

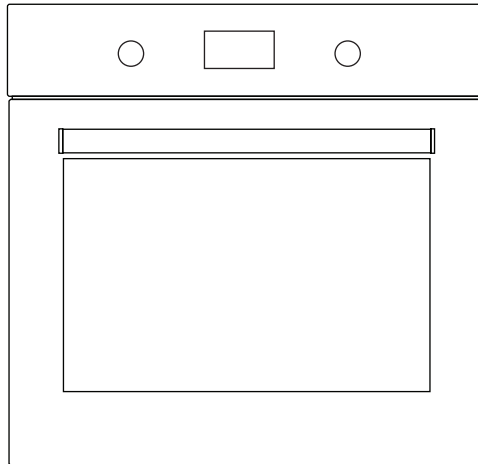
## BUILT-IN OVEN

60 cm

Elektrisch

Electrical

Elektrikli



**BEDIENUNGSANLEITUNG** **DE**

**USER MANUAL** **GB**

**KULLANMA KILAVUZU** **TR**

**Sehr geehrter Kunde,**

Vielen Dank, dass Sie auf dieses Produkt vertrauen.

Wir haben das Ziel, Ihnen einen optimalen und effizienten Einsatz dieses umweltfreundlichen Produktes zu ermöglichen, das unter Berücksichtigung eines ganzheitlichen Qualitätsansatzes unter strengen Bedingungen in unseren modernen Anlagen hergestellt wurde.

Sie sollten diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Ofens aufmerksam durchlesen und sicher aufbewahren, damit die Merkmale und Funktionen des von Ihnen erworbenen Einbauofens lange Zeit optimale Dienste leisten.

**Hinweis:** Diese Anleitung wurde für mehrere Modelle geschrieben. Ihr Gerät verfügt möglicherweise nicht über alle in der Anleitung angegebenen Funktionen.

Die Produktabbildungen sind schematisch.

Dieses Produkt wurde ohne negative Auswirkungen auf die Natur in modernen, umweltfreundlichen Anlagen gefertigt.

Mit (\*) markierte Produkte sind optional.

**„Konformität mit WEEE-Richtlinie“**

## Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise.....	4
Elektrische Sicherheit.....	8
Elektrischer Anschluss.....	11
Vorstellung Des Gerätes.....	12
Zubehör (Optional).....	13
Technische Daten.....	14
Installation Des Gerätes.....	14
Bedienfeld.....	20
Verwenden Von Pop-Up-Tasten*.....	21
Ofen Verwenden.....	27
Verwendung Des Grills.....	28
Programmtypen.....	29
Zubereitungsempfehlungen.....	30
Zubereitungstabelle.....	31
Backen Mit Pizzastein.....	32
Wartung Und Reinigung.....	33
Dampfreinigung*.....	33
Ofentür Reinigen Und Montieren.....	34
Reinigung Des Ofenglases.....	36
Katalytische Wände*.....	37
Regalposition.....	37
Ofenbeleuchtung Auswechseln.....	38
Fehlerbehebung.....	39
Empfehlungen Zur Energiesparung.....	41
Verpackungsinformationen.....	41

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Installation und Reparatur sollten immer von einem „AUTORISIERTEN SERVICE“ durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Operationen, die von unbefugten Personen durchgeführt werden.
2. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Nur so können Sie das Gerät sicher und korrekt benutzen.
3. Der Backofen sollte gemäß der Bedienungsanleitung benutzt werden.
4. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere bei der Arbeit fern.
5. Zugängliche Teile können während der Nutzung heiß werden. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.
6. **WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.**
7. **WARNUNG: Während der Benutzung wird das Gerät heiß. Es sollte darauf geachtet werden, dass keine Heizelemente im Inneren des Ofens berührt werden.**
8. Die Einstellungsbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett angegeben. (oder auf dem Typenschild)
9. Während der Verwendung können die zugänglichen Teile heiß sein. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.
10. **WARNUNG: Dieses Gerät ist zum Kochen bestimmt. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.**
11. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger.
12. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür vollständig geschlossen ist, nachdem Sie Lebensmittel in den Backofen gegeben haben.
13. Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie nur den Geräteschaltkreis aus und decken Sie die Flamme dann mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
14. **WARNUNG: Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät entfernt gehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.**

15. Das Berühren der Heizelemente sollte vermieden werden.
16. VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Der Kochvorgang muss immer überwacht werden.
17. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahre und Personen mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder fehlender Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese vorher über die sichere Verwendung des Gerätes unterrichtet wurden und die damit zusammenhängenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwenderwartung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
18. Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt vorgesehen.
19. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von Erwachsenen beaufsichtigt.
20. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel fern vom Zugang von Kindern unter 8 Jahren.
21. Legen Sie Vorhänge, Tüll, Papier oder brennbares (zündfähiges) Material vom Gerät weg, bevor Sie das Gerät benutzen. Stellen Sie keine brennbaren Materialien auf bzw. in die das Gerät.
22. Halten Sie die Belüftungskanäle offen.
23. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem geeignet.
24. Geschlossen Dosen und Gläser nicht erhitzen. Der Druck kann dazu führen, dass Gläser explodieren.
25. Der Backofengriff ist kein Handtuchtrockner. Hängen Sie keine Handtücher o.ä. auf den Backofengriff.
26. Stellen Sie die Backbleche, Platten oder Aluminiumfolien nicht direkt auf den Backofenboden. Die angesammelte Hitze kann den Backofenboden beschädigen.
27. Verwenden Sie hitzebeständige Backofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen legen oder aus dem Backofen nehmen.
28. Verwenden Sie das Produkt nicht in medizinischen und/oder unter

- Einfluss von Alkohol, der Ihre Urteilsfähigkeit beeinträchtigen könnten.
- 29.** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Alkohol in Ihrem Essen verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer fangen, wenn es mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
  - 30.** Überprüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.
  - 31.** Wenn das Gerät defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist, betreiben Sie das Gerät nicht.
  - 32.** Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie stets am Stecker selber an.
  - 33.** Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Vordertürglas entfernt oder gebrochen ist.
  - 34.** Legen Sie das Backpapier zusammen mit dem Essen in einen vorgeheizten Backofen, indem Sie es in einen Herd oder auf ein Backofenzubehör (Backblech, Grillrost usw.) stellen.
  - 35.** Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die Kinder erreichen könnten.
  - 36.** Es ist wichtig, das Drahtgitter und das Backblech richtig auf den Drahtgestellen zu platzieren und/oder das Backblech richtig auf dem Gestell zu platzieren. Stellen Sie den Grill oder das Backblech zwischen zwei Schienen und stellen Sie sicher, dass es ausgewogen ist, bevor Sie Lebensmittel darauf legen.
  - 37.** Gegen das Risiko, die Backofenheizelemente zu berühren, entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die vom Zubehör oder Behälter hängen.
  - 38.** Verwenden Sie das Gerät niemals bei höheren Backofentemperaturen als auf dem Backpapier angegeben. Stellen Sie das Backpapier nicht auf den Backofenboden. Gegen das Risiko, die Backofenheizelemente zu berühren, entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die vom Zubehör oder Behälter hängen.
  - 39.** Wenn die Tür offen ist, stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Tür oder lassen Sie keine Kinder darauf sitzen. Sie könnten den

Backofen umkippen oder die Türscharniere beschädigen.

40. Die Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr für Kinder dar. Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
41. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas zu reinigen, da Kratzer auf der Oberfläche des Türglases zum Bruch des Glases führen können.
42. Der Benutzer sollte den Ofen nicht alleine tragen.
43. Während der Benutzung werden die Innen- und Außenflächen des Ofens heiß. Wenn Sie die Backofentür öffnen, treten Sie zurück, um zu vermeiden, dass der heiße Dampf aus dem Inneren austritt. Es besteht Verbrennungsgefahr.
44. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf, wenn die Backofentür geöffnet ist, es besteht Kippgefahr.
45. Der Benutzer sollte den Widerstand während der Reinigung nicht verschieben. Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.
46. Die Backofenzufuhr kann bei allen Bauarbeiten zu Hause unterbrochen werden. Nach Abschluss der Arbeiten muss der Backofen wieder von einem autorisierten Service angeschlossen werden.
47. Um Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht hinter einer dekorativen Abdeckung installiert werden.
48. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Schutzvorrichtungen entfernen. Nach der Reinigung die Schutzvorrichtungen gemäß den Anweisungen installieren.
49. Kabelbefestigungspunkt muss geschützt sein.
50. Bitte kochen Sie das Essen nicht direkt auf dem Tablett / Gitter. Bitte legen Sie das Essen in oder auf geeignetes Werkzeug, bevor Sie es in den Ofen legen.

## **ELEKTRISCHE SICHERHEIT**

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die durch eine Sicherung geschützt ist, die den in der technischen Spezifikation angegebenen Werten entspricht.
2. Lassen Sie eine geerdete Ausrüstung von einem autorisierten Elektriker installieren. Unsere Firma ist nicht verantwortlich für die Schäden, die entstehen, wenn das Produkt ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften verwendet wird.
3. Die Schutzschalter des Backofens müssen so angebracht werden, dass der Endbenutzer sie bei der Installation des Backofens erreichen kann.
4. Das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.
5. Wenn das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) beschädigt ist, muss dieses Kabel vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einem ähnlich qualifizierten Personal ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
6. Waschen Sie das Gerät niemals, indem Sie es mit Wasser bespritzen oder Wasser darauf gießen! Es besteht Stromschlaggefahr.
7. **WARNUNG: Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass der Stromkreis des Geräts offen ist, um Stromschläge zu vermeiden.**
8. **WARNUNG: Trennen Sie alle Versorgungskreisverbindungen, bevor Sie auf die Klemmen zugreifen.**
9. Verwenden Sie keine anderen beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel außer das Originalkabel.
10. Stellen Sie sicher, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in der Steckdose befindet, in der der Produktstecker installiert ist.
11. Die Rückseite des Backofens erwärmt sich ebenfalls, wenn der Backofen betrieben wird. Elektrische Anschlüsse dürfen die Rückseite nicht berühren, da sonst die Anschlüsse beschädigt werden können.
12. Ziehen Sie die Anschlusskabel zur Backofentür nicht fest und führen



Sie sie nicht über heiße Oberflächen. Wenn das Kabel schmilzt, kann dies zu einem Kurzschluss im Backofen und sogar zu einem Brand führen.

- 13.** Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie das Gerät aufstellen, warten, reinigen oder im Falle einer Reparatur.
- 14.** Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es entweder durch den Hersteller oder den zuständigen Kundendienst bzw. eine ausreichend qualifizierte Fachwerkstatt ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- 15.** Stellen Sie sicher, dass der Stecker fest in der Steckdose steckt, um Funkenbildung zu vermeiden.
- 16.** Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.
- 17.** Ein omnipolarer Schalter, der die Stromversorgung unterbrechen kann, ist für die Installation erforderlich. Die Trennung von der Stromversorgung muss mit einem Schalter oder einer integrierten Sicherung versehen sein, die gemäß der Bauvorschriften an der festen Stromversorgung installiert ist.
- 18.** Das Gerät ist mit einem Y-Kabel ausgestattet.
- 19.** Feste Verbindungen müssen an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die eine allpolige Trennung ermöglicht. Bei Geräten mit einer Überspannungskategorie unter III muss die Trennvorrichtung gemäß dem Verdrahtungscode an die feste Stromversorgung angeschlossen werden.

## **Verwendungszweck**

1. Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Die kommerzielle Nutzung des Gerätes ist nicht gestattet.
2. Dieses Gerät darf nur zum Kochen verwendet werden. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.
3. Dieses Gerät darf nicht zum Erhitzen von Platten unter dem Grill, zum Trocknen von Kleidung oder Handtüchern durch Aufhängen am Griff oder zu Heizzwecken verwendet werden.
4. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von Fehlgebrauch oder falscher Handhabung.
5. Der Backofenteil des Geräts kann zum Auftauen, Rösten, Braten und Grillen von Speisen verwendet werden.
6. Die Lebensdauer des von Ihnen erworbenen Produkts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, für den die für den Betrieb dieses Produkts erforderlichen Ersatzteile vom Hersteller zur Verfügung gestellt werden.

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Dieser Ofen muss von einem autorisierten Serviceanbieter sachgemäß in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers installiert und angeschlossen werden.

Das Gerät muss in einem Ofengehäuse installiert werden, das eine angemessene Belüftung bereitstellt.

Der elektrische Anschluss des Gerätes muss über Schutzkontaktstecker (Schukostecker) mit Schutzerde und gemäß elektrotechnischen Vorgaben erfolgen. Wenden Sie sich an einen autorisierten Elektriker, falls am Aufstellungsort des Gerätes kein entsprechender Anschluss mit Schutzerde vorhanden ist. Der Hersteller übernimmt unter keinen Umständen Verantwortung für Schäden aufgrund des Anschlusses an nicht geerdete Steckdosen.

Der Stecker Ihres Ofens muss geerdet sein; stellen Sie sicher, dass die Steckdose für den Stecker geerdet ist. Der Stecker muss auch nach der Installation zugänglich sein.

Ihr Ofen ist auf 220 bis 240 V bei 50/60 Hz ausgelegt. Es muss sich um eine Wechselstromversorgung mit einer 16-Ampere-Sicherung handeln. Falls Ihre Stromversorgung nicht mit den angezeigten Werten übereinstimmt, wenden Sie sich an einen Elektriker oder autorisierten Serviceanbieter.

Wenn Sie die elektrische Sicherung ersetzen müssen, nehmen Sie den elektrischen Anschluss wie folgt vor:

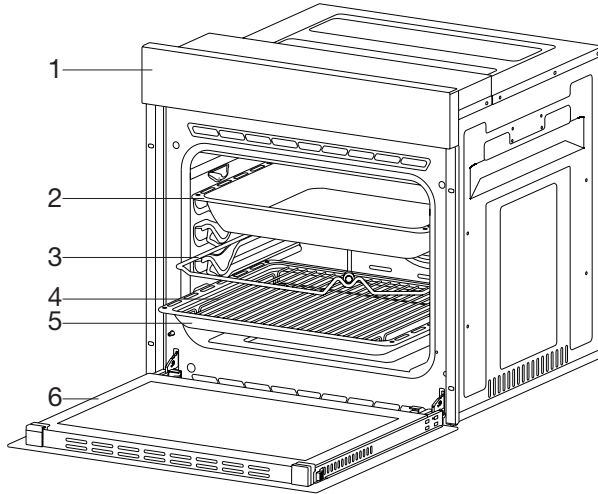
- Braunes Phasenkabel an stromführende Klemme
- Blaues Kabel an Nullleiterklemme
- Gelb-grünes Kabel an Erdungsklemme

Trennvorrichtungen des Ofens müssen für den Endanwender nach der Installation zugänglich sein.

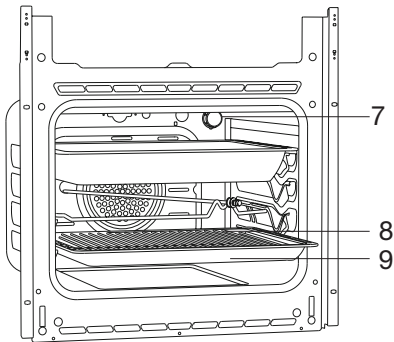
Das Netzkabel darf keine heißen Teile des Gerätes berühren.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Importeur, seinem Serviceagenten oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

## VORSTELLUNG DES GERÄTES


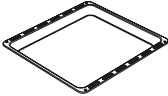
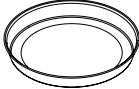
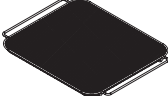




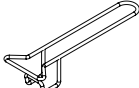


- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| 1. Bedienfeld     | 4. Bratenrost    |
| 2. Tiefes Blech * | 5. Standardblech |
| 3. Bratspieß *    | 6. Ofentür       |



- |                  |
|------------------|
| 7. Beleuchtung   |
| 8. Bratenrost    |
| 9. Standardblech |

## ZUBEHÖR (Optional)

	<p><b>Tiefes Backblech *</b></p> <p>Für Feingebäck, große Braten, wässrige Lebensmittel. Kann auch als Sammelbehälter verwendet werden, wenn Sie Kuchen, gefrorene Lebensmittel oder Fischgerichte direkt auf dem Rost zubereiten.</p>
	<p><b>Tablett / Glas Backblech *</b></p> <p>Für Feingebäck (kekse, biskuit usw.) gefrorene Lebensmittel.</p>
	<p><b>Rundes Backblech *</b></p> <p>Für Feingebäck gefrorene Lebensmittel.</p>
	<p><b>Trocknungsblech *</b></p> <p>Es wird für Lebensmittel verwendet, die Sie trocknen möchten.</p>
	<p><b>Grillrost</b></p> <p>Zum Braten oder Erwärmen (gefrorener) Lebensmittel im gewünschten Einschub.</p>
	<p><b>Teleskopschiene *</b></p> <p>Bleche und Grillroste können dank der Teleskopschienen mühelos entfernt und installiert werden.</p>
	<p><b>Bratenrost *</b></p> <p>Das Bratenrost empfiehlt sich bei Lebensmitteln, die bei der Zubereitung anhaften, wie z. B. Steaks. Dadurch berühren die Lebensmittel nicht das darunter befindliche Blech und haften nicht an.</p>
	<p><b>Pizzastein und Schale *</b></p> <p>Sie werden zum Backen von Gebäck wie Pizza, Brot, Pfannkuchen und zum Entfernen gebackener Speisen aus dem Ofen verwendet.</p>
	<p><b>Tablettriff *</b></p> <p>Es wird verwendet, um heiße Tablett zu halten.</p>

## TECHNISCHE DATEN

Technische Daten	Einbauofen, 60 cm, 60L			
Beleuchtungsleistung	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max. °C			
Unteres heizelement	1200 W			
Oberes heizelement	1000 W			
Turboheizelement	1800 W			
Grillheizelement	Kleiner grill	1000 W	Großer grill	2000 W
Versorgungsspannung	220-240 V, 50/60 Hz.			

Technische Daten	Einbauofen, 60 cm, 80L			
Beleuchtungsleistung	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Unteres heizelement	1200 W			
Oberes heizelement	1200 W			
Turboheizelement	1800 W			
Grillheizelement	Kleiner grill	1200 W	Großer grill	2400 W
Versorgungsspannung	220-240 V, 50/60 Hz.			

Technische Daten können zur Verbesserung der Produktqualität ohne Ankündigung geändert werden.

Die mit dem Gerät oder seinen Begleitdokumenten bereitgestellten Werte sind Laborwerte, die in Übereinstimmung mit den entsprechenden Standards ermittelt wurden. Diese Werte können je nach Nutzungs- und Umgebungsbedingungen variieren.

Die Abbildungen in dieser Anleitung sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht exakt mit Ihrem Produkt überein.

## INSTALLATION DES GERÄTES

Stellen Sie sicher, dass die Elektroinstallation für die Inbetriebnahme des Gerätes geeignet ist. Falls nicht, lassen Sie von einem Elektriker und/oder Klempner die erforderlichen Maßnahmen durchführen. Der Hersteller kann nicht für Schäden aufgrund von Tätigkeiten durch unautorisierte Personen gemacht werden; zudem erlischt in solchen Fällen die Garantie.

**WARNUNG:** Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und die Gewährleistung einer angemessenen Netzversorgung liegen in der Verantwortung des Kunden.

**WARNUNG:** Bei der Produktinstallation müssen Vorschriften über lokale elektrische Standards eingehalten werden.

**WARNUNG:** Prüfen Sie das Produkt vor der Installation auf jegliche

Schäden. Lassen Sie ein beschädigtes Produkt nicht installieren. Beschädigte Produkte bergen Sicherheitsrisiken.

## Wichtige Warnhinweise zur Installation:

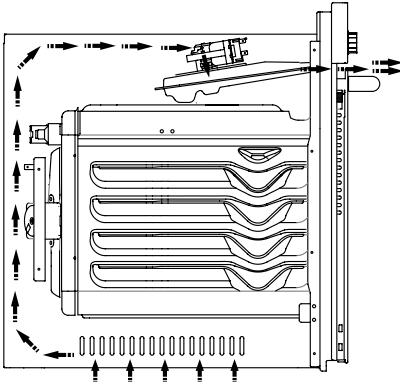


Abbildung 1

Der Lüfter soll überschüssigen Dampf ableiten und verhindern, dass die Außenflächen des Ofens während des Betriebs überhitzen. Dies ist eine notwendige Bedingung zur Verbesserung des Gerätebetriebs und der Garergebnisse.

Der Lüfter arbeitet nach dem Garen noch einige Zeit weiter. Nach Abschluss der Kühlung stoppt er automatisch.

Halten Sie am Aufstellungsort hinter dem

Gerät einen ausreichenden Abstand ein, damit das Gerät effizient und gut arbeiten kann. Dieser Freiraum muss aufgrund des Belüftungssystems des Gerätes unbedingt beachtet werden.

## Der richtige Aufstellungsort

Das Produkt wurde zur Montage unter marktüblichen Arbeitsplatten entwickelt. Halten Sie zwischen dem Produkt und Küchenwänden oder -möbeln einen Sicherheitsabstand ein. Beachten Sie dazu die in der Abbildung auf der nächsten Seite angegebenen Abstände (Werte in mm).

- Verwendete Oberflächen, synthetische Schichtstoffe und Klebstoffe müssen hitzeresistent sein (mindestens 100 °C).
- Küchenschränke müssen mit dem Produkt auf gleicher Höhe und gesichert sein.
- Falls sich eine Schublade unter dem Ofen befindet, muss ein Gestell zwischen Ofen und Schublade platziert werden.

**WARNUNG:** Installieren Sie das Produkt nicht neben Kühl- oder Tiefkühlgeräten. Die vom Produkt abgegebene Wärme erhöht den Energieverbrauch von Kühlgeräten.

**WARNUNG:** Transportieren oder verschieben Sie das Produkt nicht an der Tür und/oder am Griff.

## **Einbauofen (60 cm) installieren und montieren**

Entscheiden Sie sich vor Beginn der Installation für einen Aufstellungsort. Das Produkt darf nicht an Orten installiert werden, die einem starken Luftstrom ausgesetzt sind.

Das Produkt muss von mindestens zwei Personen getragen werden. Ziehen Sie das Produkt nicht über den Boden, da dieser andernfalls beschädigt werden könnte.

Entfernen Sie alle Transportmaterialien inner- und außerhalb des Produktes. Entfernen Sie alle Materialien und Dokumente im Produkt.

### **Unter einer Arbeitsplatte installieren**

Der Schrank muss mit den in abbildung 2 angegebenen Abmessungen übereinstimmen.

Im hinteren Bereich muss zur Gewährleistung der erforderlichen Belüftung wie abgebildet ein ausreichend großer Freiraum vorhanden sein.

Der Abstand zwischen dem unteren und oberen Teil der Arbeitsplatte nach der Montage wird mit „A“ in abbildung 5 angezeigt. Er dient der Belüftung und sollte nicht verdeckt werden.

### **In einem erhöhten Schrank installieren**

Der Schrank muss mit den in abbildung 4 angegebenen Abmessungen übereinstimmen.

Im hinteren Teil des Schrankes sowie im oberen und unteren Bereich müssen zur Gewährleistung der erforderlichen Belüftung wie abgebildet ausreichend große Freiräume vorhanden sein.

### **Installationsanforderungen**

Die Produktabmessungen finden Sie in abbildung 3.

Möbelflächen zur Befestigung sowie Montagematerialien müssen eine Hitzebeständigkeit von mindestens 100 °C aufweisen.

Der Schrank muss gesichert sein und über einen ebenen Boden verfügen, damit das Produkt nicht umkippt.

Der Schrankboden muss ein Gewicht von mindestens 60 kg aushalten.

### **Ofen positionieren und befestigen**

Positionieren Sie den Ofen im Schrank; dazu werden mindestens zwei Personen benötigt.

Stellen Sie sicher, dass der Rahmen des Ofens und die Vorderkante



des Möbels bündig sind.

Das Netzkabel darf nicht unter dem Ofen oder zwischen Ofen und Möbel eingeklemmt bzw. übermäßig gebogen werden.

Befestigen Sie den Ofen mit den mitgelieferten Schrauben am Möbel. Die Schrauben müssen wie in Abbildung 5 gezeigt montiert werden; führen Sie sie dazu durch die am Rahmen des Produktes angebrachten Kunststoffteile. Die Schrauben dürfen nicht zu fest angezogen werden. Andernfalls könnten die Gewinde beschädigt werden.

Stellen Sie nach der Montage sicher, dass sich der Ofen nicht bewegt. Falls der Ofen nicht entsprechend den Anweisungen montiert wird, besteht die Gefahr, dass er während des Betriebs umkippt.

## Elektrischer Anschluss

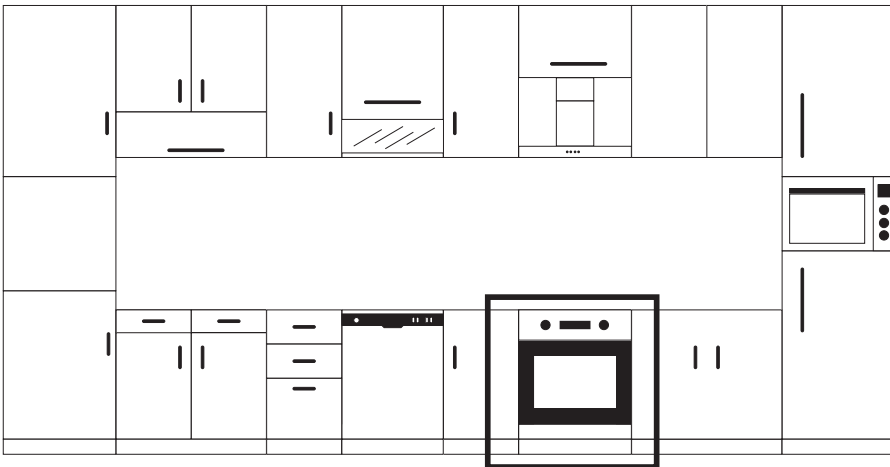
Der Aufstellungsort des Produktes muss über eine angemessene Elektroinstallation verfügen.

Die Netzspannung muss mit den am Typenschild des Produktes angegebenen Werten übereinstimmen.

Der Produktanschluss muss in Übereinstimmung mit den lokalen und nationalen elektrischen Anforderungen erfolgen.

Trennen Sie vor Beginn der Montage die Stromversorgung. Schließen Sie das Produkt erst nach Abschluss der Montage an.

## Montage



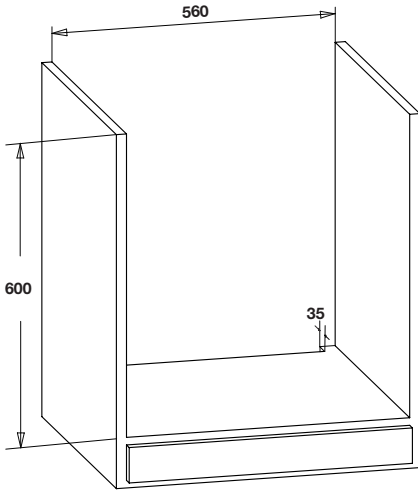


Abbildung 2

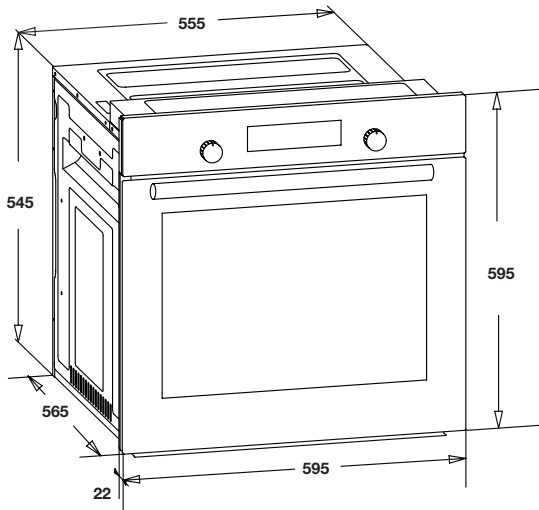
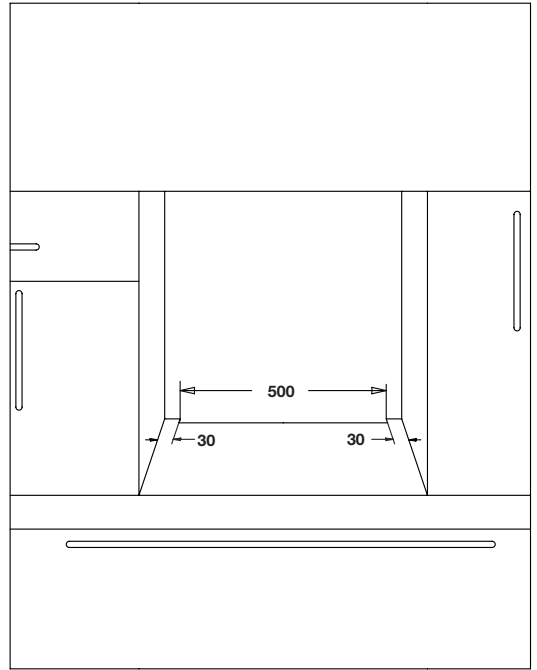


Abbildung 3

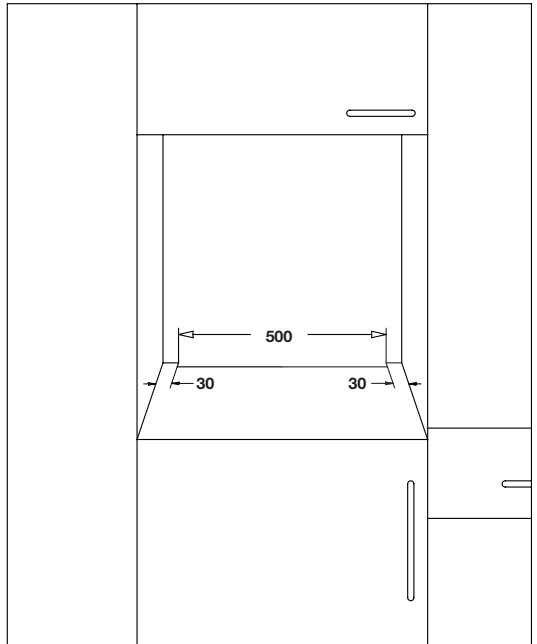
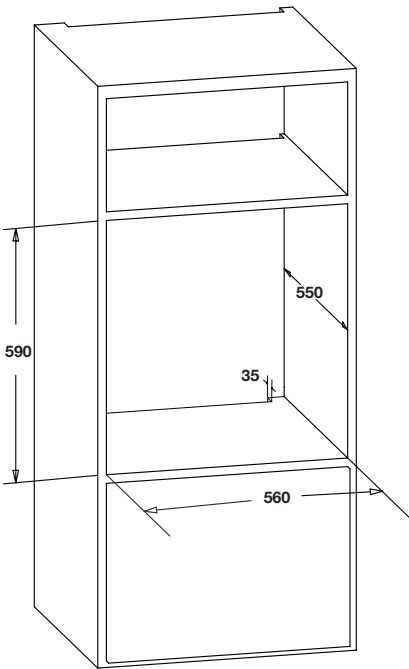
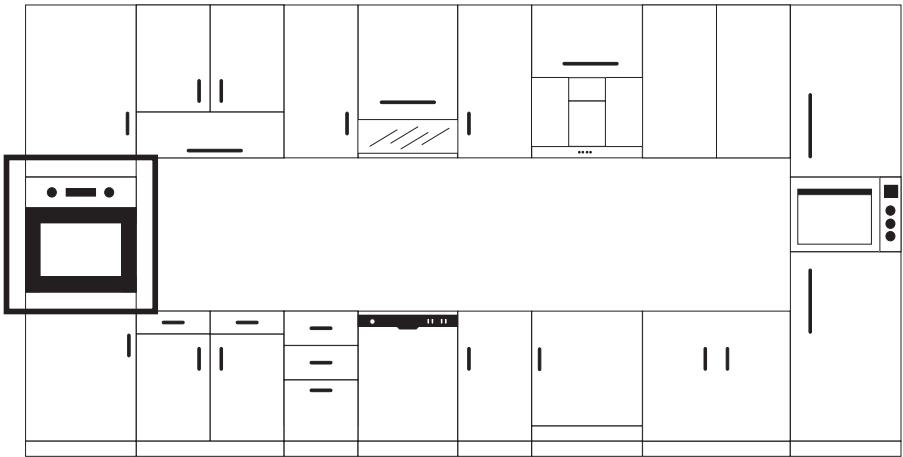


Abbildung 4

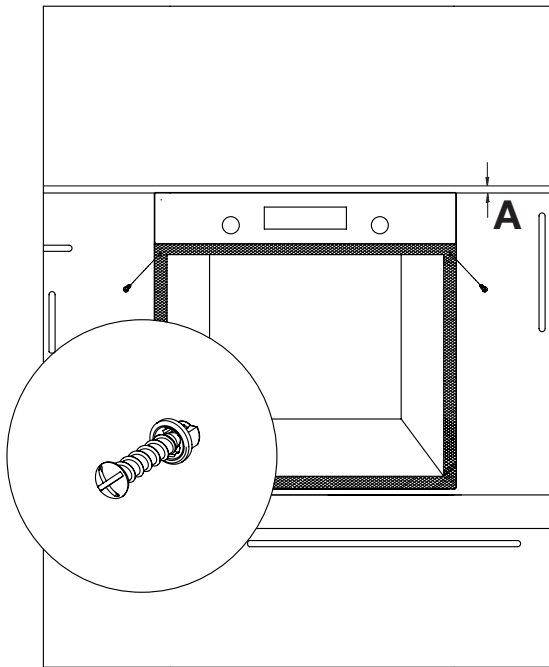
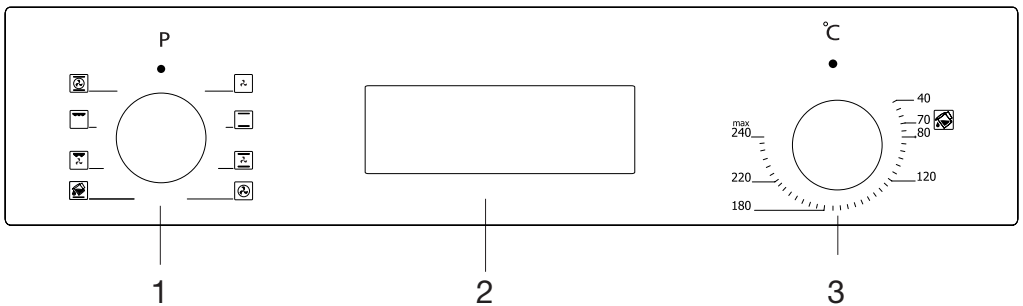
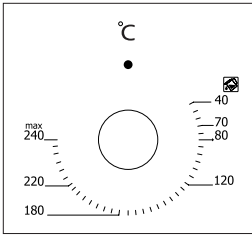


Abbildung 5

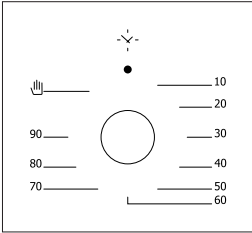
**BEDIENFELD**

1. Funktionstaste
2. Mechanischer oder digitaler timer
3. Thermostat

**WARNUNG:** Die obige Steuertafel dient nur zu Illustrationszwecken. Berücksichtigen Sie das Bedienfeld auf Ihrem Gerät.



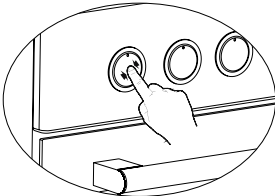
**Thermostatkopf:** Dient der Einstellung der Gartemperatur der im Ofen zuzubereitenden Lebensmittel. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Knopfes ein, nachdem Sie die Lebensmittel in den Ofen gegeben haben. Prüfen Sie die Zubereitungstabelle bezüglich der Gartemperaturen verschiedener Lebensmittel.



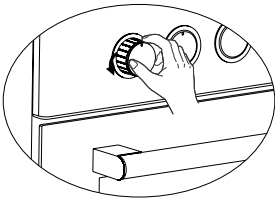
**Mechanischer-Timer-Knopf\*:** Dient der Einstellung der Zeit für die im Ofen zuzubereitenden Lebensmittel. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Heizelemente ausgeschaltet und es ertönt ein Signal. Garzeiten entnehmen Sie bitte der Zubereitungstabelle.

## VERWENDEN VON POP-UP-TASTEN\*

Bei Modellen mit herausspringenden Knöpfen können Einstellungen erst vorgenommen werden, nachdem der jeweilige Knopf herausgesprungen ist.









Drücken Sie dazu wie in der Abbildung links gezeigt auf den jeweiligen Knopf.



Drehen Sie den herausgesprungenen Knopf zur Durchführung der erforderlichen Anpassungen nach rechts oder links.



## BILDSCHIRMSYMBOLS

	<p><b>Backofenstatusanzeige</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>An:</b> Kochen oder Kochbereit.</li> <li>• <b>Aus:</b> Kein Kochen.</li> </ul>
	<p><b>Timerzustandsanzeige</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>An:</b> Timalarm aktiv.</li> <li>• <b>Blinkt:</b> Timer Einstellmodus, Einstellung durch.  oder  -Tasten oder aktuelle Timer Alarm abgeschlossen.</li> <li>• <b>Aus:</b> Timalarm ist nicht aktiv.</li> </ul>
	<p><b>Kindersicherungsanzeige</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>An:</b> Kindersicherung ist aktiv.</li> <li>• <b>Aus:</b> Kindersicherung ist nicht aktiv.</li> </ul>
	<p><b>Automatische Kochstatusanzeige</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>An:</b> Voll- oder Halbautomatisches Kochen aktiv.</li> <li>• <b>Blinkt:</b> Automatisches Kochen abgeschlossen oder Einschaltzustand.</li> <li>• <b>Aus:</b> Kein automatisches Kochen aktiv.</li> </ul>

Der Timer ist ein elektronisches Zeitsteuermodul, mit dem Sie Ihre Speisen, die Sie in den Ofen gestellt haben, jederzeit für den Service bereithalten können. Das einzige, was Sie tun müssen, ist die Programmierung der Kochzeit des Essens und auch die Zeit, wann Sie Ihr Essen bereit haben möchten.

Es ist auch möglich, einen minutenprogrammierten Wecker unabhängig vom Backofen zu verwenden.

Der Fall, wenn die Uhrzeit nach- oder vorgeht, ist keine Fehlfunktion. Die Backofenuhr kann je nach Netzfrequenz zurück- oder vorgesetzt werden, wenn sie direkt mit der Netzspannung läuft. Dies ist keine Fehlfunktion.

## EINSCHALTEN

Beim Einschalten ist der Backofen inaktiv, die Uhrzeit und die Symbole **A** blinken. Die angezeigte Uhrzeit ist nicht korrekt und muss angepasst werden. Drücken Sie **⌚**, um den Backofen einzuschalten und die Tageszeit wie folgt einzustellen.

## TAGESZEITEINSTELLUNG

Die Tageszeiteinstellung ist nur möglich, wenn kein Garprogramm läuft. Drücken Sie **+** und **-** gleichzeitig für 3 Sekunden, um den Einstellmodus aufzurufen, und dann beginnt das Punktsymbol zwischen den Stunden- und Minuten-Ziffern zu blinken. Durch Verwenden von entweder **+** und **-** passen Sie die gewünschte Dauer an. Die maximal einstellbare Dauer beträgt 23h 59 Minuten. Der Einstellmodus wird innerhalb von 6 Sekunden nach dem letzten Tastendruck abgebrochen oder kann sofort durch Drücken der **⌚**-Taste beendet werden.

**Hinweis:** Die Zeiteinstellung des Tages wird in den ersten 7 Sekunden nach dem Einschalten aktiviert.

## MINUTENTIMER EINSTELLEN

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer in Minuten einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein Alarmton erzeugt.

Betätigen Sie die **-**-Taste einmal, um in den Minutentimer-Einstellmodus zu wechseln, das **⌚** Symbol blinkt auf dem Bildschirm. Wählen **⌚** Sie mit **+** oder **-** die gewünschte Dauer. Die maximal einstellbare Dauer beträgt 10 Stunden. Der Einstellmodus wird innerhalb von 6 Sekunden nach dem letzten Tastendruck abgebrochen oder kann sofort durch Drücken der **⌚**-Taste beendet werden.








## AUFHEBUNG DES ALARMTONS

Sobald der eingestellte Minutentimer abgelaufen ist, beginnt der Summer zu ertönen, begleitet vom blinkenden Symbol **⌚** auf dem Bildschirm durch Drücken einer beliebigen Taste wird der Alarmton und diese Anzeige gestoppt. Wenn keine

Taste gedrückt wird, wird der Alarmton nach 5 Minuten automatisch beendet, aber das Symbol wird weiter blinken.









### HALBAUTOMATISCHES KOCHEN

Dieses Kochprogramm soll sofort mit dem Kochen beginnen. Nachdem der Backofen auf die gewünschte Funktion und Temperatur über die Ofenknöpfe eingestellt ist:




1. Drücken Sie die  Taste zweimal, das  Symbol blinkt auf dem Bildschirm.  und die Dauer des Kochens wird auf dem Bildschirm nacheinander angezeigt.
2. Stellen Sie mit den Tasten  oder  die gewünschte Gardauer ein.
3. Löschen 6 Sekunden nach dem Drücken der letzten Taste oder durch Drücken der -Taste  wird die Einstellung abgeschlossen.  wird auf dem Bildschirm fest und das Display zeigt die aktuelle Tageszeit an.

### VOLLAUTOMATISCHES KOCHEN

Dieses Kochprogramm soll durch Programmierung der Tageszeit, wann das Essen bereit sein sollte, ein verzögertes Kochen ausführen. Mit anderen Worten, der Ofen startet nicht sofort, sondern berechnet automatisch die Zeit zum Kochen.

1. Führen Sie Schritt 1 und 2 des halbautomatischen Kochens wie  oben, aus (gardauereinstellung).
2. Drücken Sie die  Taste noch einmal, das  Symbol blinkt auf dem Bildschirm und die Dauer des Kochvorgangs wird auf dem Bildschirm nacheinander angezeigt.
3. Stellen Sie mit den  oder  -Tasten die gewünschte Gardauer ein.  Symbol verschwindet, aber das Symbol blinkt weiterhin auf dem Bildschirm. Dies bedeutet, dass ein automatisches Kochen  programmiert ist, das Kochen jedoch noch nicht begonnen hat.
4. Löschen 6 Sekunden, nachdem die letzte Taste gedrückt wurde oder durch Drücken der  -Taste, wird die Einstellung abgeschlossen, das Display zeigt die aktuelle Tageszeit an.

### ENDE DES AUTOMATISCHEN KOCHENS

Nachdem der Kochvorgang automatisch beendet wurde, beginnt das Symbol  zu blinken. Der Alarmton kann durch Drücken einer beliebigen Taste stummgeschaltet werden. Drücken Sie die Taste  2 Sekunden lang, um den Schlüssel zu entsperren.  Durch drücken der Taste wird der Backofen in den manuellen Modus geschaltet. Wenn keine Taste gedrückt wird, ertönt der akustische Alarm für 7 Minuten.

### STROMAUSFÄLLE



Das Produkt ist von kurzzeitigen Stromunterbrechungen (bis zu ca. 50 Sekunden) nicht betroffen, und Timer und Uhr des Tages werden in dieser Zeit fortgesetzt.

Abgesehen von kurzfristigen Stromunterbrechungen (Unterbrechungen von mehr als 50 Sekunden) wird Ihr Backofen aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet. Dies wird durch das Blinken der Uhr und des Symbols **A** auf dem Display angezeigt. Das Display zeigt **12:00** an, die Uhr muss eingestellt werden. (siehe Einschalten).

**Hinweis:** Das blinkende **A** Symbol zeigt an, dass der Backofen inaktiv ist und Sie den manuellen Modus betreten müssen.

## KINDERSICHERUNG

Diese Funktion dient dazu, jede unbefugte Änderung der Timer-Einstellungen zu verhindern. Diese Funktion ist innerhalb von 30 Sekunden nach dem letzten Tastendruck aktiv. **🔒** wird erscheinen. Um ihn zu deaktivieren, **🔒** drücken Sie die -Taste 3 Sekunden lang. **🔒** wird erlöschen.

## PROGRAMMIERBARE OPTIONEN

### Alarmton:

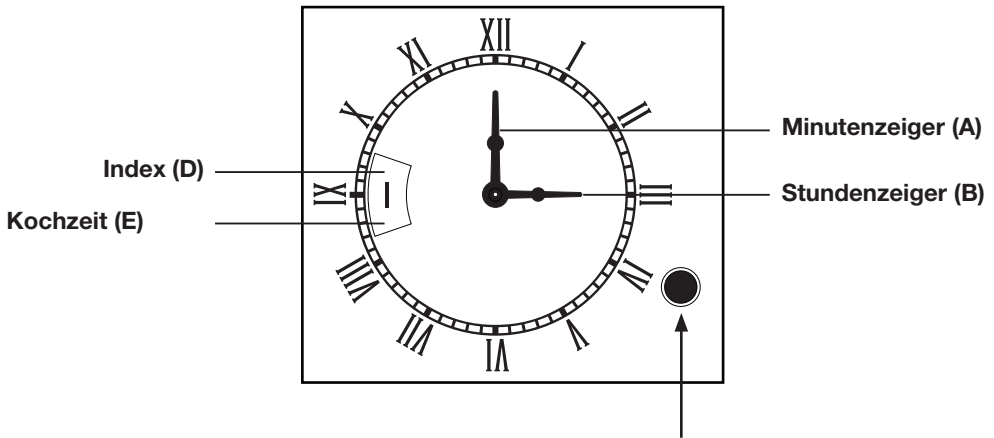
Wenn Sie die **⊖** -Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird der aktuell gültige Summertone erzeugt. Mit den **⊕** und **⊖** -Tasten können Sie durch 3 verfügbare Summertöne blättern. Der zuletzt gehörte Signalton wird automatisch als der ausgewählte Ton aufgezeichnet. 6 Sekunden nachdem Drücken der letzten Taste **⊕** oder **⊖** oder durch Drücken der Taste **⊕** ist die Einstellung abgeschlossen.

### Helligkeitseinstellung:

Wenn Sie die **⊕** -Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird die aktuelle Helligkeitseinstellung angezeigt. Durch Drücken der **⊕** und **⊖** -Tasten können Sie durch 8 verfügbare Helligkeitsstufen blättern. Der zuletzt gehörte Signalton wird automatisch als der ausgewählte Ton aufgezeichnet. 6 Sekunden nachdem Drücken der letzten Taste oder durch Drücken der Taste **⊕** ist die Einstellung abgeschlossen.

**Hinweis:** Die Standardeinstellungen sind am höchsten.

**Hinweis:** Programmierbare Optionen sind auch nach jedem Stromausfall noch vorhanden.



- Tageszeit einstellen: drücken und drehen
- Um die Garzeit einzustellen: drehen

**UHR**

Um die Tageszeit einzustellen, drücken und drehen Sie die Welle gegen den Uhrzeigersinn. Stellen 'A' et Sie die Zeiger 'B' auf die richtige Tageszeitposition.

**KOCHZEIT**

Sofortiger Kochstart und automatischer Kochstopp.

Maximale Dauer: 180 Minuten (3 Stunden).

Um die Garzeit einzustellen, drehen Sie die Welle gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie die Skala der Scheibe 'E' vor den Index 'D' des Zifferblatts.

Das Ende des Garvorgangs wird durch eine Glocke angezeigt, die automatisch stoppt, sobald die Scheibe „E“ ( Aus-zeigt “O” an oder “X” Position) erscheint.

Diese Glocke kann manuell gestoppt werden, indem die Welle gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird, um sie zu 'O' oder platzieren “X” der Platte 'E' vor dem Index 'D'.

**MANUELLE POSITION**

Die manuelle Position 'I' oder Um “☞” muss manuell eingestellt werden, um den AT zu betreiben.

die manuelle Position einzustellen, drehen Sie die Welle gegen den Uhrzeigersinn, um die Vorderseite 'I' oder “☞” in des index 'D' zu positionieren (Aus-Position), drehen Sie die Welle im Uhrzeigersinn.

## **OFEN VERWENDEN**

### **Erste Inbetriebnahme des Ofens**

Bitte befolgen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Ofens die nachstehenden Anweisungen:

1. Entfernen Sie die im Ofen angebrachten Etiketten und Zubehörteile. Lösen Sie außerdem jegliche Schutzfolie an der Vorderseite des Gerätes, falls vorhanden.
2. Beseitigen Sie Staub und Verpackungsreste, indem Sie die Innenseite des Ofens mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Innere des Ofens muss leer sein. Schließen Sie das Gerätekabel an eine Steckdose an.
3. Stellen Sie den Thermostatknopf auf die höchste Temperatur (max. 240 °C) ein und lassen Sie den Ofen 30 Minuten lang bei geschlossener Tür arbeiten. Dabei kann es zu einer schwachen Geruchs und Rauchentwicklung kommen; dies ist völlig normal.
4. Wischen Sie die Innenseite des Ofens mit einem leicht mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch aus, nachdem sich das Gerät abgekühlt hat; trocknen Sie die Flächen anschließend mit einem sauberen Tuch ab. Nun können Sie Ihren Ofen benutzen.

### **Normale Benutzung des Ofens**

1. Stellen Sie zunächst über den Thermostatknopf die Temperatur ein, bei der Sie die Lebensmittel garen möchten.
2. Bei Modellen mit mechanischem Timer können Sie die Garzeit wie gewünscht über den Knopf einstellen. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät die Heizelemente aus und es ertönt ein Signal.
3. Bei Modellen mit digitalem Timer werden nach Ablauf der eingestellten Zeit die Heizelemente abgeschaltet und es ertönt ein Signal.
4. Das Kühlsystem des Gerätes arbeitet nach Abschluss der Zubereitung noch einige Zeit weiter. Unterbrechen Sie in diesem Fall nicht die Stromversorgung des Gerätes, da andernfalls auch die Kühlung unterbrochen wird. Nach Abschluss der Kühlung schaltet sich das System ab.

## VERWENDUNG DES GRILLS

1. Wenn Sie den Grill auf das obere Regal stellen, darf das Grillgut den Grill nicht berühren.
2. Sie können beim Grillen 5 Minuten lang vorheizen. Wenn nötig, können Sie das Essen auf den Kopf stellen.
3. Die Lebensmittel müssen in der Mitte des Grills sein, um einen maximalen Luftstrom durch den Backofen zu gewährleisten.

### Um den Grill einzuschalten;

1. Platzieren Sie den Funktionsschalter über dem Grillsymbol.
2. Stellen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur ein.

### Um den Grill auszuschalten;

Stellen Sie die Funktionstaste auf die Position „Aus“.

**WARNUNG:** Halten Sie die Backofentür beim Grillen geschlossen.

### Hähnchen-Bratfunktion Verwenden \*

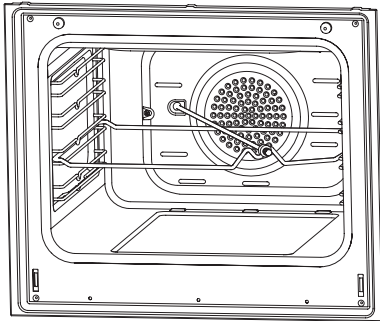
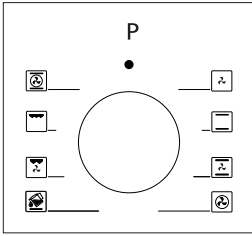


Abbildung 6

Platzieren sie den spieß am rahmen. Schieben sie den drehspießrahmen auf der gewünschten höhe in den ofen. Platzieren sie die tropfschale zum aufsammeln von fett durch den boden. Geben sie zur einfacheren reinigung etwas wasser in die tropfschale. Vergessen sie nicht, den kunststoffteil vom spieß zu entfernen. Schrauben sie den kunststoffgriff nach dem grillen auf den spieß und nehme sie das gericht aus dem ofen.

## PROGRAMMTYPEN



**Programmknopf:** Dient der Festlegung der gewünschten Heizelemente, mit denen die Lebensmittel im Ofen gegart werden sollen. Nachstehend werden die Programmtypen und ihre Funktionen erläutert. Möglicherweise bietet nicht jedes Modell alle Heizelemente und damit auch nicht alle Programmtypen.

Nachstehend erfahren Sie mehr über die Programmtypen sowie wichtige Erläuterungen zu diesen, damit Sie verschiedene Lebensmittel ganz nach Geschmack zubereiten können.

	Unteres und oberes heizelement		Gebläse
	Unteres heizelement und gebläse		Turboheizelement und gebläse
	Grill und bratspieß		Unteres/oberes heizelement und gebläse
	Oberes heizelement und gebläse		Grill und gebläse
	Multifunktionsgaren (3D)		Grill
	Unteres heizelement		Oberes heizelement
	Kleiner grill und gebläse		Dampfreinigung

**Unteres Heizelement:** Wählen Sie dieses Programm gegen Ende der Zubereitung, wenn die Unterseite der Lebensmittel stärker gegart werden soll.

**Oberes Heizelement:** Zum Nachheizen oder Rösten kleiner Portionen.

**Unteres und oberes Heizelement:** Ein Programm zur Zubereitung von Speisen wie Kuchen, Pizza, Plätzchen und Keksen.

**Unteres Heizelement und Gebläse:** Dient vorwiegend der Zubereitung von Speisen, wie Früchtekuchen.

**Unteres und oberes Heizelement und Gebläse:** Das Programm eignet sich zur Zubereitung von Speisen, wie Kuchen, Trockenkuchen

und Lasagne. Auch für unterschiedliche Fleischgerichte geeignet.

**Grill:** Das Grillelement dient dem Grillen von Fleisch, wie Steaks und Würstchen, und Fischgerichten. Beim Grillen sollte ein mit Wasser gefülltes Blech in den unteren Einschub eingeschoben werden.

**Turboheizelement und Gebläse:** Zum Backen und Braten geeignet. Bei diesem Programm können Sie mit geringerer Hitze als bei Oberhitze /Unterhitze garen, da die Hitze durch den Luftstrom direkt an die Speisen gelangt.

**Grill und Gebläse:** Für unterschiedliche Fleischgerichte geeignet. Vergessen Sie nicht, beim Grillen ein mit etwas Wasser gefülltes Blech im unteren Einschub zu platzieren.

**Multifunktionsgaren (3D):** Zum Backen und Braten geeignet. Oberes und unteres Heizelement sind in Betrieb, der Luftstrom sorgt für eine schnelle Hitzeübertragung. Geeignet zum Garen von Speisen, die ein einzelnes Blech und intensive Hitze erfordern.

## **ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN**

Die nachstehende Tabelle enthält Informationen zu Lebensmittelarten, die wir in unseren Labors getestet und hinsichtlich ihrer Zubereitungswerte untersucht haben. Die Garzeiten hängen von der Netzspannung, den Speisen selbst, der Menge und der Temperatur ab. Eventuell gelingen Gerichte nicht ganz nach Ihrem Geschmack, wenn Sie sich eng an die Empfehlungen halten. Experimentieren Sie ein wenig mit unterschiedlichen Werten, bis die Speisen so schmecken, wie es sein soll.

**WARNUNG:** Der Ofen muss 7 bis 10 Minuten vorgeheizt werden, bevor Sie Lebensmittel hineingeben.

## ZUBEREITUNGSTABELLE

### 60 cm 60L

Lebensmittel	Zubereitung funktion	Zubereitungs temperatur (°C)	Einschub	Zubereitungs zeit (min.)
Kuchen	Statisch / Statisch+gebläse	170-180	2-3	35-45
Kleine kuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	170-180	2	25-30
Pastete	Statisch / Statik+gebläse	180-200	2	35-45
Feingebäck	Statisch	180-190	2	20-25
Kekse	Statisch	170-180	2	20-25
Apfelkuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	180-190	1	50-70
Biskuitkuchen	Statisch	200/150*	2	20-25
Pizza	Statisch+ gebläse	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisch	180-200	2-3	25-40
Schaumgebäck	Statisch	100	2	50
Grillhähnchen **	Grill+ gebläse	200-220	3	25-35
Gegrillter fisch **	Grill+ gebläse	200-220	3	25-35
Kalbsteak **	Grill+ gebläse	Max	4	15-20
Gegrilltes fleisch balls **	Grill+ gebläse	Max	4	20-25

### 60 cm 80L

Lebensmittel	Zubereitung funktion	Zubereitungs temperatur (°C)	Einschub	Zubereitungs zeit (min.)
Kuchen	Statisch / Statisch+gebläse	170-180	2-3	30-35
Kleine kuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	170-180	2-3	25-30
Pastete	Statisch / Statisch+gebläse	180-200	2-3	30-35
Feingebäck	Statisch	180-190	2	25-30
Kekse	Statisch / Turbo+ gebläse	170-180	2-3	20-30
Apfelkuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	180-190	2-3	40-50
Biskuitkuchen	Statisch / Turbo+ gebläse	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	Statisch / Turbo+ unteres	180-200	3	20-30
Lasagne	Statisch	180-200	2-3	20-25
Schaumgebäck	Statisch / Unterer-oberer+ gebläse	100	2-3	60-70
Grillhähnchen **	Grill / Unterer-oberer+ gebläse	200-220	2-3	25-30
Gegrillter fisch **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Kalbsteak **	Grill	230	5	25-30
Gegrilltes fleisch balls **	Grill	230	5	20-35

\* Nicht vorheizen. Die erste Hälfte der Garzeit sollte bei 200 °C, die zweite Hälfte bei 150 °C erfolgen.

\*\* Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.

## BACKEN MIT PIZZASTEIN

Wenn Sie mit Pizzastein backen, legen Sie den Pizzastein über den Rost und heizen Sie den Ofen im Pizza-Modus (Turbo + niedriger) 30 Minuten bei 230 °C vor. Nach dem Vorwärmen, ohne den Pizzastein zu entfernen, die Pizza mit der Schale darüber legen (keine Tiefkühlpizza) und 20-25 Minuten bei 180 °C backen. Sobald das Backen abgeschlossen ist, entfernen Sie die gebackene Pizza aus dem Ofen mit der Schale.

**WARNUNG:** Pizzastein nicht in einen vorgeheizten Ofen stellen.

**WARNUNG:** Nach dem Backen den heißen Pizzastein nicht entnehmen und auf kalte Flächen legen. Ansonsten kann der Pizzastein brechen.

**WARNUNG:** Setzen Sie den Pizzastein nicht der Feuchtigkeit aus.

### Trocknen

Speisen	Kochfunktion	Kochen Temperatur (°C)	Grillrost	Koch- dauer (Stunden)
Geschnittene Banane	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5
Geschnittene Äpfel	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5
Geschnittene Orangen	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5

**WARNUNG:** Je dünner die Scheiben, desto schneller ist die Trocknungszeit und das Aroma der Lebensmittel bleibt besser erhalten.

**WARNUNG:** Öffnen Sie die Backofentür erst, wenn der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist.

**WARNUNG:** Das Trocknen sollte nur im Trocknungsblech erfolgen.

**WARNUNG:** Während des Trocknens nicht vorheizen.



## WARTUNG UND REINIGUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie Innenteile, Blende, Bleche und andere Teile des Produktes nicht mit harten Utensilien, wie harten Bürsten, Stahlwolle oder Messern. Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Materialien oder Reinigungsmittel.
3. Reinigen Sie die Innenteile des Produktes mit einem mit Seife und Wasser angefeuchteten Tuch, anschließend Seifenreste beseitigen; trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch ab.
4. Reinigen Sie Glasflächen mit speziellen Glasreinigern.
5. Reinigen Sie Ihr Produkt nicht mit Dampfreinigern.
6. Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Produktes niemals Brennstoffe, wie Säure, Verdünner und Gas.
7. Reinigen Sie kein Teil des Produktes im Geschirrspüler.
8. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen Kaliumstearat (Schmierseife).

## DAMPFREINIGUNG\*

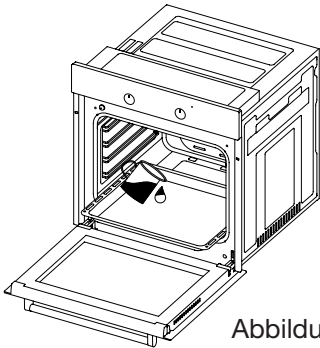


Abbildung 7

Durch den im Ofen erzeugten Dampf lassen sich hartnäckige Verschmutzungen aufweichen.

1. Entfernen Sie jegliches Zubehör aus dem Ofen.
2. Gießen Sie einen halben Liter Wasser in das Blech und platzieren Sie das Blech auf dem Ofenboden.
3. Stellen Sie den Schalter auf den Dampfreinigungsmodus ein.
4. Stellen Sie die Temperatur über den thermostatknopf auf 70 °C ein und lassen Sie den Ofen 30 Minuten arbeiten.
5. Öffnen Sie nach 30-minütigem Betrieb die Ofentür und wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten Tuch ab.

6. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen Spülmittel, warmes Wasser und ein weiches Tuch; trocknen Sie den gerade gereinigten Bereich anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

## OFENTÜR REINIGEN UND MONTIEREN

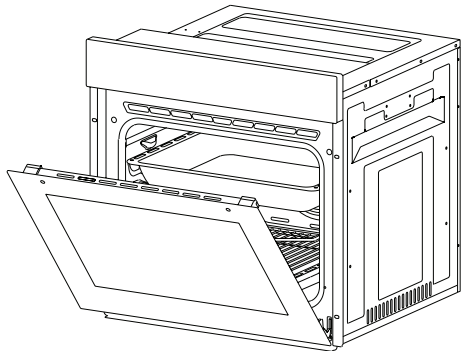


Abbildung 8

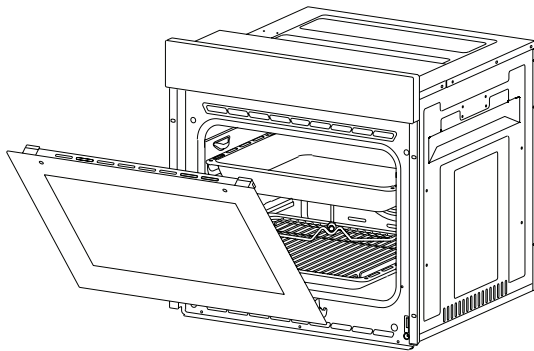


Abbildung 9

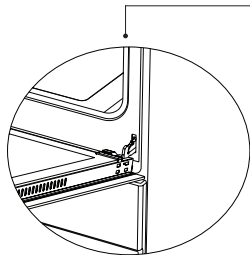


Abbildung 8.1

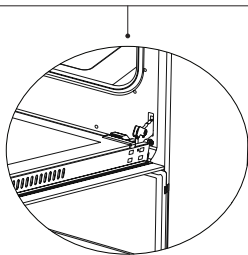


Abbildung 8.2

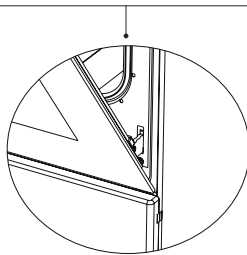


Abbildung 9.1

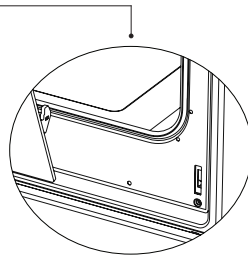


Abbildung 9.2

Öffnen Sie die Ofentür vollständig, indem Sie sie zu sich ziehen. Ziehen Sie den Scherriegelverschluss zum Entriegeln mit Hilfe eines Schraubendrehers nach oben; beachten Sie dazu **Abbildung 8.1**.

Stellen Sie den Scherriegelverschluss, wie in **Abbildung 8.2** gezeigt, auf den breitesten Winkel ein. Passen Sie beide Scharniere, die die Ofentür mit dem Ofen verbinden, auf die gleiche Position an.

Schließen Sie die geöffnete Ofentür anschließend, bis sie wie in **Abbildung 9.1** gezeigt mit dem Scherriegelverschluss in Kontakt steht.

Zum einfacheren Entfernen der Ofentür halten Sie die Abdeckung wie in **Abbildung 9.2** gezeigt mit beiden Händen, sobald sie sich fast in geschlossener Position befindet. Anschließend ziehen Sie sie nach oben weg.

Bringen Sie die Ofentür wieder an, indem Sie die Schritte zur Demontage in umgekehrter Reihenfolge befolgen.

## REINIGUNG DES OFENGLASES

Ihr Produkt kann sich unterscheiden. Befolgen Sie den entsprechenden Schritt für Ihr Produkt.

1. Drücken Sie auf die Kunststoffverschlüsse links und rechts, wie in Abbildung 10 gezeigt und heben Sie das Profil an, indem Sie es wie in Abbildung 11 gezeigt zu sich ziehen. Das Glas wird frei, nachdem das Profil wie in Abbildung 12 gezeigt, entfernt wurde. Ziehen Sie das frei gewordene Glas vorsichtig zu sich heran. Wenn nötig, kann auf die gleiche Weise auch das mittlere Glas entfernt werden. Das äußere Glas ist am Ofentürprofil befestigt. Sie können die Gläser leicht reinigen, nachdem sie getrennt wurden. Sobald die Reinigung und Wartung abgeschlossen ist, können Sie die Gläser und das Profil austauschen, indem Sie den Entfernungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Stellen Sie sicher, dass das Glas in der richtigen Richtung eingesetzt ist und das Profil richtig sitzt.

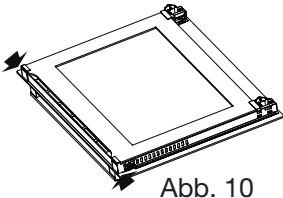


Abb. 10

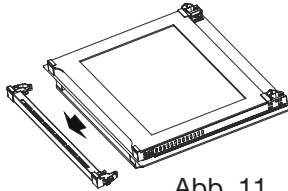


Abb. 11

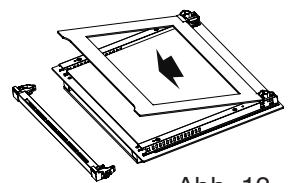


Abb. 12

2. Entfernen Sie die Schrauben an der linken und rechten Seite, wie in Abbildung 13 gezeigt. Entfernen Sie das Profil, indem Sie es in Ihre Richtung ziehen, wie in Abbildung 14 gezeigt. Das Glas wird frei, nachdem das Profil wie in Abbildung 15 gezeigt, entfernt wurde. Ziehen Sie das frei gewordene Glas vorsichtig zu sich heran. Wenn nötig, kann auf die gleiche Weise auch das mittlere Glas entfernt werden. Das äußere Glas ist am Ofentürprofil befestigt. Sie können das Glas leicht reinigen, nachdem es freigegeben wurde. Sobald die Reinigung und Wartung abgeschlossen ist, können Sie die Gläser und das Profil austauschen, indem Sie den Entfernungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Stellen Sie sicher, dass das Glas in der richtigen Richtung eingesetzt ist und das Profil richtig sitzt.

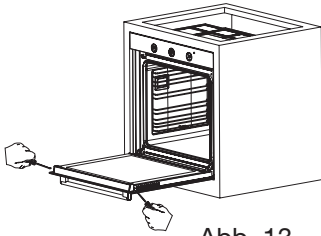


Abb. 13

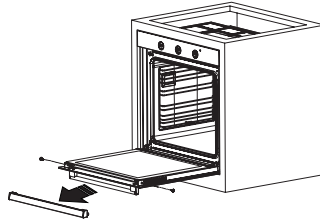


Abb. 14

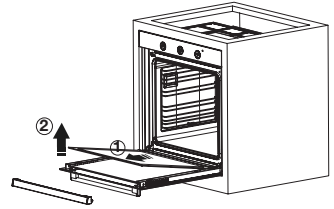


Abb. 15

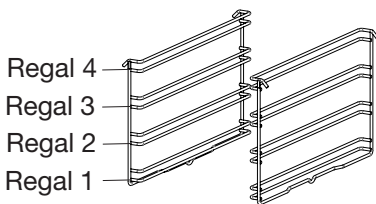
## KATALYTISCHE WÄNDE\*

Die katalytischen wände befinden sich an der linken und rechten seite des garraums unter den schienen. Die katalytischen wände beseitigen unangenehme gerüche und sorgen für optimale leistung des gerätes. Außerdem absorbieren die katalytischen wände ölreste und reinigen ihren ofen im betrieB.

### Die katalytischen Wände entfernen

Zum entfernen der katalytischen wände müssen die schienen herausgezogen werden. Sobald sie die schienen herausgezogen haben, werden die katalytischen wände automatisch gelöst. Die katalytischen wände müssen alle 2 bis 3 jahre ausgewechselt werden.

## REGALPOSITION



Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig in den Backofen zu stellen. Vermeiden Sie, dass das Gitter die Rückwand des Backofens berührt. Regalpositionen sind in der nächsten Abbildung dargestellt.

Sie können ein tiefes Fach oder ein

Standardfach in die unteren und oberen Gitterregale legen.

### Drahtgitter installieren und entfernen

Um die Drahtgitter zu entfernen, drücken Sie auf die in der Abbildung gezeigten Pfeile, entfernen Sie zuerst die untere und dann die obere Seite vom Installationsort. Um Drahtgitter zu installieren; Führen Sie den Vorgang zum Entfernen des Drahtgitters um.

## OFENBELEUCHTUNG AUSWECHSELN

**WARNUNG:** Stellen Sie zur Vermeidung von Stromschlägen sicher, dass der Geräteschaltkreis offen ist, bevor Sie das Leuchtmittel auswechseln. (Ein offener Schaltkreis bedeutet, dass die Stromversorgung unterbrochen ist)

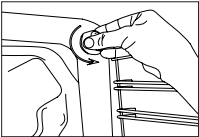
Trennen Sie zunächst die Stromversorgung des Gerätes und stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.

Entfernen Sie den Glasschutz, indem Sie ihn wie links abgebildet drehen. Falls sich das Drehen als schwierig erweist, sollten Sie Kunststoffhandschuhe anziehen.

Drehen Sie dann die Lampe heraus; installieren Sie eine neue Lampe mit den gleichen Spezifikationen. Bringen Sie den Glasschutz wieder an und schließen Sie das.

Netz Kabel des Gerätes an eine Steckdose an; damit ist der Austausch abgeschlossen. Nun können Sie Ihren Ofen wieder benutzen.

### Typ G9 Lampe



220-240 V, AC  
15-25 W

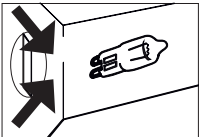
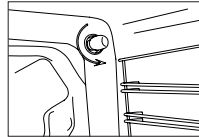


Abbildung 16

### Typ E14 Lampe



220-240 V, AC  
15 W



Abbildung 17

**WARNUNG:** Dieses Produkt enthält ein Leuchtmittel der Energieeffizienz klasse G.

## FEHLERBEHEBUNG

Sie können die Probleme, die bei Ihrem Produkt auftreten können, beheben, indem Sie die folgenden Punkte überprüfen, bevor Sie den technischen Service anrufen.

### Prüfpunkte

Wenn Sie ein Problem mit dem Backofen haben, prüfen Sie zuerst die Tabelle unten und probieren Sie die Vorschläge aus.

Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
<b>Backofen funktioniert nicht.</b>	Stromversorgung nicht verfügbar.	Auf Stromversorgung prüfen.
<b>Backofen stoppt während des Kochens.</b>	Der Stecker hat sich von der Steckdose getrennt.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose ein.
<b>Schaltet während des Kochens aus.</b>	Zu langer Dauerbetrieb.	Lassen Sie den Backofen nach langen Garzyklen abkühlen.
	Kühllüfter läuft nicht.	Hören Sie den Ton vom Kühllüfter.
	Ofen nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Sicherstellen, dass die in der Bedienungsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
	Mehr als ein Stecker in einer Steckdose.	Verwenden Sie nur einen Stecker für jede Steckdose.
<b>Die Außenfläche des Ofens erhitzt sich bei der Benutzung stark.</b>	Ofen nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Sicherstellen, dass die in der Bedienungsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
<b>Backofentür öffnet nicht richtig.</b>	Essensreste klemmen zwischen der Tür und der inneren Höhle.	Den Ofen gut reinigen und versuchen die Tür wieder zu öffnen.
<b>Das interne Licht ist schwach oder funktioniert nicht.</b>	Fremder Gegenstand bedeckt die Lampe während des Kochens.	Reinigen Sie die Innenfläche des Backofens und überprüfen Sie erneut.
	Die Lampe ist möglicherweise defekt.	Ersetzen Sie durch eine Lampe mit den gleichen Spezifikationen.
<b>Stromschlag beim Berühren des Backofens.</b>	Keine ordnungsgemäße Erdung.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung ordnungsgemäß geerdet ist.
	Es wird eine nicht geerdete Steckdose verwendet.	
Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
<b>Wasser tropft.</b>	Je nach Art des Garguts können unter bestimmten Bedingungen Wasser oder Dampf entstehen. Dies ist kein Fehler des Geräts.	Lassen Sie den Backofen abkühlen und wischen Sie es mit einem Tuch ab.
<b>Aus einem Spalt an der Backofentür kommt Dampf heraus.</b>		
<b>Wasser bleibt im Backofen.</b>		
<b>Der Kühllüfter läuft nach dem Kochen weiter.</b>	Der Lüfter wird für die Belüftung des inneren Hohlraums des Ofens für eine bestimmte Zeit betrieben.	Dies ist kein Fehler des Geräts. Daher müssen Sie sich keine Sorgen machen.

<b>Ofen erhitzt sich nicht.</b>	Backofentür ist offen.	Schließen Sie die Tür und starten Sie ihn erneut.
	Backofensteuerungen nicht richtig eingestellt.	Lesen Sie den Abschnitt über den Betrieb des Backofens und setzen Sie den Backofen zurück.
	Sicherung ausgelöst oder Schutzschalter ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Leistungsschalter zurück. Wenn sich dies häufig wiederholt, wenden Sie sich an einen Elektriker.
<b>Während des Betriebs kommt Rauch</b>	Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen.	Rauch kommt aus den Heizern. Dies ist kein Fehler. Nach 2-3 Zyklen wird es keinen Rauch mehr geben.
	Essen auf dem Heizer.	Lassen Sie den Backofen abkühlen und reinigen Sie Speisereste vom Boden des Ofens und der Oberfläche der oberen Heizung.
<b>Bei Betrieb des Backofens Brand- oder Kunststoffgeruch aus.</b>	Im Backofen werden Kunststoff oder andere nicht hitzebeständige Zubehörteile verwendet.	Verwenden Sie bei hohen Temperaturen geeignetes Zubehör für Glaswaren.
<b>Backofen kocht nicht gut.</b>	Die Ofentür wird während des Kochens häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Backofentür nicht häufig, wenn das Gargut nicht gedreht werden muss. Wenn Sie die Tür öfters öffnen, sinkt die Innentemperatur und das Kochergebnis wird beeinflusst.

## HANDHABUNGSREGELN

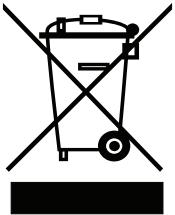
1. Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht, um das Gerät zu tragen oder zu bewegen.
2. Führen Sie das Tragen und den Transport in der Originalverpackung durch.
3. Achten Sie während des Ladens/Entladens und der Handhabung auf das Gerät.
4. Stellen Sie sicher, dass die Verpackung während der Handhabung und des Transports sicher verschlossen ist.
5. Vor äußeren Einflüssen (wie Feuchtigkeit, Wasser usw.) schützen, die die Verpackung beschädigen können.
6. Achten Sie darauf, dass das Gerät während der Handhabung und des Transports nicht durch Stöße, Stürze usw. und während des Betriebs nicht beschädigt wird.

## EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIESPARUNG

Die folgenden Angaben helfen Ihnen, Ihr Produkt ökologisch und ökonomisch zu nutzen.

1. Verwenden Sie dunkle Gefäße und Emailbehälter, die die Hitze im Backofen besser leiten.
2. Wenn Sie in der Rezeptur oder in der Bedienungsanleitung angeben, dass ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie den Backofen vor.
3. Öffnen Sie die Ofentür während des Kochens nicht häufig.
4. Versuchen Sie nicht mehrere Gerichte gleichzeitig im Backofen zu garen. Sie können gleichzeitig kochen, indem Sie zwei Kocher auf das Drahtgitter platzieren.
5. Mehrere Gerichte nacheinander kochen. Der Backofen wird keine Wärme verlieren.
6. Schalten Sie den Backofen einige Minuten vor Ablauf der Garzeit aus. Öffnen Sie in diesem Fall die Backofentür nicht.
7. Gefriergut vor dem Garen auftauen.

## 8. UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Bitte entsorgen Sie Verpackungen auf umweltfreundliche Weise.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU in Bezug auf gebrauchte elektrische und elektronische Geräte (Elektro- und Elektronik-Altgeräte -WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie bestimmt den Gesetzesrahmen für die Rücknahme und Wiederverwertung

von Altgeräten in der EU.

## VERPACKUNGSMATERIALIEN

Die Verpackungsmaterialien des Gerätes wurden gemäß nationalen Umweltschutzbestimmungen aus recyclingfähigen Materialien hergestellt. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien nicht über den Haus- oder anderen Müll. Bringen Sie sie zu den von örtlichen Behörden zugewiesenen Sammelstellen für Verpackungsmaterialien.



**Dear Customer,**

Thank you for relying on this product. We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the oven and keep it permanently so that the features of the built-in oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time.

**Note:** This operating manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

Products marked with (\*) are optional.

**"Complies with WEEE Regulation"**

**Contents**

Important Warnings.....	43
Electrical Connection.....	49
Introducing The Appliance.....	50
Accessories (Optional).....	51
Technical Specifications.....	52
Installation Of Appliance.....	52
Control Panel.....	59
Using The Oven.....	65
Using The Grill.....	66
Program Types.....	67
Cooking Recommendations.....	68
Baking With Pizza Stone.....	70
Maintenance And Cleaning.....	70
Steam Cleaning*.....	71
Cleaning And Mounting Oven Door.....	72
Cleaning Of The Oven Glass.....	73
Rack Positions.....	74
Replacing Oven Lamp.....	75
Troubleshooting.....	75
Handling Rules.....	77
Recommendations For Energy Saving.....	77

## IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by “AUTHORIZED SERVICE”. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. The accessible parts may be hot during use. Young children must be kept away.
6. **WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**
7. **WARNING: During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.
13. **NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.**
14. **WARNING: Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**
15. Touching the heating elements should be avoided.
16. **CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**
17. 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.

18. This device has been designed for household use only.
19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
21. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
22. Keep the ventilation channels open.
23. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
24. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
25. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
26. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
27. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
28. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
29. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
30. After each use, check if the unit is turned off.

- 31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
- 32.** Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
- 33.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
- 34.** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory. (tray, wire grill etc.)
- 35.** Do not put objects that children may reach on the appliance.
- 36.** It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.
- 37.** Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
- 38.** Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
- 39.** When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
- 40.** The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
- 41.** Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
- 42.** User should not handle the oven by himself.
- 43.** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

44. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
45. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
46. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
47. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
48. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
49. Cable fixing point shall be protected.
50. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

## **Electrical Safety**

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.
5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
6. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.
7. **WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**

- 8. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**
9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
10. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.
11. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.
12. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.
13. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
14. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
15. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
16. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
17. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
18. Appliance is equipped with a type “Y” cord cable.
19. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

## **Intended Use**

1. This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not

be used for other purposes like heating a room.

3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.



## **ELECTRICAL CONNECTION**

This oven must be installed and connected to its place correctly according to manufacturer instructions and by an authorized service.

Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation.

Electrical connections of the appliance must be made only via sockets having earth system furnished in compliance with rules. Contact an authorized electrician if there is no socket complying with the earthed system at where appliance will be placed. Manufacturing company is by no means responsible for damage resulting from connection of non-earthed sockets to appliance.

Plug of your oven must be earthed; ensure that socket for the plug is earthed. Plug must be located in a place that can be accessed after installation.

Your oven has been manufactured as 220-240 V 50/60 Hz. AC power supply compliant and requires a 16 Amp fuse. If your power network is different that these indicated values, refer to an electrician or your authorized service.

When you need to replace the electrical fuse, please ensure that electrical connection is made as follows:

- Phase (to live terminal) brown cable
- Blue cable to neutral terminal
- Yellow-green cable to earth terminal

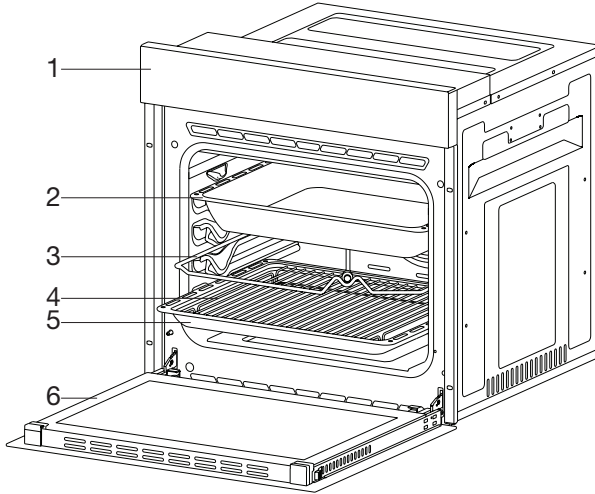
Oven disconnecting switches must be in an accessible place for final user while oven is in its place.

Power supply cable (plug in cable) mustn't touch hot parts of the appliance.

If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

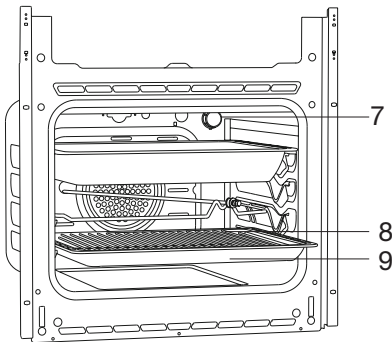


## INTRODUCING THE APPLIANCE




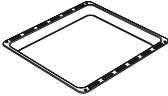
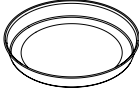
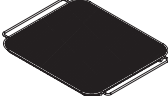




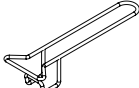
- 1. Control panel
- 2. Deep tray \*
- 3. Roast chicken skewer \*

- 4. In tray wire grill
- 5. Standard tray
- 6. Oven door



- 7. Lamp
- 8. In tray wire grill
- 9. Standard tray

## ACCESSORIES (optional)

	<p><b>Deep tray *</b> Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.</p>
	<p><b>Tray / Glass tray *</b> Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.</p>
	<p><b>Circular tray *</b> Used for pastry frozen foods.</p>
	<p><b>Drying tray *</b> It is used for foods that want to be dried.</p>
	<p><b>Wire grill</b> Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.</p>
	<p><b>Telescopic rail *</b> Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.</p>
	<p><b>In tray wire grill *</b> Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.</p>
	<p><b>Pizza stone and peel *</b> They are used for baking pastries such as pizza, bread, pancake and removing baked food from the oven.</p>
	<p><b>Tray handle *</b> It is used to hold hot trays.</p>



## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Specifications	60 cm, 60L Built-in oven			
Lamp power	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower heater	1200 W			
Upper heater	1000 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1000 W	Big grill	2000 W
Supply voltage	220V-240 V 50/60 Hz.			

Specifications	60 cm, 60L Built-in oven			
Lamp power	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower heater	1200 W			
Upper heater	1200 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1200 W	Big grill	2400 W
Supply voltage	220V-240 V 50/60 Hz.			

Technical specifications can be changed without prior notice to improve product quality.

The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Figures in this guide are schematic and may not be exactly match your product.

## INSTALLATION OF APPLIANCE

Ensure that electrical installation is suitable for operationalising the appliance. If not, call an electrician and plumber to make necessary arrangements. Manufacturing firm can't be hold responsible for damages to arise due to operations by unauthorized people and product warranty becomes void.

**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power utility prepared.

**WARNING:** The rules about electrical local standards must be adhered to during product installation.

**WARNING:** Check for any damage on the product before installing it. Do not have product installed if it's damaged. Damaged products pose danger for your safety.

## Important Warnings for Installation:

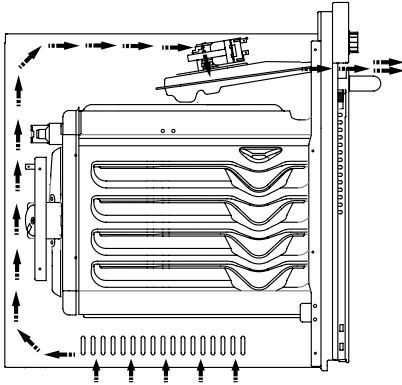


Figure 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking.

Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed.

A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation.

This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

## Right Place For Installation

Product has been designed to be mounted to worktops procured from market. A safe distance must be left between the product and kitchen walls or furniture. See the drawing provided on the next page for proper distances. (values in mm).

- Used surfaces, synthetic laminates and adhesives must be heat resistant. (minimum 100 °C)
- Kitchen cupboards must be level with product and secured.
- If there is a drawer below the oven, a rack must be placed between oven and drawer.

**WARNING:** Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.

**WARNING:** Do not use door and/or handle to carry or move the product.

## **60 cm Built-In Oven Installation And Mounting**

Place of use for product must be located before starting installation.

Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow.

Carry the product with minimum two people. Do not drag the product so that floor isn't damaged.

Remove all transportation materials inside and outside the product. Remove all materials and documents in the product.

### **Installation Under Counter**

Cabin must match the dimensions provided in figure 2.

A clearance must be provided at the rear part of the cabin as indicated in the figure so that necessary ventilation can be achieved.

After mounting, the clearance between lower and upper part of the counter is indicated in figure 5 with "A". It's for ventilation and shouldn't be covered.

### **Installation In An Elevated Cabinet**

Cabin must match the dimensions provided in figure 4.

The clearances with the dimensions indicated in the figure must be provided at the rear part of cabin, upper and lower sections so that necessary ventilation can be achieved.

### **Installation Requirements**

Product dimensions are provided in the figure 3.

Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.

Mounting cabin must be secured and its floor must be plane for product not to tilt over.

Cabin floor must have a minimum strength that would handle a load of 60 kg.

### **Placing And Securing The Oven**

Place the oven into the cabin with two or more people.

Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly.

Supply cord mustn't be under the oven, squeeze in between oven and furniture or bend.

Fix the oven to the furniture by using the screws provided with the product. Screws must be mounted as shown in figure 5 by passing them through plastics attached to frame of the product. Screws mustn't be overtightened. Otherwise, screw sockets might be worn.

Check that oven doesn't move after mounting. If oven isn't mounted in accordance with instructions, there is a risk of tilt over during operation.

## Electrical Connection

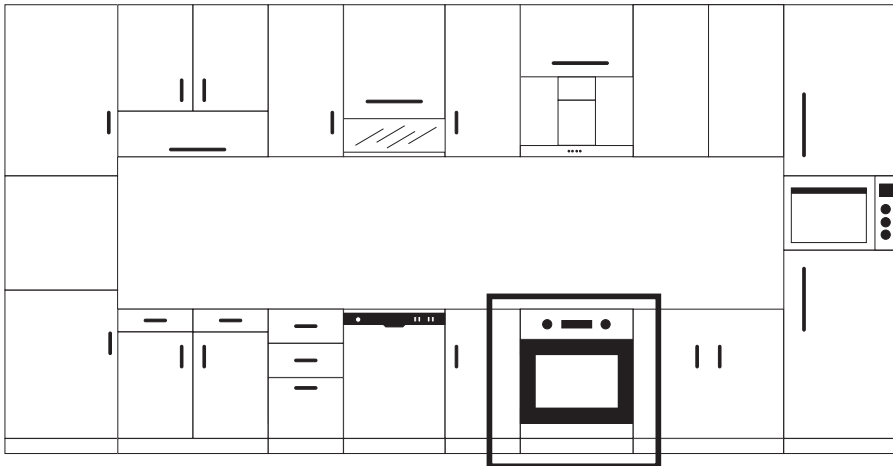
Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.

Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.

Product connection must be made in accordance with local and national electrical requirements.

Before starting the mounting disconnect network power. Do not connect the product to network until its mounting is completed.

## Mounting



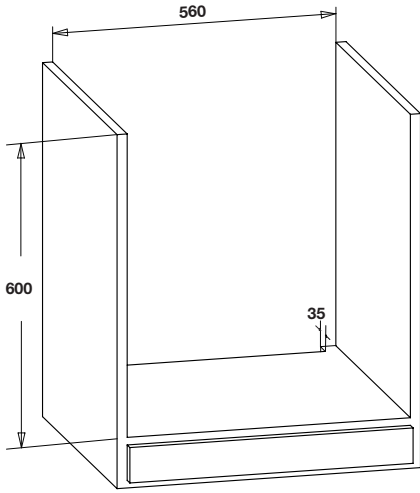


Figure 2

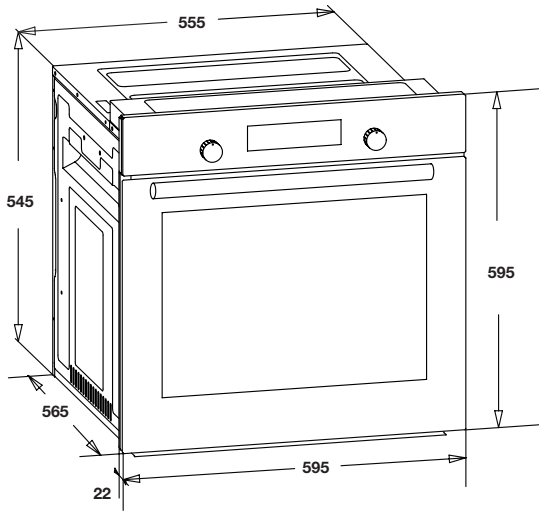
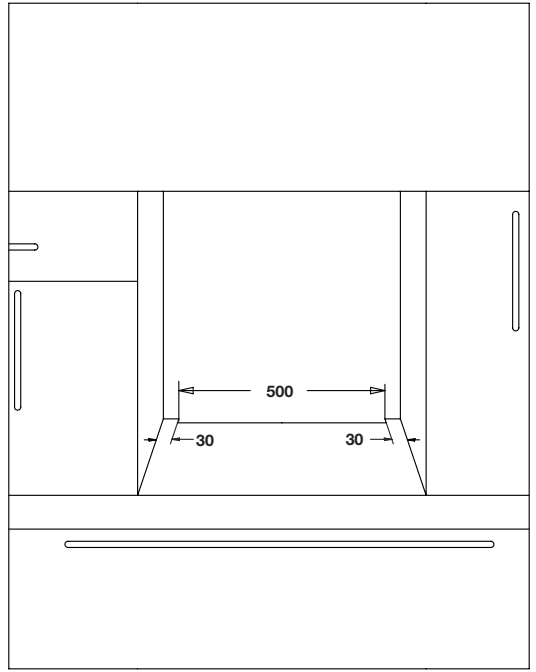


Figure 3



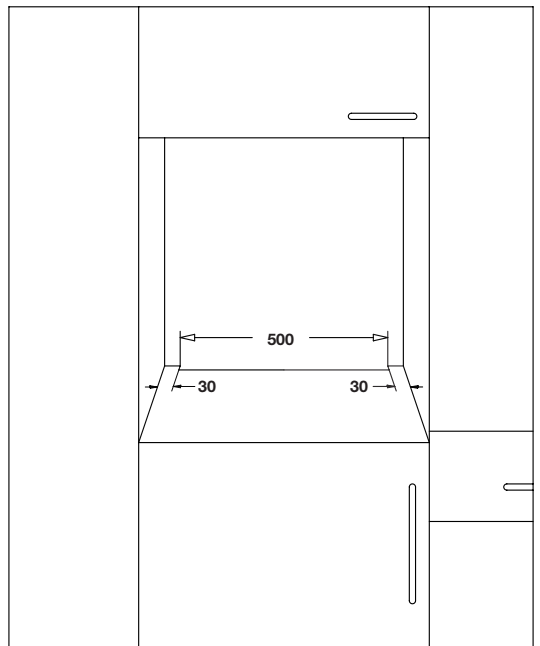
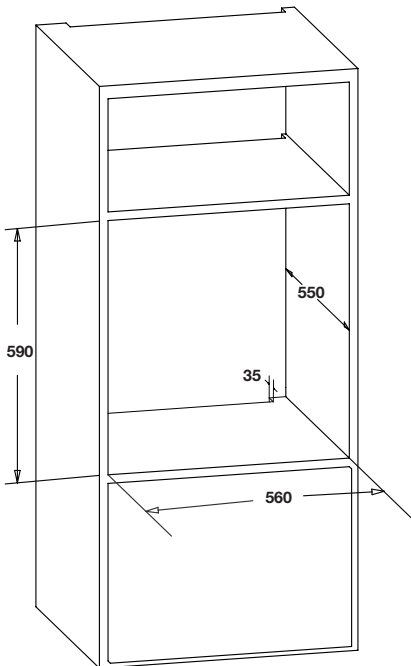
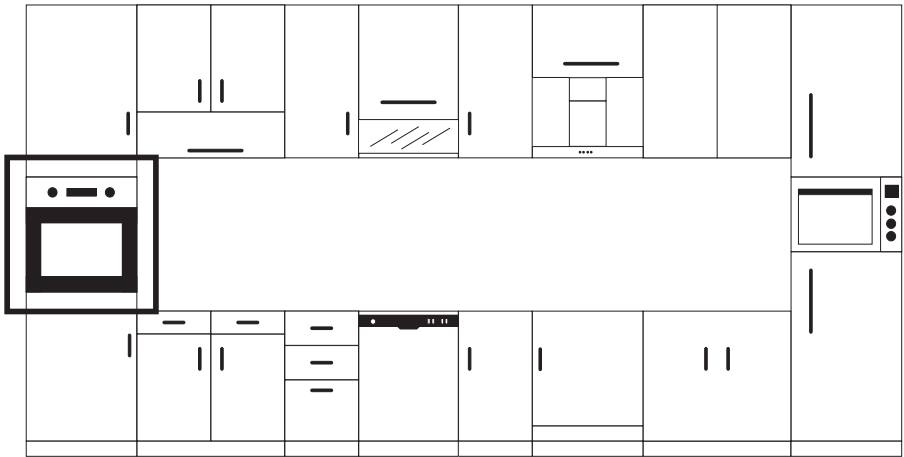


Figure 4

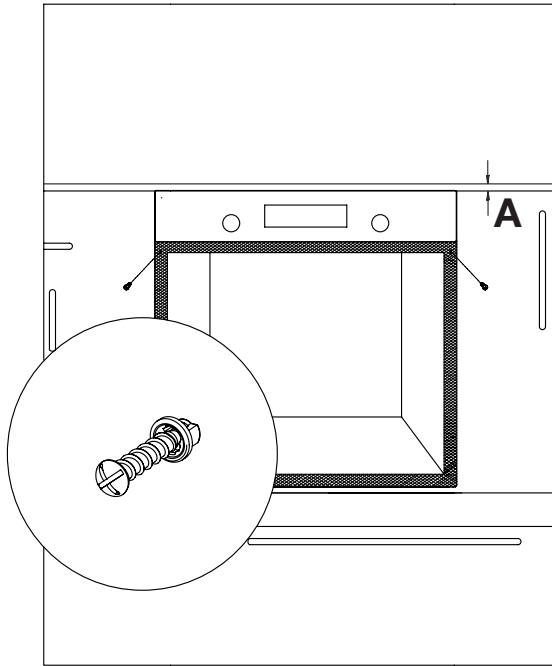
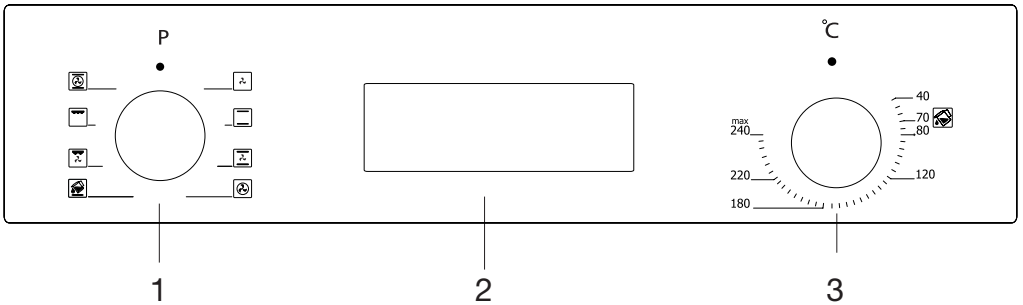


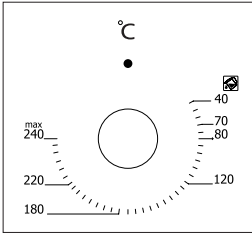
Figure 5



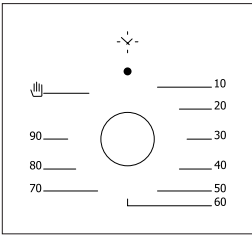
- 1. Function button
- 2. Mechanical or digital timer
- 3. Thermostat

## CONTROL PANEL

**WARNING:** The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



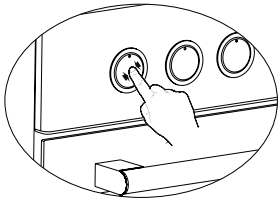
**Thermostat Button:** Helps to set cooking temperature of the food to be cooked in the oven. You can set the desired temperature by turning the button after placing the food into the oven. Check cooking table related to cooking temperatures of different foods.



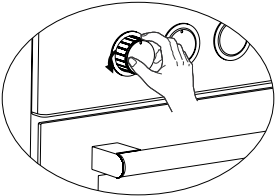
**Mechanical Timer Button \*:** Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times.

### Using Pop-up Button \*

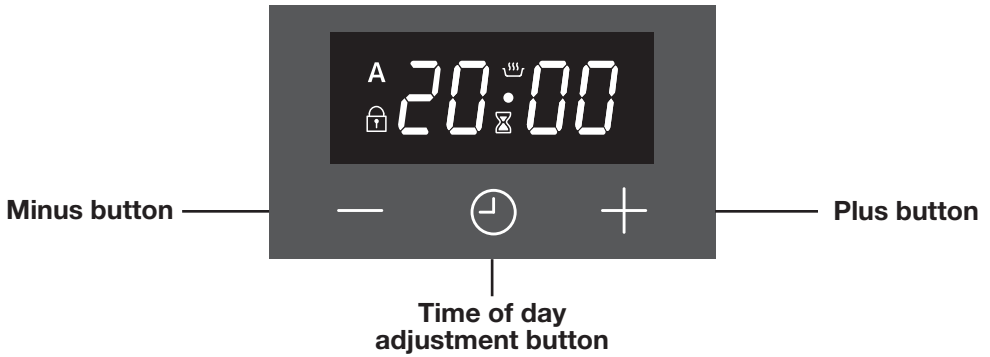
Adjustment can be made only when button is popped for models with pop-up button.







Make sure that button is popped by pressing on the button as shown in the figure at left side.



You can make necessary adjustments by turning right or left when button is popped enough.



**SCREEN SYMBOLS**

	<p><b>Oven status indication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On:</b> Cooking or ready for cooking.</li> <li>• <b>Off:</b> No cooking.</li> </ul>
	<p><b>Minute minder status indication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On:</b> Minute minder alarm active.</li> <li>• <b>Flashing:</b> Minute minder adjustment mode, adjustment possible by <b>+</b> or <b>-</b> buttons or current minute minder alarm completed.</li> <li>• <b>Off:</b> Minute minder is not active.</li> </ul>
	<p><b>Child lock indication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On:</b> Child Lock is active.</li> <li>• <b>Off:</b> Child Lock is inactive.</li> </ul>
	<p><b>Automatic cooking status indication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>On:</b> Full or semi auto-cooking active.</li> <li>• <b>Flashing:</b> Auto cooking completed or power on condition.</li> <li>• <b>Off:</b> No auto cooking active.</li> </ul>

It is an electronic timing module enabling your food you have put in the oven to be ready for service at any time you like. The only thing you need to do is to programme the cooking time of the food and also the time when you would like your food to be ready.

It is also possible to use a minute-programmed alarm clock independent from the oven.

The case where the time clock is behind or ahead is not a malfunction. The oven time clock may be put back or ahead according to mains frequency as it runs directly with mains voltage. This is not a malfunction.

## POWER ON

At power on, oven is inactive, time of day and **A** symbols are flashing. The indicated time of day is not correct and has to be adjusted. Press **⏸** to activate the oven and proceed adjusting the time of day as below.

## TIME OF DAY ADJUSTMENT

Time of Day adjustment is only possible when no cooking program is in progress. Press **+** and **-** simultaneously for 3 seconds to enter the adjustment mode and then the dot symbol in between hours and minutes digits will start to flash. Using either **+** and **-** adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 23h 59 minutes. Adjustment mode will be abandoned within 6 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the **⏸** button.

**Note:** Time of day adjustment is also activated in first 7 seconds after power on.

## SETTING THE MINUTE MINDER

With this function, you can adjust a duration in minutes. After the adjusted time has been elapsed, an alarm sound will be produced.

Press **⏸** button once to enter the minute minder adjustment mode, **⌚** symbol will start flashing on the screen. Using either **+** or **-**, adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 10 hour. Adjustment mode will be abandoned within 6 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the **⏸** button.







## CANCELLING THE ALARM BUZZER SOUND

Once the adjusted minute minder duration is elapsed, the buzzer alarm will start to sound, accompanied by the flashing **⌚** symbol on the screen. Any button press will stop the alarm sound and this indication. If no button is pressed, the alarm sound will

end automatically after 5 minutes, but the flashing symbol will go on.








### SEMI AUTOMATIC COOKING

This cooking program is intended to start cooking immediately for a specified duration. After the oven is set to the desired function and temperature via the oven knobs:




1. Press the  button twice,  symbol will flash on the screen. **dur** and duration of cooking will show on the screen one after another.
2. Using  or  buttons, adjust the desired cooking duration.
3. After 6 seconds of the last button press or by pressing  twice, the adjustment is completed.  will be steady on the screen and the display shows the current time of day.

### FULL AUTOMATIC COOKING

This cooking program is intended to perform a delayed cooking by programming the time of day, when the food should be ready. In other words, the oven will start cooking not immediately but will automatically calculate the time to start cooking.

1. Perform step 1 and 2 of the semi auto cooking as above **End** (cooking duration adjustment).
2. Press  button once again,  symbol will flash on the screen and duration of cooking will show on the screen one after another.
3. Using  or  buttons, adjust the desired end of cooking time.  symbol will disappear but  symbol will be still flashing on the screen. This indicates that an automatic cooking is programmed but cooking has not started yet.
4. After 6 seconds of the last button press or by pressing , the adjustment will be completed, the display shows the current time of day.

### END OF AUTO COOKING

When the cooking is finished automatically, the  icon starts to flash. Alarm may be turned off by pressing any key. To disable the key lock, press the  key for 2 seconds. Oven is taken to the manual mode by pressing the  key. Audible alarm shall sound for 7 minutes if you do not press any key.

## POWER INTERRUPTS

Product is not affected by short power failures (up to 50 seconds approximately), and the timer and the clock shall resume working at this period.

Your oven shall be deactivated on other failures than short term power failures (that is, more than 50 seconds) due to safety reasons. This is indicated with the flashing of the clock and the **A** on the screen. The clock shall be displayed as **12:00** and it should be set again. (See power on)

**Note:** The flashing **A** symbol indicates that the oven is inactive and you have to enter the manual mode.

## CHILD LOCK

This function is intended to prevent any unauthorized modification of the timer settings. This function will be active, within 30 seconds after the last button press. **🔒** will appear. To deactivate it, press the **🕒** button for 3 seconds. **🔒** will disappear.

## PROGRAMMABLE OPTIONS

### Alarm tone:

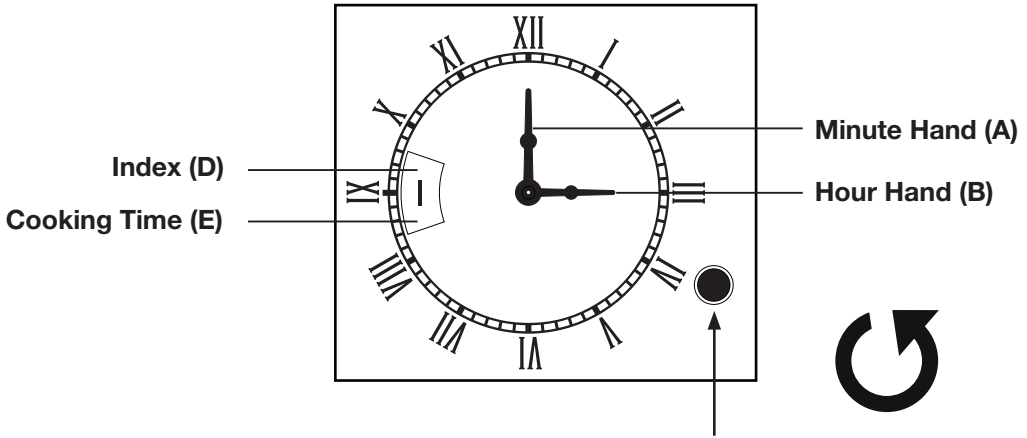
Pressing and holding the **⊖** button for 3 seconds will result in the currently valid buzzer tone being produced. By pressing **⊕** and **⊖** buttons, you may scroll through 3 available buzzer tones. The last heard buzzer tone will be automatically recorded as the selected tone. After 6 seconds of the last button press or by pressing **🕒**, the adjustment is completed.

### Brightness setting:

Pressing and holding the **⊕** button for 3 seconds will result in the currently valid brightness setting being showed. By pressing **⊕** and **⊖** buttons, you may scroll through 8 available brightness setting. The last seen brightness setting will be automatically recorded as the selected setting. After 6 seconds of the last button press or by pressing **🕒**, the adjustment is completed.

**Note:** Default settings are highest.

**Note:** Programmable options are nonvolatile and will be resident after any power failure.



- To set time of day: push and turn
- To set the cooking time: turn

**CLOCK**

To set the time of day, push and turn the shaft counterclockwise. Set the hands ‘ A ’ et ‘ B ’ in the right position of time of day.

**COOKING TIME**

Immediate start of cooking and automatic stop of cooking.

Maximum duration: 180 minutes ( 3 hours ).

To set the cooking time, turn the shaft counterclockwise and set the graduation of the disk ‘ E ’ in front of the index ‘ D ’ of the dial.

The end of cooking is indicated by a bell which stops automatically after the disk ‘ E ’ indicates “ O ” or “ X ” (off position).

This bell can be stopped manually by turning the shaft counterclockwise in order to put the “ O ” or “ X ” of the disk ‘ E ’ in front of the index ‘ D ’.

**MANUAL POSITION**

The manual position ‘ I ’ or “ ⌚ ” must be set manually to operate the AT.

To set the manual position, turn the shaft counterclockwise to position the ‘ I ’ or “ ⌚ ” in front of the index ‘ D ’. ( off position ), turn the shaft clockwise.



## USING THE OVEN

### Initial Use Of Oven

Here are the things you must do at first use of your oven after making its necessary connections as per instructions:

1. Remove labels or accessories attached inside the oven. If any, take out the protective folio on front side of the appliance.
2. Remove dust and package residues by wiping inside of the oven with a damp cloth. Inside of oven must be empty. Plug the cable of appliance into the electrical socket.
3. Set the thermostat button to the highest temperature (240 Max. °C) and run the oven for 30 minutes with its door closed. Meanwhile a slight smoke and smell might occur and that's a normal situation.
4. Wipe inside of the oven with a slightly warm water with detergent after it becomes cold and then dry with a clean cloth. Now you can use your oven.

### Normal Use Of Oven

1. Adjust thermostat button and temperature at which you want to cook the food to start cooking.
2. You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.
3. Timer turns the heaters off and provides audible signal when cooking time expires in line with the information entered in the models with digital timer.
4. Cooling system of the appliance will continue to operate after cooking is completed. Do not cut the power of appliance in this situation which is required for appliance to cool down. System will shut down after cooling is completed.

## USING THE GRILL

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

### To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

### To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

**WARNING:** Keep the oven door closed while grilling.

## Using The Chicken Roasting \*

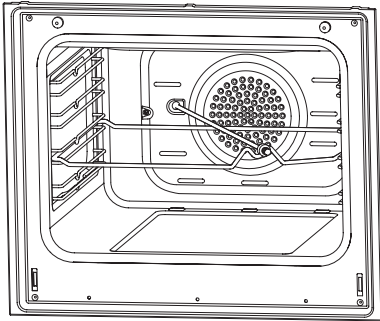
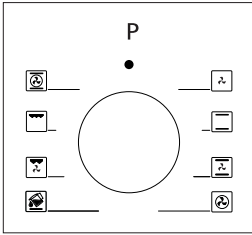


Figure 6

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fast. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

## PROGRAM TYPES



**Program Button:** Helps to set with which heaters the food placed in oven will be cooked. Heater program types in this button and their functions are stated below. Every model might not have all heater types and thus program types of these heaters.

Heating program types in your appliance and important explanations of them are provided below for you can cook different foods appealing to your taste.

	Lower and upper heating elements		Fan
	Lower heating element and fan		Turbo heater and fan
	Grill and roast chicken		Lower-upper heating element and fan
	Upper heating element and fan		Grill and fan
	Multifunctional cooking (3D)		Grill
	Lower heating element		Upper heating element
	Small grill and fan		Steam cleaning

**Lower heating element:** Select this program towards end of cooking time if lower part of the food cooked will be roasted.

**Upper heating element:** Used for post heating or roasting very little pieces of foods.

**Lower and upper heating elements:** A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.

**Lower heating element and fan:** Use mostly for cooking foods like fruit cake.

**Lower and upper heating element and fan:** The program suitable for cooking foods like cakes, dried cakes, lasagne. Suitable for cooking meat dishes, as well.



**Grill:** Grill cooker is used for grilling meat like foods such as steak, sausage and fish. While grilling, tray should be placed in the lower rack and water must be placed in it.

**Turbo heater and fan:** Suitable for baking and roasting. Keep heat setting lower than “Lower and Upper Heater” program since heat is conveyed immediately via air flow.

**Grill and fan:** Suitable for cooking meat type foods. Do not forget to place a cooking tray in a lower rack inside the oven and a little water in it while grilling.

**Multi Functional Cooking (3D):** Suitable for baking and roasting. Lower and upper heaters operate as well as quick transmission of heat via air flow. Suitable for cooking requiring single tray and intense heat.

## **COOKING RECOMMENDATIONS**

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.

**WARNING:** Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

## Cooking Table 60 cm 60L

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static+fan	170-180	2-3	35-45
Small cake	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Static	170-180	2	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	1	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Meringue	Static	100	2	50
Grilled chicken **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Grilled fish **	Grill+fan	200-220	3	25-35
Calf steak **	Grill+fan	Max	4	15-20
Grilled meatball **	Grill+fan	Max	4	20-25

## 60 cm 80L

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static+fan	170-180	2-3	30-35
Small cake	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	25-30
Pie	Static / Static+fan	180-200	2-3	30-35
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static / Turbo+fan	170-180	2-3	20-30
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	2-3	40-50
Sponge cake	Static / Turbo+fan	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	Static / Turbo+lower	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	20-25
Meringue	Static / Lower-upper+fan	100	2-3	60-70
Grilled chicken **	Grill / Lower-upper+fan	200-220	2-3	25-30
Grilled fish **	Grill	190-200-220	3-4	20-25
Calf steak **	Grill	230	5	25-30
Grilled meatball **	Grill	230	5	20-35

\* Do not preheat. First half of cooking time is recommended to be at 200 °C de while the other half at 150 °C.

\*\*Food must be turned after half of the cooking time.



## BAKING WITH PIZZA STONE

When baking with pizza stone, place pizza stone over wire rack and pre-heat the oven in pizza mode (turbo + lower) at 230 °C for 30 minutes. Once pre-heating is completed, without removing pizza stone put pizza over it with the peel (do not place frozen pizza) and bake at 180 °C for 20-25 minutes. Once baking is completed, remove the baked pizza from the oven using the peel.

**WARNING:** Do not place pizza stone in a pre-heated oven.

**WARNING:** Once baking is completed, do not remove pizza stone when it is hot and do not place on cold surfaces. Otherwise, pizza stone can be cracked.

**WARNING:** Do not expose pizza stone to humidity.

### Drying

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking duration (hours)
Sliced banana	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced apple	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced orange	Fan-cooking functions	100	2	4-5

**WARNING:** The thinner the slices, the faster the drying duration is and the aroma of the food is preserved better.

**WARNING:** Do not open the oven door until the drying process is complete.

**WARNING:** Drying should only be carried out in the drying tray.

**WARNING:** Do not preheat during drying.

## MAINTENANCE AND CLEANING

1. Remove the power plug from electrical socket.
2. Do not clean inner parts, panel, trays and other parts of the product with hard tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching materials or detergent.
3. Rinse after wiping the parts at inner parts of the product with soapy cloth, then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning material.

5. Do not clean your product with steam cleaners.
6. Never use combustibles like acid, thinner and gas while cleaning your product.
7. Do not wash any part of the product in dishwasher.
8. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

## STEAM CLEANING\*

It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

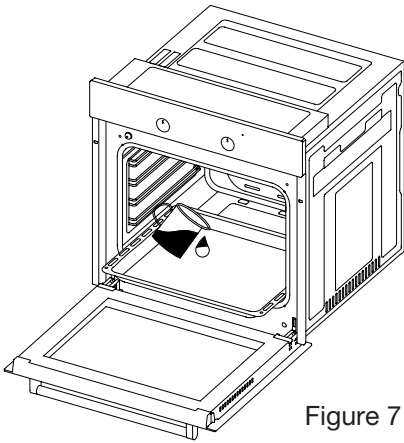


Figure 7

1. Remove all the accessories in the oven.
  2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.
  3. Set the switch to the steam cleaning mode.
  4. Set the thermostat to 70 °C degrees and operate the oven for 30 minutes.
  5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.
6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

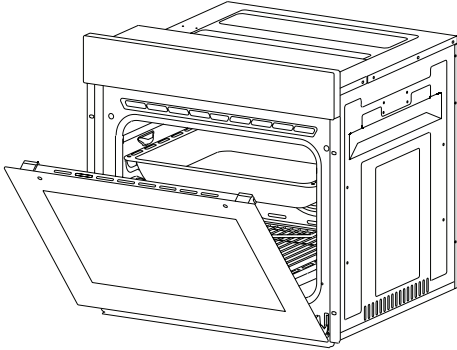
**CLEANING AND MOUNTING OVEN DOOR**

Figure 8

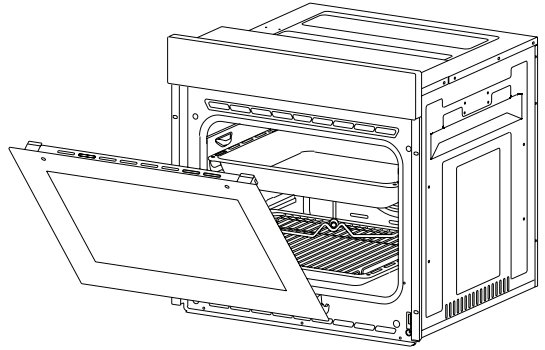


Figure 9

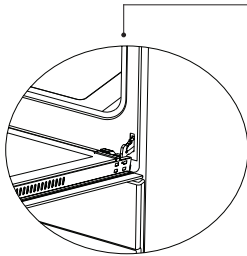


Figure 8.1

Open the door fully by pulling the oven door toward yourself. Then perform unlock operation by pulling the hinge lock upwards with the aid of screwdriver as indicated in **figure 8.1**.

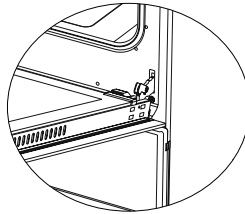


Figure 8.2

Set the hinge lock to the widest angle as in **figure 8.2**. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.

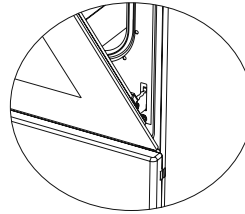


Figure 9.1

Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock as in **figure 9.1**.

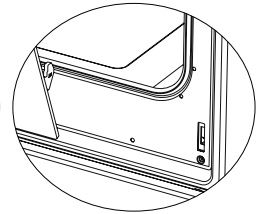


Figure 9.2

For easier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in **figure 9.2** and pull upwards.

Reversely perform respectively what you did while opening door to reinstall oven door back.



## CLEANING OF THE OVEN GLASS

Your product may differ. Follow the appropriate step for your product.

1. Press the plastic latches on the left and right sides as shown in Figure 10 and lift the the profile by pulling it towards you as shown in Figure 11. Glass will be free after the profile is removed as shown in Figure 12. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the middle glass can also be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glasses after they have been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you can replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile is seated properly.

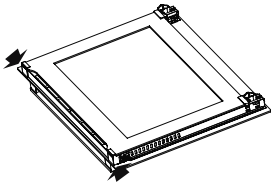


Figure 10

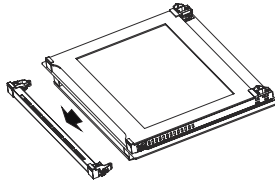


Figure 11

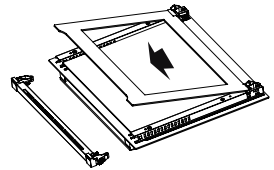


Figure 12

2. Remove the screws on the left and right sides as shown in Figure 13. Remove the profile by pulling it towards you as shown in Figure 14. Glass will be free after the profile is removed as shown in Figure 15. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the middle glass can also be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glass once it has been released. Once the cleaning and maintenance is complete, you can replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile is seated properly.

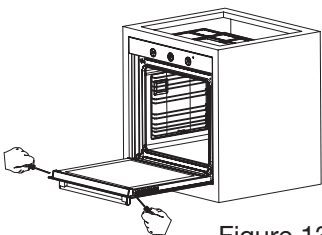


Figure 13

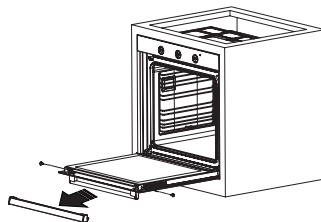


Figure 14

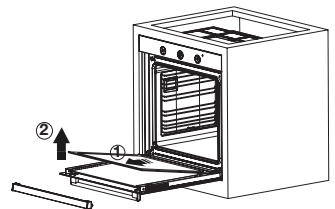


Figure 15

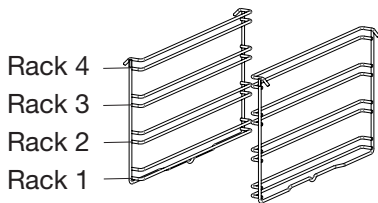
## **CATALYTIC PANEL \***

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours, and burns them during cooking to clean your oven.

### **Detaching catalytic panel**

To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years.

## **RACK POSITIONS**



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

### **Installing and removing wire racks**

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

## REPLACING OVEN LAMP

**WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off)

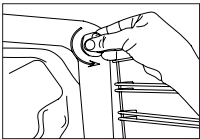
First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

### Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W

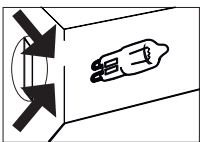
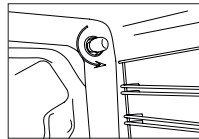


Figure 16

### Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W

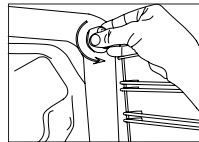


Figure 17

**WARNING:** This product contains a light source of energy efficiency class G.

## TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

### Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What to Do</b>
<b>Oven does not operate.</b>	Power supply not available.	Check for power supply.
<b>Oven stops during cooking.</b>	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
<b>Turns off during cooking.</b>	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	Cooling fan not operating.	Listen the sound from the cooling fan.
	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
<b>Outer surface of the oven gets very hot during operation.</b>	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
<b>Oven door is not opening properly.</b>	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
<b>Internal light is dim or does not operate.</b>	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.
<b>Electric shock when touching the oven.</b>	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
<b>Water dripping.</b>	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a cloth.
<b>Steam coming out from a crack on oven door.</b>		
<b>Water remaining inside the oven.</b>		
<b>The cooling fan continues to operate after cooking is finished.</b>	The fan operates for a certain period for ventilation of internal cavity of the oven.	This is not a fault of the appliance; therefore you don't have to worry.
<b>Oven does not heat.</b>	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
<b>Smoke coming out during operation.</b>	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the ground of the oven and surface of upper heater.
<b>When operating the oven burnt or plastic odour coming out.</b>	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
<b>Oven does not cook well.</b>	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.

## HANDLING RULES

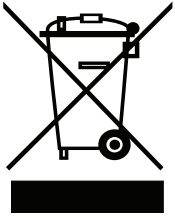
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

## RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

## **ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL**



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

## **PACKAGE INFORMATION**

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## Değerli müşterimiz,

Häfele ürünlerine göstermiş olduğunuz güvenden dolayı teşekkür ederiz.

Amacımız, toplam kalite anlayışına uygun olarak, modern tesislerimizde, titiz bir çalışma ortamında, doğaya zarar vermeden üretilmiş olan bu ürünü en iyi verimle kullanmanızı sağlamaktır.

Almış olduğunuz Häfele ankastre fırınınızın ilk günkü özelliklerini uzun süre koruyabilmesi için fırınınızı kullanmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatle okumanızı ve daimi olarak muhafaza etmenizi tavsiye ederiz.

**NOT:** Bu kullanma kılavuzu birden fazla model için hazırlanmıştır. Kılavuzda belirtilen bazı özellikler sizin cihazınızda bulunmayabilir.

Ürün görselleri şematiktir.

Bu ürün doğaya zarar vermeden çevreye saygılı modern tesislerde üretilmiştir.

\* İşareti olan özellikler opsiyondur.

**“AEEE Yönetmeliğine Uygundur.”**

## İçindekiler

Önemli uyarılar	81
Elektrik bağlantısı	86
Cihaz tanıtımı	87
Aksesuarlar (opsiyoneldir)	88
Cihaz kurulumu	90
Kontrol paneli	95
Fırın kullanımı	102
Izgara kullanımı	102
Tavuk çevirme kullanımı*	103
Program türleri	104
Pişirme önerileri	105
Pizza taşı ile pişirme	107
Bakım ve temizlik	108
Buharlı temizleme*	108
Fırın kapağı temizliği ve montajı	109
Fırın camı temizliği	110
Katalitik panel*	111
Tel raf pozisyonları	111
Fırın lambası değişimi	112
Sorunlar ve çözüm önerileri	112
Taşıma kuralları	114
Enerji tasarrufu için ipuçları	114
Aeee yönetmeliğine uyum ve atık ürünün elden çıkarılması	115
Ambalaj bilgisi	115



## ÖNEMLİ UYARILAR

1. Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman “YETKİLİ SERVİSE” yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle üretici firma sorumlu tutulamaz.
2. Bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır.
3. Fırın kullanma kılavuzuna göre kullanılmalıdır.
4. Kullanım sırasında 8 yaşından küçük çocukları ve evcil hayvanları uzak tutunuz.
5. **UYARI: Izgara kullanılırken erişilebilir bölümleri sıcak olabilir. Çocuklar uzak tutulmalıdır.**
6. **UYARI: Yangın tehlikesi; malzemeleri pişirme yüzeyinde muhafaza etmeyiniz.**
7. **UYARI: Cihaz ve erişilebilir kısımları kullanım sırasında sıcaktır.**
8. Bu cihazın ayar şartları etikette belirtilmiştir. (Veya veri plakasında)
9. Ulaşılabilen kısımlar ızgara kullanıldığında sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
10. **UYARI: Cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Odayı ısıtma gibi diğer amaçlarla kullanılmamalıdır.**
11. Cihaz temizliği için, buharlı temizleyiciler kullanılmamalıdır.
12. Yemek koyulduktan sonra kapının tam olarak kapatıldığından emin olunuz.
13. ASLA yangını su ile söndürmeye çalışmayınız. Ancak cihazın devresi kapatılır ve sonra örneğin bir kapak veya bir yangın battaniyesi ile alev örtülür.
14. Sürekli gözetim sağlanmıyorsa 8 yaş altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.
15. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir.
16. **DİKKAT: Pişirme süreci denetlenmelidir. Pişirme süreci sürekli olarak denetlenmelidir.**
17. Bu cihaz, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması ve karşılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgi

verilmesi durumunda, yaşları 8 ile üzerinde olan çocuklar ve fiziksel, işitsel veya aklî yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.

18. Bu cihaz ev tipi kullanımlar için tasarlanmıştır.
19. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve yetişkin gözetiminde olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
20. Cihaza ve cihazın kablosuna, 8 yaş ve altındaki çocukların ulaşmamasını sağlayınız.
21. Cihazı kullanmaya başlamadan önce perde, tül kağıt ya da yanıcı (alev alabilir) maddeleri cihazdan uzak tutunuz. Kolay tutuşabilen ya da yanıcı maddeleri cihazın içine veya üzerine koymayınız.
22. Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutunuz.
23. Cihaz, bir dış saat tarafından ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılabilir olarak tasarlanmamıştır.
24. Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayınız. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
25. Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Fırın tutamağına havlu vb. asmayınız.
26. Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
27. Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanınız.
28. İlaç alımı ve / veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayınız.
29. Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olunuz. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
30. Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol ediniz.
31. Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayınız.
32. Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayınız. Fişi çekmek için kablosundan tutmayınız, her zaman fişi tutarak çekiniz.

33. Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayınız.
34. Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştiriniz.
35. Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere koymayınız.
36. Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. ızgarayı veya tepsiyi iki rayın arasına girecek biçimde yerleştiriniz ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olunuz.
37. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımlarını uzaklaştırınız.
38. Kullandığınız yağlı kağıdı üzerinde belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayınız. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyiniz.
39. Kapak açırken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayınız veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyiniz. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.
40. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.
41. Kapı camlarının yüzeyinde olabilecek çizilmeler sonunda cam kırılabileceğinden, temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız.
42. Kullanıcı, kendi başına fırını elleriyle taşımamalıdır.
43. Kullanımı sırasında, fırının iç ve dış yüzeyleri ısınır. Fırın kapağını açarken, fırından çıkan sıcak buharından kaçınmak için geri çekilin. Yanma riski olabilir.
44. Fırın kapısı açık iken daha ağır yükler fırın kapısına koyulmamalıdır, fırın devrilebilir.
45. Kullanıcı temizlik sırasında rezistansı yerinden oynatmamalıdır. Bu elektrik çarpmasına neden olabilir.
46. Evdeki herhangi bir inşaat işi sırasında fırın bağlantısı kesilebilir. İş bittikten sonra fırının bağlantısı tekrar yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

47. Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına kurulmamalıdır.
48. Korumaları çıkarmadan önce cihazı kapatınız. Temizlik sonrasında korumalar talimatlara uygun şekilde takılmalıdır.
49. Kablonun sabitlendiği yer korunmalıdır.
50. Lütfen yemeği doğrudan tepsi / ızgarada pişirmeyiniz. Yemeği fırına uygun aksesuarı ile koyunuz.
51. Sıcak yüzey, kapağı kapatmadan önce soğumaya bırakılmalıdır.

## Elektrik Güvenliği

1. Ürünü, teknik özellikler tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize bağlayınız.
2. Evinizin topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
3. Fırın devre kesici anahtarları fırın yerinde iken son kullanıcının ulaşabileceği yerde olmalıdır.
4. Elektrik besleme kablosu (fişli kablo), cihazın sıcak kısımlarına dokunmamalıdır.
5. Besleme kordonu (fişli kablo) hasar görürse, bu kordon tehlikeli bir duruma engel olmak için imalatçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.
6. Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır.
7. **UYARI: Elektrik çarpması olasılığından kaçınmak için lambayı değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olunuz.**
8. **UYARI: Bağlantı uçlarına erişmeden, bütün besleme devresi bağlantıları kesilmelidir.**
9. Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayınız.
10. Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat ediniz.

11. Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
12. Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayınız ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyiniz. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
13. Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekiniz.
14. Besleme kordonu hasarlanırsa, bu kordon, tehlikeli bir duruma engel olmak için, imalâtçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede nitelikli bir personel tarafından değiştirilmelidir.
15. Kıvılcım oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olunuz.
16. Elektrik çarpmasına yolaçabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyiniz.
17. Ürün, elektrik tesisatı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Kesme işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
18. Üründe tip “Y” kordon kablo kullanılmaktadır.
19. Sabit bağlantılar, tüm kutuplarda tam ayırma sağlayan bir tesisata bağlanmalıdır. Aşırı gerilim kategorisi III altında, bağlantı kesme kuralları, kablolama kurallarına uygun olarak sabit tesisata bağlanmalıdır.

## Kullanım Amacı

1. Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
2. Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
3. Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.
4. Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.

5. Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.
6. Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

## **ELEKTRİK BAĞLANTISI**

Bu fırın, üreticinin talimatlarına göre ve yetkili servis tarafından doğru bir biçimde kurulmalı ve yerine bağlanmalıdır.

Cihaz, yüksek havalandırma sağlayan bir fırın yuvası içine kurulmalıdır.

Cihazın elektrik bağlantıları sadece kurallara uygun şekilde döşenen topraklama sistemine sahip (topraklı) prizlerle yapılmalıdır. Eğer cihazınızın yerleştirileceği yerde topraklı sisteme uygun priz yoksa yetkili bir elektrikçiyle irtibata geçiniz. Üretici firma cihaza bağlanan topraklaması yapılmamış prizlerin sebebiyet vereceği hasarlardan kesinlikle sorumlu değildir.

Fırınınızın fişi topraklamalıdır; fişi takacağınız prizin topraklamalı olduğundan emin olun. Fiş, kurulumdan sonra ulaşılabilir bir yere yerleştirilmelidir.

Fırınınız 220-240 V 50/60 Hz. AC elektrik beslemesine uygun olarak üretilmiştir ve 16 Amp'lik bir sigorta gerektirir. Eğer elektrik şebekeniz, bu belirtilen değerlerden farklı ise, bir elektrikçiye ya da yetkili servisimize başvurun.

Elektrik sigortasını değiştirmeniz gerektiğinde, lütfen elektrik bağlantısını şu şekilde yaptığınızdan emin olun:

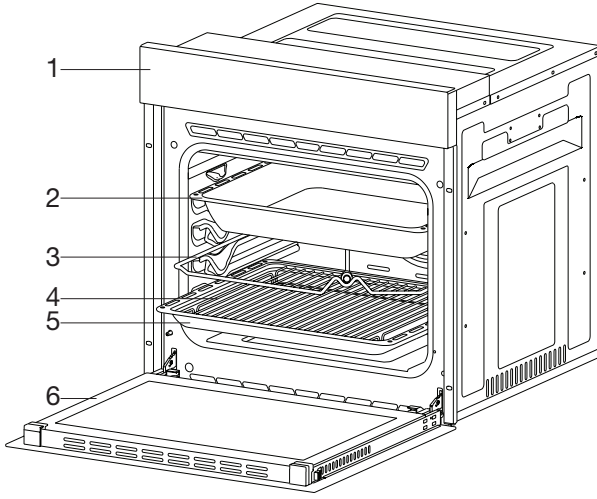
- Faz (canlı uca) kahverengi kablo
- Nötr uca mavi kablo
- Topraklama ucuna sarı-yeşil kablo

Fırın devre kesici anahtarları fırın yerinde iken son kullanıcının ulaşabileceği yerde olmalıdır.

Elektrik besleme kablosu (fişli kablo), cihazın sıcak kısımlarına dokunmamalıdır.

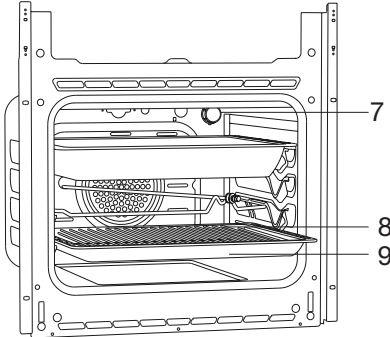
Besleme kordonu (fişli kablo) hasar görürse, bu kordon tehlikeli bir duruma engel olmak için imalatçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.

## CİHAZ TANITIMI




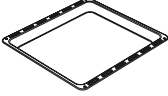
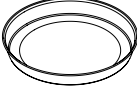





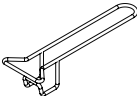
- 1.Kontrol paneli
- 2.Derin tepsi \*
- 3.Piliç çevirme şişi \*

- 4.Tepsi içi tel ızgara
- 5.Standart tepsi
- 6.Fırın kapağı



7. Lamba
8. Tepsi içi tel ızgara
9. Standart tepsi

**AKSESUARLAR (opsiyoneldir)**

	<b>Derin tepsi *</b> Hamur işleri, büyük kızartmalar, sulu yiyecekler için kullanılır. Kek, dondurulmuş yemekler ve et yemekleri için doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.
	<b>Tepsi / Cam tepsi</b> Hamur işleri (kurabiye, bisküvi vb.), donmuş gıdalar için kullanılır.
	<b>Yuvarlak tepsi *</b> Dondurulmuş gıdalar için kullanılabilir.
	<b>Kurutma tepsisi *</b> Kurutma yapılmak istenilen gıdalar için kullanılır.
	<b>Tel ızgara</b> Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve donmuş yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.
	<b>Teleskobik ray *</b> Teleskobik raylar sayesinde tepsiler veya tel raf, kolayca takılıp çıkarılabilir.
	<b>Tepsi içi tel ızgara *</b> Biftek gibi, pişirken yapışabilecek gıdalar, tepsi içi ızgaranın üzerine konur. Böylece gıdanın tepsiye teması ve yapışması engellenir.
	<b>Pizza taşı ve tahtası *</b> Pizza taşı; pizza, ekme, gözleme gibi hamur işlerini pişirmek için kullanılır. Pizza tahtası ise bu yiyecekleri fırından çıkarmak için kullanılır.
	<b>Tepsi tutamağı *</b> Sıcak tepsileri tutmak için kullanılır.



## Teknik Özellikler

Özellikler	60 cm, 60L Ankastre fırın			
Lamba gücü	15-25 W			
Termostat	40-240 / Max °C			
Alt ısıtıcı	1200 W			
Üst ısıtıcı	1000 W			
Turbo ısıtıcı	1800 W			
Grill ısıtıcı	Küçük ızgara	1000 W	Büyük ızgara	2000 W
Besleme voltajı	220-240 V 50/60 Hz.			

Özellikler	60 cm, 80L Ankastre fırın			
Lamba gücü	15-25 W			
Termostat	40-240 / Max °C			
Alt ısıtıcı	1200 W			
Üst ısıtıcı	1200 W			
Turbo ısıtıcı	1800 W			
Grill ısıtıcı	Küçük ızgara	1200 W	Büyük ızgara	2400 W
Besleme voltajı	220-240 V 50/60 Hz.			

Ürün kalitesini artırmak için önceden haber vermeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.

Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle birebir uyum içinde olmayabilirler.

## CİHAZ KURULUMU

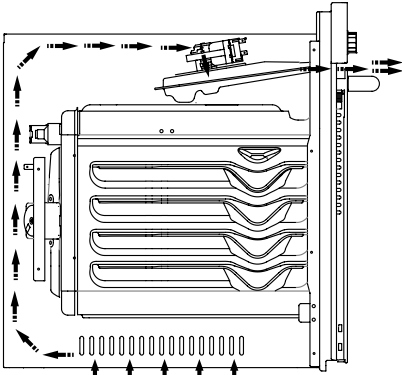
Cihazı kullanıma hazır duruma getirmek için elektrik tesisatının uygun olduğundan emin olun. Değilse ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulmaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.

**UYARI:** Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.

**UYARI:** Ürünün kurulumunda, elektrikle ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

**UYARI:** Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın. Hasarlı ürünler güvenliğinizi için tehlike oluşturur.

### Kurulum İçin Önemli Uyarılar:



Şekil 1

Fırın çalışması esnasında soğutma fanı fazla buharı dışarı taşıyacak ve cihaz dış yüzeylerinin fazla ısınmasına engel olacaktır. Bu, cihazınızın iyi çalışması ve yemeğin iyi pişmesi için gerekli bir durumdur. Pişirme bittikten sonra soğutma fanı çalışmaya devam edecektir. Soğuma tamamlandıktan sonra fan kendiliğinden kapanacaktır. Cihazınızı yerleştireceğiniz bölmenin arkasında cihazın verimli ve iyi çalışması için bir boşluk bırakılmalıdır.

Bu boşluk cihazın havalandırma sisteminin çalışması için gerekli olduğundan ihmal edilmemelidir.

### Kurulum İçin Doğru Yer

Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına monte edilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Uygun boşluklar için bir sonraki sayfada yer alan çizime bakın. (değerler mm cinsindedir)

- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı

olmalıdır. (minimum 100°C)

- Mutfak dolapları ürünle aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece arasına bir raf konulmalıdır.

**UYARI:** Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.

**UYARI:** Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.

## **60 cm Ankastre Fırın Kurulumu Ve Montajı**

Kurulumu başlamadan önce ürünün kullanım yeri tespit edilmiş olmalıdır. Ürünün güçlü hava akımı etkisi altında olan yerlere kurulmaması gerekir. Ürünü en az iki kişiyle taşıyınız. Zemin üzerinde hasar oluşmaması için ürünü sürüklemeyiniz.

Ürünün içindeki ve dışındaki tüm nakliye malzemelerini çıkarınız. Ürün içindeki tüm malzemeleri ve dökümanları çıkarınız.

### **Tezgah Altına Kurulum**

Kabin şekil 2’de verilen ölçülere uygun olmalıdır.

Kabibinin arka bölmesinde, gerekli havalandırmanın sağlanabilmesi amacı ile, şekilde gösterilen ölçülerde bir boşaltma yapılmalıdır.

Montaj sonrasında, tezgahın altı ile ürünün üstü arasında kalacak boşluk şekil 5’de “A” ile gösterilmiştir. Havalandırma içindir ve kapatılmamalıdır.

### **Yüksek Bir Dolaba Kurulum**

Kabin, şekil 4’de verilen ölçülere uygun olmalıdır.

Kabin arka bölmesinde, üst ve alt kısımlarda, gerekli havalandırmanın sağlanabilmesi amacı ile, şekilde gösterilen ölçülerde boşatmalar yapılmalıdır.

### **Kurulum Şartları**

Ürünün boyutları şekil 3’de verilmiştir.

Montajın yapılacağı mobilya yüzeyleri ve kullanılacak montaj malzemeleri, en az 100 °C’lik sıcaklık dayanımına sahip olmalıdır.

Ürünün devrilmemesi için, montaj yapılacak kabinin sabitlenmiş ve kabin zemininin düzlemsel olması gereklidir.

Kabin zeminin en az 60 kg’lık bir yükü kaldıracak dayanıklılıkta olması gerekmektedir.

## Fırının Yerleştirilmesi Ve Sabitlenmesi

Fırını, kabine iki ya da daha fazla kişi ile yerleştirin.

Fırının çerçevesi ile mobilyanın ön kısmının düzgün olarak örtüştüğünden emin olunuz.

Besleme kordonu, fırının altında kalmamalı, fırın ile mobilya arasında sıkışmamalı ya da bükülmemelidir.

Fırını ürün ile birlikte verilen vidaları kullanarak mobilyaya sabitleyiniz.

Vidalar, ürünün çerçevesi üzerinde takılı olan plastiklerin içerisinden geçirilerek, şekil 5’de gösterildiği gibi montaj yapılmalıdır. Vidalar çok fazla sıkılmamalıdır. Aksi durumda vida uvaları aşınabilir.

Montaj sonrasında fırının hareket etmediğini kontrol ediniz. Fırın montaj talimatlarına uygun olarak yapılmamışsa, kullanım esnasında devrilme riski vardır.

## Elektrik Bağlantısı

Ürünün montajının yapılacağı yerin, uygun elektrik tesisatına sahip olması gerekir.

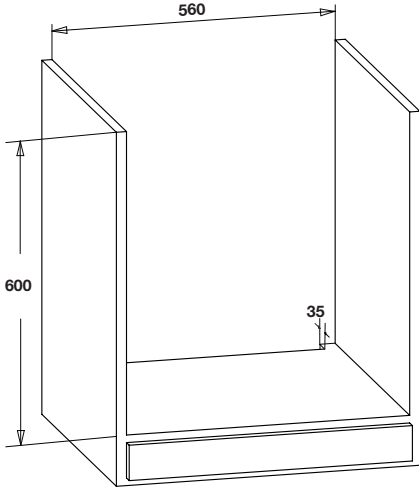
Şebeke gerilimi, ürünün tip etiketinde verilen değerlere uygun olmalıdır.

Ürün bağlantısı, yerel ve ulusal elektrik şartlarına uygun olarak yapılmalıdır.

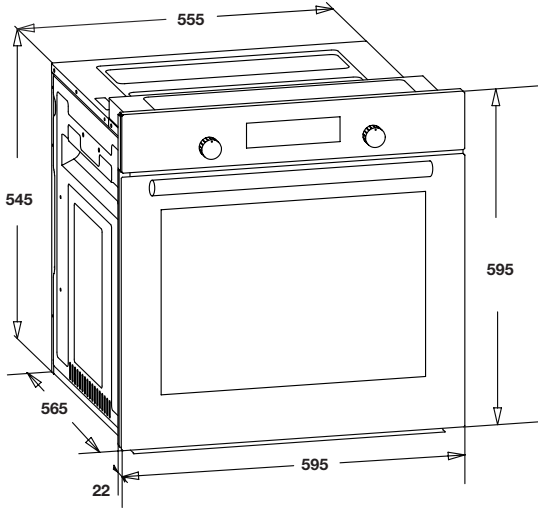
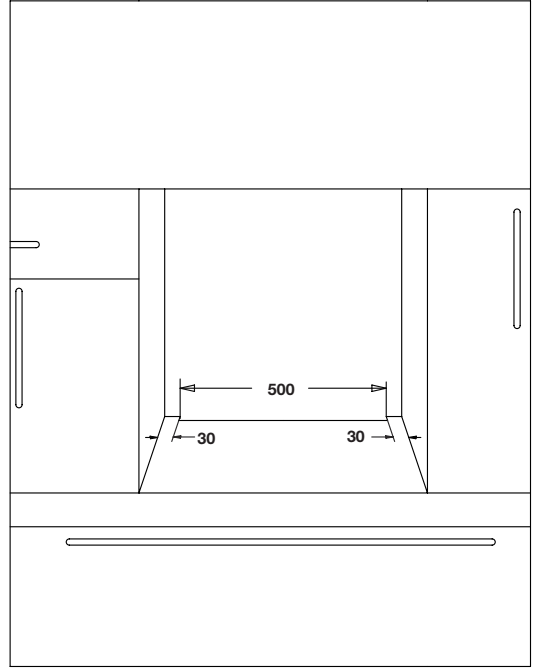
Ürün montajına başlamadan önce, şebeke elektriğini kesin. Ürün, montajı bitene kadar, ürünü şebekeye bağlamayın.

## Montaj

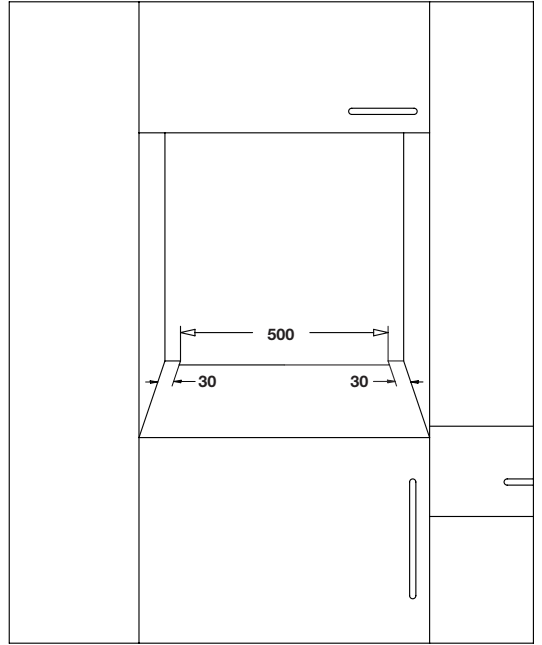
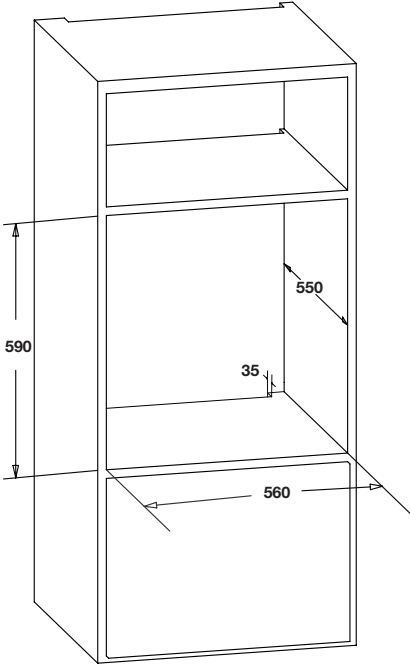
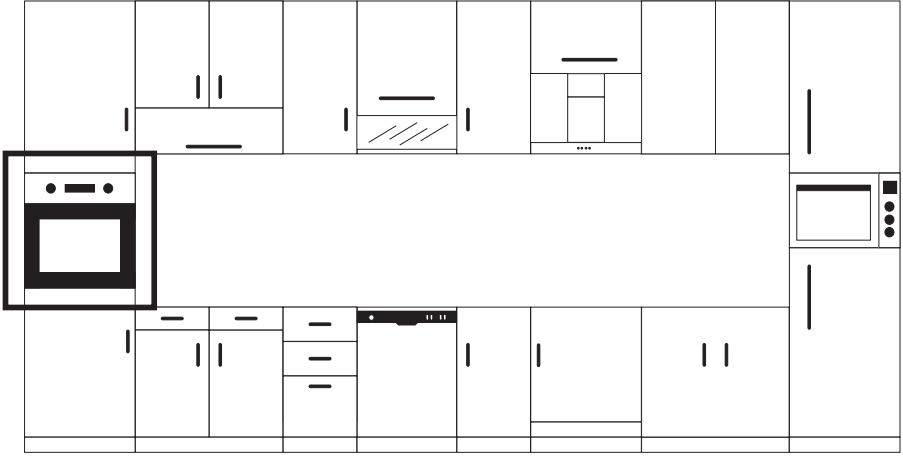




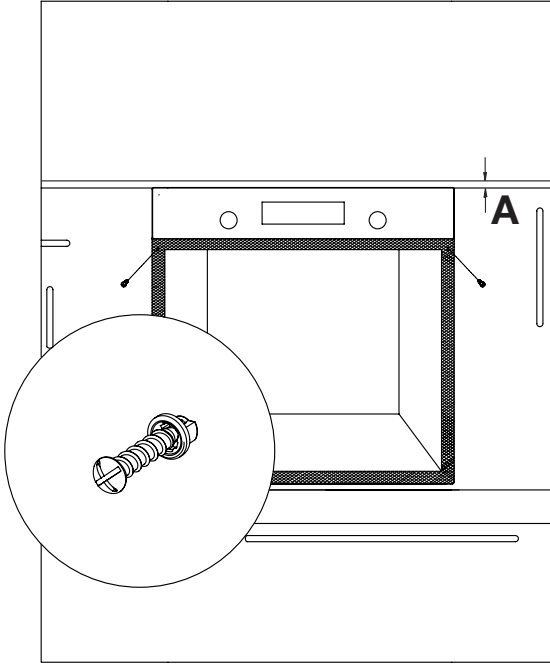
Şekil 2



Şekil 3

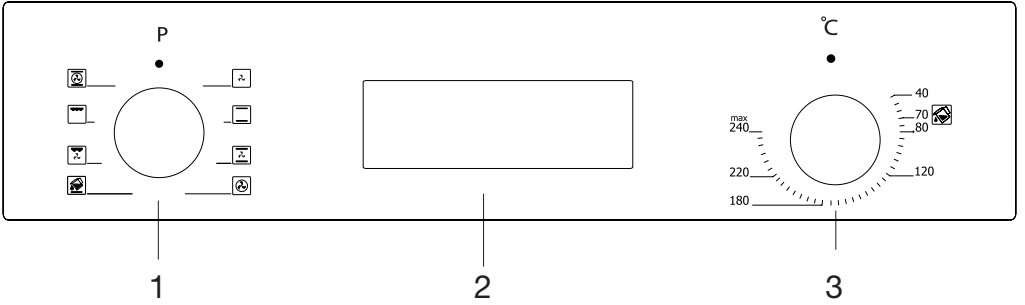


Şekil 4



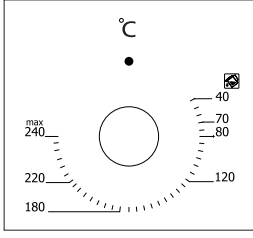
Şekil 5

## KONTROL PANELİ

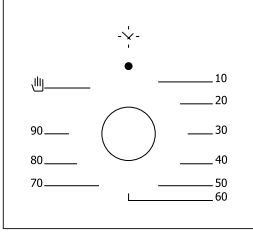


1. Fonksiyon düğmesi
2. Mekanik ya da dijital zamanlayıcı
3. Termostat

**UYARI:** Yukarda verilen kontrol paneli görseli örnek olarak verilmiştir. Sadece cihazınızdaki kontrol panlini dikkate alınız.



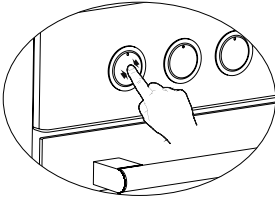
**Termostat Düğmesi:** Fırında pişecek yemeğin pişme sıcaklığını belirlemeye yarar. Fırına yemeği koyduktan sonra düğmeyi çevirerek istediğiniz sıcaklığa ayarlayabilirsiniz. Farklı yemeklerin pişme sıcaklıkları ile ilgili pişirme tablosuna bakınız.



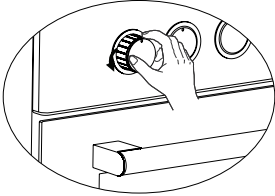
**Mekanik Zamanlayıcı Düğmesi\*:** Fırında pişecek yemek için süre belirlemeye yarar. Zamanlayıcı, ayarlanmış olduğunuz süre dolduğunda ısıtıcıların enerjisini keser ve sizi çınlama sesiyle uyarır. Pişirme süreleri için pişirme tablosuna bakınız

### Pop-up Düğme Kullanımı \*

Pop-up düğme bulunan modellerde düğme ancak dışarıda iken ayarlama yapılabilir.



Yandaki şekilde gösterildiği gibi düğmenin üzerine basarak düğmenin dışarı çıkmasını sağlayınız.







Düğme yeteri kadar dışarı çıkınca sağa ya da sola çevirerek gerekli ayarlamaları yapabilirsiniz.





## ZAMANLAYICI GÖSTERGESİ İKONLARI

	<p><b>Fırın durumu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Yanıyor:</b> Pişirme yapılıyor ya da fırın pişirme için hazır.</li> <li>• <b>Yanmıyor:</b> Pişirme yok.</li> </ul>
	<p><b>Alarm durumu göstergesi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Yanıyor:</b> Alarm aktif.</li> <li>• <b>Yanıp Sönüyor:</b> Alarm süresi doldu ya da alarm ayarı aktif, <b>+</b> veya <b>-</b> tuşu kullanılarak ayar yapılabilir.</li> <li>• <b>Yanmıyor:</b> Alarm aktif değil.</li> </ul>
	<p><b>Çocuk kilidi durumu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Yanıyor:</b> Çocuk kilidi aktif.</li> <li>• <b>Yanmıyor:</b> Çocuk kilidi aktif değil.</li> </ul>
	<p><b>Otomatik pişirme ayar modu göstergesi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Yanıyor:</b> Yarı ya da tam otomatik pişirme aktif.</li> <li>• <b>Yanıp Sönüyor:</b> Otomatik pişirme bitti veya elektrik geldiğinde.</li> <li>• <b>Yanmıyor:</b> Otomatik pişirme aktif değil.</li> </ul>

Bu ürün, fırınına sürmüş olduğunuz yemeğinizin, istediğiniz zamanda servise hazır olmasını sağlayan bir elektronik zamanlama modülüdür.

Bunun için yapmanız gereken sadece yemeğin pişme süresini ve hazır olmasını istediğiniz zamanı programlamaktan ibarettir. Ayrıca fırından bağımsız olarak dakika programlı bir alarm saati olarak da kullanılabilir.

Fırın zaman saati, şebeke frekans değerine göre ileri gidebilir ya da geri kalabilir. Bu durum ürünün bozuk olduğu anlamına gelmez.

## **ELEKTRİK GELDİĞİNDE**

Elektrik ilk geldiği anda fırın devre dışıdır, ekranda saat ve **A** ikonu flaşlar durumdadır. Ekranda gözüken saat doğru değildir. Bu durumda iken **⏪** tuşuna basılarak fırın devreye alınır ve saat aşağıdaki gibi ayarlanır.

## **SAAT AYARI**

Saat ayarı, ancak devam eden bir otomatik pişirme programı yokken yapılabilir. **+** ve **-** tuşlarına birlikte 3 saniye basılarak saat ayar moduna girilir. Ekranda saat ve dakika arasındaki nokta yanıp sönmeye başlar, **+** ve **-** tuşları kullanılarak doğru zaman ayarlanır. Maksimum ayarlanabilir süre 23 saat 59 dakikadır. **⏪** tuşuna basılarak saat ayarı sonlandırılabilir. Bu tuşa basılmaz ise yaklaşık 6 saniye sonra ayar modu kendiliğinden sona erecektir.

**Not:** Günün saati ayrıca elektrik geldikten sonraki ilk 7 saniyede de ayarlanabilir.

## **HATIRLATMA ZAMANLAYICISI KURMA**







Bu fonksiyon ile hatırlatma zamanlayıcısı kurulabilir, ayarladığınız süre sonunda fırın saatinin alarmı çalarak, kurulan sürenin geçtiğini haber verir. **⏪** tuşuna 1 defa basılarak hatırlatma zamanlayıcısı ayar moduna girilir, ekranda **⌚** sembolü yanıp sönmeye başlar. **+** ve **-** tuşları kullanılarak istenen süre ayarlanır. Maksimum ayarlanabilen alarm süresi 10 saattir. **⏪** tuşuna basılarak ayar sonlandırılabilir. Bu tuşa basılmaz ise yaklaşık 6 saniye sonra ayar modu kendiliğinden sona erecektir.

## **ÇALMAKTA OLAN ALARMI SUSTURMA**

Ayarlanan hatırlatma süresi sonunda alarm çalmaya başlar. **⌚** ikonu göstergede yanıp söner. Herhangi bir tuşa basılarak hatırlatma alarmı susturulabilir. Alarm susturulmaz ise 5 dakika sonunda kendiliğinden sonlanacaktır. Fakat **⌚** ikonu herhangi bir tuşa basılmadığı sürece yanıp sönmeye devam edecektir.








## YARI OTOMATİK PİŞİRME

Bu yöntem pişirmenin hemen başlamasının istendiği durumda kullanılır, istenilen pişirme süresi girilir. Fırın istenen fonksiyon ve ısıya ayarlandıktan sonra:




1.  tuşuna 2 defa basılır, ekranda  ikonu yanıp sönmeye başlar. **dur** ve pişirme süresi birbiri ardına ekranda görünür.
2.  ve  tuşları kullanılarak gerekli pişirme süresi ayarlanır.
3.  tuşuna 2 kere basılarak ayar sonlandırılır. Bu tuşa basılmaz ise yaklaşık 6 saniye sonra ayar kendiliğinden sonlanır.  ikonu ekranda sürekli görünür, ayar tamamlanmış olur. Ekranda günün saati görünür.

## TAM OTOMATİK PİŞİRME

Bu yöntem yiyeceğin gelecekteki belli bir zamanda hazır olması istenildiğinde kullanılır. Bu nedenle bu yöntem aynı zamanda gecikmeli pişirme olarak da adlandırılır.


1. Yarı otomatik pişirmenin 1-2 basamakları takip edilir (pişirme süresi ayarlama).
2.  tuşuna tekrar basılır,  ikonu görünür. **Er'd** ve pişirme bitim saati birbiri ardına ekranda görünür.
3.  ve  tuşları kullanılarak pişirme bitim saati ayarlanır.  ikonu ekrandan kaybolur,  ikonu yanıp sönmeye devam eder. Bu gecikmeli pişirme programlandı fakat pişirme henüz başlamadı anlamına gelir.
4.  tuşuna tekrar basılarak ayar sonlandırılır. Bu tuşa basılmaz ise yaklaşık 6 saniye sonra ayar kendiliğinden sonlanır ve ekranda günün saati görünür.

## OTOMATİK PİŞİRME BİTİMİ

Pişirme otomatik olarak bittikten sonra,  ikonu yanıp sönmeye başlar. Herhangi bir tuşa basılarak alarm sesi susturulabilir. Tuş kilidini açmak için 2 saniye boyunca  tuşuna basılır.  tuşuna basılarak fırın manuel moda alınır. Herhangi bir tuşa basılmaz ise sesli alarm 7 dakika boyunca çalacaktır.

## ELEKTRİK KESİLİP GELDİĞİNDE

Ürün kısa süreli enerji kesintilerinden etkilenmez (yaklaşık 50 saniyeye kadar) ve bu süre boyunca zamanlayıcılar ve günün saati ilerlemeye devam eder.

Kısa süreli enerji kesintilerin dışında (50 saniyeden fazla olan kesintiler) fırınınız emniyet gerekçesi ile devre dışı kalacaktır. Bu durum ekrandaki saat ve  ikonunun yanıp sönmesi ile ifade edilir. Ekranda saat **12:00** gözükür, saatin ayarlanması gerekecektir. (bkz. elektrik geldiğinde).

**Not:** Ekranda yanıp sönen **A** ikonu, fırının devre dışı olduğunu ve normal konuma dönmek için manuel moda geçmeniz gerektiğini ifade eder.

### **ÇOCUK KİLİDİ FONKSİYONU**

Bu fonksiyon, fırın saatinizde, sizin yapmış olduğunuz ayarların istem dışı değiştirilmesini engellemek içindir. Bu fonksiyon son tuş basımından 30 saniye sonra aktif olur ve **🔒** ikonu ekranda görünür. Çocuk kilidini deaktif etmek için **⏸** tuşuna 3 saniye basılır ve **🔒** ikonu ekrandan kaybolur.

### **PROGRAMLANABİLİR OPSİYONLAR**

#### **Alarm Tonu Ayarı:**

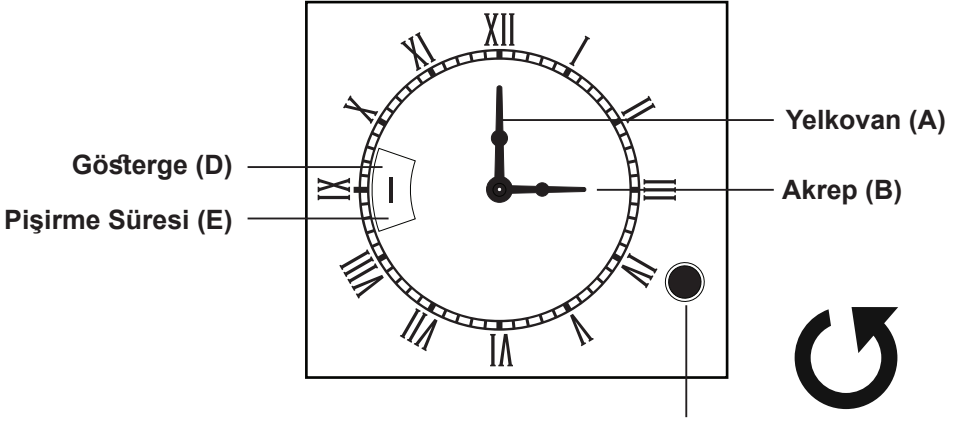
Herhangi bir ayar modu aktif değilken **⏸** tuşuna 3 saniye basılır ve aktif olan ton ayarı duyulur. **+** ve **-** tuşlarına basılarak 3 farklı ses tonu ayarlanabilir. Son dinlenen ses tonu geçerli olarak kaydedilir. **⏸** tuşuna basılarak ayar sonlandırılabilir. Bu tuşa basılmaz ise yaklaşık 6 saniye sonra ayar modu kendiliğinden sona erecektir.

#### **Parlaklık Ayarı:**

Herhangi bir ayar modu aktif değilken **+** tuşuna 3 saniye basılır ve aktif olan parlaklık ayarı görülür. **+** ve **-** tuşlarına basılarak 8 farklı parlaklık ayarlanabilir. Son görünen parlaklık geçerli olarak kaydedilir. **⏸** tuşuna basılarak ayar sonlandırılabilir. Bu tuşa basılmaz ise yaklaşık 6 saniye sonra ayar modu kendiliğinden sona erecektir.

**Not:** Fabrika çıkışı ayarları en yüksek seviyedir.

**Not:** Programlanabilir opsiyonlar elektrik kesilse dahi sürekli hafızada kalacaktır.



- Saati ayarlamak için: **bastırınız ve ok yönünde döndürünüz.**
- Pişirme süresini ayarlamak için **ok yönünde döndürünüz.**

## ANALOG ZAMANLAYICI

Analog zamanlayıcınızın gösterdiği zamanı ayarlamak için saatin yanında bulunan düğmeye önce **bastırınız** daha sonra saat yönünün tersine döndürünüz. Saatin kadransları (**A** ve **B**) doğru zamanı gösterinceye kadar döndürünüz.

## PIŞİRME SÜRESİ

Pişirme süresi ayarlanır ayarlanmaz pişirme işlemini başlatır ve süre bittiğinde otomatik olarak işlemi durdurur.

En fazla ayarlanabilecek pişirme süresi: 180 dakika (3 saat)

Analog zamanlayıcının pişirme süresini ayarlamak için saatin yanındaki düğmeye **bastırmadan** saat yönünün tersine döndürerek kadrans **D**'nin önündeki **E** diskinin seviyesini ayarlayınız.

Ayarlanmış olduğunuz pişirme süresi dolduğunda zamanlayıcınızın zili çalacaktır. Bu sırada **E** diski "O" veya "X" (kapalı konum) sembolünü gösterecektir.

Pişirmenin bittiğini belirten bu zil elle kapatılabilir. Saatin yanındaki düğmeyi saat yönünün tersine döndürerek kadrans **D**'nin önündeki **E** diskinin "O" veya "X" (kapalı konum) sembolüne getirmeniz durumunda zil kapanacaktır.

## MANUEL KONUM

Saatinizi manuel konumda çalıştırmak için "I" veya "II" ya ayarlamamız gerekir. Saati manuel konuma getirmek için saatin yanındaki düğmeyi saat yönünün tersine döndürerek **D** kadransının "I" veya "II" sembolünü gösterinceye kadar döndürünüz.

Kapalı konuma dönmek istediğiniz de düğmeyi saat yönünde "O" veya "X" (kapalı konum) sembolü görününceye kadar döndürünüz.

## **FIRIN KULLANIMI**

### **Fırının İlk Kullanımı**

Fırınınızın gerekli bağlantılarını talimatlara göre yaptıktan sonra ilk kullanımında yapmanız gerekenler şunlardır:

1. Fırının içine yapıştırılmış olan etiketleri veya aksesuarları dışarı çıkartınız. Cihazın ön yüzeyinde koruyucu bir folyo varsa çekip alınız.
2. Fırının içini ıslak bir bezle silerek tozunu ve ambalaj artıklarını alınız. Fırının içi boş olmalıdır. Cihazın kablosunun fişini prize takınız.
3. Termostat düğmesini en yüksek ısıya (240 Max. °C) ayarlayarak fırın kapağı kapalı 30 dakika çalıştırınız. Bu sırada hafif bir duman ve koku çıkabilir, bu normal bir durumdur.
4. Fırın soğuduktan sonra fırının içini hafif deterjanlı bir sıcak su ile siliniz ve arkasından temiz bir bezle kurulayınız. Artık fırınızı kullanabilirsiniz.

### **Fırının Normal Kullanımı**

1. Pişirmeyi başlatabilmek için termostat düğmesini ve yemeğin çeşidine göre pişirme yapmak istediğiniz ısı derecesini ayarlayınız.
2. Mekanik zamanlayıcılı modellerde düğmeyi kullanarak pişirme süresini istediğiniz zamana ayarlayabilirsiniz. Süre dolduğunda zamanlayıcı ısıtıcıların enerjisini kesecek ve çınlama şeklinde uyarı sesi verecektir.
3. Dijital zamanlayıcılı modellerde girilen bilgiler doğrultusunda pişirme süresi sona erdiğinde zamanlayıcı ısıtıcıları kapatır ve sesli sinyal verir.
4. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra cihazın soğutma sistemi çalışmaya devam edecektir. Cihazın soğuması için gerekli olan bu durumda cihazın elektriğini kesmeyin. Soğuma tamamlandıktan sonra sistem kapanacaktır.

## IZGARA KULLANIMI

1. Izgarayı en üst rafa koyduğunuz zaman, ızgaranın üzerindeki yiyecekler gril ile temas etmemelidir.
2. Izgara yaparken 5 dakika kadar ön ısıtma yapabilirsiniz. Gerekli ise yiyecekleri ters yüz edebilirsiniz.
3. Fırının içindeki maksimum hava akışını sağlamak için, yiyecekler ızgaranın ortasında olmalıdır.

### Izgarayı açmak için;

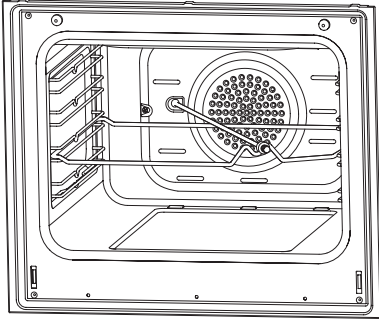
1. Fonksiyon düğmesini ızgara simgesinin üstüne getiriniz.
2. Sonra, istediğiniz ızgara sıcaklığına ayarlayınız.

### Izgarayı kapatmak için;

Fonksiyon düğmesini kapalı konumuna getiriniz.

**UYARI:** Izgara yaparken fırının kapağını kapalı tutunuz.

## TAVUK ÇEVİRME KULLANIMI\*

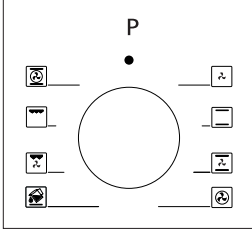


Şekil 6

Bütün halindeki tavuğu şişe geçiriniz. Sağlıklı bir şekilde ızgara yapılabilmesi için şişin her iki yanında bulunan sabitleme kancaları ile tavuğu şişin üzerine ortalayarak sabitleyiniz. Şişi tavuk çevirme teline yerleştirerek fırının içerisine sürünüz ve şişin ucunun tavuk çevirme motor haznesine yerleştiğinden emin olunuz.

Fırının kapağını kapatmadan önce plastik tutamağı şişten çevirerek sökmeyi unutmayınız. Kapağı kapattıktan sonra fırını ızgara konumuna alınız ve termostat sıcaklığını maximum sıcaklık seviyesine getiriniz. Pişirme esnasında akan yağı toplamak için tabana tepsiyi yerleştiriniz. Izgara işleminden sonra, plastik tutamağı yerine çevirerek takınız ve fırından çıkarınız. Kolay temizlemek için tepsiye biraz su ekleyiniz.

## PROGRAM TÜRLERİ



**Program Düğmesi:** Fırına sürülmüş yemeğin hangi ısıtıcılarla pişirileceğini belirlemeye yarar. Bu düğmede bulunan ısıtıcı program türleri ve işlevleri aşağıda anlatılmıştır. Her modelde bütün ısıtıcı çeşitleri bu ısıtıcılardan oluşan program türleri bulunmayabilir.

Damak tadınıza uygun farklı yemekleri pişirebilmeniz için cihazınızdaki ısıtma program türleri ve onlara ait önemli açıklamalar aşağıda verilmiştir.

	Alt ve üst ısıtma elemanları		Fan
	Alt ısıtma elemanı ve fan		Turbo ısıtıcı ve fan
	Izgara ve piliç çevirme		Alt-üst ısıtma elemanı ve fan
	Üst ısıtma elemanı ve fan		Izgara ve fan
	Multifonksiyonel pişirme (3D)		Izgara
	Alt ısıtma elemanı		Üst ısıtma elemanı
	Küçük ızgara ve fan		Alt ısıtma elemanı veya buharlı temizleme

**Alt ısıtma elemanı:** Pişmekte olan yiyeceğin altı da kızaracaksa pişme süresinin sonuna doğru bu programı seçiniz.

**Üst ısıtma elemanı:** Çok küçük parça yiyecekleri sonradan ısıtmak veya kızartmak için kullanılır.

**Alt ve üst ısıtma elemanları:** Kek, pizza, bisküvi ve kurabiye gibi yiyecekleri pişirmek için kullanılabilecek bir programdır.

**Alt ısıtma elemanı ve fan:** Daha çok meyveli kek benzeri yiyecekleri pişirmek için kullanınız.

**Alt ve üst ısıtma elemanı ve fan:** Kekler, kuru pastalar, lazanya gibi yiyecekleri pişirmek için uygun olan programdır. Et yemeklerini pişirmek için de uygundur.

**Izgara:** Biftek, sosis ve balık parçaları gibi et türü yiyecekleri ızgara



yapmak için ızgara pişiricisi kullanılır. Izgara yaparken alt rafa tepsi, tepsinin içine su konulmalıdır.

**Turbo ısıtıcı ve fan:** Fırında pişirme ve kızartma için uygundur. Isının hava akımı ile hemen ulaşması nedeniyle ısı ayarını “Alt ve Üst Isıtıcı” programına göre daha düşük tutunuz.

**Izgara ve fan:** Et türü yiyecekleri pişirmek için uygundur. Izgara yaparken fırının içine bir alt rafa pişirme tepsisini ve bu tepsinin içine bir miktar su koymayı unutmayınız.

**Multi Fonksiyonel Pişirme (3D):** Fırında pişirme ve kızartma için uygundur. Isının hava akımı ile hemen ulaşması yanı sıra alt ve üst ısıtıcılarda çalışmaktadır. Tek tepsi ve yoğun ısı gerektiren pişirmeler için uygundur.

## PIŞİRME ÖNERİLERİ

Laboratuvarlarımızda test edip pişme değerlerini tespit ettiğimiz yiyecek çeşitlerinin bilgilerini aşağıdaki tabloda bulabilirsiniz. Pişirme süreleri şebeke voltajı, pişecek malzeme niteliği, miktar ve sıcaklığa bağlı olarak farklılık gösterebilmektedir. Bu değerleri kullanarak pişireceğiniz yemekler damak tadınıza uygun olmayabilir. Denemeler yaparak farklı lezzetler ve damak tadınıza uygun sonuçlar elde etmek için farklı değerler belirleyebilirsiniz.

**UYARI:** Yemeği fırına koymadan önce, fırının 7-10 dakika ön ısıtma yapması gerekir.

## Piştirme Tablosu

### 60 cm 60L

Yiyecek	Piştirme fonksiyonu	Piştirme sıcaklığı (°C)	Piştirme rafı	Piştirme süresi (min.)
Kek	Statik / Statik+fan	170-180	2-3	35-45
Küçük kek	Statik / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Börek	Statik / Statik+fan	180-200	2	35-45
Poğaç	Statik	180-190	2	20-25
Kurabiye	Statik	170-180	2	20-25
Elmalı tart	Statik / Turbo+fan	180-190	1	50-70
Pandispanya	Statik	200/150 *	2	20-25
Pizza	Statik fan	180-200	3	20-30
Lazanya	Statik	180-200	2-3	25-40
Beze	Statik	100	2	50
Tavuk ızgara **	Izgara+fan	200-220	3	25-35
Balık ızgara **	Izgara+fan	200-220	3	25-35
Dana biftek **	Izgara+fan	Max	4	15-20
Izgara köfte **	Izgara+fan	Max	4	20-25

### 60 cm 80L

Yiyecek	Piştirme fonksiyonu	Piştirme sıcaklığı (°C)	Piştirme rafı	Piştirme süresi (min.)
Kek	Statik / Statik+fan	170-180	2-3	30-35
Küçük kek	Statik / Turbo+fan	170-180	2-3	25-30
Börek	Statik / Statik+fan	180-200	2-3	30-35
Poğaç	Statik	180-190	2	25-30
Kurabiye	Statik / Turbo+fan	170-180	2-3	20-30
Elmalı tart	Statik / Turbo+fan	180-190	2-3	40-50
Pandispanya	Statik / Turbo+fan	200/150*	2-3	25-30
Pizza	Statik / Turbo+alt	180-200	3	20-30
Lazanya	Statik	180-200	2-3	20-25
Beze	Statik / Alt-üst-+fan	100	2-3	60-70
Tavuk ızgara **	Izgara / Alt-üst-+fan	200-220	2-3	25-30
Balık ızgara **	Izgara	190-200-220	3-4	20-25
Dana biftek **	Izgara	230	5	25-30
Izgara köfte **	Izgara	230	5	20-35

\* Ön ısıtma yapmayınız. Piştirme süresinin ilk yarısı 200 °C'de, diğer yarısı ise 150 °C'de yapılması önerilir.

\*\* Piştirme süresinin yarısından sonra, yiyecekler ters yüz edilmelidir.

## PİZZA TAŞI İLE PİŞİRME

Pizza taşı ile pişirme yaparken, pizza taşını tel ızgaranın üzerine koyarak pizza modunda (turbo + alt) 230°C sıcaklıkta 30 dakika ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma bittikten sonra, 180°C sıcaklıkta, pizza taşını fırından hiç çıkartmadan pizza küreği yardımıyla, pizzaları (donmuş pizza koymayın) pizza taşının üzerine koyarak 20-25 dakika kadar pişiriniz. Pişirme tamamlandıktan sonra pizzaları, pizza küreği yardımı ile fırından alınız.

**UYARI:** Pizza taşını önceden ısıtılmış fırına koymayınız.

**UYARI:** Pişirme tamamlandıktan sonra pizza taşını sıcakken dışarı çıkarmayınız ve ıslak ve soğuk yüzeylere koymayınız. Aksi taktirde pizza taşı çatlayabilir.

**UYARI:** Pizza taşını neme maruz bırakmayınız.

### Kurutma

Yiyecek	Piştirme fonksiyonu	Piştirme sıcaklığı (°C)	Piştirme rafı	Piştirme süresi (saat)
Dilimlenmiş muz	Fanlı piştirme fonksiyonları	100	2	4-5
Dilimlenmiş elma	Fanlı piştirme fonksiyonları	100	2	4-5
Dilimlenmiş portakal	Fanlı piştirme fonksiyonları	100	2	4-5

**UYARI:** Kurutma işlemi sadece kurutma tepsisinde yapılmalıdır.

**UYARI:** Kurutma işleminde ön ısıtma yapmayınız.

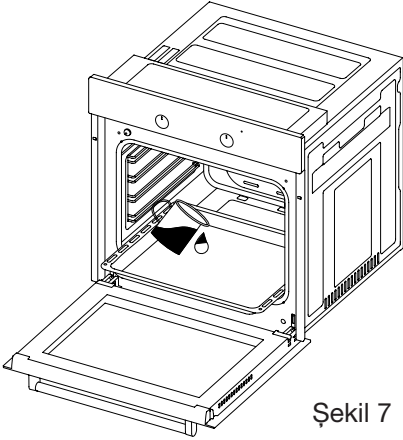
**UYARI:** Kurutma işlemi tamamlanana kadar fırın kapağını açmayınız.

**UYARI:** Dilimler ne denli ince olursa, kurutma süresinin sonuna o denli çabuk varılır ve gıda maddesinin aroması daha fazla korunur.

## BAKIM VE TEMİZLİK


1. Ürüne elektrik sağlayan fişi prizden çekiniz.
2. Ürünün iç kısımlarını, panelini, tepsilerini ve diğer parçalarını sert fırça, bulaşık teli ya da bıçak gibi sert aletler ile temizlemeyiniz. Aşındırıcı, çizici maddeler ya da deterjan kullanmayınız.
3. Ürünün iç kısımlarındaki parçaları sabunlu bezle sildikten sonra durulayınız daha sonra yumuşak bir bezle iyice kurulayınız.
4. Cam yüzeyleri özel cam temizleme maddeleriyle temizleyiniz.
5. Ürününüzü buharlı temizleyicilerle temizlemeyiniz.
6. Ürününüzü temizlerken, asit, tiner ve gaz gibi yanıcı maddeleri asla kullanmayınız.
7. Ürünün herhangi bir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.
8. Kir ve lekeler için potasyum stearat (arap sabunu) kullanınız.

## BUHARLI TEMİZLEME\*

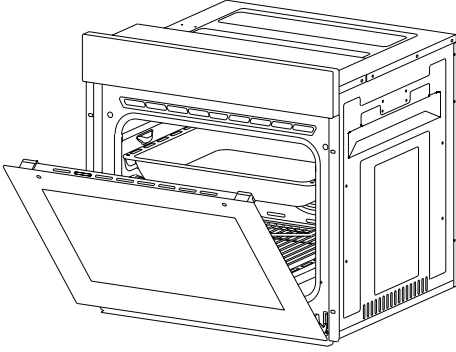


Şekil 7

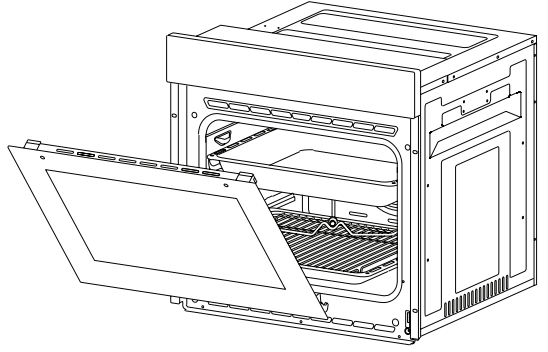
Fırın içerisinde oluşacak buhar sayesinde yumuşayan kirlerin temizlenmesini sağlar.

1. Fırın içerisinden aksesuarların tamamını çıkarınız.
2. Tepsiye yarım litre su koyarak, tepsiyi kazanın en alt kısmına yerleştiriniz.
3. Şalteri buharlı temizleme moduna  getiriniz.
4. Termostatı 70 °C'ye ayarlayarak fırını 30 dakika çalıştırınız.
5. Fırını 30 dakika çalıştırdıktan sonra kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir bez yardımıyla siliniz.
6. Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su, ve yumuşak bir bez kullanarak fırını temizleyip, temizlediğiniz alanı kuru bir bez yardımıyla kurulayınız.

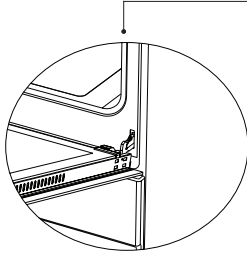
## FIRIN KAPAĞI TEMİZLİĞİ VE MONTAJI



Şekil 8

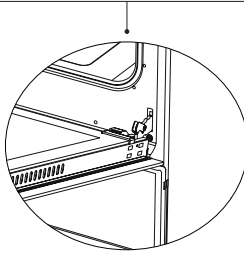


Şekil 9



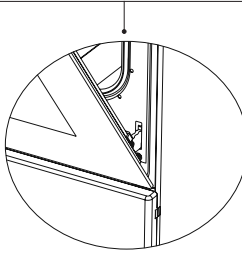
Şekil 8.1

Fırın kapağını kendinize doğru çekerek kapağı tamamen açınız. Daha sonra **şekil 8.1**'de gösterildiği gibi menteşe kilidini tornavida yardımı ile yukarı doğru çekerek kilitleme işlemini gerçekleştiriniz.



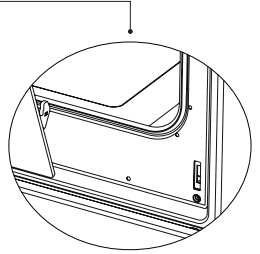
Şekil 8.2

Menteşe kilidini, **şekil 8.2**'deki gibi en geniş açığa getiriniz. Fırın kapağını fırına bağlayan her iki menteşeyi de aynı konuma getiriniz.



Şekil 9.1

Daha sonra açtığınız fırın kapağını menteşe kilidine dayanacak konuma gelene kadar **şekil 9.1**'deki gibi kapatınız.



Şekil 9.2

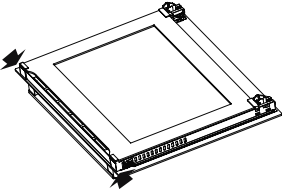
Fırın kapağının çıkarılması için kapalı konuma yakın seviyeye geldiğinde kapağı iki elinizle tutarak **şekil 9.2**'de olduğu gibi yukarı doğru çekiniz.

Fırının kapağını yeniden yerine takmak için kapak açma işleminde yapmış olduğunuzu sırası ile tersten uygulayınız.

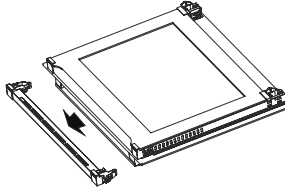
## FIRIN CAMI TEMİZLİĞİ

Ürününüz farklılık gösterebilir. Ürününüz için uygun olan adımı takip ediniz.

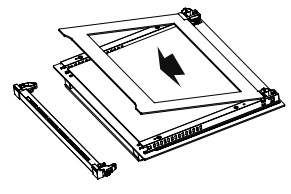
1. Şekil 10'da gösterildiği gibi sol ve sağ taraftaki plastik mandallara bastırarak şekil 11'deki gibi profili kendinize doğru çekerek kaldırınız. Şekil 12'de gösterildiği gibi profil çıkarıldıktan sonra cam boşta kalır. Boşta kalan camı dikkatlice kendinize doğru çekerek çıkarınız. Gerekirse orta cam da aynı şekilde çıkarılabilir. Dış cam fırın kapak profiline sabitlenmiştir. Camlar ayrıldıktan sonra kolaylıkla cam temizliğini yapabilirsiniz. Temizlik ve bakım tamamlandıktan sonra işlemi tersten yaparak camları ve profili yerine monte edebilirsiniz. Camın doğru yönde takıldığından ve profilin yerine düzgün oturduğundan emin olunuz.



Şekil 10

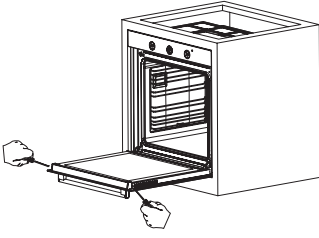


Şekil 11

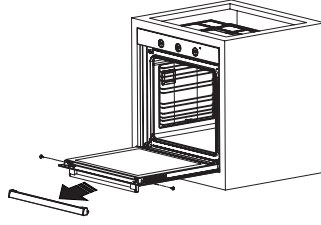


Şekil 12

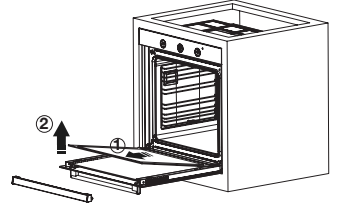
2. Şekil 13'de gösterildiği gibi sol ve sağ taraftaki vidaları sökünüz. Şekil 14'de gösterildiği gibi profili kendinize doğru çekerek çıkarınız. Şekil 15'de gösterildiği gibi profil çıkarıldıktan sonra cam boşta kalır. Boşta kalan camı dikkatlice kendinize doğru çekerek çıkarınız. Gerekirse orta cam da aynı şekilde çıkarılabilir. Dış cam fırın kapak profiline sabitlenmiştir. Cam ayrıldıktan sonra kolaylıkla cam temizliğini yapabilirsiniz. Temizlik ve bakım tamamlandıktan sonra işlemi tersten yaparak camları ve profili yerine monte edebilirsiniz. Camın doğru yönde takıldığından ve profilin yerine düzgün oturduğundan emin olunuz.



Şekil 13



Şekil 14



Şekil 15

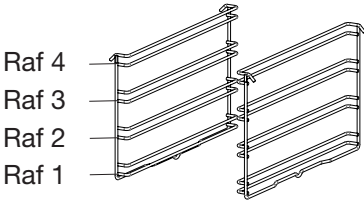
## KATALİTİK PANEL\*

Fırın tel raflarının arkasında, fırın kazanının sağ ve sol duvarında bulunur. Katalitik panel kötü kokuları uzaklaştırır ve cihazınızdan en iyi performansda yararlanmanızı sağlar. Zamanla yağ ve yemek kokuları, fırın duvarlarının emaye kaplamasına ve ısıtma elemanlarına siner. Katalitik panel ile tüm yemek ve yağ kokuları emilir pişirme sırasında yakılarak fırınınız temizlenir.

### Katalitik panelin çıkarılması

Katalitik paneli çıkarmak için; öncelikle tel raflar çıkartılır. Tel raflar çıkartıldığında katalitik panel boşta kalacaktır. Katalitik panelin 2-3 yılda bir değiştirilmesi tavsiye edilir.

## TEL RAF POZİSYONLARI



Tel rafı fırına doğru yerleştirmek önemlidir. Tel rafın fırının arka duvarına yaslanmasına izin vermeyin. Raf pozisyonları yandaki şekilde gösterilmiştir. Derin tepsiyi ya da standart tepsiyi alt ve üst tel raflara yerleştirebilirsiniz.

### Tel rafların sökölüp takılması

Tel rafların alt kısmında yer alan tırnaklara bastırarak, önce alt tarafını sonra üst tarafını montaj yerinden çıkartınız. Tel rafları yerine takmak için; çıkarma işleminde yapmış olduğunuzu sırası ile tersten uygulayınız.

## FIRIN LAMBASI DEĞİŞİMİ

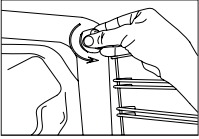
**UYARI:** Elektrik çarpması olasılığından kaçınmak için lambayı değiştirmeden önce cihazın devresinin açık olduğundan emin olunuz. (devrenin açık olması elektriğin kesik olması anlamındadır)

İlk önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve cihazın soğumuş olduğundan emin olun.

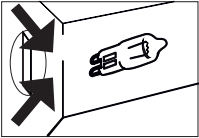
Cam korumayı aşağıdaki şekillerdede gösterildiği gibi çevirerek çıkarınız. Eğer çevirmekte zorlanırsanız plastik eldiven kullanmanız size çevirmede yardımcı olacaktır.

Daha sonra lambayı döndürerek çıkartınız, aynı özellikteki yeni lambayı takınız. Cam korumayı yerine takınız, cihaz elektrik kablosunun fişini piri-ze takip değiştirme işlemini tamamlayınız. Artık fırınınızı kullanabilirsiniz.

### Tip G9 Lamba

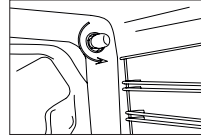


220-240 V, AC  
15-25 W

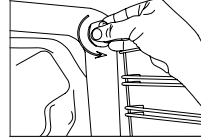


Şekil 16

### Tip E14 Lamba



220-240 V, AC  
15 W



Şekil 17

**UYARI:** Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içermektedir.

## SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Ürününüzde karşılaşılabileceğiniz sorunları teknik servisi aramadan önce aşağıdaki noktaları kontrol ederek çözebilirsiniz.

### Kontrol noktaları

Fırınla ilgili bir sorun yaşamanız durumunda, öncelikle aşağıdaki tabloyu kontrol ediniz ve burada sunulan önerileri deneyiniz. Sorun devam ederse, **Servis Merkeziyle** iletişime geçiniz.



<b>Problem</b>	<b>Muhtemel neden</b>	<b>Ne yapılmalı</b>
<b>Fırın çalışmıyor.</b>	Ürüne güç beslemesi yapılmıyor olabilir.	Güç beslemesi olup olmadığını kontrol ediniz.
<b>Fırın çalışma sırasında duruyor.</b>	Ürünün fişi elektrik prizinden çekilmiş olabilir.	Yeniden güce bağlayınız.
<b>Çalışma sırasında güç kapanıyor.</b>	Sürekli pişirme uzun sürüyor olabilir.	Uzun bir süre pişirme yaptıktan sonra fırının soğumasına imkan tanıyınız.
	Soğutma fanı çalışmıyor olabilir.	Soğutma fanının sesini dinleyiniz.
	Fırın, havalandırması iyi olmayan bir yerde bulunuyor olabilir.	Ürünün kurulum kılavuzunda belirtilen boşlukları bırakınız.
	Aynı prizde birkaç elektrik fişi kullanılıyor olabilir.	Tek bir fiş kullanınız.
<b>Çalışma sırasında fırının dış bölümü çok sıcak oluyor.</b>	Fırın, havalandırması iyi olmayan bir yerde bulunuyor olabilir.	Ürünün kullanım kılavuzunda belirtilen boşlukları bırakınız.
<b>Kapak düzgün şekilde açılmıyor.</b>	Ürünün kapağı ve iç bölümü arasında sıkışmış yemek artıkları olabilir.	Fırını iyice temizleyin ve kapağı tekrar açınız.
<b>İç bölümün ışığı loş veya hiç yanmıyor.</b>	Lamba arızalanmış olabilir.	Aynı özellikte yeni bir lambayla değiştiriniz.
	Lamba, pişirme sırasında yabancı maddeyle kaplanıyor olabilir.	Fırının iç bölümünü temizleyin ve tekrar kontrol ediniz.
<b>Fırında elektrik çarpması meydana geliyor.</b>	Güç, uygun şekilde topraklanmamış olabilir. Topraksız bir priz kullanıyor olabilirsiniz.	Güç beslemesinin uygun şekilde topraklanmış olduğunu kontrol ediniz.
<b>Su damlıyor.</b>	Yiyeceğe bağlı olarak bazı durumlarda su veya buhar oluşabilir. Bu bir ürün arızası değildir.	Fırının soğumasına müsaade edin ve ardından kuru bir bulaşık kurutma beziyle fırını kurulayınız.
<b>Kapaktaki bir çatlaktan buhar çıkıyor.</b>		
<b>Fırının içinde su kalıyor.</b>		
<b>Pişirme bittikten sonra soğutma fanı çalışmaya devam ediyor.</b>	Fan, fırının iç bölümünü havalandırmak için otomatik olarak belirli bir süre çalışır.	Bu bir ürün arızası değildir; dolayısıyla endişelenmenize gerek yoktur.
<b>Fırın ısıtmıyor.</b>	Kapak açık olabilir.	Kapağı kapatın ve yeniden başlatınız.
	Fırın kontrolleri doğru şekilde ayarlanmamış olabilir.	Fırının çalıştırılmasıyla ilgili bölümü okuyunuz ve fırını sıfırlayınız.
	Evde kullanılan sigorta atmış olabilir veya devre kesici çalışmış olabilir.	Sigortayı değiştiriniz veya devreyi sıfırlayınız. Bu durum sürekli tekrar ediyorsa bir elektrikçi çağırınız.
<b>Çalışma sırasında üründen duman çıkıyor.</b>	Fırının ilk kez kullanılması esnasında	Isıtıcıdan duman çıkabilir. Bu bir arıza değildir. Fırını 2-3 kez çalıştırdığınız takdirde bu durum son bulacaktır.
	Isıtıcıda yiyecek olabilir.	Fırının yeterince soğumasını sağlayınız ve yiyecekleri ısıtıcıdan temizleyiniz.
<b>Fırını kullanırken bir yanık veya plastik kokusu geliyor.</b>	Fırında plastik veya ısıya dirençli olmayan diğer kaplar kullanılıyor olabilir.	Yüksek sıcaklıklara uygun cam kaplar kullanınız.
<b>Fırın düzgün pişirmiyor.</b>	Pişirme sırasında kapak çok sık açılıyor olabilir.	Çevrilmesi gereken bir şey pişirmiyorsanız fırının kapağını çok sık açmayınız. Kapağı sık sık açarsanız, iç sıcaklık düşer ve bu da pişirme sonucunuzu etkileyebilir.

## **TAŞIMA KURALLARI**

1. Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayınız.
2. Taşıma ve nakliye işlemini orijinal ambalajı ile yapınız.
3. İndirme-bindirme ve taşıma sırasında, ürüne maksimum dikkat gösterilmelidir.
4. Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olunuz.
5. Ambalaja ve pakete zarar verebilecek (nem, su, darbe, vs) etkenlere karşı koruyunuz.
6. Ürünün kullanım esnasında kırılması, deforme ve zarar görmemesine, taşıma esnasında hasar ve arıza oluşmamasına, vurma, çarpma, düşürme vb. dış etkenler nedeniyle zarar görmemesine dikkat ediniz.

## **ENERJİ TASARRUFU İÇİN İPUÇLARI**

Aşağıdaki bilgiler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

1. Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanınız.
2. Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtınız.
3. Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayınız.
4. Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışınız. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.
5. Birden fazla yemeği peş peşe pişiriniz. Fırın ısını kaybetmemiş olacaktır.
6. Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayınız. Bu durumda fırın kapağını açmayınız.
7. Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürünüz.

## AEEE YÖNETMELİĞİNE UYUM VE ATIK ÜRÜNÜN ELDEN ÇIKARILMASI

Bu ürün, T.C. Çevre ve Sehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği'nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur.

### AMBALAJ BİLGİSİ

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayınız. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürünüz. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorunuz. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olunuz Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesiniz çalışmaz duruma getiriniz. Ürünün ambalajı, ulusal mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayınız, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atınız.

