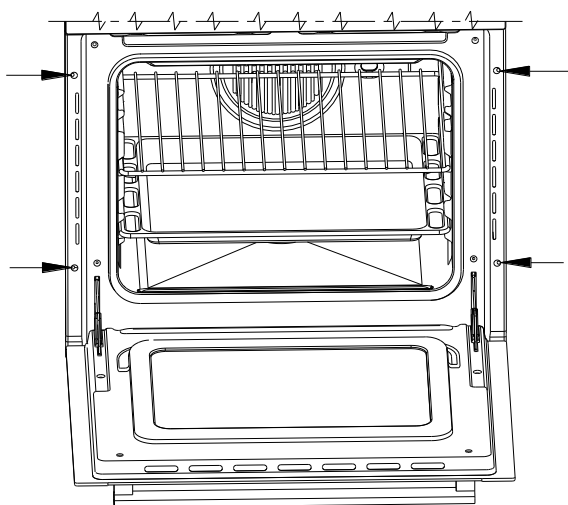
In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 45x560mm.



The panels of the adjacent cabinets must be made of heat resistant material. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperature of up to 100°C
In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.

All parts which ensure the safe operation of the appliance must be removable only with the aid of a tool.

To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 metal screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.



Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact you local government for information regarding the collection systems available.

If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

Technical specification

Inner volume of the oven

75Liters

Voltage and frequency of power supply:

220-240V 50/60Hz 2800W

(See data plate)

<CE >

This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EC (Low Voltage) and subsequent modifications () ;
- 2004/108/EC (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications ()

ENVIRONMENTAL PROTECTION



This product is marked with the symbol on the selective sorting of waste electrical and electronic equipment. This means that this product must not be disposed of with household waste but must be supported by a system of selective collection in accordance with Directive 2002/96/EC. It will then be recycled or dismantled to minimize impacts on the environment, electrical and electronic products are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.

For more information, please contact your local or regional authorities.

Note:

- a) The product is according to the regulation EU65-2014/EU66-2014.
- b) The installation place must be adequately ventilated, strictly in accordance with the installation dimension of the manufacturer's instructions. Specific refer to point 8.
- c) During maintenance, pay attention to the assembly removing, protect the parts to make the re-installed work can be favoring and avoid damage.
- d) During cooking process, you can observe the food status through the glass door , Don't open the door frequently unless it is necessary.

Bedienungsanleitung

Einbau-Elektrobackofen, 75 Liter



Modell-Nr. HSL-BO75LDG1QEXC

1、 ALLGEMEINE WARNHINWEISE

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

vielen Dank für die Wahl unseres Produkts. Dieses Gerät ist einfach zu bedienen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme sorgfältig durch, um eine korrekte Installation, Nutzung und Wartung des Geräts sicherzustellen.

- Dieses Gerät ist für den nicht-gewerblichen Hausgebrauch durch Erwachsene bestimmt. Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe des Geräts spielen. Halten Sie Kinder während des Betriebs fern, um einen Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden.
- Berühren Sie NICHT die Heizelemente im Inneren des Backofens.
- Die Installation des Geräts darf nur von autorisierten Fachkräften gemäß den geltenden Installationsvorschriften durchgeführt werden.
- Vor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen und vollständig abkühlen zu lassen.
- Die Auswahl oder der Austausch des Netzkabels darf nur unter Anleitung einer qualifizierten Fachkraft erfolgen.
- Wenden Sie sich im Reparaturfall stets an einen autorisierten Kundendienst und verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile. Reparaturen durch ungeschulte Personen können zu Schäden am Gerät führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt 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.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

2、 ANSCHLUSS DES NETZKABELS AN DAS STROMNETZ

Schließen Sie das Netzkabel des Backofens an eine Steckdose an, die für die auf dem Typenschild angegebene Leistungsaufnahme geeignet ist. Bei direktem Anschluss des Kabels an den Verteilerkasten ist ein geeigneter einpoliger Schalter oder eine entsprechende Schutzvorrichtung (Leitungsschutzschalter) zu installieren.

Vor dem Anschluss an das Stromnetz ist sicherzustellen, dass:

- Stromzähler, Sicherungsautomat, Zuleitung und Steckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistung ausgelegt sind;
- das Versorgungssystem ordnungsgemäß geerdet ist;
- die Steckdose oder der allpolige Schalter nach der Installation des Backofens leicht zugänglich ist;
- das Kabel nach dem Anschluss nicht mit heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommt;
- keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Reduzierstücke verwendet werden, die Überhitzung oder Brand verursachen können.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für direkte oder indirekte Schäden, die durch unsachgemäße Installationen durch unqualifiziertes Personal oder durch Nichteinhaltung der örtlichen und allgemeinen Vorschriften entstehen.

- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.

- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Berühren Sie die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht.

WARNUNG: Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern, um Verbrennungen zu vermeiden.

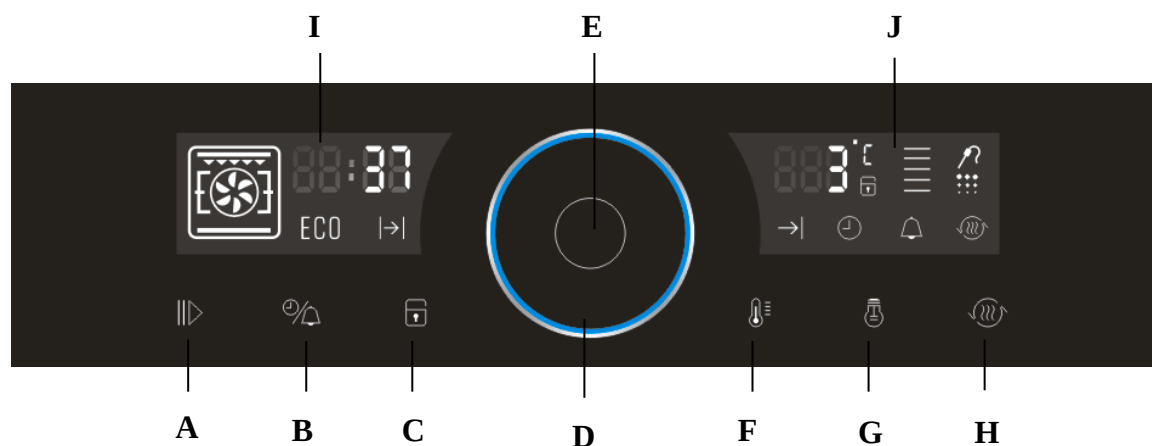
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Der Backofen muss vor dem Entfernen der Schutzabdeckung ausgeschaltet werden. Nach der Reinigung ist die Schutzabdeckung gemäß den Anweisungen wieder anzubringen.

WARNUNG:

1. Stellen Sie vor dem Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um einen Stromschlag zu vermeiden.
2. Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kinder sind fernzuhalten.
3. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber zur Reinigung der Backofentürscheibe, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Zerspringen des Glases führen können.
4. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
5. Die feste Elektroinstallation muss ordnungsgemäß geschützt sein.
6. Nach der Installation muss sich die Gerätetür mindestens 850 mm über dem Boden befinden.
7. In der festen Elektroinstallation muss gemäß den Installationsvorschriften eine Trennvorrichtung vorgesehen sein.
8. Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzung nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden

Bedienfeld



- A. Start-/Pause-Taste
- B. Timer- und Alarmtaste
- C. Kindersicherungstaste
- D. Drehknopf
- E. Zentrale Taste
- F. Temperaturtaste
- G. Lichttaste
- H. Schnellaufheiztaste
- I. Linkes Display
- J. Rechtes Display

Erstbenutzung des Ofens

Dieser Multifunktionsbackofen kombiniert die Vorteile herkömmlicher Umluftöfen mit denen moderner Gebläsebacköfen in einem Gerät.

Er ist ein äußerst vielseitiges Gerät, das eine einfache und sichere Auswahl zwischen 11 verschiedenen Kochmodi ermöglicht.

Hinweis: Einige Modi verwenden den ausziehbaren Drehknopf. Um den speziellen Knopf zu verwenden, muss er zunächst herausgezogen und dann auf die gewünschte Funktion/Temperatur/Backzeit gedreht werden. Nach Abschluss der Einstellung beginnt der Ofen zu arbeiten, unabhängig davon, ob der Knopf noch herausgezogen oder wieder hineingedrückt ist.

Hinweis: Beim ersten Gebrauch des Geräts empfehlen wir, den Thermostat auf die höchste Stufe zu stellen und den Ofen etwa eine halbe Stunde leer mit geschlossener Tür laufen zu lassen. Danach öffnen Sie die Tür und lüften den Raum. Der bei der Erstbenutzung wahrnehmbare Geruch entsteht durch das Verdampfen der Substanzen, die zum Schutz des Ofens während der Lagerung und bis zur Installation verwendet wurden.

Hinweis: Legen Sie beim Grillen oder bei Verwendung des Drehspießes (nur bei bestimmten Modellen) das mitgelieferte Tropfblech auf das untere Ofengitter, um zu verhindern, dass Saucen oder Fett auf den Boden tropfen. Bei allen anderen Kocharten verwenden Sie niemals das untere Gitter und stellen Sie nichts auf den Boden des Ofens, da dies den Emaille-Boden beschädigen könnte. Platzieren Sie Ihr Kochgeschirr (Teller, Aluminiumfolie usw.) stets auf dem mitgelieferten Ofengitter entlang der Führungsschienen.

Auftauen



Der Ventilator läuft ohne Heizung, um die Auftauzeit von gefrorenen Lebensmitteln zu verkürzen. Die Auftauzeit hängt von der Raumtemperatur, der Menge und der Art der Lebensmittel ab.

Grill



und Halbgrill



Voreingestellte Temperatur: 50°C bis 250°C

Das obere mittlere Heizelement schaltet sich ein.

Die extrem hohe und gerichtete Grilltemperatur ermöglicht das Bräunen der Oberfläche von Fleisch und Braten, während die Säfte im Inneren erhalten bleiben, um zartes Gargut zu gewährleisten. Der Grill wird auch für Gerichte empfohlen, die eine hohe Oberflächentemperatur erfordern: Rindersteaks, Kalbfleisch, Rib-Eye-Steaks, Filets, Hamburger usw.

Einige Grillbeispiele sind im Abschnitt „Praktische Kochtipps“ enthalten

Grill mit Gebläse



Voreingestellte Temperatur: 50°C bis 250°C

Das obere mittlere Heizelement und der Ventilator schalten sich ein.

Die Kombination dieser Funktionen erhöht die Wirksamkeit der gerichteten Wärmestrahlung der Heizelemente durch erzwungene Luftzirkulation im gesamten Ofen. Dies hilft, ein Anbrennen der Lebensmittel auf der Oberfläche zu verhindern und ermöglicht, dass die Wärme gleichmäßig in das Gargut eindringt.

Hervorragende Ergebnisse werden bei Kebabs aus Fleisch und Gemüse, Würstchen, Rippchen, Lammkoteletts, Hähnchen in scharfer Sauce, Wachteln, Schweinekoteletts usw. erzielt.

Unterhitze-Modus



Nur das untere Heizelement arbeitet.

Werkseinstellung der Temperatur: 80°C. Einstellbarer Bereich: 50°C bis 100°C — dies ist die optimale Arbeitstemperatur für diesen Modus.



Konventioneller Modus

Voreingestellte Temperatur: 50°C bis 220°C

Bei dieser Einstellung schalten sich das obere und untere Heizelement ein. Dies ist die klassische, traditionelle Ofenart, die perfektioniert wurde: außergewöhnliche Wärmeverteilung und reduzierter Energieverbrauch.

Der Umluftofen bleibt unübertroffen beim Garen von Gerichten aus mehreren Zutaten, z. B. Kohl mit Rippen, Kabeljau nach spanischer Art, Stockfisch nach Ancona-Art, zarte Kalbsstreifen mit Reis usw.

Hervorragende Ergebnisse werden auch bei Kalbs- oder Rindfleischgerichten (geschmortes Fleisch, Eintopf, Gulasch, Wild, Schinken usw.) erzielt, die langsam gegart werden müssen und bei denen Begießen oder Zugabe von Flüssigkeit erforderlich ist.

Dieser Modus bleibt außerdem optimal für das Backen von Kuchen, Obst und das Garen in abgedeckten Auflaufformen im Ofen.

Beim Kochen im Konvektionsmodus verwenden Sie jeweils nur ein Backblech oder Gitter, sonst wird die Wärmeverteilung ungleichmäßig. Durch die Wahl der verschiedenen Gitterhöhen können Sie die Hitze zwischen Ober- und Unterseite des Ofens ausbalancieren. Wählen Sie die Höhe je nachdem, ob das Gericht mehr oder weniger Hitze von oben benötigt.



Umluft-Modus

Voreingestellte Temperatur: 50°C bis 250°C

Die Heizelemente sowie der Ventilator schalten sich ein. Da die Temperatur im Ofen konstant und gleichmäßig bleibt, gart und bräunt die Luft die Speisen gleichmäßig auf der gesamten Oberfläche.

Mit diesem Modus können auch mehrere Gerichte gleichzeitig zubereitet werden, sofern deren jeweilige Gartemperaturen gleich sind. Maximal 2 Einschubebenen dürfen gleichzeitig verwendet werden, gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Kochen auf mehreren Ebenen“.

Dieser Modus wird besonders für Gerichte empfohlen, die eine gratinartige Oberfläche erfordern oder längere Garzeiten benötigen, z. B.: Lasagne, Nudelaufläufe, Brathähnchen mit Kartoffeln usw.

Dank der ausgezeichneten Wärmeverteilung können beim Braten niedrigere Temperaturen verwendet werden, was den Saftverlust reduziert, das Fleisch zarter macht und die Gewichtsminderung beim Braten verringert. Der Ventilator-Modus eignet sich besonders für Fisch, der mit minimaler Würzung zubereitet werden kann, wobei Geschmack und Aussehen erhalten bleiben.

Desserts: Der Ventilator-Modus ist auch ideal für das Backen von Hefekuchen.

Zudem kann dieser Modus verwendet werden, um weißes oder rotes Fleisch sowie Brot schnell bei 80°C aufzutauen. Für empfindlichere Lebensmittel stellen Sie den Thermostat auf 60°C oder verwenden Sie nur die Kaltluftzirkulation, indem Sie den Thermostat auf 0°C einstellen.



Ringheizelement mit Ventilator

Voreingestellte Temperatur: 50°C bis 250°C

Diese Kochmethode verwendet das Ringheizelement, während die Wärme durch den Ventilator verteilt wird. Dies ermöglicht ein schnelleres und energiesparenderes Arbeiten des Ofens.

Ermöglicht das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen auf unterschiedlichen Einschubebenen, ohne dass sich Gerüche oder Geschmäcker von einem Gericht auf ein anderes übertragen.



Pizzafunktion

Voreingestellte Temperatur: 50°C bis 250°C

Diese Kochmethode verwendet das untere und das Ringheizelement, während die Wärme durch den

Ventilator verteilt wird und die Bedingungen traditioneller Holzofen-Pizzasteine nachbildet.

ECO

Die ECO-Funktion betreibt den Umluftofen mit optimalen Einstellungen, um Lebensmittel schonend zu garen. Das Gargut wird mit Restwärme zubereitet, wodurch Geschmack und Textur erhalten bleiben. Abhängig von der Zubereitung und Art des Lebensmittels können Sie mit diesem Modus Energie sparen. Halten Sie während des Kochens stets die Ofentür geschlossen.

Im ECO-Modus nur eine Ebene verwenden.

Kühlbelüftung

Um die Außenseite des Geräts abzukühlen, sind einige Modelle mit einem Kühlventilator ausgestattet, der automatisch einschaltet, wenn der Ofen heiß ist.

Wenn der Ventilator läuft, ist ein normaler Luftstrom zwischen Ofentür und Bedienfeld hörbar.

Bedienung Ihres Ofens

1. Uhr einstellen

Wenn der Ofen im Standby-Modus ist , drücken Sie die entsprechende Taste. Auf dem Display blinkt das Symbol .

Drehen Sie den zentralen Drehknopf, um die lokale Uhrzeit einzustellen, und drücken Sie die zentrale Taste zur Bestätigung. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Bedienung erfolgt, bestätigt der Ofen die Zeit automatisch. Nach 5 Sekunden ohne Bedienung kehrt das Gerät zur vorherigen Zeiteinstellung zurück.

2. Timer einstellen

Im Standby- oder eingeschalteten Zustand: Halten Sie die entsprechende Taste gedrückt. .

Auf dem Display blinkt das Timersymbol  und die aktuell eingestellte Zeit. Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Garzeit einzustellen, und drücken Sie die zentrale Taste zur Bestätigung. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Bedienung erfolgt, bestätigt der Ofen die eingestellte Zeit automatisch.

3. Kindersicherung

Drücken Sie jederzeit die entsprechende Taste , um diese Funktion zu aktivieren.

Nach der Aktivierung sind alle Tasten und der Drehknopf gesperrt — Drehen oder kurzes Drücken ist ohne Funktion.

Zum Deaktivieren halten Sie dieselbe Taste 3 Sekunden  lang gedrückt.

4. Garmodus, Garzeit und Temperatur einstellen

Halten Sie die entsprechende Taste gedrückt , um den Ofen einzuschalten.

Wählen Sie die gewünschte Funktion durch Drehen des Drehknopfs und drücken Sie die zentrale Taste zur Bestätigung. Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine Bedienung, wird die Auswahl automatisch bestätigt.

Beispielsweise beginnt beim Aufrufen der dritten Stufe das entsprechende Funktionssymbol zu blinken. 

Die Standard-Garzeit ist auf **2:00** eingestellt und die Standard-Backtemperatur beträgt **220 °C**.

Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Bedienung erfolgt, werden die Einstellungen automatisch bestätigt.

Alternativ kann die zentrale Taste („Hauptdrehknopf“) kurz gedrückt werden, um die Bestätigung manuell vorzunehmen.

5. Einstellungen während des Garens ändern

a. Temperatur ändern

Drücken Sie während des Garens kurz die entsprechende Taste  , um die Temperatur zu ändern.

Der Temperaturwert auf dem Display beginnt zu blinken. Stellen Sie die neue Temperatur durch Drehen des Drehknopfs ein und bestätigen Sie mit der zentralen Taste. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Bedienung erfolgt, kehrt das Gerät zu den vorherigen Einstellungen zurück.

b. Garzeit ändern

Drücken Sie während des Garens kurz die entsprechende Taste .

Das Zeitsymbol und die eingestellte Garzeit beginnen auf dem Display zu blinken. Ändern Sie die Garzeit durch Drehen des Drehknopfs. Drücken Sie die zentrale Taste zur Bestätigung oder warten Sie 5 Sekunden, bis die Einstellung automatisch bestätigt wird.

c. Garmodus ändern

Drehen Sie den zentralen Drehknopf – das Symbol der aktuellen Funktion beginnt zu blinken.

Wählen Sie den neuen Garmodus durch Drehen des Drehknopfs und bestätigen Sie mit der zentralen Taste. Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Bedienung erfolgt, wird der ausgewählte Modus automatisch bestätigt.

6. Garzeit-Ende einstellen →|

Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, können Sie bei Bedarf die Endzeit ändern. Drücken Sie die entsprechende Taste , um in den Modus zur Einstellung der Endzeit zu wechseln →|

Auf dem Display blinkt die Zeitangabe „**aktuelle Uhrzeit + eingestellte Garzeit**“.

Stellen Sie die gewünschte Endzeit durch Drehen des zentralen Drehknopfs ein und bestätigen Sie, indem Sie die zentrale Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Bedienung erfolgt, kehrt das Gerät zu den vorherigen Einstellungen zurück.

Nach der Einstellung bleiben zwei entsprechende Symbole aktiviert,  und  auf dem LED-Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Sobald die aktuelle Uhrzeit den zuvor berechneten Startzeitpunkt erreicht, beginnt der Backvorgang automatisch. Das Back-Symbol leuchtet dauerhaft , und auf dem LED-Display wird die verbleibende Garzeit im Countdown angezeigt.

Pflege und Wartung Ihres Ofens

Um die Lebensdauer Ihres Ofens zu verlängern, sollte er regelmäßig gereinigt werden. Beachten Sie dabei folgende Hinweise:

Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte zur Reinigung des Geräts.

1 Do not use steam equipment to clean the appliance.

2 Der Innenraum des Ofens und die Edelstahlteile sollten vorzugsweise nach Gebrauch gereinigt werden, wenn das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch mit Seifenlösung. Entfernen Sie anschließend die Seifenreste und trocknen Sie den Innenraum gründlich ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel (z. B. Reinigungspulver), keine Scheuerschwämme

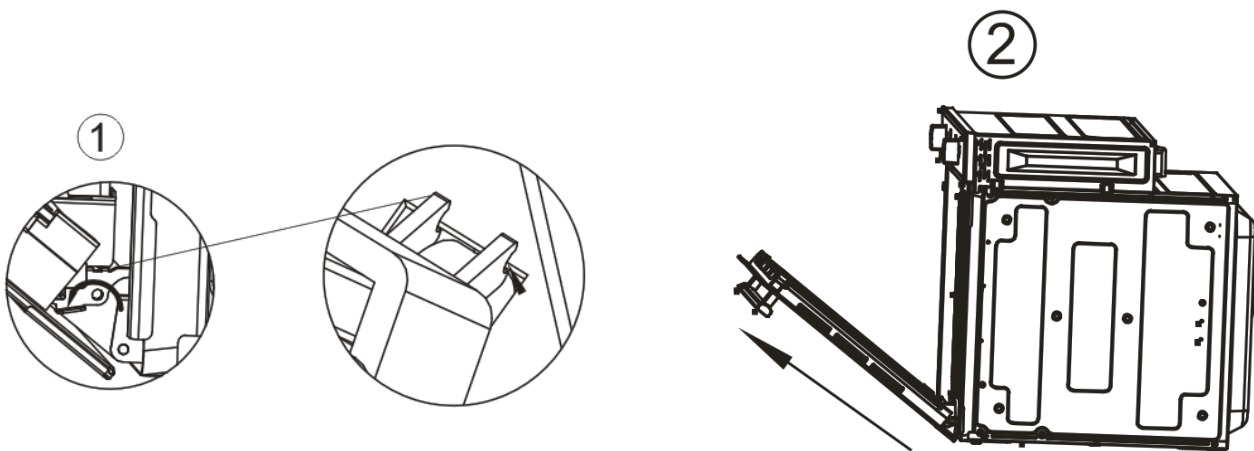
oder säurehaltigen Mittel (z. B. Entkalker), da diese die Emaille beschädigen und Flecken auf Edelstahl verursachen können. Bei besonders hartnäckigen Fett- oder Schmutzflecken verwenden Sie ein spezielles Backofen-Reinigungsmittel und befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.

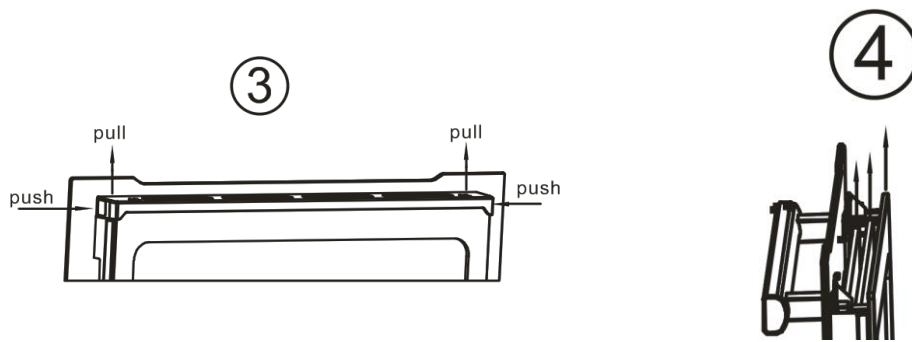
- 3 Bei längerer Nutzung des Ofens kann sich Kondenswasser bilden. Trocknen Sie dieses mit einem weichen Tuch ab.
- 4 Rund um die Ofenöffnung befindet sich eine Gummidichtung, die eine einwandfreie Funktion gewährleistet. Überprüfen Sie den Zustand dieser Dichtung regelmäßig. Reinigen Sie sie bei Bedarf ohne scheuernde Produkte oder Gegenstände zu verwenden. Bei Beschädigung wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Kundendienst. Es wird empfohlen, den Ofen bis zur Reparatur nicht zu benutzen.
- 5 Legen Sie niemals Aluminiumfolie auf den Ofenboden, da die dadurch entstehende Wärmeansammlung den Garvorgang beeinträchtigen und die Emaille beschädigen kann.
- 6 Reinigen Sie die Glastür mit nicht scheuernden Reinigungsmitteln oder Schwämmen und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.
- 7 Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel oder scharfen Metallschaber zur Reinigung des Ofentürglases, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zerspringen des Glases führen kann.

Ausbau der Ofentür

Für eine gründlichere Reinigung kann die Ofentür entfernt werden. Gehen Sie dabei wie folgt vor:
Öffnen Sie die Ofentür vollständig.

1. Heben Sie die kleinen Hebel an den beiden Scharnieren an und drehen Sie sie. Stellen Sie sicher, dass sich die Verriegelungen in der in Schritt 1 dargestellten Position befinden.
2. Ziehen Sie die Tür vorsichtig zu sich und nehmen Sie sie aus ihrer Halterung heraus.
3. Drücken Sie die Verriegelungen auf beiden Seiten und ziehen Sie die Haltestange heraus.
4. Entfernen Sie das Türglas.
5. Setzen Sie die Tür wieder ein, indem Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.



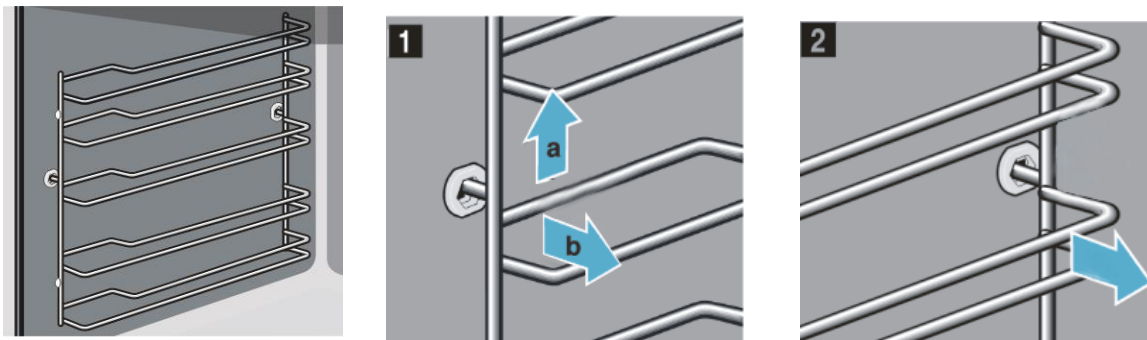


Austausch der Seitengitter (optional)

Warnung: Die Seitengitter werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie niemals die heißen Gitter. Lassen Sie das Gerät immer vollständig abkühlen. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.

Ausbau der Seitengitter

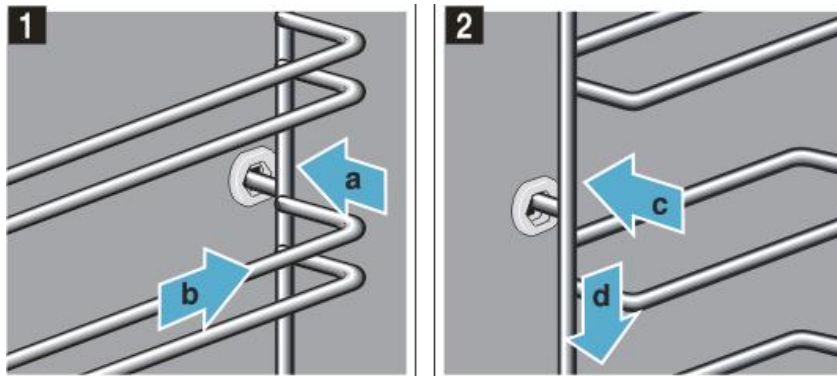
1. Heben Sie die Seitengitter hinten an und ziehen Sie sie heraus (Abb. 1).
2. Ziehen Sie anschließend das gesamte Seitengitter heraus und nehmen Sie es aus dem Ofen (Abb. 2).



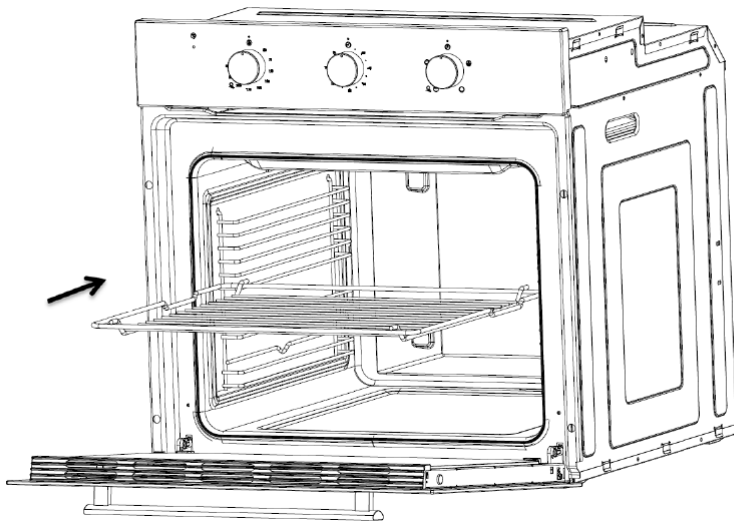
Einsetzen der Seitengitter

Die Seitengitter können nur auf der rechten oder linken Seite montiert werden. Achten Sie darauf, dass die gebogenen Stäbe nach vorne zeigen.

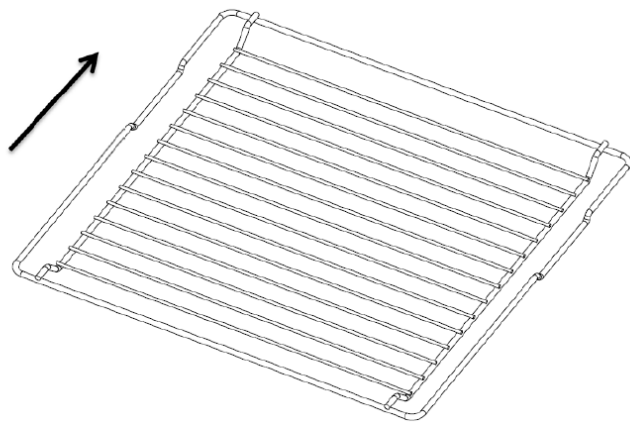
1. Setzen Sie die Schiene in die hintere Halterung ein und ziehen Sie sie nach unten (Abb. 1).
2. Setzen Sie anschließend die Schiene in die vordere Halterung ein und drücken Sie sie nach unten. Stellen Sie sicher, dass die Seitengitter fest und sicher befestigt sind (Abb. 2).



Grill-Anleitung

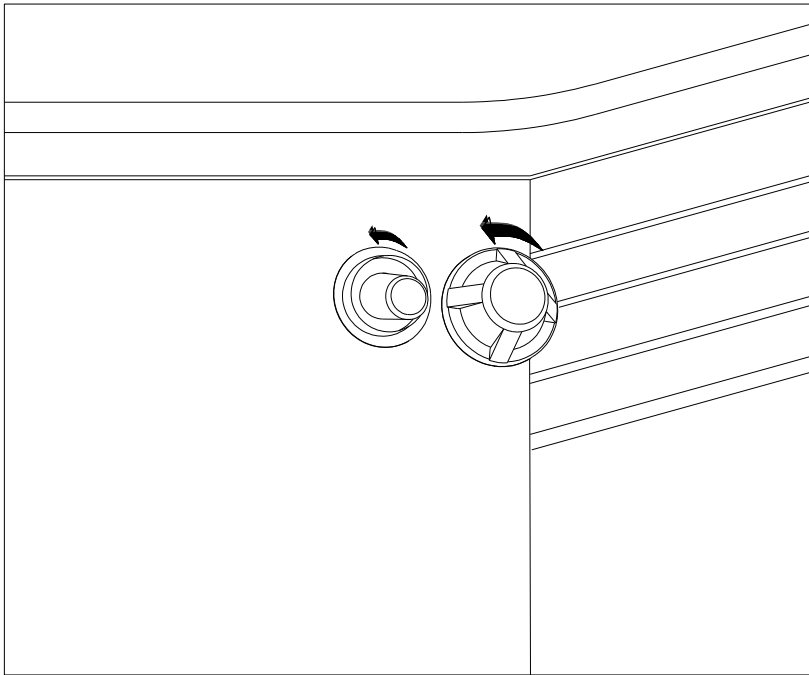


Setzen Sie die Roste in Pfeilrichtung in den Ofen ein und schieben Sie sie horizontal hinein, bis sie sicher eingerastet sind.



Austausch der Backofenlampe

- 1 Warnung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- 2 Entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenfassung.
- 3 Entfernen Sie die Lampe und ersetzen Sie sie durch eine hitzebeständige Lampe (300 °C) mit folgenden Eigenschaften:
 --Spannung: 220–240 V
 --Leistung: 25 W
 --Sockeltyp: G9
- 4 Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder auf und schließen Sie den Backofen wieder an das Stromnetz an.



Praktische Kochtipps

Der Backofen bietet eine große Auswahl an Funktionen, mit denen sich nahezu jede Art von Speisen optimal zubereiten lässt. Mit der Zeit werden Sie lernen, die Möglichkeiten dieses vielseitigen Geräts optimal zu nutzen. Die folgenden Hinweise dienen lediglich als allgemeine Richtlinien und können je nach persönlicher Erfahrung angepasst werden.

Vorheizen

Wenn der Backofen vorgeheizt werden muss (dies ist normalerweise beim Backen von Hefeteig erforderlich), kann der **Heißluftmodus mit Ventilator**  verwendet werden, um die gewünschte Temperatur möglichst schnell zu erreichen und Energie zu sparen.

Sobald die Speisen in den Backofen gestellt wurden, kann anschließend der geeignetste Gar-Modus ausgewählt werden.

Garen auf mehreren Einschubebenen

Wenn Sie gleichzeitig auf mehreren Einschubebenen garen möchten, verwenden Sie ausschließlich den

Umluftmodus , da dieser für diese Art des Garens am besten geeignet ist.

- 1 Der Backofen verfügt über 5 Einschubebenen. Beim Garen mit Umluft sollten zwei der drei mittleren Ebenen verwendet werden. Die unterste und die oberste Ebene erhalten die heiße Luft direkt, daher können empfindliche Lebensmittel auf diesen Ebenen anbrennen.
- 2 Verwenden Sie in der Regel die 2. und 4. Ebene von unten, wobei Lebensmittel, die mehr Hitze benötigen, auf der 2. Ebene von unten platziert werden. Wenn Sie beispielsweise Braten zusammen mit anderen Speisen zubereiten, platzieren Sie den Braten auf der 2. Ebene von unten und empfindlichere Speisen auf der 4. Ebene von unten.
- 3 Wenn Lebensmittel unterschiedliche Garzeiten und Temperaturen benötigen, stellen Sie eine Temperatur ein, die zwischen den beiden erforderlichen Temperaturen liegt. Platzieren Sie die empfindlicheren Speisen auf der 4. Ebene von unten und nehmen Sie die Speisen mit kürzerer Garzeit zuerst aus dem Ofen.
- 4 Verwenden Sie die Fettpfanne auf der unteren Ebene und den Rost auf der oberen Ebene.

Verwendung des Grills

Dieser Multifunktionsbackofen bietet zwei Grillfunktionen, die nur bei geschlossener Backofentür verwendet werden dürfen.

Verwenden Sie den „Grill“-Modus  und platzieren Sie die Lebensmittel unter der Mitte des Grills, da nur der mittlere Teil des oberen Heizelements aktiviert ist. Verwenden Sie die unterste Einschubebene (1. Ebene von unten) und stellen Sie die Fettpfanne darunter, um Bratensaft und Fett aufzufangen und zu verhindern, dass diese auf den Ofenboden tropfen.

Bei Verwendung dieses Modus empfehlen wir, den **Thermostat auf die höchste Temperatur**  einzustellen. Niedrigere Temperaturen können jedoch ebenfalls verwendet werden, indem der **Thermostatregler entsprechend eingestellt** wird.

Der „**Umluft-Grill**“-Modus ist besonders geeignet, um Lebensmittel **schnell zu grillen**, da die gleichmäßige Wärmeverteilung nicht nur die Oberfläche bräunt, sondern auch die Unterseite gart.

Darüber hinaus kann dieser Modus verwendet werden, um Speisen **am Ende des Garvorgangs zu überbacken**, beispielsweise um **eine gratinierte Kruste auf Nudelaufläufen** zu erzeugen.

Bei Verwendung dieses Modus platzieren Sie den **Rost auf der 2. oder 3. Einschubebene von unten** (siehe Gartabelle). Um zu verhindern, dass Fett auf den Ofenboden tropft und Rauch entsteht, stellen Sie eine **Fettpfanne auf die 1. Einschubebene von unten**.

Wichtig: Verwenden Sie den Grill **immer bei geschlossener Backofentür**.

Dies ermöglicht **optimale Ergebnisse und spart Energie (ca. 10 %)**.

Bei Verwendung dieses Modus empfehlen wir, den **Thermostat auf 200 °C einzustellen**, da dies die effizienteste Nutzung des Grills ermöglicht, der auf **Infrarotstrahlung** basiert. Niedrigere Temperaturen können jedoch ebenfalls eingestellt werden, indem der Thermostat entsprechend reguliert wird.

Kuchen backen

Beim Backen von Kuchen immer in einen **vorheizten Backofen** stellen. Stellen Sie sicher, dass der Ofen vollständig vorgeheizt ist. **Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht**, damit der Kuchen nicht zusammenfällt.

Allgemein:

Teig ist zu trocken

Temperatur um 10 °C erhöhen und die Backzeit verkürzen.

Teig ist eingesunken

Weniger Flüssigkeit verwenden oder die Temperatur um 10 °C senken

Oberseite zu dunkel

Auf eine untere Ebene stellen, Temperatur reduzieren und Backzeit verlängern.

Innen fertig, außen klebrig

Weniger Flüssigkeit verwenden, Temperatur senken und Backzeit verlängern.

Teig klebt an der Form

Form gut einfetten und leicht mit Mehl bestäuben oder Backpapier verwenden.

Mehrere Ebenen im Umluftmodus verwendet, ungleichmäßiges Garen
--

Niedrigere Temperatur einstellen. Es ist nicht nötig, alle Speisen gleichzeitig aus den Ebenen zu nehmen.

Pizza backen



Für beste Ergebnisse beim Backen von Pizza verwenden Sie den Heißluft-Modus (Umluftbetrieb).

- 1 Heizen Sie den Backofen **mindestens 10 Minuten** vor.
- 2 Verwenden Sie eine **leichte Pizzaform aus Aluminium** und stellen Sie diese auf den mitgelieferten Rost. Wenn das Backblech verwendet wird, verlängert sich die Backzeit und es wird schwieriger, eine knusprige Kruste zu erhalten.
- 3 Öffnen Sie während des Backens die Ofentür nicht zu häufig.
- 4 Wenn die Pizza viele Beläge enthält (drei oder vier Zutaten), empfehlen wir, den **Mozzarella-Käse in der Mitte des Backvorgangs** hinzuzufügen.
- 5 Beim Backen von Pizza **auf zwei Ebenen** verwenden Sie die **2. und 4. Einschubhöhe**, stellen Sie die Temperatur auf **220 °C** ein und geben Sie die Pizza erst nach **mindestens 10 Minuten Vorheizen** in den Backofen.

Zubereitung von Fisch und Fleisch

Beim Garen von **weißem Fleisch, Geflügel und Fisch** wird eine Temperatur von **180 °C bis 220 °C** empfohlen.

Für **rotes Fleisch**, das außen gut gebräunt und innen zart und saftig bleiben soll, empfiehlt es sich, zunächst eine **hohe Temperatur (200–220 °C)** für kurze Zeit einzustellen und anschließend die **Temperatur zu reduzieren**.

Im Allgemeinen gilt: **Je größer das Fleischstück, desto niedriger sollte die Gartemperatur sein**. Legen Sie das Fleisch **in die Mitte des Rostes** und stellen Sie **ein Backblech darunter**, um das abtropfende Fett aufzufangen.

Achten Sie darauf, dass der Rost **mittig im Backofen eingesetzt ist**. Wenn Sie mehr Hitze von unten wünschen, verwenden Sie **eine niedrigere Einschubhöhe**.

Bei **herzhaften Braten (insbesondere Ente oder Wild)** empfiehlt es sich, das Fleisch **oben mit Speck oder Schmalz zu bedecken**.

Wahlschalter	Zu garendes Lebensmittel	Gewicht (kg)	Backrostposition von unten	Vorheizzeit (Min.)	Thermostat-Einstellung	Garzeit (Min.)
Grill	Bratscheiben	-	3	4	200	5-10
	Brathähnchen	1.2	4	10	180	67-72
	Rinderfrikadelle	2.5	3	7	250	18-23
	Schweinehaxe	1.5	4	10	190	117-125
	Bratfisch	1	3	10	200	15-20
	Gemüse	-	3	10	180	16-22
Halber Grill	Pommes Frites	-	4	10	200	47-52
	Bratscheiben	-	3	4	200	5-10
	Brathähnchen	1.2	4	10	180	77-82
	Rinderfrikadelle	2.5	3	10	250	25-30
	Schweinehaxe	1.5	4	10	190	98-103
	Bratfisch	1	3	10	200	15-20
	Gemüse	-	3	10	180	16-22
Umluftofen mit Ventilator	Kleine Torte	0.88	3	10	160	20-25
	Biskuitkuchen	0.68	3	10	150	30-35

	Ghee-Kekse	1.1	3	10	150	33-38
	Apfelkuchen (klein)	1.45	4	10	160	67-72
	Pizza	-	3	10	200	15-20
	Pommes Frites	-	4	10	200	30-35
	Bratscheiben	-	3	4	200	6-11
	Brathähnchen	1.2	4	10	180	65-70
	Rinderfrikadelle	2.5	3	10	250	19-24
	Schweinehaxe	1.5	4	10	190	105-110
	Bratfisch	1	3	10	200	15-20
Unterhitze 	Warmhalteplatte		3	10	60	10-15
Konventioneller Modus 	Kleine Torte	0.88	3	10	160	30-35
	Biskuitkuchen	0.68	3	10	150	42-47
	Ghee-Kekse	1.1	3	10	150	19-24
	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Pommes Frites	-	4	10	200	50-55
	Bratscheiben	-	3	4	200	8-12
	Brathähnchen	1.2	4	10	180	75-80
Umluftmodus 	Kleine Torte	0.88	3	10	160	18-23
	Biskuitkuchen	0.68	3	10	150	33-38
	Ghee-Kekse	1.1	3	10	150	21-26
	Apfelkuchen (klein)	1.45	4	10	160	66-71
	Apfelkuchen (groß)	2.4	3	10	180	38-43
	Pizza	-	4	10	200	13-18
	Pommes Frites	-	4	10	200	34-41
	Bratscheiben	-	3	4	200	11-16
	Brathähnchen	1.2	4	10	180	78-83
	Bratfisch	1	3	10	200	16-21
Heizelement mit Umluft 	Kleine Torte	0.88	3	10	160	20-25
	Biskuitkuchen	0.68	3	10	150	36-41
	Ghee-Kekse	1.1	3	10	150	23-28
	Apfelkuchen (klein)	1.45	4	10	160	60-65
	Apfelkuchen (groß)	2.4	3	10	180	40-45
	Pommes Frites	-	4	10	200	34-41
	Bratscheiben	-	3	4	200	8-13
	Brathähnchen	1.2	3	10	180	66-71
	Bratfisch	1	3	10	200	13-18
Pizzafunktion 	Kleine Torte	0.88	3	10	160	20-25
	Biskuitkuchen	0.68	3	10	150	28-33
	Pizza	-	4	10	200	20-25
	Pommes Frites	-	4	10	200	33-38
	Bratscheiben	-	3	4	200	6-11
	Brathähnchen	1.2	4	10	180	63-68
	Bratfisch	1	3	10	200	13-18

Hinweis: ※ Die erste Seite der Rinderfrikadellen wird etwa 13 Minuten gebacken, dann die zweite Seite

backen.

NB: Die Garzeiten sind Richtwerte und können je nach persönlichem Geschmack variieren. Beim Grillen oder Umluftgrillen muss die Tropfschale immer auf dem 1. Backrost von unten eingesetzt werden.

Zur sicheren Nutzung des Geräts

Um die Effizienz und Sicherheit dieses Geräts zu gewährleisten, empfehlen wir Folgendes:

1. Wenden Sie sich nur an vom Hersteller autorisierte Servicezentren.
2. Verwenden Sie stets Originalersatzteile.
3. Beim Umgang mit dem Gerät die vorgesehenen, in die Seiten der Backofens eingelassenen Griffe verwenden, um Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts zu vermeiden.
4. Dieses Gerät ist für den nicht-professionellen Hausgebrauch bestimmt, seine Funktionen dürfen nicht verändert werden.
5. Diese Anweisungen gelten nur für die Länder, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild erscheinen.
6. Das elektrische System dieses Geräts ist nur dann sicher, wenn es korrekt an ein wirksames Erdungssystem angeschlossen ist, das den aktuellen Sicherheitsnormen entspricht.
7. Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder eingewiesen.
8. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
9. Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht.
10. Der Ofen ist für Erwachsene vorgesehen. LASSEN SIE KEINE KINDER NAH HERANKOMMEN ODER DAMIT SPIELEN.
11. Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern, um Verbrennungen zu vermeiden.
12. Während des Betriebs werden die Heizelemente und Teile der Ofentür sehr heiß. Stellen Sie sicher, dass Sie sie nicht berühren, und halten Sie Kinder fern.

Die folgenden Teile sind potenziell gefährlich, daher müssen geeignete Maßnahmen getroffen werden, damit Kinder und behinderte Personen keinen Kontakt damit haben.

SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTS

Potentiell gefährliche Elemente:

- Bedienelemente und das Gerät selbst;
- Verpackung (Tüten, Styropor, Nägel usw.);
- das Gerät direkt nach der Nutzung des Ofens oder Grills aufgrund der Hitze;
- das Gerät, wenn es nicht verwendet wird (gefährliche Teile müssen gesichert werden).

Folgendes vermeiden:

- Berührung des Geräts mit nassen Körperteilen;
- Nutzung des Geräts barfuß;
- Ziehen am Gerät oder am Netzkabel, um den Stecker zu ziehen;
- unsachgemäße oder gefährliche Handlungen;
- Blockieren der Lüftungs- oder Wärmeabführungsöffnungen;
- Kontakt von Netzkabeln kleiner Geräte mit heißen Teilen des Geräts;

- Aussetzen des Geräts an Witterungseinflüsse wie Regen oder Sonnenlicht;
- Nutzung des Ofens zur Aufbewahrung;
- Nutzung von brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts;
- Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln;
- Installation oder Reparatur ohne qualifiziertes Personal.

WARNUNG: Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Halten Sie Kinder und gebrechliche Personen fern.

Qualifiziertes Personal muss in folgenden Fällen kontaktiert werden:

- Installation (gemäß Herstelleranweisungen);
- Zweifel an der Bedienung;
- Austausch der Steckdose, wenn sie nicht kompatibel ist.

Autorisierte Servicezentren kontaktieren, wenn:

- Zweifel an der Funktionsfähigkeit nach dem Auspacken;
- das Netzkabel beschädigt oder auszutauschen ist;
- das Gerät defekt ist oder schlecht funktioniert; nur Originalersatzteile verwenden.

Zu beachten:

- Gerät nur zum Kochen von Lebensmitteln verwenden;
- Gerät nach dem Auspacken auf Funktionsfähigkeit prüfen;
- Gerät bei Fehlfunktion und vor Reinigung oder Wartung vom Netz trennen;
- Gerät bei Nichtgebrauch vom Netz trennen;
- Ofenhandschuhe beim Einlegen und Herausnehmen von Kochgeschirr verwenden;
- Türgriff der Ofentür in der Mitte halten, da die Enden heiß sein können;
- nach Netztrennung nicht weiter verwenden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch falsche Installation, unsachgemäße oder irrationale Nutzung.

Bei beschädigtem Netzkabel nur Hersteller oder qualifizierter Servicetechniker ersetzen lassen.

Das Gerät ist ausschließlich für den Innenbereich bestimmt.

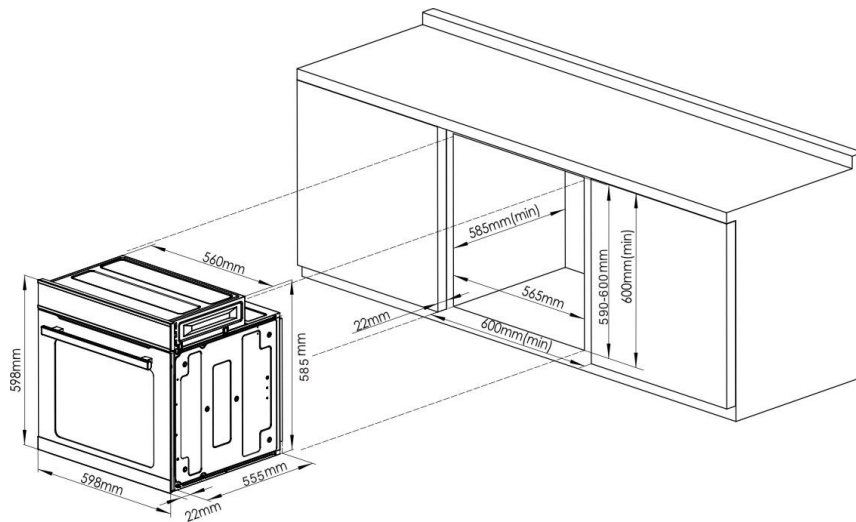
Installation

Das Gerät darf nur von einer qualifizierten Person gemäß den bereitgestellten Anweisungen installiert werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für unsachgemäße Installation, die Personen, Tiere oder Eigentum gefährden kann.

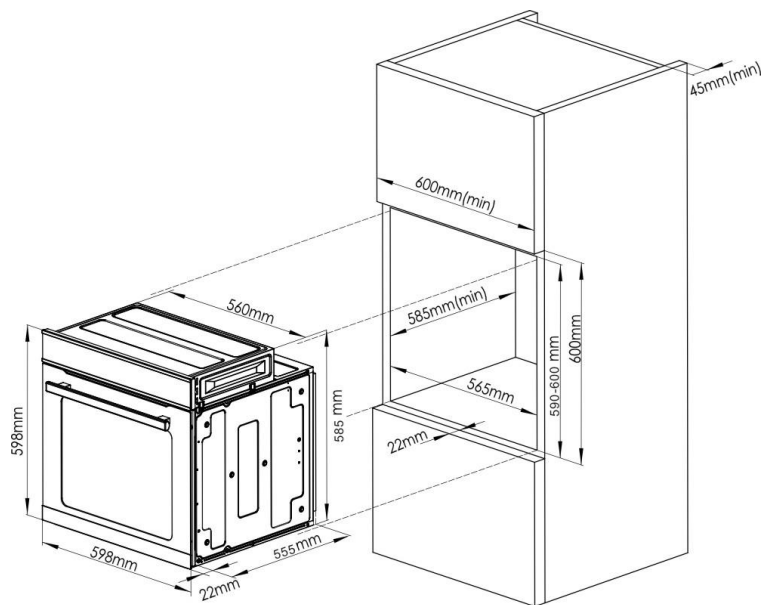
Wichtig: Vor jeglichen Einstellungs- oder Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung des Geräts unterbrochen werden.

Installation von Einbauöfen

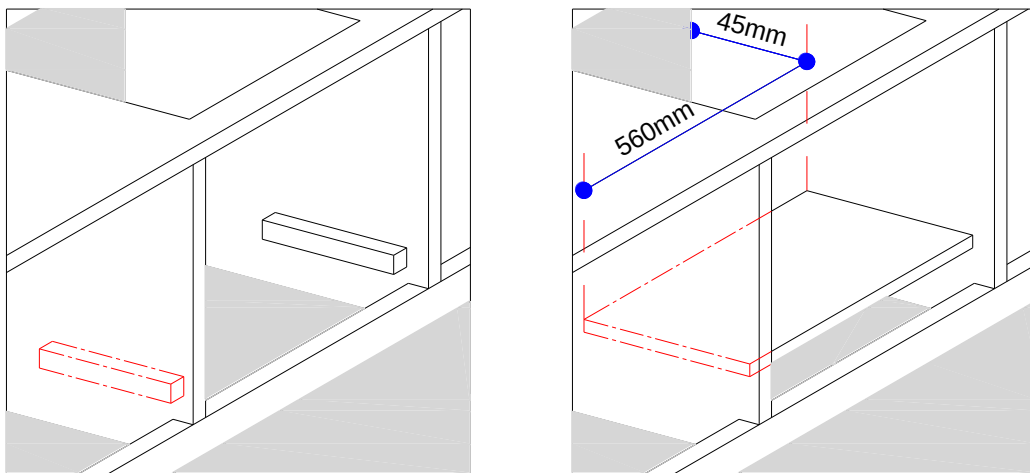
Damit das Einbaugerät ordnungsgemäß funktioniert, muss der Schrank, in dem es untergebracht ist, geeignet sein. Die Abbildung unten zeigt die Ausschnittmaße für die Installation unter der Arbeitsplatte oder in einem Hochschrank.



Hinweis: Die Installation muss gemäß der angegebenen Verbrauchserklärung erfolgen.



Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Küchenschrankes entfernt werden. Es wird empfohlen, den Backofen so zu installieren, dass er auf zwei Holzleisten aufliegt. Wenn der Backofen auf einer durchgehenden, flachen Oberfläche steht, muss eine Öffnung von mindestens 45 × 560 mm vorhanden sein.

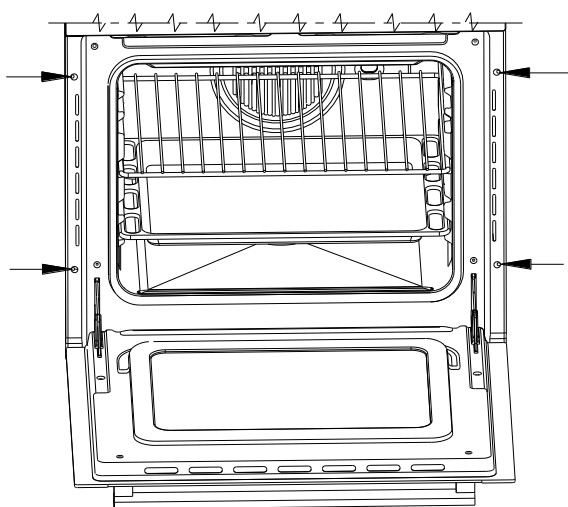


Die Seitenwände der angrenzenden Küchenschränke müssen aus hitzebeständigem Material bestehen. Insbesondere Schränke mit furnierter Oberfläche müssen mit Klebstoffen montiert sein, die Temperaturen von bis zu 100 °C standhalten.

Gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften darf nach der Installation kein Kontakt mit den elektrischen Teilen des Backofens möglich sein.

Alle Teile, die den sicheren Betrieb des Geräts gewährleisten, dürfen nur mit Hilfe eines Werkzeugs entfernt werden.

Um den Backofen im Schrank zu befestigen, öffnen Sie die Backofentür und befestigen Sie das Gerät, indem Sie 4 Metallschrauben in die 4 Bohrungen einsetzen, die sich am Rahmenumfang befinden.



Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht zusammen mit unsortiertem Hausmüll. Nutzen Sie dafür separate Sammelstellen.

Wenden Sie sich an Ihre örtlichen Behörden, um Informationen über verfügbare Sammel- und Entsorgungssysteme zu erhalten.

Wenn Elektrogeräte auf Deponien oder Müllhalden entsorgt werden, können gefährliche Stoffe in das Grundwasser gelangen und in die Nahrungskette eindringen, was Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden beeinträchtigen kann.

Technische Daten

Innenvolumen des Backofens:

75 Liter

Spannung und Frequenz der Stromversorgung:

220–240 V, 50/60 Hz, 2800 W

(siehe Typenschild)

<CE >

Dieses Gerät entspricht den folgenden Richtlinien der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft:

- 2006/95/EC (Niederspannungsrichtlinie) und nachfolgenden Änderungen;
- 2004/108/EC (Richtlinie über elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen.

UMWELTSCHUTZ



Dieses Produkt ist mit einem Symbol für die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikaltgeräten gekennzeichnet. Das bedeutet, dass dieses Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern gemäß der Richtlinie 2002/96/EC über ein getrenntes Sammelsystem entsorgt werden muss.

Anschließend wird das Gerät recycelt oder zerlegt, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, da elektrische und elektronische Produkte aufgrund der enthaltenen gefährlichen Stoffe eine potenzielle Gefahr für Umwelt und menschliche Gesundheit darstellen können.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen oder regionalen Behörden.

Hinweis:

- a) Das Produkt entspricht den Verordnungen EU65-2014/EU66-2014.
- b) Der Installationsort muss ausreichend belüftet sein und strikt den Installationsmaßen der Herstelleranleitung entsprechen. Einzelheiten siehe Punkt 8.
- c) Bei Wartungsarbeiten auf sorgfältiges Entfernen und Zusammenbauen achten, die Teile schützen, damit die Wiederinstallation problemlos erfolgt und keine Schäden entstehen.
- d) Während des Kochvorgangs kann der Zustand der Speisen durch die Glastür beobachtet werden. Öffnen Sie die Tür nicht häufig, außer es ist notwendig.

HÄUSLER



www.hausler.com.kz

 [hausler_tehnika](https://www.instagram.com/hausler_tehnika)

 hausler.com.kz

 [HauslerTehnika](https://www.youtube.com/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