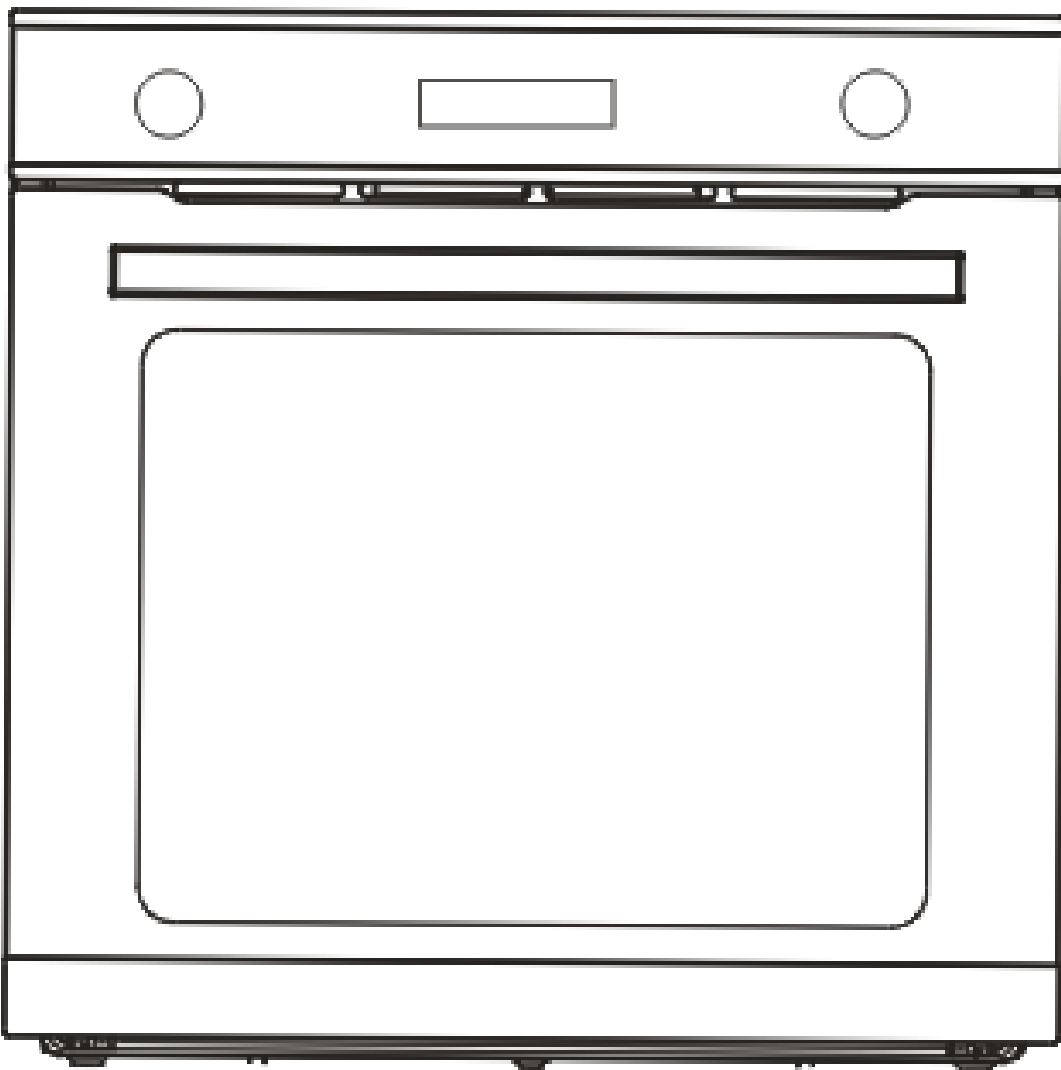


# Gebrauchsanweisung

75 Liter Einbaubackofen

MODELL: 75L-ED



## 1、 ALLGEMEINE WARNHINWEISE

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Dieses Gerät ist einfach zu bedienen. Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Installation und dem Gebrauch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie die richtigen Hinweise für die optimale Installation, Verwendung und Wartung des Produkts beachten.

- Dieses Gerät ist für den privaten Gebrauch bestimmt. Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe des Geräts spielen. Halten Sie Kinder während der Benutzung fern, damit sie nicht mit den heißen Oberflächen des Geräts in Berührung kommen.
- Berühren Sie NICHT die Heizelemente im Inneren des Backofens.
- Das Gerät sollte von autorisierten Fachleuten installiert werden, die mit den Installationsvorschriften vertraut sind.
- Trennen Sie das Gerät vor der Wartung oder Reinigung vom Stromnetz und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
- Ersetzen Sie das Stromkabel nur unter der Anleitung von Fachleuten.
- Sollten Reparaturen erforderlich sein, wenden Sie sich bitte immer an ein autorisiertes technisches Kundendienstzentrum und fordern Sie Originalersatzteile an. Reparaturen durch ungeschulte Personen können zu Schäden und zum Verlust der Gewährleistung führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

**WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

## 2、 ANSCHLUSS DES KABELS AN DAS STROMNETZ

Schließen Sie das Anschlusskabel des Ofens an einen Stecker an, der für die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Eingangsleistung geeignet ist.

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss an das Stromnetz, dass:

- Der elektrische Zähler, das Sicherheitsventil, die Zuleitung und die Steckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme ausgelegt sind.
- Das Versorgungssystem regelmäßig geerdet ist.
- Die Steckdose oder der omnipolare Schalter nach dem Einbau des Backofens leicht zu erreichen sind.

Desweiteren:

- Halten Sie das Kabel nach dem Anschluss an das Stromnetz von allen heißen Oberflächen des Geräts fern.
- Verwenden Sie keine Reduzierstücke, Strömungsteiler oder Adapter, die eine Überhitzung oder Verbrennung/Verbrennungen verursachen können.

Der Hersteller haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden, die durch fehlerhafte Installationsarbeiten verursacht werden, die von unqualifiziertem Personal und/oder unter Nichtbeachtung der örtlichen und allgemeinen Vorschriften durchgeführt werden.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt

oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Backofens nicht berühren.

**WARNUNG** - Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden!

Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten kleine Kinder ferngehalten werden!

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Der Backofen muss ausgeschaltet werden, bevor die Schutzvorrichtung entfernt wird, und die Schutzvorrichtung muss nach der Reinigung gemäß den Anweisungen wieder angebracht werden.

#### **Warnung:**

**1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Auswechseln der Lampe ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.**

2. Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kinder sollten ferngehalten werden.

3. Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.

4. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

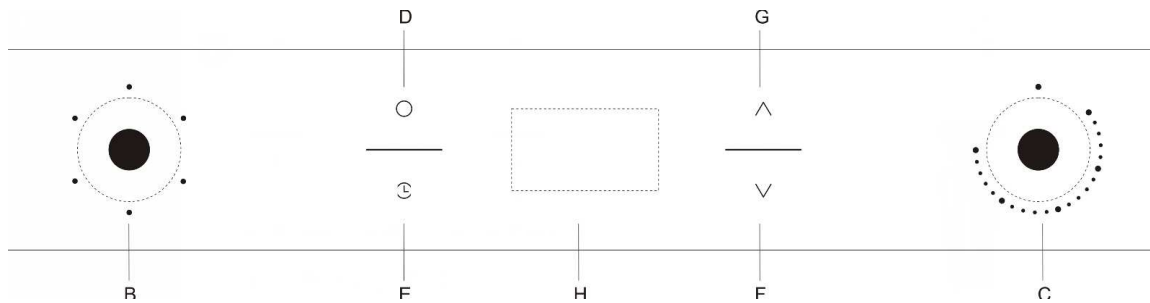
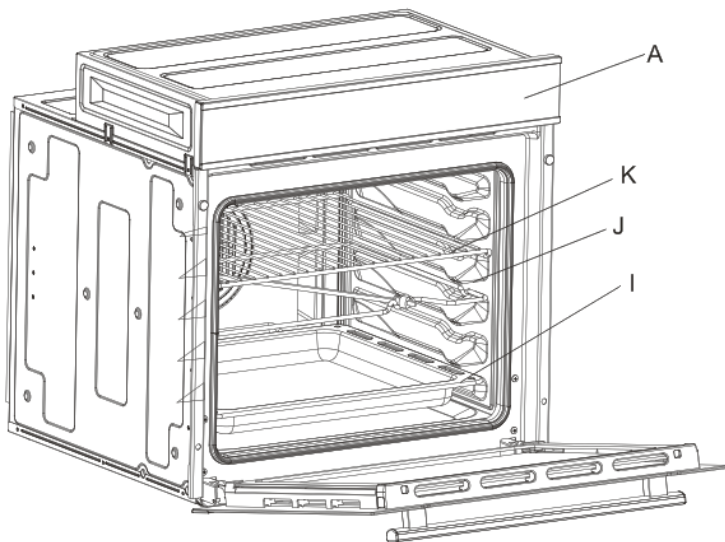
5. Festverlegte Leitungen müssen geschützt werden

6. Die Tür sollte sich nach dem Einbau des Ofens mehr als 850 mm über dem Boden befinden.

7. In die feste Verdrahtung müssen gemäß der Verdrahtungsvorschrift Trennvorrichtungen eingebaut werden.

8. Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

## Nahaufnahme



- A. Bedienfeld
- B. Drehknopf zur Auswahl des Kochmodus
- C. Drehknopf zur Auswahl der Gartemperatur
- D. Ein/Aus-Taste
- E. Timer
- F. Taste nach unten einstellen
- G. Taste nach oben einstellen
- H. Digitale Anzeige
- I. Tropfschale oder Backblech
- J. Backofengestell
- K. Führungen zum Hinein- und Herausschieben der Gestelle oder der Tropfschale

## Verwenden Sie zunächst den Backofen

Dieser Multifunktionsbackofen vereint in einem einzigen Gerät die Vorteile traditioneller Umluftbacköfen mit denen der moderneren Modelle mit Umluftunterstützung.

Es handelt sich um ein äußerst vielseitiges Gerät, bei dem Sie einfach und sicher zwischen 6 verschiedenen Betriebsarten wählen können. Die verschiedenen Funktionen des Backofens werden mit dem Drehknopf "B" und dem Thermostat "D" auf dem Bedienfeld ausgewählt.

- Um den speziellen Knopf zu benutzen, müssen die Benutzer ihn zuerst herausdrücken und dann auf die gewünschte Funktion/Temperatur/Garzeit drehen. Sobald die Einstellung abgeschlossen ist, beginnt der Backofen zu arbeiten, unabhängig davon, ob der Knopf noch heraussteht oder in die Position gedrückt wird.

- Wenn Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir Ihnen, den Thermostat auf die höchste Stufe zu stellen und den Backofen bei geschlossener Backofentür etwa eine halbe Stunde lang eingeschaltet zu lassen. Öffnen Sie dann die Backofentür und lassen Sie die Raumluft herein. Der Geruch, der bei dieser ersten Benutzung häufig auftritt, ist auf die Verdunstung von Substanzen zurückzuführen, die zum Schutz des Backofens während der Lagerung und bis zum Einbau verwendet wurden.
- Legen Sie die mitgelieferte Tropfschale auf den unteren Einschub des Backofens, um zu verhindern, dass Soße und/oder Fett auf den Boden des Backofens tropft, und zwar nur beim Grillen oder bei Verwendung des Grillgeräts (nur bei bestimmten Modellen). Bei allen anderen Garvorgängen darf die untere Einschubleiste nicht verwendet werden, und es dürfen keine Gegenstände auf den Boden des Backofens gestellt werden, wenn dieser in Betrieb ist, da dies die Emaille beschädigen könnte. Legen Sie Ihr Kochgeschirr (Geschirr, Alufolie usw.) immer auf den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, insbesondere entlang der Backofenführungen.



### **Auftauen**

Das Gebläse läuft ohne Hitze, um die Auftauzeit von Tiefkühlkost zu verkürzen. Die zum Auftauen der Lebensmittel erforderliche Zeit hängt von der Raumtemperatur, der Menge und der Art der Lebensmittel ab.



### **Umluft**

Voreingestellte Temperatur: zwischen 50°C und 250 °C

Die Wärme wird durch das Gebläse verteilt, was einen schnelleren und wirtschaftlicheren Betrieb ermöglicht. Um das gleichzeitige Garen verschiedener Speisen auf verschiedenen Einschüben zu ermöglichen, wird die Übertragung von Gerüchen und Geschmäckern von einem Gericht auf ein anderes verhindert.



### **Halber Grill**

Voreingestellte Temperatur: zwischen 50°C und 250°C

Das obere zentrale Heizelement wird eingeschaltet.

Die extrem hohe und direkte Temperatur des Grills ermöglicht es, die Oberfläche von Fleisch und Braten zu bräunen und gleichzeitig den Saft einzuschließen, damit sie zart bleiben. Der Grill ist auch sehr empfehlenswert für Gerichte, die eine hohe Oberflächentemperatur erfordern:

Rindersteaks, Kalbfleisch, Rippensteaks, Filets, Hamburger usw.

Einige Beispiele für das Grillen finden Sie im Abschnitt "Praktische Tipps zum Kochen".



### **Gebläseunterstützter halber Grill**

Voreingestellte Temperatur: zwischen 50°C und 200°C.

Das obere zentrale Heizelement und die Umluft sind eingeschaltet. Diese Kombination von Merkmalen erhöht die Wirksamkeit der unidirektionalen Wärmestrahlung der Heizelemente durch die erzwungene Zirkulation der Luft im gesamten Ofen. Dadurch wird ein Anbrennen der Speisen an der Oberfläche verhindert und die Hitze kann bis in die Speisen eindringen.

Hervorragende Ergebnisse werden mit Fleisch- und Gemüsespieße, Würstchen, Rippchen, Lampenkoteletts, Hähnchen in pikanter Sauce, Wachteln, Schweinekoteletts usw. erzielt.

## Eco

Die Eco-Funktion lässt den Umluftofen bei optimaler Steuerung laufen, um alle Speisen schonend zu garen. Die Speisen werden mit Restwärme gegart, wodurch Aromen und Texturen erhalten bleiben. Je nach Zubereitung und Art der Speisen können Sie mit dieser Funktion Energie sparen. Lassen Sie die Gerätetür beim Garen immer geschlossen. Verwenden Sie nur eine Stufe kann im ECO-Modus.



### Das Ofenlicht

Drehknopf "B" auf Symbol stellen um sie einzuschalten. Sie beleuchtet den Backofen und bleibt eingeschaltet, wenn eines der elektrischen Heizelemente im Backofen eingeschaltet wird.

## Kühlung und Belüftung

Um das Äußere des Geräts abzukühlen, sind einige Modelle mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das sich automatisch einschaltet, wenn der Ofen heiß ist.

Wenn das Gebläse eingeschaltet ist, ist ein normaler Luftstrom zwischen der Backofentür und dem Bedienfeld zu hören.

## Wie Sie Ihren Backofen bedienen

### Die Uhr einstellen

Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, blinkt die Uhr 88:88, drücken Sie die Taste  $\vee$  oder  $\wedge$  zum Einstellen der Ortszeit. Taste drücken  $\bigcirc$  zu bestätigen. Wenn Sie die Uhr einstellen wollen, drücken Sie die Taste  $\text{⌚}$  3 Sekunden lang, bis das Symbol 88:88 flackert. Anschließend können Sie die Uhr mit den Tasten  $\vee$  und  $\wedge$  einstellen.

### $\rightarrow$ Einstellen der Garzeit

Drehen Sie die Knöpfe B und C, um die Kochfunktion und die Kochtemperatur einzustellen. Drücken Sie die Taste  $\text{⌚}$  und das Symbol  $\rightarrow$  auf dem Display blinkt auf.

Die Einstellung der Garzeit wird durch Drücken der Tasten  $\wedge$  und  $\vee$  eingestellt.

### $\text{🔔}$ Einstellen des Timers

Drücken Sie die Taste  $\text{⌚}$ , um das Symbol  $\text{🔔}$  m Display einzuschalten. Die Zeit wird durch Drücken der Tasten  $\vee$  und  $\wedge$  eingestellt. Der Ofen sollte 3 Minuten lang einen "Piepton" ausgeben. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Piepton abzustellen.



### Lebensmittelsonde (Option)

Stecken Sie den Lebensmittelfühler in die Buchse an der Seite des Backraums.

Das Display sollte die Temperatur des Fühlers anzeigen.

## Wie Sie Ihren Ofen in Form halten

Bevor Sie Ihren Backofen reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen, trennen Sie ihn von der Stromzufuhr.

**Um die Lebensdauer Ihres Backofens zu verlängern, muss er häufig gereinigt werden.**

**Bitte beachten Sie folgendes:**

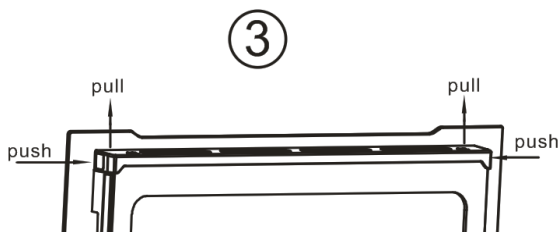
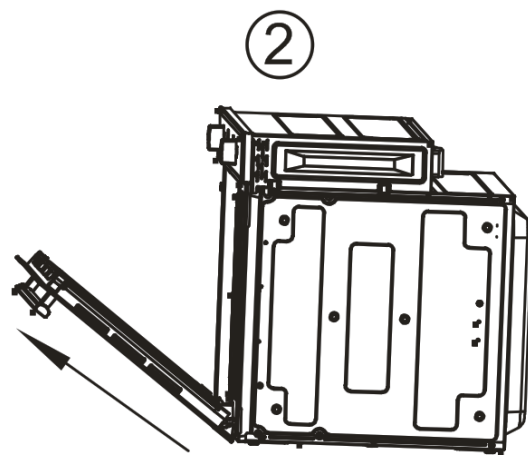
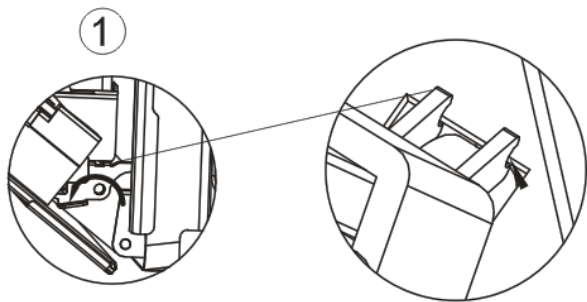
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfgeräte.
- Das Innere des Backofens und die Edelstahlteile sollten vorzugsweise nach dem Gebrauch, wenn er langsam auf Raumtemperatur abgekühlt ist, mit einem feuchten, weichen, seifenhaltigen Tuch gereinigt werden. Anschließend sollte die Seife abgewischt und das Innere gründlich getrocknet werden. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln (z. B. Reinigungspulver usw.) und Scheuerschwämmen für Geschirr oder Säuren (z. B. Kalkentferner usw.), da diese die Emaille beschädigen und den Edelstahl fleckig werden lassen können. Wenn die Fettflecken und der Schmutz besonders schwer zu entfernen sind, verwenden Sie ein spezielles Produkt für die Reinigung des Backofens und befolgen Sie die Anweisungen auf der Packung.
- Wenn Sie Ihren Backofen über einen längeren Zeitraum benutzen, kann sich Kondenswasser bilden. Trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab.
- Die Backofenöffnung ist von einer Gummidichtung umgeben, die ihre einwandfreie Funktion gewährleistet. Kontrollieren Sie den Zustand dieser Dichtung regelmäßig. Reinigen Sie sie bei Bedarf und vermeiden Sie dabei die Verwendung von Scheuermitteln oder Gegenständen. Sollte sie beschädigt sein, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Kundendienst. Wir empfehlen Ihnen, den Backofen bis zur Reparatur nicht zu benutzen.
- Legen Sie den Backofenboden niemals mit Alufolie aus, da der dadurch entstehende Hitzestau das Garen beeinträchtigen und sogar die Emaille beschädigen könnte.
- Reinigen Sie die Glastür mit nicht scheuernden Produkten oder Schwämmen und trocknen Sie sie diese mit einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche verkratzen können. Dies kann zum Zerspringen des Glases führen.

## So entfernen Sie die Backofentür

Für eine gründlichere Reinigung können Sie die Backofentür abnehmen und wie folgt vorgehen:

Öffnen Sie die Tür vollständig;

- Heben Sie die kleinen Hebel an den beiden Scharnieren an und drehen Sie sie. Achten Sie darauf, dass sich die Schränke in der in Schritt 1 angegebenen Position befinden.
- Ziehen Sie die Tür zu sich heran, indem Sie sie aus ihrem Sitz herausziehen;
- Drücken Sie die Verriegelung auf beiden Seiten und ziehen Sie die Stange heraus.
- Entfernen Sie das Türglas entsprechend.
- Montieren Sie die Tür nach den oben beschriebenen Verfahren rückwärts.

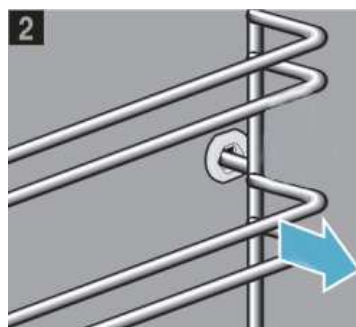
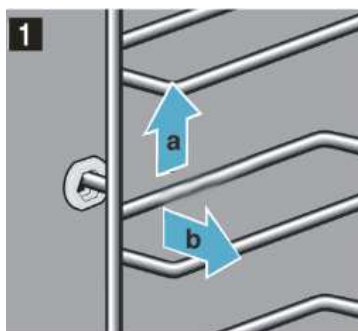
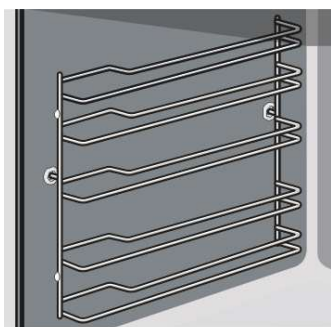


### Auswechseln der Seitengestelle (optional)

**Warnung: Die Zahnstangen werden sehr heiß. Berühren Sie niemals die heißen Einschübe. Lassen Sie das Gerät immer abkühlen. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern!**

#### Abnehmen der Zahnstangen

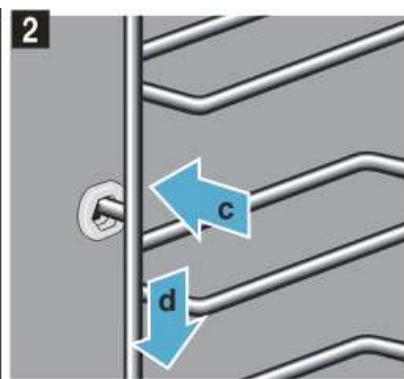
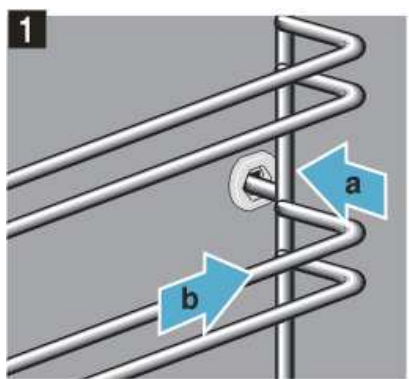
- Heben Sie die Gestelle hinten an und ziehen Sie sie heraus (Abb. 1).
- Ziehen Sie dann das gesamte Gestell heraus und nehmen Sie es heraus (Abb. 2).



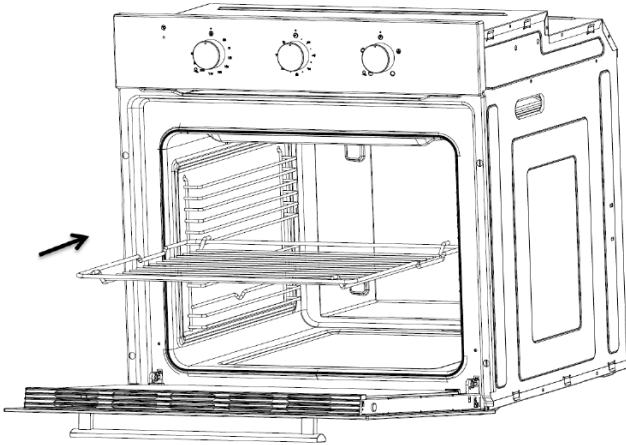
#### Anbringen der Gestelle

Sie passen nur auf der rechten oder linken Seite, achten Sie darauf, dass die gebogenen Stangen vorne liegen.

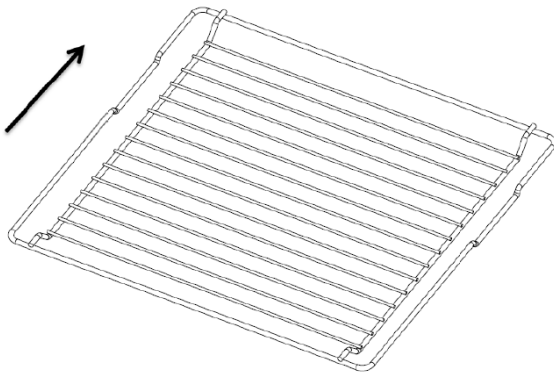
1. Stecken Sie die Schiene in die hintere Buchse und ziehen Sie sie nach unten (Abb. 1).
2. Setzen Sie dann die Schiene in die vordere Buchse ein und drücken Sie sie nach unten. Vergewissern Sie sich, dass die Regale sicher befestigt sind (Abb. 2).



## Anleitung zum Backofengrill



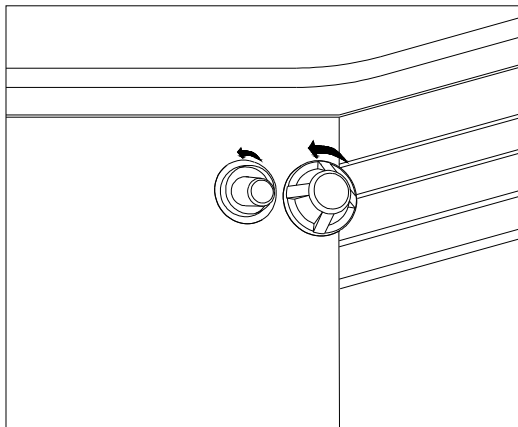
Schieben Sie die Einlegeböden in Pfeilrichtung in den Backofen. Horizontal einschieben, bis er fest sitzt.



### Auswechseln der Backofenlampe

- **Warnung:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenfassung;
- Entfernen Sie die Lampe und ersetzen Sie sie durch eine hochoberflächentemperebeständige (300C) Lampe mit den folgenden Eigenschaften:
  - Spannung: 220-240V
  - Leistung: 25W
  - Lampenfassung Typ: G9


Schrauben Sie die Glasabdeckung fest und schließen Sie den Backofen wieder an das Stromnetz an.



## Praktische Tipps zum Kochen


Der Backofen bietet eine breite Palette von Alternativen, mit denen Sie jede Art von Speisen auf die bestmögliche Weise zubereiten können. Mit der Zeit werden Sie lernen, dieses vielseitige Kochgerät optimal zu nutzen, und die folgenden Hinweise sind nur ein Leitfaden, der je nach Ihrer persönlichen Erfahrung variiert werden kann.

### Vorheizen

Wenn der Backofen vorgeheizt werden muss (was im Allgemeinen beim Garen von gesäuerten Speisen der Fall ist), kann der konventionelle Modus  verwendet werden, um die gewünschte Temperatur so schnell wie möglich zu erreichen und so Energie zu sparen.

Nach dem Einschieben der Speisen in den Backofen kann dann die am besten geeignete Betriebsart gewählt werden.


### Garen auf mehr als einem Rost

Wenn Sie auf mehr als einem Rost gleichzeitig garen müssen, verwenden Sie nur den konventionellen Modus , der als einziger für diese Art des Garens geeignet ist.


- Die Der Backofen ist mit 5 Einschüben ausgestattet. Verwenden Sie beim Garen mit Umluft zwei der drei mittleren Einschübe; die untersten und obersten Einschübe erhalten die heiße Luft direkt und daher können empfindliche Lebensmittel auf diesen Einschüben verbrennen.
- Verwenden Sie in der Regel den 2. und 4. Rost von unten, wobei Sie die Lebensmittel, die eine größere Hitze benötigen, auf den 2. unteren Rost legen. Wenn Sie zum Beispiel einen Braten zusammen mit anderen Lebensmitteln garen, legen Sie den Braten auf den 2. Rost.
- Stellen Sie beim Garen von Lebensmitteln, die unterschiedliche Zeiten und Temperaturen benötigen, eine Temperatur ein, die zwischen den beiden benötigten Temperaturen liegt, legen Sie die empfindlicheren Lebensmittel auf die vierte Schiene von unten und nehmen Sie die Lebensmittel, die weniger Zeit benötigen, zuerst aus dem Ofen
- Verwenden Sie die Tropfschale auf dem unteren Rost und den Rost auf dem oberen.

## Verwendung des Grills

Dieser Multifunktionsbackofen bietet Ihnen 2 verschiedene Grillmodi nur und ausschließlich bei geschlossener Backofentür.

Benutzen Sie die Betriebsart "Grillen" , indem Sie das Gargut unter die Mitte des Grills legen, da nur der mittlere Teil des oberen Heizelements eingeschaltet ist, und benutzen Sie den unteren Rost (1. von unten), indem Sie die mitgelieferte Auffangschale einsetzen, um die Soße und/oder das Fett aufzufangen und zu verhindern, dass es auf den Ofenboden tropft.

Bei dieser Betriebsart empfehlen wir Ihnen, den Thermostat auf die höchste Stufe zu stellen. Das bedeutet jedoch nicht, dass Sie nicht auch niedrigere Temperaturen verwenden können, indem Sie einfach den Thermostatkopf auf die gewünschte Temperatur einstellen.

Die Einstellung "Grillen mit Gebläse"  ist äußerst nützlich für das schnelle Grillen von Lebensmitteln, da die Wärmeverteilung es ermöglicht, nicht nur die Oberfläche zu bräunen, sondern auch den unteren Teil zu garen.

Darüber hinaus kann diese Einstellung auch zum Anbraten von Lebensmitteln am Ende des Garvorgangs verwendet werden, z. B. zum Überbacken von Nudeln.

Wenn Sie diese Betriebsart verwenden, stellen Sie den Rost auf den 2. oder 3. Rost von unten (siehe Gartabelle). Um zu verhindern, dass Fett auf den Boden des Backofens tropft und dadurch Rauch entsteht, stellen Sie eine Fettpfanne auf den 1.

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

Auf diese Weise können Sie nicht nur hervorragende Ergebnisse erzielen, sondern auch Energie sparen (ca. 10 %). Wenn Sie diesen Modus verwenden, empfehlen wir Ihnen, den Thermostat auf 200°C einzustellen, da dies die effizienteste Art ist, den Grill zu nutzen, der auf der Verwendung von Infrarotstrahlen basiert. Das bedeutet jedoch nicht, dass Sie nicht auch niedrigere Temperaturen verwenden können, indem Sie einfach den Thermostatkopf auf die gewünschte Temperatur einstellen.

**Kuchen backen**

Backen Sie Kuchen immer in einem vorgeheizten Ofen. Warten Sie unbedingt, bis der Ofen vollständig vorgeheizt ist (die Kontrollleuchte "E" erlischt). Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht, um zu verhindern, dass der Kuchen herunterfällt. Im Allgemeinen:

<b>Gebäck ist zu trocken</b>
------------------------------

Erhöhen Sie die Temperatur um 10°C und verkürzen Sie die Garzeit
--

<b>Gebäck ist gefallen</b>
----------------------------

Verwenden Sie weniger Flüssigkeit oder senken Sie die Temperatur um 10°C
--

<b>Gebäck ist oben zu dunkel</b>
----------------------------------

Stellen Sie es auf einen niedrigeren Rost, senken Sie die Temperatur und verlängern Sie die Garzeit.
--

<b>Innen gut durchgebraten, außen klebrig</b>
---

Verwenden Sie weniger Flüssigkeit, senken Sie die Temperatur und verlängern Sie die Garzeit.
--

<b>Der Teig klebt in der Pfanne fest.</b>
---

Fetten Sie die Form gut ein und bestäuben Sie sie mit Mehl oder verwenden Sie Backpapier.
---

<b>Ich habe mehr als eine Stufe verwendet (in der Funktion "Umluft") und sie sind nicht alle auf dem gleichen Garpunkt.</b>
---

Verwenden Sie eine niedrigere Temperatureinstellung.
--

Es ist nicht notwendig, die Speisen aus allen Einschüben gleichzeitig zu entnehmen.
---



## Cooking pizza


Die besten Ergebnisse beim Pizzabacken erzielen Sie, wenn Sie die Betriebsart "Umluft" verwenden.

- 1 Heizen Sie den Ofen mindestens 10 Minuten lang vor;
- 2 Verwenden Sie eine leichte Aluminium-Pizzapfanne und stellen Sie sie auf den mit dem Ofen gelieferten Rost. Wenn Sie die Fettpfanne verwenden, verlängert sich die Garzeit, und es ist schwierig, eine knusprige Kruste zu erhalten.
- 3 Öffnen Sie die Backofentür nicht häufig, während die Pizza gart.
- 4 Wenn die Pizza mit vielen Belägen belegt ist (drei oder vier), empfehlen wir, den Mozzarella-Käse nach der Hälfte der Garzeit darauf zu geben.
- 5 Wenn Sie die Pizza auf zwei Einschüben backen, verwenden Sie den 2. und 4. mit einer Temperatur von 220°C und schieben Sie die Pizzen in den Ofen, nachdem Sie ihn mindestens 10 Minuten lang vorgeheizt haben.

## Kochen von Fisch und Fleisch

- Beim Garen von weißem Fleisch, Geflügel und Fisch sollten Sie eine Temperatur von 180°C bis 220°C wählen. Für rotes Fleisch, das außen gut durchgebraten und innen zart und saftig sein soll, empfiehlt es sich, kurzzeitig mit einer hohen Temperatureinstellung (200°C-220°C) zu beginnen und danach den Ofen herunterzuschalten.
- Im Allgemeinen gilt: Je größer der Braten, desto niedriger die Temperatureinstellung. Legen Sie das Fleisch in die Mitte des Rosts und stellen Sie die Fettpfanne darunter, um das Fett aufzufangen.
- Achten Sie darauf, dass der Rost so eingesetzt wird, dass er sich in der Mitte des Ofens befindet. Wenn Sie die Hitze von unten erhöhen möchten, verwenden Sie die niedrigen Rosthöhen. Bei herzhaftem Braten (vor allem Ente und Wild) das Fleisch auf der Oberseite mit Schmalz oder Speck bestreichen

Wahlknopf	Zu kochende Lebensmittel	Gewicht (in kg)	Kochgestellposition von unten	Vorwärmzeit (m)	Einstellung des Thermostatknopfes	Kochzeit(m)
Kreisförmiges Element mit Ventilator 	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
	Kartoffelchips	-	4	10	200	34-41
	Brotscheiben	-	3	4	200	8-13
	Brathähnchen Gebratener Fisch	1.2 1	3 3	10 10	180 200	66-71 13-18
Halber Grill 	Kartoffelchips	-	4	10	200	47-52
	Brotscheiben	-	3	4	200	5-10
	Brathähnchen	1.2	4	10	180	77-82
	Rindfleisch-Patty	2.5	3	10	250	25-30
	Schweine-Ellbogen	1.5	4	10	190	98-103
	Gebratener Fisch	1	3	10	200	15-20
	Gemüse	-	3	10	180	16-22

Gebläseunterst ützter Grill 	Kleine Torte	0.88	3	10	160	20-25
	Biskuittorte	0.68	3	10	150	30-35
	Ghee-Kekse	1.1	3	10	150	12-17
	Apfelkuchen (Klein)	1.45	4	10	160	72-77
	Pizza	-	3	10	200	20-25
	Kartoffelchips	-	4	10	200	30-35
	Brotscheiben	-	3	4	200	18-23
	Brathähnchen	1.2	4	10	180	75-80
	Rindfleisch-Patty	2.5	3	7	250	23-28
	Schweine-Ellbogen	1.5	4	10	190	105-110
	Gebratener Fisch	1	3	10	200	15-20

- Die erste Seite der Rindfleischpastetchen wird **13 Minuten** lang gebacken, dann wird die zweite Seite gebacken.
- Die Garzeiten sind Richtwerte und können je nach persönlichem Geschmack variieren. Beim Garen mit dem Grill oder dem Umluftgrill muss die Fettpfanne immer auf den 1. unteren Rost gestellt werden.

## Um die Sicherheit des Geräts zu gewährleisten

Um die Effizienz und Sicherheit dieses Geräts zu erhalten, empfehlen wir Ihnen, Folgendes zu tun:

- Rufen Sie nur die vom Hersteller autorisierten Servicestellen an.
  - Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.
  - Wir empfehlen Ihnen, bei der Handhabung des Geräts immer die dafür vorgesehenen Griffe zu verwenden, die in die Seiten des Backofens eingelassen sind, um zu verhindern, dass Personen verletzt oder das Gerät selbst beschädigt wird.
  - Dieses Gerät ist für den nicht-professionellen, häuslichen Gebrauch bestimmt und seine Funktionen dürfen nicht verändert werden.
  - Diese Anleitung gilt nur für die Länder, deren Symbole in der Bedienungsanleitung und auf dem Typenschild erscheinen.
  - Das elektrische System dieses Geräts kann nur dann sicher verwendet werden, wenn es korrekt an ein effizientes Erdungssystem angeschlossen ist, das den geltenden Sicherheitsnormen entspricht.
- 7 Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.**
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
  - Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß.  
Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.
  - Der Backofen ist für die Benutzung durch Erwachsene bestimmt.  
**ERLAUBEN SIE KINDERN NICHT, SICH DEM GERÄT ZU NÄHERN ODER DAMIT ZU SPIELEN!**
  - Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden.  
Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten kleine Kinder ferngehalten werden!
  - Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Teile der Backofentür sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie sie nicht berühren und halten Sie Kinder fern.

**Die folgenden Teile sind potenziell gefährlich und es müssen daher geeignete Maßnahmen getroffen werden, um zu verhindern, dass Kinder und Behinderte mit ihnen in Kontakt kommen:**

- Bedienelemente und das Gerät im Allgemeinen;
- Verpackungen (Tüten, Styropor, Nägel usw.);
- das Gerät selbst, unmittelbar nach der Benutzung des Ofens oder des Grills aufgrund der erzeugten Hitze;
- das Gerät selbst, wenn es nicht mehr benutzt wird (potenziell gefährliche Teile müssen gesichert werden).

**Vermeiden Sie Folgendes:**

- Berühren des Geräts mit nassen Körperteilen;
  - Benutzung des Gerätes mit bloßen Füßen;
  - Ziehen am Gerät oder am Netzkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen;
  - unsachgemäße oder gefährliche Handlungen;
  - Behinderung der Belüftung oder der Wärmeableitung;
  - Kontakt der Stromversorgungskabel von Kleingeräten mit den heißen Teilen des Geräts zulassen;
  - das Gerät Witterungseinflüssen wie Regen oder Sonnenlicht aussetzen;
  - Verwendung des Backofens zu Lagerzwecken;
  - Verwendung von brennbaren Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts;
  - Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln;
  - Versuch der Installation oder Reparatur des Geräts ohne die Hilfe von qualifiziertem Personal.
- WARNUNG:** Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder oder gebrechliche Personen sollten ferngehalten werden!

**In den folgenden Fällen muss qualifiziertes Personal kontaktiert werden:**

- Installation (unter Beachtung der Anweisungen des Herstellers);
- bei Zweifeln über den Betrieb der Geräte;
- Ersetzen der Steckdose, wenn diese nicht mit dem Stecker des Geräts kompatibel ist.

**In folgenden Fällen muss ein vom Hersteller autorisiertes Service-Center kontaktiert werden:**

- Wenn Sie Zweifel an der Unversehrtheit des Geräts haben, nachdem Sie es aus der Verpackung genommen haben;
- wenn das Netzkabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss;
- wenn das Gerät kaputt geht oder schlecht funktioniert; fragen Sie nach Originalersatzteilen.

**Sie müssen wie folgt vorgehen:**

- das Gerät nur zum Garen von Speisen und für nichts anderes verwenden;
- nach dem Auspacken die Unversehrtheit des Geräts überprüfen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht richtig funktioniert und bevor Sie es reinigen oder warten.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen;
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie Kochgeschirr in den Ofen stellen oder herausnehmen.
- Fassen Sie den Griff der Backofentür immer in der Mitte an, da die Enden des Griffs durch austretende heiße Luft beschädigt werden können.
- Vergewissern Sie sich, dass sich die Knöpfe D und C in der Stellung "●" befinden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

- nach dem Trennen vom Stromnetz, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die auf folgende Ursachen zurückzuführen sind: falsche Installation, unsachgemäße, falsche und unvernünftige Verwendung.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder einen qualifizierten Servicetechniker ersetzt werden, um Sicherheitsrisiken zu vermeiden.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

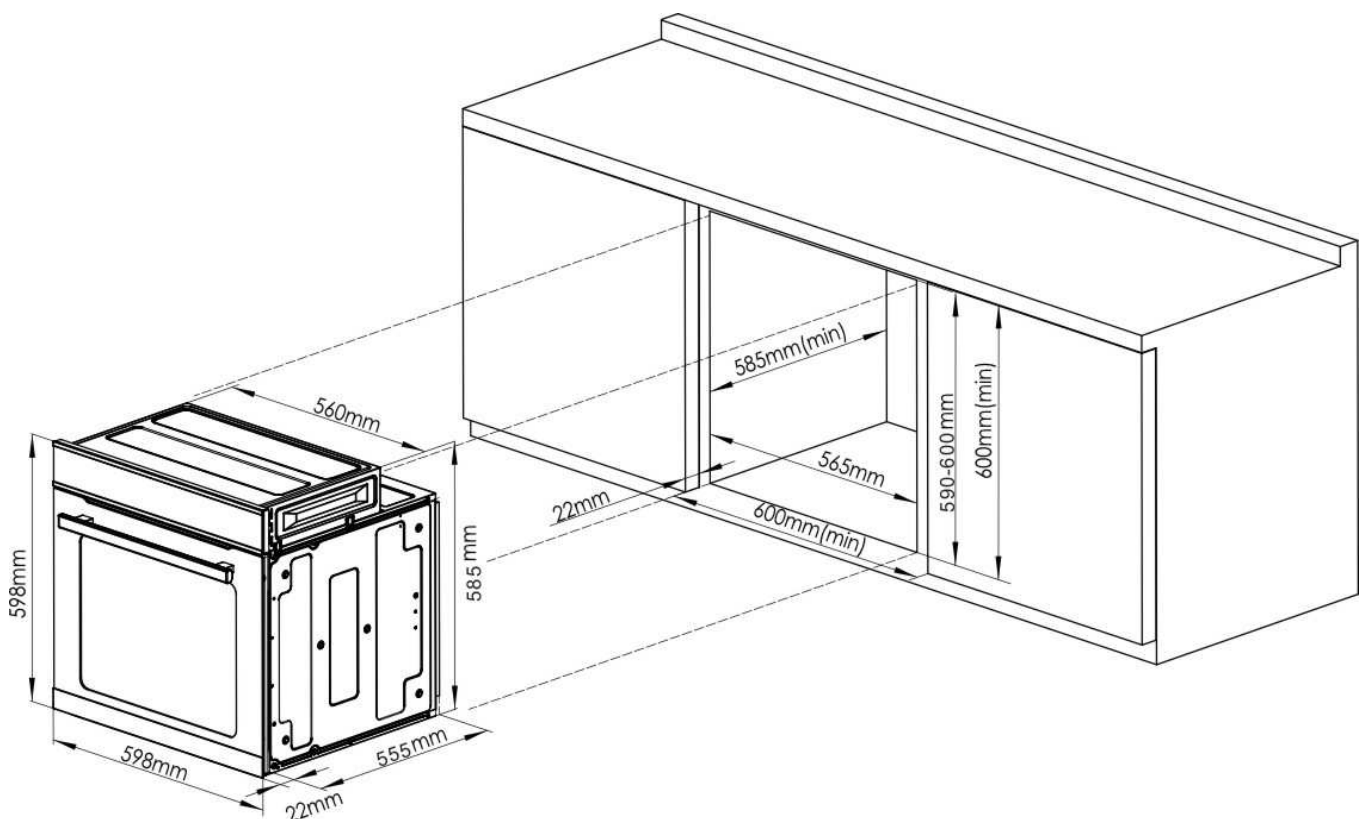
## Einrichtung

**Das Gerät darf nur von einer qualifizierten Person unter Beachtung der mitgelieferten Anleitung installiert werden.** Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für eine unsachgemäße Installation ab, die zu Schäden an Personen und Tieren sowie zu Sachschäden führen kann.

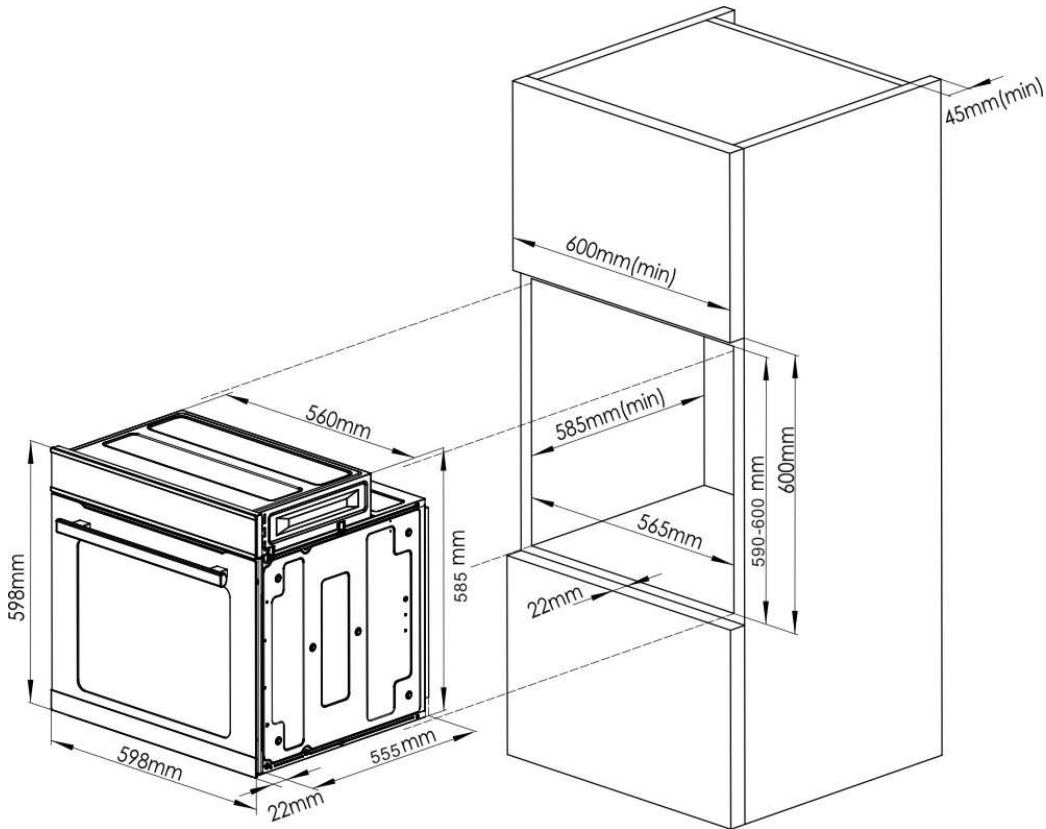
**Wichtig:** die Stromzufuhr zum Gerät muss unterbrochen werden, bevor Einstellungen oder Wartungsarbeiten am Gerät vorgenommen werden.

### Einbau von Einbaubacköfen

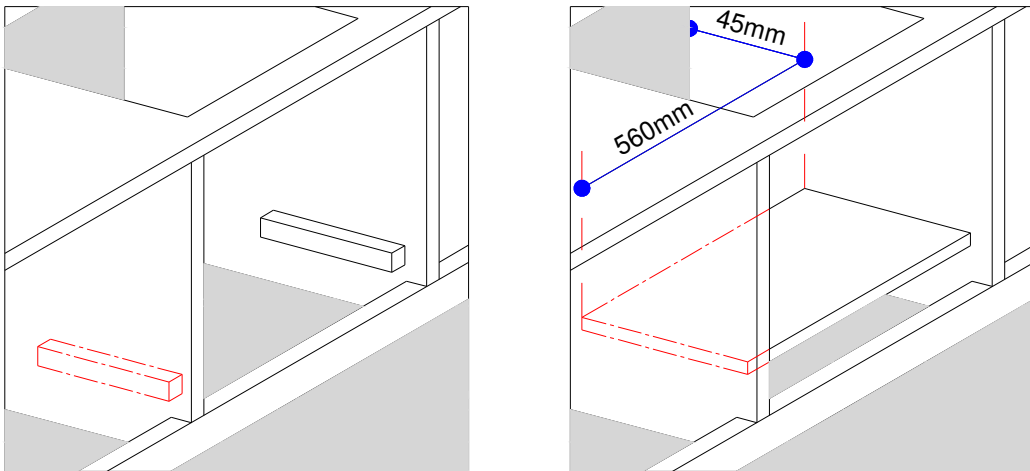
Damit das Einbaugerät einwandfrei funktioniert, muss der Schrank, in den es eingebaut wird, geeignet sein. Die nachstehende Abbildung zeigt die Abmessungen des Ausschnitts für den Einbau unter der Theke oder in einem Hängeschrank.



N.B.: Installation in Übereinstimmung mit der Verbrauchsangabe

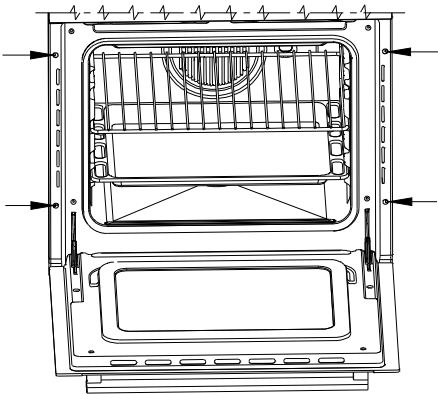


- Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand der Schrankeinheit entfernt werden.
- Es ist besser, den Backofen so aufzustellen, dass er auf zwei Holzleisten ruht. Wenn der Ofen auf einer durchgehenden, ebenen Fläche steht, muss eine Öffnung von mindestens 45x560mm vorhanden sein.



- Die Platten der angrenzenden Schränke müssen aus hitzebeständigem Material hergestellt sein. Insbesondere Schränke mit einer furnierten Außenseite müssen mit Klebstoffen zusammengefügt werden, die einer Temperatur von bis zu 100°C standhalten.
- Gemäß den geltenden Sicherheitsnormen dürfen die elektrischen Teile des Ofens nach dem Einbau nicht mehr berührt werden können.
- Alle Teile, die den sicheren Betrieb des Geräts gewährleisten, dürfen nur mit Hilfe eines Werkzeugs entfernt werden.

- Um den Backofen am Schrank zu befestigen, öffnen Sie die Tür des Backofens und befestigen Sie ihn, indem Sie die 4 Metallschrauben in die 4 Löcher am Umfang des Rahmens einführen.



- Entsorgen Sie Elektrogeräte nicht als unsortierten Siedlungsabfall, sondern nutzen Sie getrennte Sammelstellen.
- Wenden Sie sich an Ihre Gemeindeverwaltung, um Informationen über die verfügbaren Sammelsysteme zu erhalten.
- Wenn Elektrogeräte auf Deponien oder Müllkippen entsorgt werden, können gefährliche Stoffe in das Grundwasser und in die Nahrungskette gelangen und so Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden beeinträchtigen.

#### Technische Daten.

##### Innenvolumen des Ofens

75 Liter

##### Spannung und Frequenz des Netzes:

220-240V 50/60Hz 2000W

(siehe Typenschild)

##### <CE > Dieses Gerät entspricht den folgenden Richtlinien der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft:

- 2006/95/EG (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen ( ) ;
- 2004/108/EG (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen ( )



##### **SCHUTZ DER UMWELT:**

Dieses Produkt ist mit dem Symbol für die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass dieses Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf, sondern einem System der getrennten Sammlung gemäß der Richtlinie 2002/96/EG zugeführt werden muss. Es wird dann recycelt oder demontiert, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren. Elektrische und elektronische Produkte sind aufgrund des Vorhandenseins gefährlicher Stoffe potenziell gefährlich für die Umwelt und die menschliche Gesundheit.

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

##### **Hinweis:**

- Das Produkt entspricht der Verordnung EU65-2014/EU66-2014.
- Der Aufstellungsort muss ausreichend belüftet sein, unter strikter Einhaltung der Installationsmaße in den Anweisungen des Herstellers. Siehe insbesondere Punkt 8.
- Achten Sie bei der Wartung auf die Demontage der Teile, schützen Sie die Teile, um die Wiedermontage zu erleichtern und Schäden zu vermeiden.
- Während des Garvorgangs können Sie den Zustand der Speisen durch die Glastür beobachten. Öffnen Sie die Tür nicht häufig, es sei denn, es ist notwendig.

# GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN für den privaten Endverbraucher

## Gewährleistungszeit:

Die Gewährleistungszeit beginnt mit dem Kaufdatum des Gerätes und endet nach 24 Monaten. Berücksichtigt werden alle Ansprüche, die innerhalb des Gewährleistungszeitraums bei uns geltend gemacht werden.

## Abwicklung der Gewährleistung:

Wird eine Serviceleistung notwendig, bitten wir Sie, uns das Produkt einzusenden. Ansprüche auf Gewährleistung können wir nur dann erfüllen, wenn das Produkt (sachgemäß verpackt und gereinigt) zusammen mit einer Kopie der entsprechenden Kaufquittung und einer möglichst genauen Beschreibung des Sachmangels eingesandt wird. Es liegt von uns im Ermessen, ob das mangelhafte Gerät durch eine Reparatur oder durch einen Austausch gegen ein mängelfreies Gerät erfüllt wird. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

## Ausgenommen von der Gewährleistung sind:

- Normaler Verschleiß, unterbliebene Pflege und nichtbefolgen der Gebrauchsanweisung.
- Fehler und Schäden infolge eines unsachgemäßen Gebrauchs, fehlerhafter Aufstellung oder Installation, äußeren Einwirkungen durch Stöße, Schläge, Kratzer, Glasbruch jeglicher Art und entfernen/verändern des Anschlusskabels.
- Schäden, die durch Blitzschläge, Wasser, Feuer, höhere Gewalt, falsche Netzspannung, unzureichende Belüftung oder andere von uns nicht zu verantwortende Gründe entstanden sind.
- Reparaturen und Abänderungen die von dritter, nicht autorisierter Seite vorgenommen wurden.
- Missbräuche und zweckentfremdete Verwendung des Gerätes.
- Transport- und Fahrtkosten sowie durch Auf- und Abbau des Gerätes entstandene Kosten.
- Das gleiche gilt, wenn Teile im Rahmen des vorschriftsmäßigen Gebrauchs besonders beansprucht und dadurch abgenutzt sind.
- Nicht sachgemäß und eigenständig durchgeführte Reparaturen.
- Der Backofen ist für eine Gewerbliche Nutzung nicht vorhergesehen.  
Ein Gewährleistungsanspruch entfällt dadurch.

**Für alle Gewährleistungsansprüche melden Sie sich bitte schriftlich über das Portal wo Sie das Produkt erworben haben**

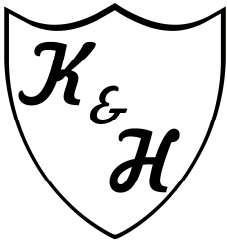
Uhmeyer GmbH  
Kampstraße 85-87  
32584 Löhne

E-Mail: [info@uhmeyer-gmbh.de](mailto:info@uhmeyer-gmbh.de)



## ■ Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

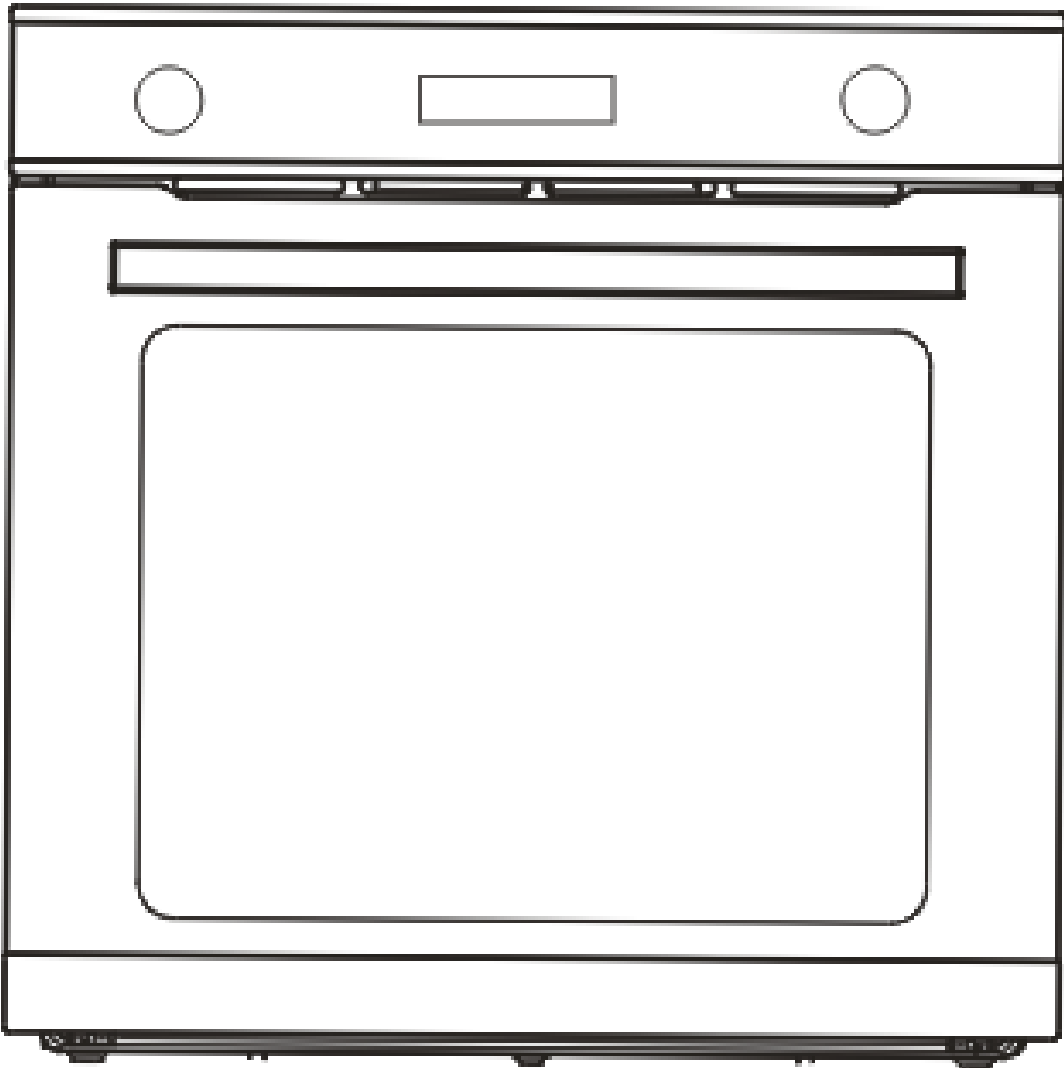
Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugefügt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.



# Instruction Manual

75 Liters Built-in Electronic Oven

MODEL: 75L-ED



## 1、 GENERAL WARNINGS

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 Omni polar switch or a creepage 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.

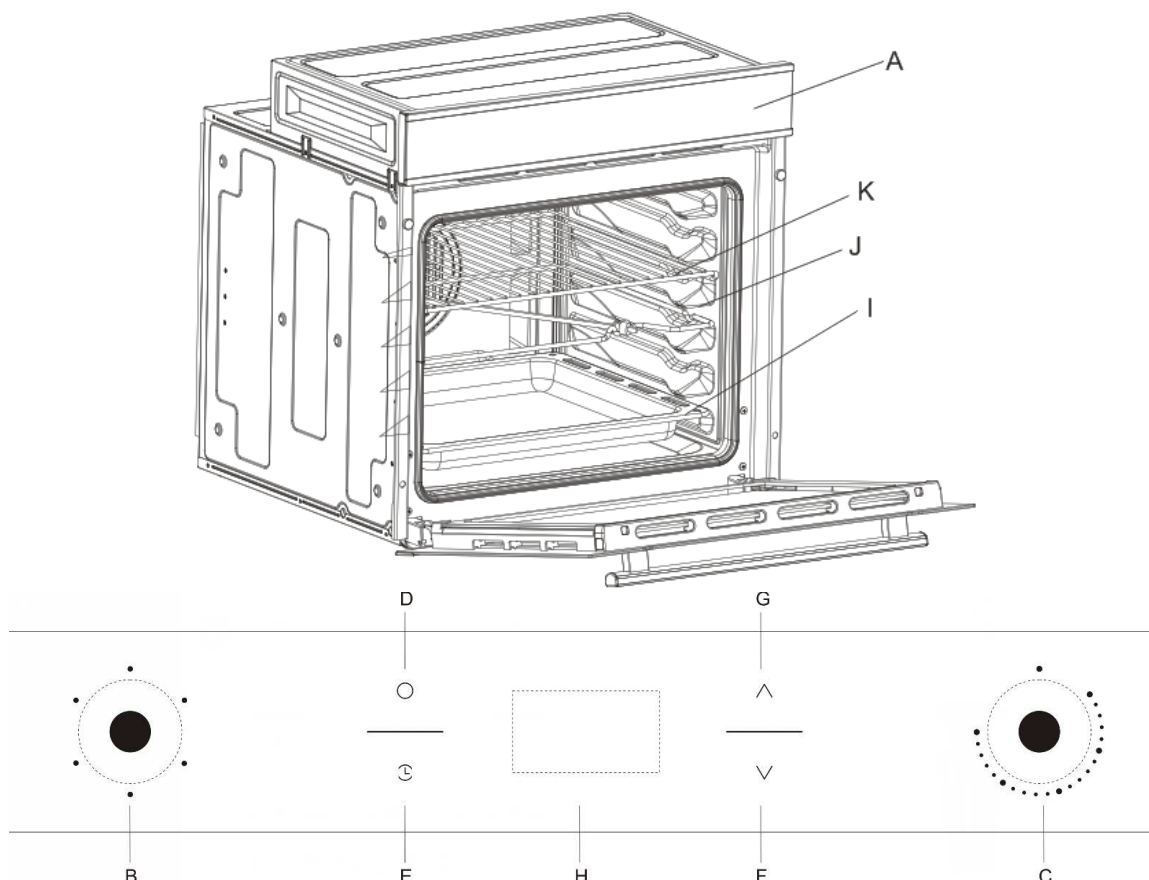
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children 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.

### Close up View



- L. Control panel
- M. Cooking mode selection knob
- N. Cooking temperature selection knob
- O. On/off key
- P. Time key
- Q. Adjust key down
- R. Adjust key up
- S. Digital display
- T. Dripping pan or baking sheet
- U. Oven Rack
- V. Guides for sliding the racks or dripping pan in and out

## 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 6 different cooking modes. The various features offered by the oven are selected by means of selector knob "B" and thermostat "D" situated on the control panel.

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.
- 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.
- 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, aluminium 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.



### 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.



### 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.



### Fan assisted half Grill

Pre-set temperature: between 50°C and 200°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.


### ECO

Eco function runs the Fan Oven at optimal controls to gently cook any foods. The food is cooked using residual heat, sealing flavours & 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



### The oven light



Set knob "B" to symbol  to turn it on. It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven come on.

### 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


### Set the clock

When the oven is on at the first time, the clock 88:88 will keep flashing, press the key  $\nabla$  or  $\wedge$  to set local time. Press key  $\bigcirc$  to confirm. If you want to set the clock, Keep pressing the key  $\text{L}$  for 3 seconds until the icon 88:88 flicker, set the clock by the keys  $\nabla$  and  $\wedge$

### Set the cooking time $\rightarrow|$

Turn the knob B and C to set the cooking function and cooking temperature. Press key  $\text{L}$  the clock 88:88 and icon  $\rightarrow|$  in the display are flashing, set the cooking time by pressing keys  $\nabla$  and  $\wedge$ .

### Set the alarm time

Press the key  $\text{L}$  to switch on the icon  in the display, Set the alarm time by pressing key  $\nabla$  and  $\wedge$ . The oven should sound "Beep" for 3 minutes, press any key to cancel the beep sound.

### Food Probe(Optional)

Insert the food probe into the plug locate on the side of cavity of the oven. The display should show the temperature of the probe detect.

## 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:**

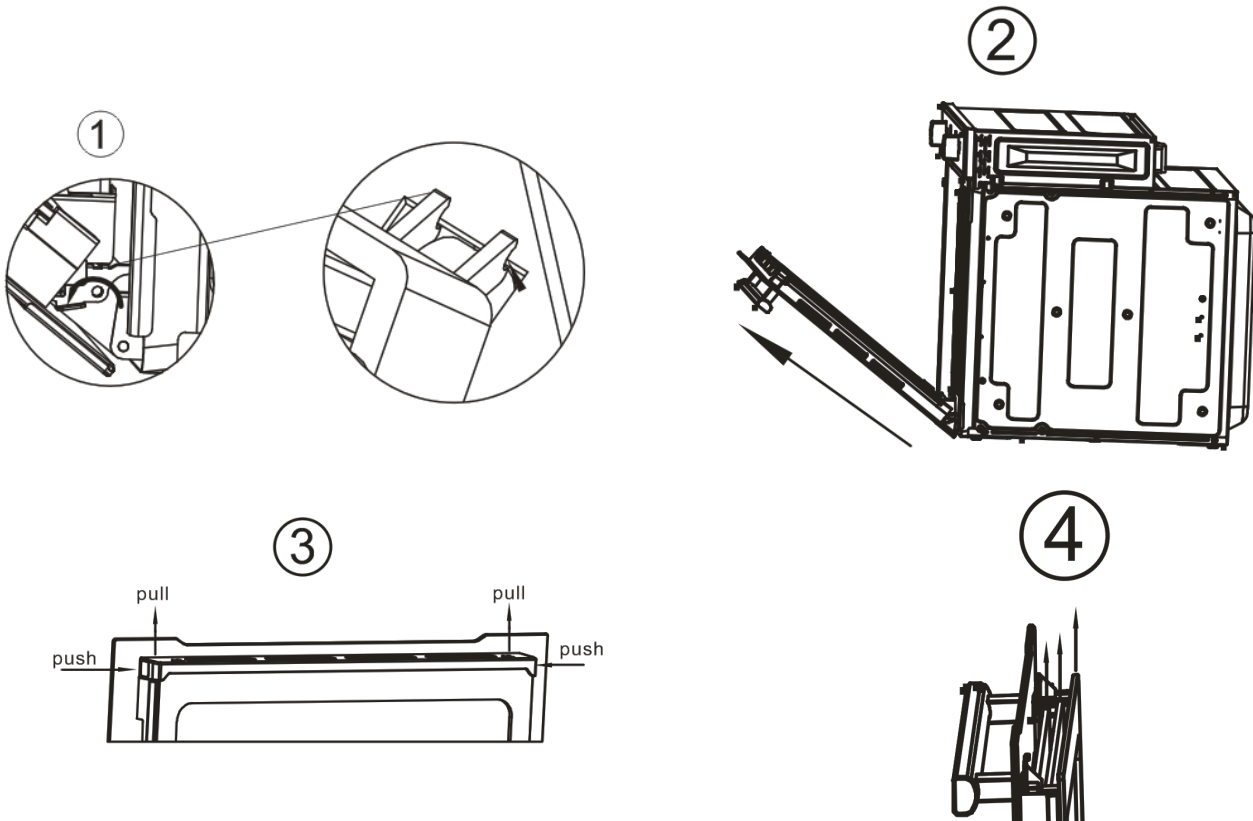
- **Do not use steam equipment to clean the appliance.**
- The inside of the oven and stainless steel parts should preferably be cleaned after use, when it is slowly cooled to room temperature, with damp soft cloth containing soap; then the soap should be wiped away and the interior dried thoroughly. 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.
- If you use your oven for an extended period of time, condensation may form. Dry it using a soft cloth.
- 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.
- Never line the oven bottom with aluminium foil, as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel.
- Clean the glass door using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.
- 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.;

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

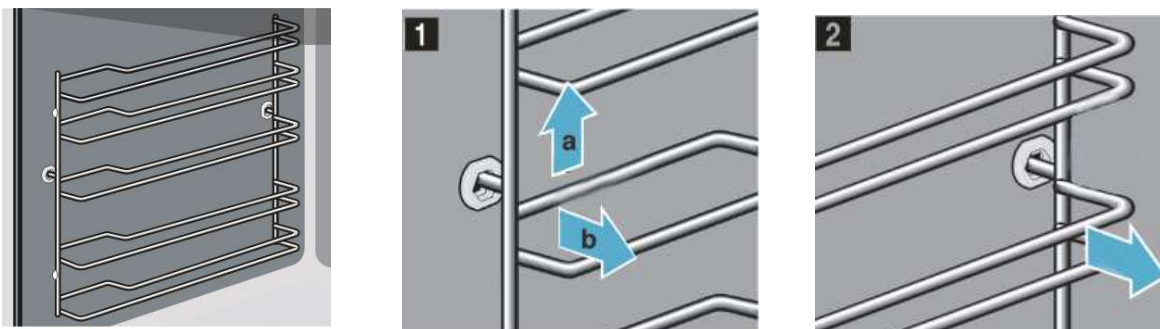


## Replacing side racks(Optional)

**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

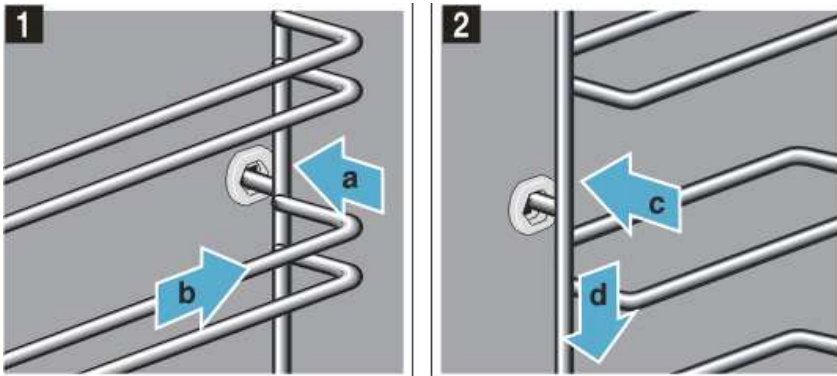
- Lift the racks at the back and pull out (figure.1)
- Then pull the whole rack out and take it out(Figure.2)



### Attaching the racks

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

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



### Replacing the oven lamp

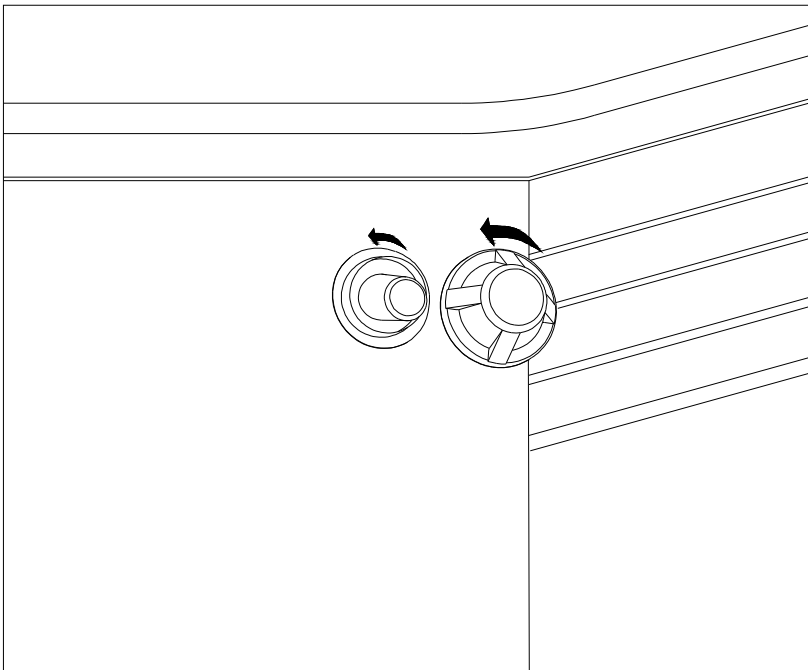
- Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock
- Remove the glass cover of the lamp-holder;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperature (300C) with the following characteristics:

--Voltage:220-240V

--Wattage 25W

--Lamp-holder type: G9

- 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.


- 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.
- 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.
- When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures 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.
- 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 1<sup>st</sup> 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 ( the read light “E” will turn off). Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

<b>Pastry is too dry</b>
--------------------------

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

<b>Pastry dropped</b>
-----------------------

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

<b>Pastry is too dark on top</b>
----------------------------------

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

<b>Cooked well on the inside but sticky on the outside</b>
--

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

<b>The pastry sticks to the pan.</b>
--------------------------------------

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

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

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 aluminium 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)
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
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 grill 	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	12-17
	Apple Pie (Small)	1.45	4	10	160	72-77
	Pizza	-	3	10	200	20-25
	Potato Chips	-	4	10	200	30-35
	Bread Slices	-	3	4	200	18-23
	Roast Chicken	1.2	4	10	180	75-80
	※Beef Patty	2.5	3	7	250	23-28
	Pig Elbow	1.5	4	10	190	105-110
	Roast Fish	1	3	10	200	15-20

Note: The first side of the beef patties is baked for **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:

- Only call the Service Centers authorized by the manufacturer.
- Always use original spare parts.
- 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.
- This appliance is designed for non-professional, house-hold use and its functions must not be changed.
- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear on the manual and the serial number plate.
- 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.
- 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.
- the oven is designed for use by adults.  
**DO NOT ALLOW CHILDREN TO GO NEAR OR PLAY WITH IT.**
- Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.
- 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.
- make sure the knobs D and C are in the “●” position when the appliance is not in use.
- 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**

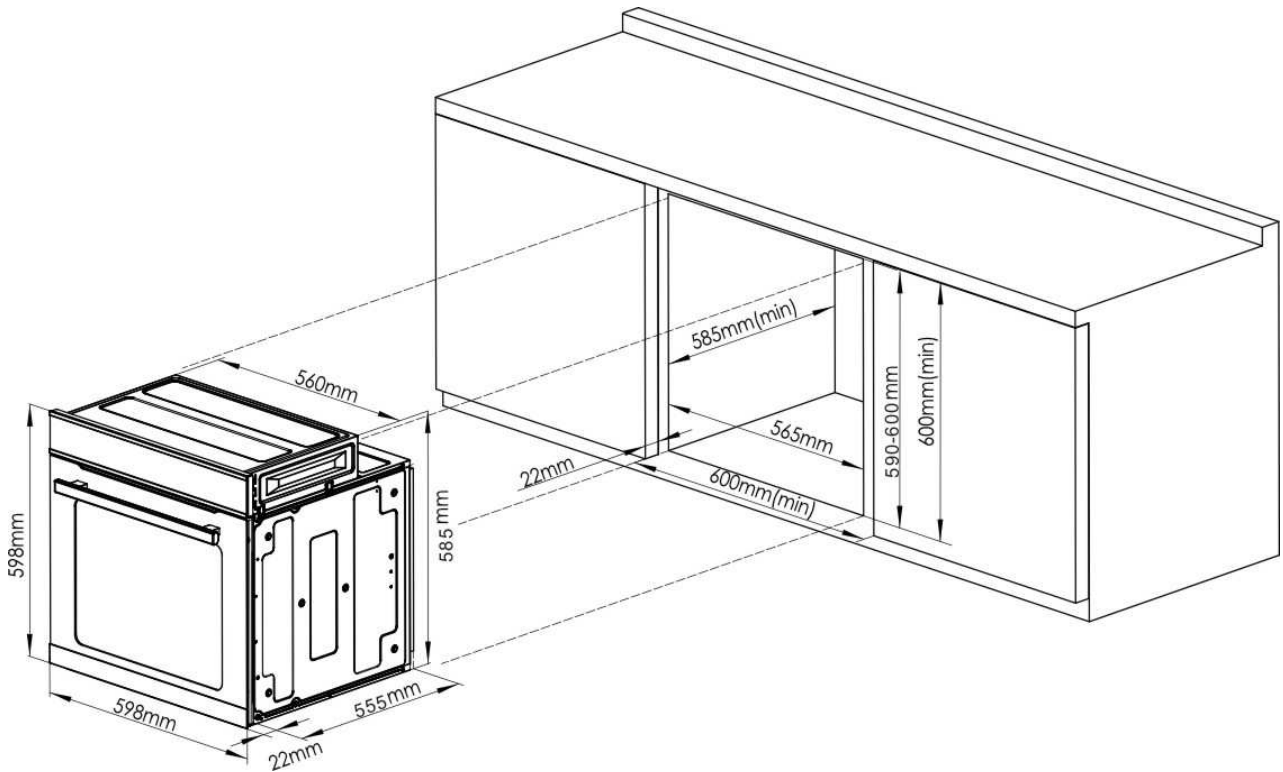
**The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided.** The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

**Important:**

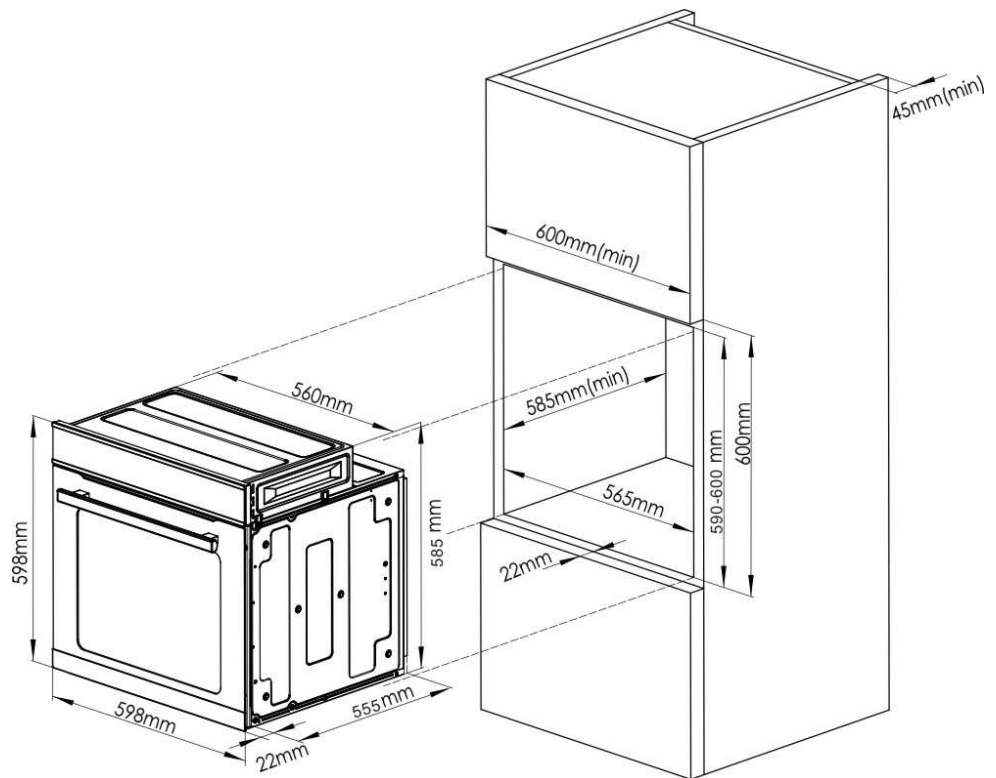
the power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it.

**Installation of built-in ovens**

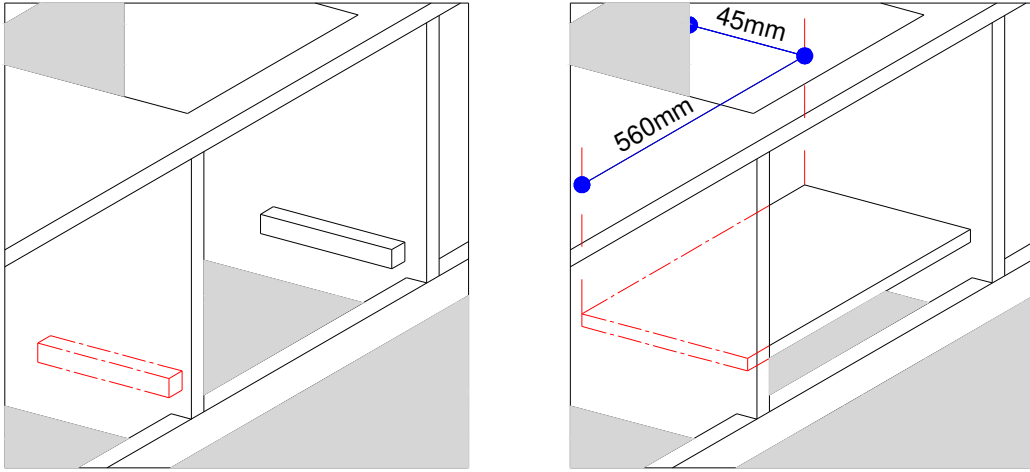
In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate. The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit.



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



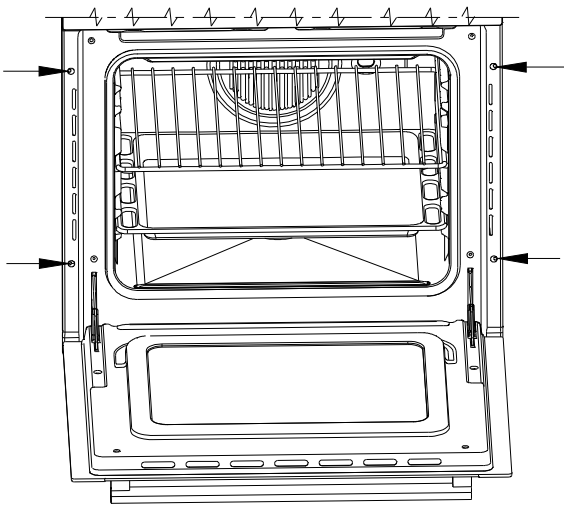
In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable. If the oven rests on a continuous, flat surface, there must be an aperture of at least 45x560mm.



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 specifications.

### Inner volum of the oven

75 Liters

---

### Voltage and frequency of power supply:

220-240V 50/60Hz 2800W

(see data plate)

---

<CE >

### This appliance conforms with 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:

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