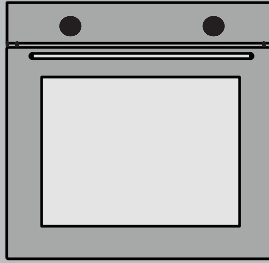




# HÄFELE



ORION 533.09.411  
ORION 533.09.412  
ORION 533.09.413

**Einbauofen - Bedienungsanleitung**


**Built-in Oven - User Manual**





**Ankastre Fırın - Kullanım Kılavuzu**









## Sehr geehrter Kunde,

Wir bedanken uns, dass Sie das Produkt von **HAFELE** bevorzugt haben. Wir möchten, dass Sie mit unseren hochwertigen Produkten, die in unseren technologischen und modernen Anlagen hergestellt werden, zufrieden sind.

Sie können Ihren Backofen jahrelang mit Freude und Zuversicht nutzen, wenn Sie die notwendige Pflege und Wartung beachten. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch. Bewahren Sie es während des Gebrauchs auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

 Diese Bedienungsanleitung wurde für verschiedene Modelle vorbereitet. Einige der angegebenen Funktionen sind auf Ihrem Gerät möglicherweise nicht verfügbar.

Symbol	Bedeutung
	Wichtige Informationen
	Warnung - Vorsicht
	Stromschlaggefahr
	Brandgefahr

<b>1. Wichtige Sicherheitshinweise</b> 	<b>4</b>
Allgemeine Warnungen .....	4
Elektrische Gefahren .....	5
Verletzungsgefahr .....	6
Verwendungszweck .....	6
<b>2. Umweltschutz</b> 	<b>7</b>
Energieeinsparung .....	7
Übereinstimmung mit AEEE Richtlinien und Entsorgung von Altgeräten .....	8
Technische Eigenschaften .....	8
<b>3. Einführungen</b> 	<b>9</b>
Übersicht .....	9
Bedienungstafel .....	10
Heizarten und Funktionen .....	11
<b>4. Verwendung des Backofens</b> 	<b>12</b>
Erstanwendung .....	13
Zeiteinstellung .....	13
Erstes Aufheizen .....	14
Tägliche Nutzung .....	14
Verwendung des digitalen Timers .....	15
Alarmeinrichtung .....	18
<b>5. Zubehör</b> 	<b>20</b>
Verwendung von Zubehör .....	21
<b>6. Gegrillte Hähnchen am Spieß</b> .....	<b>23</b>
<b>7. Backtipps</b> 	<b>24</b>
<b>8. Pflege und Reinigung</b> 	<b>27</b>
Dampfreinigungsfunktion .....	27
Aus- und Einbau der Backofentür .....	28
Aus- und Einbau von Scheiben .....	29
Entfernen und Anbringen von Rösten .....	30
Auswechseln der Backofenlampe .....	31
<b>9. Fehlerbehebung</b> 	<b>31</b>

# 1. Wichtige Sicherheitshinweise

---

**Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig durch. Bei unsachgemäßer Installation und Verwendung durch eine nicht fachkundige Person ist das Gerät von der Garantie ausgeschlossen.**


## **Allgemeine Warnungen**

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise.
- Lesen Sie auch die anderen mit dem Gerät gelieferten Dokumente.
- Die Bedienungsanleitung kann für mehr als ein Modell geeignet sein.
- Bewahren Sie es an einem leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie es auch in Zukunft verwenden können.
- Trennen Sie vor Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten alle Stromanschlüsse.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es beschädigt ist.
- Wenn sich auf dem Bedienfeld oder der Abdeckung Ihres Geräts eine Schutzfolie befindet, entfernen Sie diese.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere während und nach der Anwendung fern.
- Es ist gefährlich für Kinder unter 8 Jahren, das Gerät ohne einen Erwachsenen zu berühren und es allein zu benutzen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Achten Sie darauf, dass das Luftentfeuchterpaket nicht mit dem Mund in Berührung kommt. Halten Sie es von Kindern fern.
- Das Gerät darf nicht gewartet oder gereinigt werden, wenn Kinder nicht beaufsichtigt werden.
- Das Gerät ist nur zum Backen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen von Räumen.
- Wenn das Gerät heiß ist, können das Backblech und das Zubehör heiß sein; verwenden Sie beim Einsetzen und Herausnehmen des Backblechs und des Zubehörs Ofenhandschuhe oder ähnliche Ausrüstung.
- Zur Reinigung des Geräts sollten keine Dampfreiniger verwendet werden.
- Halten Sie alle Bereiche mit Luftzirkulation offen.
- Wenn Sie Backpapier verwenden, achten Sie darauf, dass das Papier nicht den Ofenboden berührt.
- Bereiten Sie keine Speisen mit stark alkoholischen Getränken zu. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden und einen Brand verursachen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nach dem Gebrauch ausgeschaltet ist.
- Halten Sie die Backzeit unter Kontrolle.



# Elektrische Gefahren

 Es besteht Stromschlaggefahr.

- Wenn das Gerät defekt ist, muss es von einer autorisierten Werkstatt repariert werden.
  - Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn es beschädigt ist.
  - Sprühen oder gießen Sie kein Wasser auf das Gerät, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
  - Wenn die Lampe ausgetauscht werden soll, muss das Gerät vor dem Austausch vom Stromnetz getrennt werden, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
  - Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts entstehen können, wenn es nicht gemäß den örtlichen Vorschriften angeschlossen ist.
  - Fassen Sie den Stecker niemals mit nassen Händen an.
  - Um die Stromversorgung zu unterbrechen, ziehen Sie den Stecker, indem Sie den Stecker und nicht das Kabel festhalten.
  - Während das Gerät in Betrieb ist, wird auch seine Rückseite heiß. Die elektrischen Anschlüsse dürfen die Rückseite nicht berühren.
  - Ziehen Sie zum Reinigen, Reparieren und Warten des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose.
  - Bewegen Sie das Heizelement während der Reinigung nicht.
  - Führen Sie die Anschlusskabel nicht über heiße Oberflächen. Das Schmelzen des Kabels kann einen Kurzschluss und einen Brand verursachen.
-  Versuchen Sie Flammen nicht mit Wasser zu löschen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und decken Sie die Flamme mit einer Löschdecke o.ä. ab, damit die Flamme nicht mit der Luft in Berührung kommt.

## **Verletzungsgefahr**

- Wenn das Glas der Backofentür einen Riss oder einen Schlag hat, kann es zerbrechen und spritzen.
- Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen.
- Berühren Sie nicht die Heiz- bzw. Leistungselemente.
- Die Scharniere der Gerätetür können die Tür beim Bewegen blockieren. Halten Sie den Abschnitt, in dem sich die Scharniere befinden, nicht fest.
- Bewahren Sie niemals brennbare und brennbare Materialien im Gerät auf.
- Erhitzen Sie keine Glasgefäße und Konserven. Der Druck kann das Gefäß zum Bersten bringen.
- Stellen Sie das Backblech nach dem Backen nicht in die Nähe von entflammaren und brennbaren Materialien.
- Die Backofentür kann aus 2, 3 oder 4 Glasscheiben bestehen. Verwenden Sie die Tür nicht, wenn das Glas entfernt ist.
- Der Benutzer darf den Ofen nicht allein und ohne Handschuhe tragen.

## **Verwendungszweck**

Das Gerät ist zum Backen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für Erwärmungszwecke.

- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt konzipiert. Verwenden Sie es nur in Innenräumen.
- Der Backofen kann zum Auftauen, Braten oder Grillen von Speisen verwendet werden.
- Hängen Sie keine Handtücher oder Kleidungsstücke zum Trocknen an den Ofengriff.

# 2. Umweltschutz

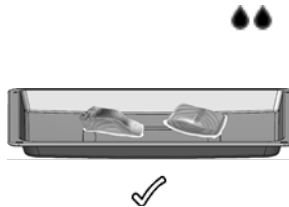
---

## Energieeinsparung

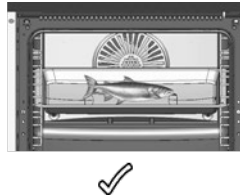
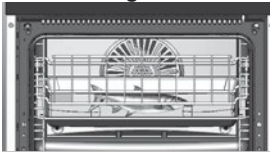
Zu den Dingen, die beim Backen im Backofen zu tun sind, gehört in erster Linie das Vorheizen. Das Vorheizen sollte nur bei Bedarf erfolgen.

Achten Sie darauf, dass Sie nicht länger als 10 Minuten vorheizen.

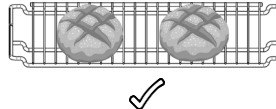
- Lassen Sie die gefrorenen Lebensmittel vor dem Backen bei Raumtemperatur stehen oder tauen Sie sie in der Mikrowelle auf und geben Sie sie in den Ofen.



- Stellen Sie kein unnötiges Zubehör in den Backraum.



- Sie können mehrere Speisen gleichzeitig auf dem Gitterrost backen. Dadurch sparen Sie Wärme.



- Die Backofentür verursacht jedes Mal, wenn sie geöffnet wird, einen Wärmeverlust. Öffnen Sie daher die Backofentür nur, wenn es unbedingt notwendig ist. Wenn Sie die Tür öffnen müssen, achten Sie darauf, sie so schnell wie möglich wieder zu schließen.



# Übereinstimmung mit AEEE Richtlinien und Entsorgung von Altgeräten



Entsorgen Sie das Altprodukt umweltgerecht. Dieses Produkt hat ein Symbol (AEEE), das darauf hinweist, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte getrennt gesammelt werden sollten. Dies bedeutet, dass das Gerät gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EG zum Recycling oder zur Demontage gehandhabt werden muss, um die Umweltbelastung zu minimieren. Bitte kontaktieren Sie die lokalen und regionalen Behörden für weitere Informationen.

Elektronische Produkte, die keiner kontrollierten Abfallsammlung unterzogen werden, stellen aufgrund der enthaltenen Schadstoffe eine potenzielle Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit dar.

Informationen zur Entsorgung des Produkts erhalten Sie von Ihrem autorisierten Händler oder der Müllsammelstelle Ihrer Gemeinde. Vor der Entsorgung des Produkts Netzstecker ziehen

und ggf. Türschloss aufbrechen, damit Kinder nicht gefährdet werden.

## Technische Eigenschaften

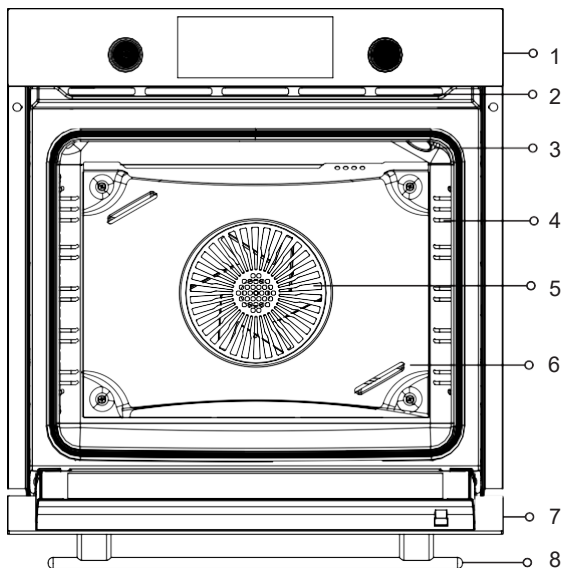
Spannung/Frequenz	220-240V~50-60 Hz
Kabellänge	mit Typ-F-Stecker 3x1,50x1500mm
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595 mm/595 mm/547 mm
Hauptofen	Multi-Ofen
Lampenleistung	25 W
Thermostat	50-Max°C
Unterer Grill	1200 W
Oberer Grill	1100 W
Turboheizer	2000 W
Gitter	2450 W

Tatsächlich: Für Elektrobacköfen für den Hausgebrauch wird die Energiekennzeichnung gemäß den Normen EN 60350-1 / IEC 60350-1 angegeben. Die Werte werden gemäß den Funktionen Standardlast und Unterhitze oben oder Heizgebläse (sofern vorhanden) bestimmt.

① Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

# 3. Einführung

## Übersicht



1-Bedienfeld	5-Lüfter
2-Belüftungslöcher*	6-Lüfterschutzblech**
3-Ofenbeleuchtung***	7-Deckel
4-Regale****	8-Griff

\***Belüftungslöcher** können je nach Modell geöffnet/geschlossen werden.

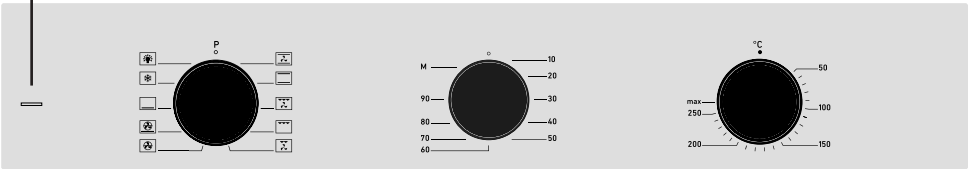
\*\***Das Lüfterschutzblech** ist je nach Modell möglicherweise nicht verfügbar.

\*\*\*Die Position der **Ofenbeleuchtung** kann variieren.

\*\*\*\* **Die Regale** können je nach Modell variieren. Der Rost ist als Beispiel dargestellt.

# Bedienfeld

## Signallampe



Funktionstaste

Mechanischer Timer

Temperaturtaste

## Signallampe



Funktionstaste

Digitaler Timer

Temperaturtaste

### Funktionstaste

Mit dem Funktionswahlschalter wird der Heiz-/Backmodus eingestellt.

Sie müssen die Temperaturtaste zusammen mit dem Funktionswahlschalter auf einen Wert einstellen. Andernfalls lässt sich das Gerät nicht aufheizen.

### Temperaturtaste

Ermöglicht die Auswahl der Ofentemperatur. Wählen Sie die Funktionsart und starten Sie den Backvorgang.

### Mechanischer Timer

Damit können Sie die Zeit für das Backen einstellen. Die Funktions- und Temperaturtaste muss ebenfalls eingestellt werden.

### Digitaler Timer

Es handelt sich um einen elektronischen Timer, der dafür sorgt, dass die zu backenden Speisen zum gewünschten Zeitpunkt fertig sind.

### Signallampe

Die Lampe zeigt an, dass der Ofen aufgewärmt wird. Sie erlischt, wenn der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht.


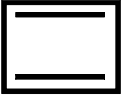









### Ausschalten des Elektrobackofens

Bringen Sie die Funktions- und Temperaturtaste auf Null (Aus).

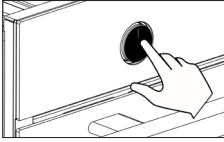
 Die Funktionen in der Tabelle können bei anderen Geräten abweichen und sind möglicherweise nicht bei jedem Modell verfügbar.

\*Der Energiewert im Gebläsebackmodus basiert auf dieser Funktion. Die Tests basieren auf der Norm TS EN 60350 und der Verordnung (EV) Nr. 66/2014.

# Heizarten und Funktionen

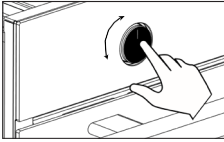
	Oberes und unteres Heizen mit Lüfter	Unten + Oben und Lüfter sind offen. Geeignet für Lebensmittel wie Fleisch, Kuchen, Trockengebäck. Mit Hilfe des Ventilators wird die Luftzirkulation im Backofen kontrolliert und gleichmäßig gesteuert.
	Oberes und unteres Heizen	Die Speisen werden auf die gleiche Weise von oben und unten erhitzt. Oberes und unteres Heizen ist eingeschaltet. Geeignet für Kuchen, Gebäck und Kekse.
	* Großer Grill mit Gebläseunterstützung	Grill und Lüfter arbeiten zusammen. Der Lüfter verteilt die heiße Luft gleichmäßig. Geeignet zum Grillen und Braten von großen Fleischgerichten.
	Großer Grill	Geeignet zum Grillen und Braten von großen und mittelgroßen Gerichten. Der gesamte Bereich unter dem Grill erwärmt sich.
	Gegrillte Hähnchen am Spieß	Fleisch, Hühnerfleisch usw. werden auf Spieße gesteckt und durch gleichmäßiges Braten gegrillt.
	*Lüftergestützte kleiner Grill	Kleiner Grill und Lüfter sind eingeschaltet. Sie können Ihre Lebensmittel, die lange gebacken werden müssen, energiesparend zubereiten. Die Backzeit ist länger als bei anderen Funktionen. Nicht empfohlen für fermentierte Lebensmittel. <b>Dieser Modus ist der energieeffizienteste Modus.</b>
	Turbolüfter	Der Turbogrill wird aktiviert und mit Hilfe des Lüfters werden Ihre Speisen gleichmäßig mit heißer Luft gebacken.
	Turbolüfter + Unteres Heizelement	Turbo fan and lower heating are turned on. It is convenient for cooking pizza.
	Unterer Grill	Nur der untere Grill ist eingeschaltet. Verwenden Sie das Programm gegen Ende des Backvorgangs, wenn der Unterteil des Backguts gebräunt werden soll. Verwenden Sie diese Funktion auch für die Dampfreinigung.
	Abtauen	Der Lüfter lässt die Luft um die Lebensmittel zirkulieren, um gefrorene Lebensmittel wie Fleisch, Brot und Kuchen aufzutauen
	Ofenbeleuchtung	Ermöglicht die Beleuchtung im Inneren des Ofens. Wenn die Stellung auf Ofenbeleuchtung geschaltet ist, sind der Grill und das Lüfter nicht in Betrieb. Die Beleuchtung bleibt eingeschaltet, solange der Backofen in Betrieb ist

## Verwendung der Pop-out-Schaltfläche



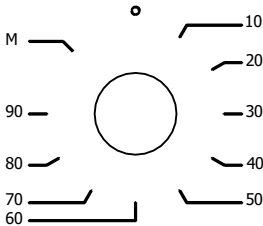
Bei Modellen mit ausklappbarem Knopf muss der Knopf zum Einstellen außen liegen (dieser Knopf ist eine Option.)

- Nehmen Sie ihn heraus, indem Sie den Knopf wie in der Abbildung gezeigt drücken.



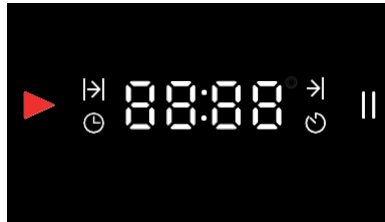
- Wenn der Knopf herausgezogen ist, können Sie ihn durch Drehen einstellen.

## Verwendung des mechanischen Timers



Damit können Sie die Zeit für das Backen einstellen. Durch Drehen im Uhrzeigersinn können Sie die Temperatur und die Backart auswählen und die Backzeit einstellen. Wenn die Zeit abgelaufen ist, warnt es mit einem Glockenton. Wenn Sie möchten, können Sie in den Modus **M** wechseln und mit dem Backen beginnen, indem Sie die Temperatur und die Backart auswählen, ohne die Zeit einzustellen.

## 4. Verwendung des Backofens



	↩	-	+	OK
▶	Geht weiter-Anzeige			Pause-Anzeige
⇒	Backzeit-Anzeige		↩	Zurück-Taste
⇒	Backvorgang-Ende-Anzeige		OK	Ok-Taste
🕒	Uhreinstellungsanzeige		+	Dauererhöhungstaste
🕒	Alarmanzeige		-	Zeitverkürzungstaste



# Erstanwendung

## Zeiteinstellung ⌚

ⓘ Stellen Sie die Zeit ein, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen.

Nach dem Anschluss an das Stromnetz leuchten alle Ziffern 2 Sekunden lang auf und erlöschen dann. Im Bildschirm erscheint ⌚ 12:00.

ⓘ – Sie können die Zeit schneller ändern, indem Sie lange auf die Tasten **/+** drücken.

Geben Sie zunächst die Minute ein und bestätigen Sie diese mit der Taste **OK**, um dann zur Stunde zu wechseln.

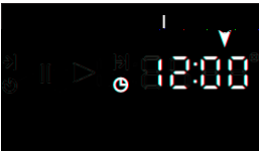
Wenn Sie die Taste **↩** kurz drücken, während der Minutenteil blinkt, wird die Stundeneinstellung beendet, ohne Daten zu speichern.

Drücken Sie während der Stundeneinstellung kurz auf die Taste **↩**, um

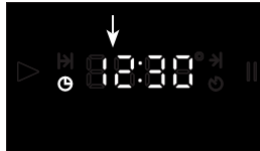
zu den Minuten zurückzukehren. ⓘ Wenn die Zeitdaten nicht bestätigt

werden, bleibt die Anzeige auf dem Einstellungsbildschirm.

ⓘ Im Falle eines Stromausfalls wird die Uhrzeit gelöscht und muss neu eingestellt werden.



**↩ - / +** Wählen Sie zunächst die Minute mit den Tasten und schalten Sie mit der Taste **OK** weiter.



**↩ - +** Wählen Sie dann die Stunde aus und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.



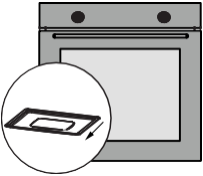

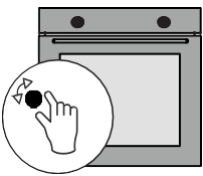


**↩ - +** Die Tageszeit wird angezeigt.


Die Uhrzeit wird eingestellt und die Anzeige ⌚ verschwindet.

Die Helligkeit des Bildschirms nimmt 1 Minute nach der Einstellung ab.

Sie können die Uhrzeit später im "Einstellungsmodus" ändern.


# Anheizen

	Entfernen Sie die Etiketten und entfernen Sie das Zubehör, bevor Sie den Backofen benutzen.
	Wischen Sie den Backofen mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn. Bitte lesen Sie den Abschnitt "Wartung und Reinigung" im Detail durch.
	Heizen Sie an, um den Geruch des neuen Geräts zu entfernen. Lassen Sie den Ofen bei geschlossener Backofentür für 200°/30 Minuten in der Position Unten + Oben  laufen. Lüften Sie dann die Umgebung.
	Beim Öffnen der Backofentür ist Vorsicht geboten, da nach dem Erhitzen Dampf austreten kann. Legen Sie das Zubehör ein. Ihr Backofen ist einsatzbereit.

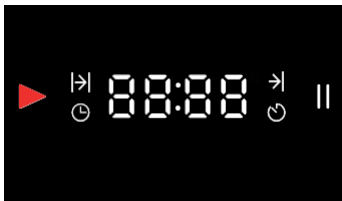
 Bei der ersten Inbetriebnahme werden die Oberflächen heißer als normal. Berühren Sie daher den Ofen nicht und halten Sie Kinder fern.

## Tägliche Nutzung

- Um mit dem Backen zu beginnen, drehen Sie den Thermostatkopf des Ofens und stellen Sie die für Ihre Speisen geeignete Temperatur ein (Backempfehlungen).
- Wenn ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie den Ofen vor.
- Lassen Sie nach dem Backen die Ofentür zum Abkühlen offen.

 Vergessen Sie nicht, die Backofenfunktion und die Temperaturtaste auszuschalten, wenn der Backvorgang beendet ist.

# Verwendung des digitalen Timers

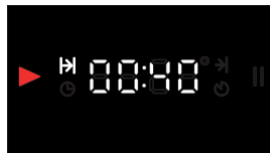
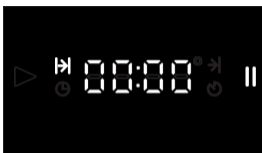
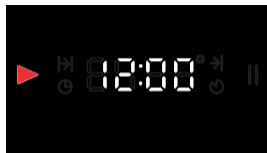




Es handelt sich um einen elektronischen Timer, der dafür sorgt, dass die zu backenden Speisen zum gewünschten Zeitpunkt fertig sind. Sie sollten die Backzeit und die Zeit, in der das Gericht fertig sein soll, anpassen.

↶ - + OK


## Automatisches Backprogramm

Nachdem Sie die richtige Temperatur und Funktion für die in den Ofen eingelegten Speisen gewählt haben, können Sie sofort mit dem Backen beginnen, indem Sie die Backzeit mit dem Timer einstellen. **Zum Einstellen der Backzeit;**






↶ - +  **OK**  
Halten Sie die Taste **OK** gedrückt, bis die Anzeige  erscheint.

Wählen Sie zunächst die Minuten mit den Tasten



↶ - +  **OK**  
-/+ aus und aktivieren Sie die Zeit durch Drücken der Taste **OK**. (z. B. 40 Minuten)

Nachdem Sie die Zeit

↶ - +  **OK**  
ausgewählt haben, blättern Sie mit der Taste **OK**, bis der obige Bildschirm erscheint, und starten Sie den Backvorgang.

- Die auf dem Display eingestellte Zeit beginnt herunterzuzählen. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Funktion ein. Die Backzeit beträgt 40 Minuten ab dem Zeitpunkt, an dem Sie die Zeit bestätigen.
  - Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt die Anzeige **||** auf dem Display **00:00 ||** und ein akustisches Signal ertönt für 2 Minuten. Drücken Sie die Taste **OK**, um die Warnung auszuschalten. Nach dem Ausschalten erscheint die Uhrzeit auf dem Display.
  - Wenn der Backvorgang beendet ist, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie die Temperatur und die Funktion ausschalten.
-  Um den Backvorgang vor der eingestellten Zeit zu beenden und um die gewählte Zeit abzurechnen, drücken Sie die Taste  lange. Nach Beendigung des Programms erscheint die Uhrzeit auf dem Display.

## Stopp-Modus

Wenn das Display die Uhrzeit anzeigt, wird durch langes Drücken der Taste  die Uhrzeit und das Symbol angezeigt und der Ofen schaltet in den Stopp-Modus. In diesem Fall wird kein Backen durchgeführt. Wenn Sie die Taste **OK** kurz drücken, um den Modus zu verlassen, wird das Symbol  angezeigt und der Modus wird deaktiviert.






 Der Betrieb wird fortgesetzt, solange der Umschalter eingeschaltet ist.

## Einstellung der Endzeit des Backvorgangs auf einen späteren Zeitpunkt






Dieses Programm wird verwendet, wenn Sie Ihr Essen zu einem späteren Zeitpunkt fertig haben möchten. Es beginnt mit einer Verzögerung. Der Backvorgang beginnt nach der Verzögerung und endet am Ende der eingestellten Backzeit.

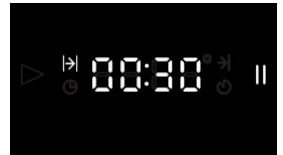
### Durch Eingabe der Backzeit;







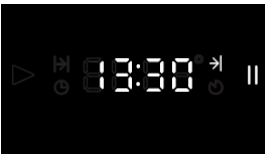
    **OK**  
Halten Sie die Taste **OK** gedrückt, bis die Anzeige  erscheint.






   **OK**  
Für die Backzeit; wählen Sie zuerst die Minute mit den Tasten / und aktivieren Sie die Zeit durch Drücken der Taste **OK**.

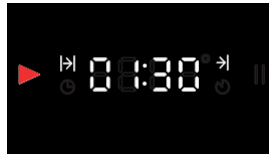



   **OK**  
Bestätigen Sie nach der Auswahl der Zeit mit der Taste **OK** und rufen Sie den Modus  auf.



    **OK**

Zum Beenden des Backvorgangs; Nachdem Sie die Minute und die Stunde ausgewählt haben, blättern Sie mit der Taste **OK**, bis der Backbildschirm erscheint.



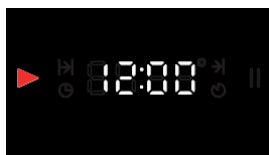
   **OK**

**Backbildschirm;**  
Verbleibende Zeit bis zum Ende des Backvorgangs.

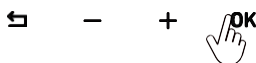
**Ofenuhr;** durch Subtraktion der Tageszeit von der Endzeit zeigt sie die verbleibende Zeit auf dem Bildschirm an und beginnt, rückwärts zu zählen. Wir stellen unseren Ofen so ein, dass er um 13:00 Uhr anfängt, 30 Minuten lang backt und um 13:30 Uhr fertig ist. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, blinkt die Anzeige **||** und gibt 2 Minuten lang ein akustisches Signal. Drücken Sie die Taste **↶** oder **OK**, um die Warnung auszuschalten.

Wenn der Backvorgang beendet ist, schalten Sie den Backofen aus, indem Sie die Temperatur und die Funktion ausschalten.

### Ohne die Eingabe der Backzeit;



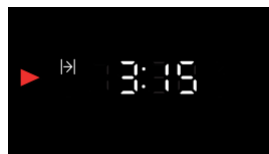
Halten Sie die Taste **OK** gedrückt, bis die Anzeige erscheint.



Bevor Sie die Backzeit eingeben, blättern Sie mit der Taste **OK** zum gewünschten Modus **➔**.



Nachdem Sie die Minuten und Stunden für das Ende des Backvorgangs ausgewählt haben, blättern Sie mit der Taste **OK**, bis der Backbildschirm erscheint.



### Backbildschirm;


Verbleibende Zeit bis zum Ende des Backvorgangs.

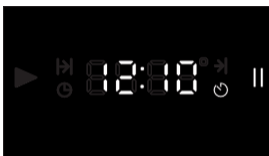
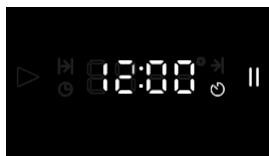
### Manueller Backmodus






Wenn Sie die richtige Temperatur und Funktion für Ihr Gericht wählen, können Sie sofort mit dem Backen beginnen, ohne eine Zeit einstellen zu müssen. Der Ofen schaltet sich nicht automatisch ab und muss von Ihnen überwacht werden.





ⓘ Bei einem Stromausfall wird Ihr Backofen ausgeschaltet und die Uhr zurückgestellt. Wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, muss die Tageszeit neu eingestellt werden.




# Alarmeinstellung

Der Alarm kann zu jeder Zeit eingestellt werden. Sie können es als Warnung oder Erinnerung verwenden. Nachdem der Alarm 2 Minuten lang ertönt, erlischt die Alarmanzeige. Halten Sie die Taste **OK** gedrückt, bis die Anzeige  erscheint.




    **OK**  
OK mit der Taste fortfahren, bis die Anzeige  erscheint.

    **OK**  
-/+ , dann die Stunde durch Drücken der Taste **OK** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

   **OK**  
Nachdem die Uhrzeit eingestellt wurde, zeigt das Display die Tageszeit an.

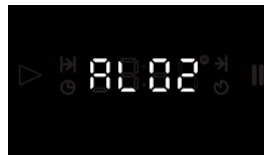
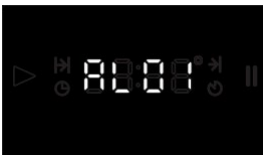
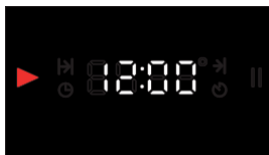
## Ausschalten des Alarms




Wählen Sie zuerst die Minuten mit den Tasten





Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Alarm für 2 Minuten. Sie können die Taste **OK** oder  berühren, um den Alarm auszuschalten. Nach dem Ausschalten erscheint die Uhrzeit auf dem Display.





## Einstellmodus

### Einstellung des Alarmtons (AL)



    **OK**  
Drücken Sie die Tasten  und **OK** lange zusammen, um das Menü aufzurufen. Wählen Sie mit den Tasten

    **OK**  
-/+ die Option a **AL** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.  
Wählen Sie mit den Tasten

    **OK**  
die gewünschte Stufe und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

## Ändern der Uhr (CL)



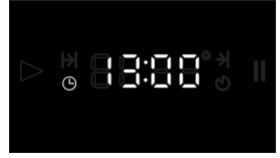
Drücken Sie die Tasten **←** und **OK** lange zusammen, um das Menü aufzurufen.

Blättern Sie mit den Tasten



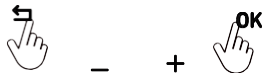
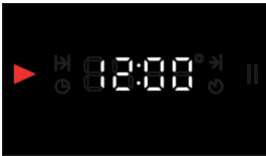
Wählen Sie die Minuten und Stunden mit den Tasten **←/→** zur gewünschten Option **CL** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Wählen Sie die Minuten und Stunden mit den Tasten



und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

## Ändern des Tons (So)



Drücken Sie die Tasten **←** und **OK** lange zusammen, um das Menü aufzurufen.

Blättern Sie mit den Tasten



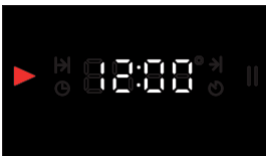
Wählen Sie mit den Tasten **←/→** zur gewünschten Option **So0** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

Wählen Sie mit den Tasten



die gewünschte Stufe und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

## Ändern der Bildschirmhelligkeit (Sc)



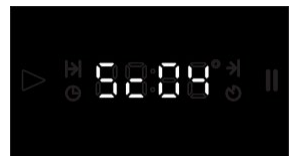
Drücken Sie die Tasten **←** und **OK** lange zusammen, um das Menü aufzurufen.

Blättern Sie mit den Tasten



Wählen Sie mit den Tasten **←/→** zur gewünschten Option **Sc0** und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

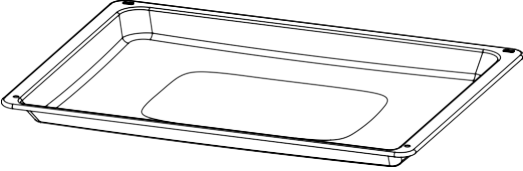
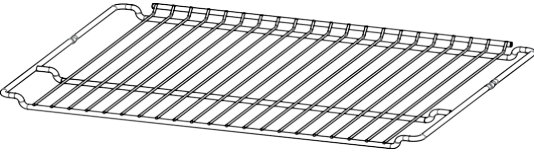
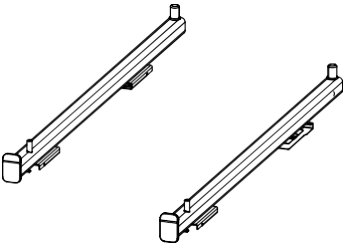
Wählen Sie mit den Tasten



die gewünschte Stufe und bestätigen Sie mit der Taste **OK**.

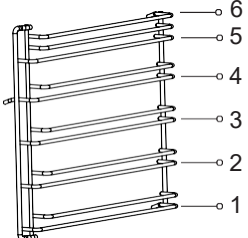
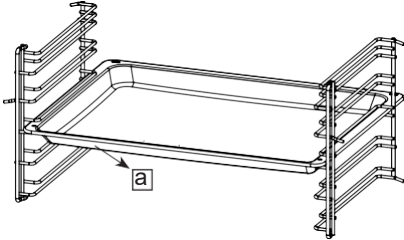
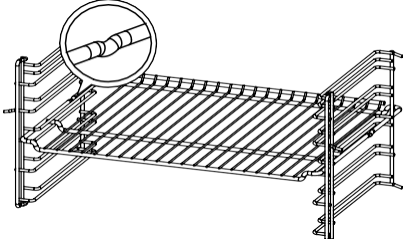
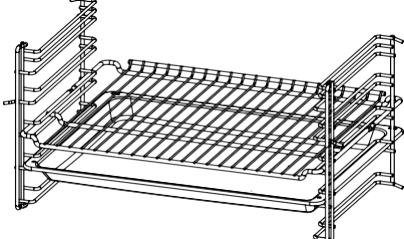
## 5.Zubehör

- ① Je nach Produktmodell variiert die Art des mitgelieferten Zubehörs. In der Bedienungsanleitung beschriebene Zubehörteile sind möglicherweise nicht für Ihr Produkt verfügbar.
- ① Verwenden Sie das für Ihr Gerät vorgesehene Originalzubehör.

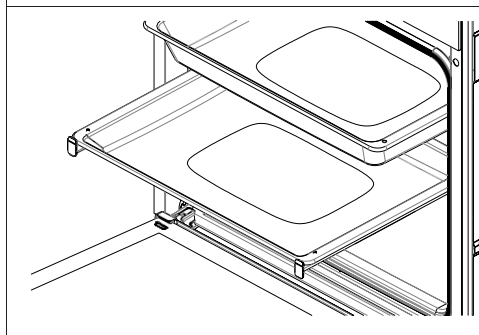
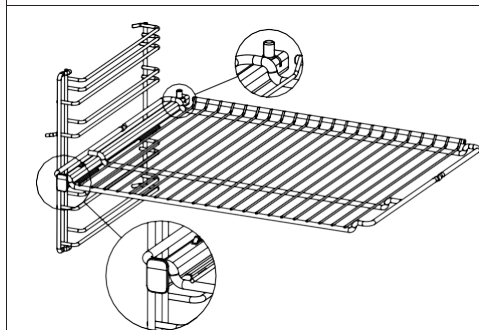
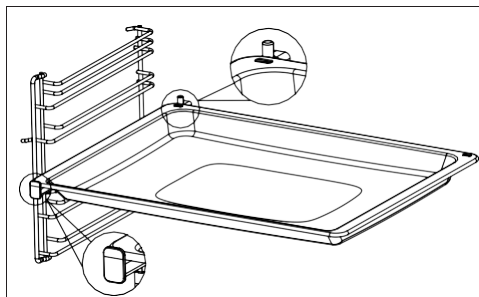
 A rectangular, shallow metal baking tray with a slightly raised rim and a small indentation in the center.	<p><b>Standard Backblech</b></p> <p>Es ist für Tiefkühlkost, Kuchen, große Fleischgerichte und Gebäck geeignet.</p>
 A rectangular metal wire rack with a grid of parallel bars and a slightly raised rim.	<p><b>Backrost</b></p> <p>Kuchen- und Auflaufformen dienen zum Abstellen von Bratgut auf dem Regal.</p>
 A rectangular, deep metal baking tray with a high rim and a small indentation in the center.	<p><b>Tiefes Backblech</b></p> <p>Sie können ihn verwenden, um das Fett aufzufangen, das beim Grillen von saftigen Speisen, beim Braten großer Stücke und beim Grillen ausläuft.</p>
 Two metal telescopic slides, one shown from a side perspective and one from a top-down perspective, showing their sliding mechanism.	<p><b>Teleskopschiene</b></p> <p>Mit der Teleskopschiene können Sie Ihr Backblech und den Drahtgrill leicht bewegen und Ihre Mahlzeiten kontrollieren.</p>



# Verwendung von Zubehör

	<p>Es gibt Draht- und Selbstregalmodelle. Das Drahtregal hat 6 Regale.</p>
	<p>Das Zubehör muss zwischen die beiden Regalen passen und die schräge Seite a muss zur Gerätetür zeigen.</p>
	<p>Die Aussparungen im Drahtgitter verhindern, dass es aus den Regalen fällt und sorgen für Sicherheit.</p>
	<p>Wenn Sie das Backblech und den Grill zusammen aufstellen, können Sie das Backblech als Ablage für Grill- und Fleischgerichte verwenden.</p>

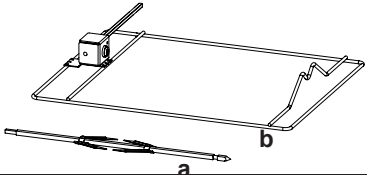
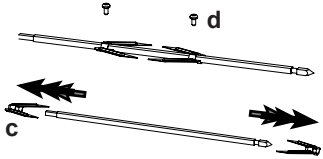

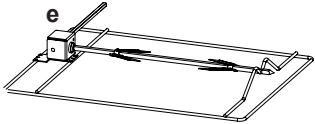
## Verwendung von Teleskopschienen



Schieben Sie die Schienen bis zum Anschlag ein, ohne das Backblech und das Drahtgitter darauf zu platzieren. Das Zubehör muss sich zwischen den vorderen und hinteren Vorsprüngen der Schienen befinden.

Wenn Sie mit mehr als einem Backblech backen, muss der Abstand zum Schienensystem eine Ebene betragen.

## 6. Gegrillte Hähnchen am Spieß













	<p>Wenn Ihr Ofen mit Zubehör ausgestattet ist, nehmen Sie den Spieß (a) aus dem Ständer (b).</p>
	<p>Lösen Sie die Schraube (d) am V-Blech (c) und entfernen Sie es.</p>
	<p>Das Grillgut mittig auf den Spieß stecken und so fixieren, dass sich das V-Blech nicht bewegt, und ziehen Sie die Schraube fest. (Max. Hähnchen-2,5 kg)</p>
	<p>Führen Sie den Schaft in den Getriebekasten (e) am Ständer ein. Vergewissern Sie sich, dass er eingesetzt ist.</p>













- Nach dem Schließen der Backofentür schalten Sie den Thermostat auf Höchsttemperatur in der Grillposition ein.
- Stellen Sie eine Schale auf den Boden, um das auslaufende Öl aufzufangen, und geben Sie eine kleine Menge Wasser in die Schale.

# 7. Backempfehlungen





Die Informationen zu den Lebensmitteln, die wir in unseren Labors getestet und die Backwerte ermittelt haben, finden Sie in der Tabelle. Die Backzeiten können je nach Netzspannung, Eigenschaften der Materialien, Menge und Temperatur Abweichungen zeigen. Durch Experimentieren können Sie die Werte ändern, um verschiedene Geschmacksrichtungen und Ergebnisse zu erzielen, die Ihrem Geschmack entsprechen.

**i** Das unterste Regal des Backofens ist das 1. Regal. \*Es wird empfohlen, 10 Minuten vorzuheizen.

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Backzeit (Min)
Blechkuchen	Standard		2-3	170	25...30
	Backblech		3	170	20...25
Formkuchen	Kuchenform		2	170	25...30
			2	180	35...40
Plätzchen	Standard Backblech		2	170	20...25
Kleine Kuchen	Standard Backblech		3	160	30...35
	Standard Backblech Tiefes Backblech		1 - 5	160	30...35
Blätterteig	Standard Backblech		2	200	40...45
	Standard Backblech Tiefes Backblech		2	190	25...30
			1 5	190	50...55
Pizza	Standard Backblech		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15





Brötchen	Standard Backblech		2	200	25...30
Fisch	Glas/ Rechteckform auf Gitterrost		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagne	Glass on the wire rack/ rectangular		2	190	20...25
Hähnchen- keule	Standard Backblech		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Ganzes Hähnchen (2kg))	Standard Backblech		2-3	30 Min. max, danach 60 Min. 190 25 Min. max, danach 50 Min. 190 25 Min. max, danach 45 Min. 200	90...95
			2-3		75...80
			3		75...80
Rippensteak	Standard Backblech		3	25 Min. max, danach 20 Min. 190	45...50
Rührkuchen	Standard Backblech		3	190	7...10
	Standard Backblech Tiefes Backblech		1 - 5	190	8...13

## Grilltabelle

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Backzeit (Min)
Lammkoteletts	Drahtgitter		4...5	max.	25...30
Zerkleinertes Hähnchen	Drahtgitter		4...5	max.	25...30
Fisch	Drahtgitter		4...5	max.	20...25
Toastbrot	Drahtgitter		4...5	max.	1...3

\*Es wird empfohlen, 5 Minuten vorzuheizen.

## Tabelle für Hähnchen am Spieß

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Backzeit (Min)
Brathähnchen (2kg)	Gegrillte Hähnchen am Spieß Set		2	max.	100...110
				25 Min. max, danach 50 Min. 190	75...85
Lammkeule (in Stücken)	Gegrillte Hähnchen am Spieß Set		2	25 Min. max, danach 65 Min. 190	90...100
Truthahn (in Stücken)	Gegrillte Hähnchen am Spieß Set		2	25 Min. max, danach 165 Min. 190	190...210



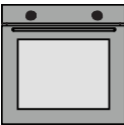
\*Nicht vorheizen.

# 8. Pflege und Reinigung

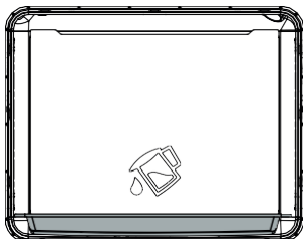
ⓘ Trennen Sie vor Beginn der Wartungs- und Reinigungsarbeiten die Stromversorgung, um einen Stromschlag zu vermeiden.


⚠ Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Wartung kalt ist.

Eine regelmäßige Wartung und Reinigung kann die Lebensdauer des Geräts verlängern. Sie können den Deckel, das Glas und die Einlegeböden zur Reinigung abnehmen.

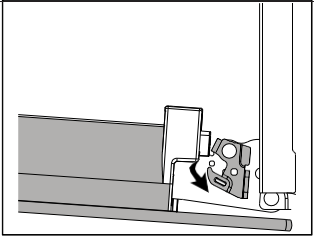
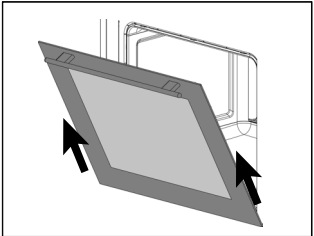
 <p>Empfehlungen zur Reinigung</p>	Verwenden Sie keine kratzenden und scheuernden Materialien wie Messer oder Bürsten auf dem Tablett und anderen Teilen der Innen- und Vorderseite des Geräts. Reinigen Sie das Gerät mit warmem Wasser und einem weichen Seifentuch und wischen Sie es trocken.
 <p>Reinigung des Zubehörs</p>	Reinigen und trocknen Sie das Zubehör nach dem Gebrauch gründlich. Zubehör nicht in der Spülmaschine reinigen.
 <p>Tägliche Nutzung</p>	Nach dem Gebrauch muss das Gerät gründlich gereinigt werden. Alte, angesammelte Öle können einen Brand verursachen.

## Dampfreinigungsfunktion

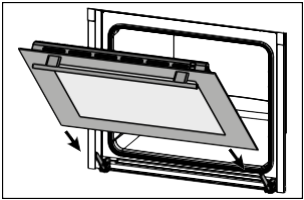
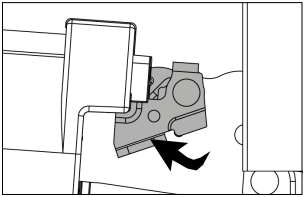


Nach dem Backen kann der Schmutz aufgeweicht und leicht abgewischt werden. Entfernen Sie alle Zubehörteile im Inneren des Backofens (falls ein Gitterrost vorhanden ist). Stellen Sie das einzelne Blech mit etwas Wasser auf den Boden, wählen Sie die Funktion untere Heizung  und schalten Sie den Ofen für 100°/20 Minuten ein. Wischen Sie das Innere des Ofens am Ende des Vorgangs mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

# Backofentür ausbauen

1. Schritt	Öffnen Sie die Backofentür vollständig.	
2. Schritt	Entriegeln Sie die Scharnierverschlüsse, indem Sie sie in Pfeilrichtung drücken.	
3. Schritt	Schließen Sie die Backofentür, bis das Scharnier einrastet. Ziehen Sie es in Pfeilrichtung nach außen.	

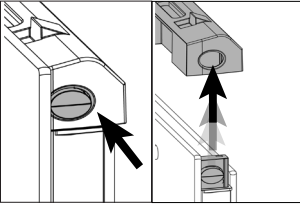
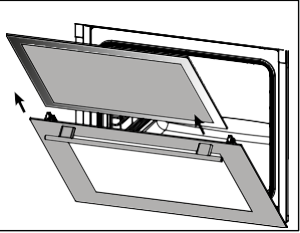
# Einbau der Backofentür

4. Schritt	Setzen Sie den Gerätedeckel in Pfeilrichtung auf die Scharniere.	
5. Schritt	Öffnen Sie die Gerätetür vollständig und schließen Sie die Scharnierverschlüsse in Pfeilrichtung. Schließen Sie die Backofentür.	

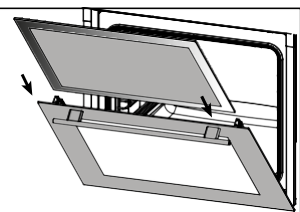
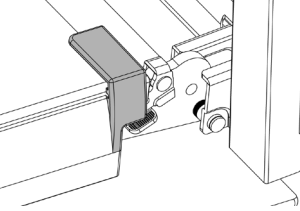
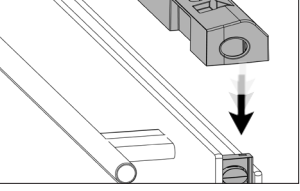


# Ausbauen der Scheiben

ⓘ Die Anzahl der Scheiben kann je nach Modell variieren.

1. Schritt	Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte.	
2. Schritt	Drücken Sie auf die rechte und linke Seite des oberen Kunststoffteils und ziehen Sie es nach oben.	
3. Schritt	Ziehen Sie zuerst das innere Fenster und dann das Zwischenfenster in Pfeilrichtung nach außen.	

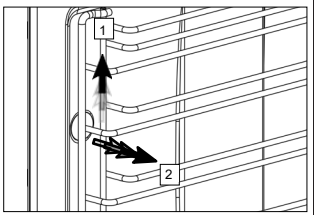
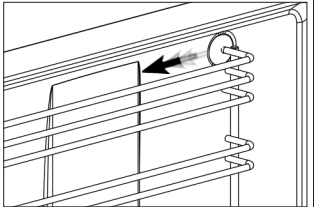
# Einbau der Scheiben

4. Schritt	Öffnen Sie die Backofentür zur Hälfte und schieben Sie zuerst das Zwischenglas und dann das Innenglas in Pfeilrichtung.	
5. Schritt	Vergewissern Sie sich, dass das Glas richtig in den Schlitz des seitlichen Kunststoffs eingesetzt ist.	
6. Schritt	Setzen Sie den oberen Kunststoff so ein, dass ein Klicken zu hören ist, und schließen Sie die Gerätetür.	

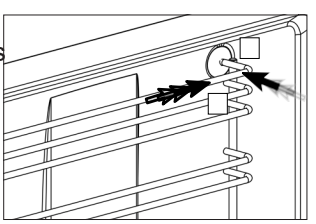
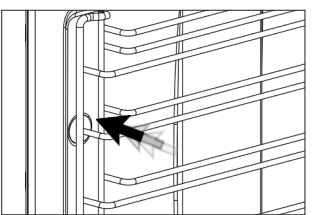
# Abnehmen der Drahtregale

⚠ Die Regale können heiß sein. Berühren Sie die Regale nicht, wenn sie heiß sind. Warten Sie bis es abkühlt.

① Die Reinigung der Seitenwände des Backofens kann je nach Gerätemodell variieren. Diese Funktion ist bei Ihrem Gerät möglicherweise nicht verfügbar.

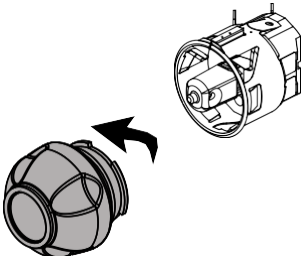
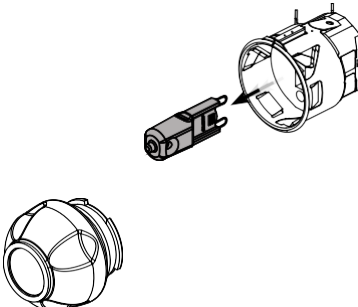
1. Schritt	Heben Sie das Regal vorsichtig in Pfeilrichtung vom vorderen Gestell (1) ab und nehmen Sie es heraus (2).	
2. Schritt	Ziehen Sie dann das gesamte Regal in Pfeilrichtung heraus.	

# Einbau von Drahtregalen

3. Schritt	Zentrieren Sie die Regale, setzen Sie zuerst das hintere Regal (1) ein und drücken Sie es ein (2).	
4. Schritt	Drücken Sie dann auf die vordere Aufhängung. So wird das Regal befestigt.	

# Ersetzen der Ofenlampe

⚠ Vergewissern Sie sich wegen der Gefahr eines Stromschlags, dass die Stromversorgung unterbrochen ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Die Lampe kann heiß sein, warten Sie bis es abkühlt.

1. Schritt	Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Schritt	Entfernen Sie die Glasabdeckung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen. 
3. Schritt	Entfernen Sie die Ofenlampe und setzen Sie sie wieder ein, indem Sie sie in Pfeilrichtung herausziehen. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an. 

## 9. Fehlerbehebung

Die Fehlfunktionen sind hier in der Regel mögliche Situationen. Sie können diese Probleme leicht selbst lösen, ohne in das Produkt einzugreifen.

- ⓘ Wenn das Problem trotz der Anweisungen nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich an den Händler oder den autorisierten Kundendienst, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Versuchen Sie in diesem Fall niemals, ihn selbst zu reparieren.


<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Gerätestecker darf nicht eingesteckt sein.	Vergewissern Sie sich, dass der Stecker in die Steckdose eingesteckt ist.
	Die Sicherung kann durchgebrannt oder defekt sein.	Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Schalten Sie sie ein, wenn sie durchgebrannt sind.
Während des Betriebs des Geräts tritt Dampf aus.	Der Ofen wird zum ersten Mal benutzt.	Während des Betriebs kann Dampf austreten. Es handelt sich nicht um eine Fehlfunktion.
Der äußere Teil des Ofens wird beim Backen sehr heiß.	Sie befindet sich in einem schlecht belüfteten Bereich.	Beachten Sie die in der Installationsanleitung angegebenen Abstände.
Der Ofen backt nicht richtig.	Die Backofentür kann sich während des Backvorgangs zu weit öffnen.	Öffnen Sie die Tür nicht zu weit, damit die Innentemperatur nicht abfällt.
Das Gebläse läuft auch nach Beendigung des Backvorgangs weiter.	Er läuft eine Weile, um das Innere des Ofens zu belüften.	Es handelt sich nicht um eine Fehlfunktion.
Beim Aufwärmen und Abkühlen des Geräts sind Metallgeräusche zu hören.	Geräusche, die durch die Ausdehnung von Teilen mit der Temperatur entstehen, sind normal.	Es handelt sich nicht um eine Fehlfunktion.
Die Tür lässt sich nicht vollständig schließen.	Im Inneren des Backofens und an der Tür können sich Lebensmittelreste festsetzen.	Reinigen Sie den Backofen.
Der Ofen heizt nicht auf.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Tür kann offen gelassen worden sein.</li> <li>• Die Funktion oder Temperatur kann nicht eingestellt werden.</li> <li>• Der Strom kommt vielleicht nicht.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie die Tür und stellen Sie sicher, dass sie vollständig geschlossen ist.</li> <li>• Stellen Sie den Backofen auf eine bestimmte Temperatur und/oder Funktion ein.</li> </ul>















## Dear Our Precious Customer,

Thank you for choosing a **HAFELE** product. We would like you to be satisfied with our product, which has been produced in our highly qualified, technological and modern facilities.

You can use your oven with pleasure and confidence for many years by performing required maintenance and showing necessary care. Read the whole manual. Retain the manual during use of the product. If you hand the product over to someone else, give them the manual as well.

 This Operating Manual is prepared for multiple models. Some of the features mentioned may not be available in your product.

Symbol	Meaning
	Important Information
	Warning - Caution
	Risk of Electric Shock
	Risk of Fire

General Warnings 	36
Electrical Hazard	37
Risk of Injury	38
Intended Use	38
<b>2.Environmental Protection</b> 	<b>39</b>
Saving Energy	39
Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product	40
Technical Specifications	40
<b>3.Introducing the Appliance</b> 	<b>41</b>
General Overview	41
Control Panel	42
Heating Types and Functions	43
<b>4.Use of the Oven</b> 	<b>44</b>
First use	45
Clock Setting	45
First Heating	46
Daily Use	46
Use of Digital Timer	47
Alarm Setup	50
<b>5.Accessories</b> 	<b>52</b>
Use of Accessories	53
<b>6.Turnspit (Chicken Rotisserie)</b>	<b>55</b>
<b>7.Cooking Recommendations</b> 	<b>56</b>
<b>8.Maintenance and Cleaning</b> 	<b>59</b>
Steam Cleaning Feature	59
Removing And Attaching The Oven Door	60
Removing And Attaching The Glasses	61
Removing And Attaching The Wire Racks	62
Replacing the Oven Lamp	63
<b>9.Troubleshooting</b> 	<b>63</b>

# 1.Important Safety Warnings

---

**Read the manual carefully before installation and use of the appliance. The appliance shall not be covered under warranty in case of an incorrect installation or use performed by a person other than a specialist.**



## **General Notes**

- Follow the safety related instructions.
- Also read other documents that are provided together with the appliance.
- The user manual may be convenient for more than one model.
- Keep it in an easily accessible place for a future use.
- Disconnect all the energy connections before installation, maintenance and repair operations.
- If the appliance is damaged, do not operate it.
- If there is protective gelatin on the panel or cover of your device, please remove it.
- Keep the children under 8 years old and the pets away during and after use of the appliance.
- It is dangerous for the children under 8 years old to touch the appliance without an adult supervision and to use it on their own.
- Keep the packaging materials out of reach of the children, dispose them in a place where they cannot reach.
- Do not bring damp package into contact with the mouth. Keep it out of reach of the children.
- The appliance should not be maintained and cleaned as long as the children are not under the supervision of the adults.
- The appliance is only intended for cooking. Do not use the appliance for the purposes such as heating the room.
- While the oven is hot, tray and accessories may become hot; use oven gloves or a similar apparatus when you place and remove them.
- Do not use steam cleaner for cleaning the appliance.
- Keep the surrounding area of all the compartments, where there is an air circulation, open.
- If you would use an oily baking paper, absolutely do not bring the paper into contact with the base of the oven.
- Do not prepare food with strong alcoholic drinks. Alcohol vaporates at a high temperature, it may catch and cause fire in case of contact with hot surfaces.
- Check whether the appliance is turned off or not after use.
- Keep the cooking duration under control.



## **Electrical Hazard**

 There is a risk of electrocution.

- The appliance should be repaired by an authorized service if it is damaged.
- In case of any damage, turn off the appliance, cut off the electricity.
- Due to the risk of electric shock, do not wash the appliance by spraying or pouring water on it.
- If the lamp would be replaced, disconnect the appliance from the electrical outlet in order to avoid electric shock.
- Our company is not responsible from any damage that would arise for the reason that the appliance is used without connecting it in accordance with local regulations.
- Absolutely do not use the plug with wet hands.
- In order to disconnect the appliance from the electrical outlet, plug it out by holding the plug, not the cable.
- While the appliance operates, its rear surface also gets warm. The electrical connections should not come into contact with the rear surface.
- Unplug the appliance during operations such as cleaning, repair and maintenance.
- Do not pass the connection cables over the hot surface. If the cables melt, they may cause a short circuit or a fire.

 Do not try to extinguish the fire with water.

- Disconnect the appliance from the electrical outlet and try to cover the fire with an instrument such as a fire blanket in order to prevent the fire from coming into contact with the air.

## Risk of Injury

- If there is a crack on the oven door glass or it is exposed to an impact, the glass may break and splatter.
- In order to clean the oven door glass, do not use harsh and abrasive cleaners or metal scrapers.
- Do not touch the heating/power elements.
- The hinges of the appliance door may jam the door during movement. Do not hold the section which contains hinges.
- Never leave combustible materials or oxidizers in the appliance.
- Do not heat glass jars and canned food. Created pressure may cause the jar to explode.
- Do not put the tray close to combustible materials or oxidizers after cooking.
- The oven door may consist of 2, 3 or 4 glasses. Do not use the oven door with a removed glass.
- The user should not carry the oven on his/her own without gloves.

## Intended Use

- The appliance is intended for cooking. Do not use it for purposes such as heating.
- The appliance has been designed for domestic use. Use it only in a closed area.
- The oven can be used for defrosting, frying or grilling the food.
- Do not use the oven for drying purposes by hanging a towel or clothes on its handle.

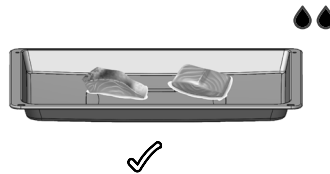
## 2. Environmental Protection

---

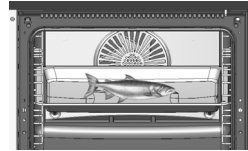
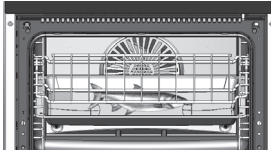
### Saving Energy

To learn what should be done while cooking a food in the oven, first of all, we need to talk about pre-heating. You should apply pre-heating only when it is required. Pay attention not to apply pre-heating for more than 10 minutes.

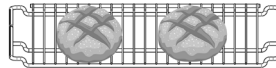
- Before cooking, put the frozen food in the oven after you leave them at the room temperature or defrost them in the microwave oven.



- Do not leave unnecessary accessories in the cooking compartment.



- You can cook more than one food on the wire rack at the same time. Thereby, you save heat.



- The oven door causes heat loss every time it is opened. For this reason, you should not open the oven door unless it is highly necessary. When you need to open the oven door, pay attention to close it as soon as possible.



# Compliance With WEEE Regulation and Disposal of The Product



Dispose of the old product in a way not harming the environment. On this product, there is a symbol (WEEE), which indicates that electrical and electronic equipment wastes should be collected separately.

This means that the equipment should be handled in accordance with 2002/96/EC EU Directive for recycling or dismantling in order to minimize the impacts of it on the environment.

For further information, please refer to local or regional authorities.

The electronic products, which are submitted for controlled waste collection, pose a potential hazard in terms of both environmental health and human health due to the harmful materials they contain.

You can consult with your authorized dealer or the garbage collection centre of your municipality about how you can dispose of the product. Before disposing of the product, unplug the power cord and break the cover lock, if present, to protect children from danger.

## Technical Features

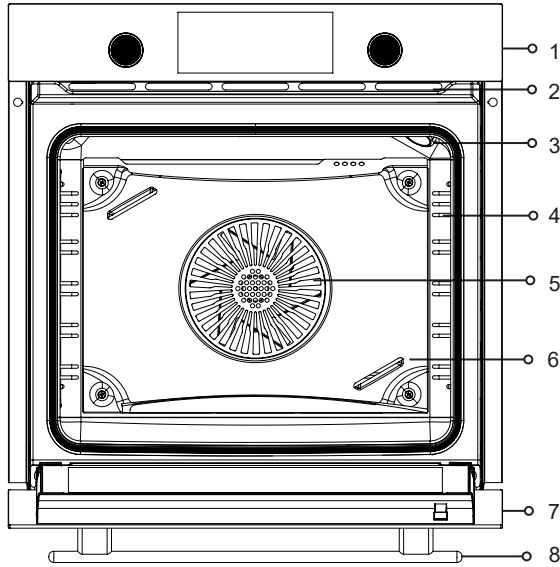
Voltage/Frequency	220-240V~50-60 Hz
Cable Length	With F Type Plug 3 x 1.50 x 1500 mm
External Sizes (height/width/depth)	595 mm/595 mm/547 mm
Main Oven	Multi-oven
Lamp Power	25 W
Thermostat	50-Max°C
Lower Heater	1200 W
Upper Heater	1100 W
Turbo Heater	2000 W
Grill	2450 W

Essential: Energy label information have been indicated according to EN 60350-1 / IEC 60350-1 standards for domestic type electric ovens. The values are determined according to standard load, lower-upper heater or fan supported heating (if any) functions.

ⓘ The properties are subject to change without giving a prior notice in order to increase the quality of the product.

# 3.Introducing the Appliance

## General Overview



1-Control Panel

5-Fan

2-Air Vents\*

6-Fan Protection Sheet \*\*

3-Oven Illumination\*\*\*

7-Cover

4-Racks\*\*\*\*

8-Handle

\***Air Vents** may be open/closed depending on your model.

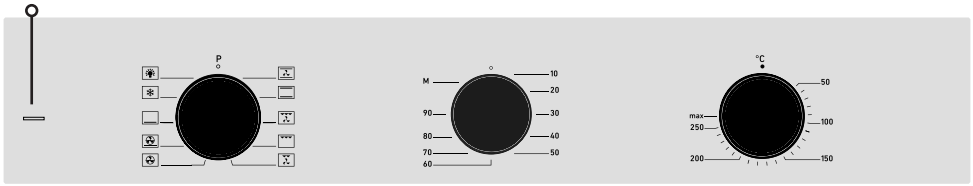
It may not be available depending on your \*\***FPS** model.

The position of the \*\*\***Oven Illumination** may vary.

\*\*\*\***Racks** may vary depending on your model. Wire rack is demonstrated as an example.

# Control Panel

Signal Lamp

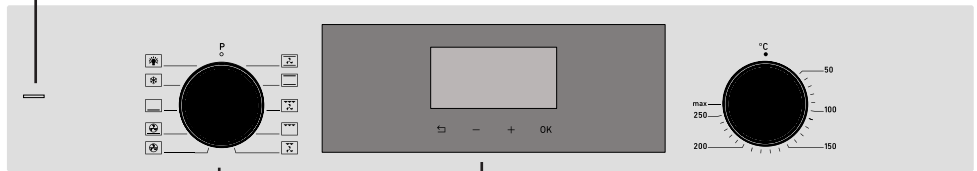


Function Knob

Mechanical Timer

Temperature Knob

Signal Lamp



Function Knob

Digital Timer

Temperature Knob

## Function Button

Heating/cooking type is adjusted with function selection button.

You also need to set temperature button to a value with function selection button.

Otherwise, the product will not start to heat.

## Temperature Button

It allows you to select the temperature of the oven. The cooking is started by selecting the function type.

## Mechanical Timer

It allows you to determine the time for the food to be cooked. The function and temperature knob must also be set.

## Digital Timer


It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire.

## Signal Lamp

It is the lamp which indicates that the oven is heated. It goes out when the oven reaches to the adjusted temperature.

## Turning Off The Electric Oven













Switch the function and temperature buttons to zero (turned off) position.

 The functions, which are available on the table, may vary in the different appliances, they may not be available in every model.

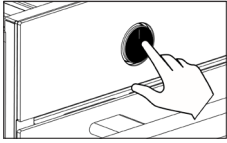
\*The related energy value in the fan supported cooking mode has been indicated based on this function.

The performed tests have been based on TS EN 60350 standard and (EV) No 66/2014 regulation.

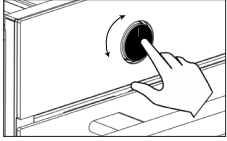
# Heating Types And Functions

	Fan Supported Lower and Upper Heating	Lower + Upper Heating and Fan are turned on. It is convenient for the food such as meat, cakes, biscuits. By the help of fan, the air circulation is performed in a controlled way and evenly within the oven.
	Lower and Upper Heating	The food are heated in the same way downwards and upwards. Upper and Lower heating are turned on. It is convenient for the food such as cakes, pastries.
	* Fan Supported Big Grill	The grill and fan operates together. The fan distributes the hot air evenly. It is convenient for cooking large sized meat dishes,
	Big Grill	It is convenient for grilling and frying big and medium portion meals. It heats the whole area under the heater.
	Turnspit	Meat, chicken, etc. foods lined up on the skewers are cooked evenly fried.
 = 	*Fan Supported Small Grill	Small grill and fan are turned on. You can cook your food, which require to be cooked for a long time, by saving energy. Its cooking duration is longer than other functions. It is not recommended for leavened food. <b>“This mode is the highest mode for energy efficiency.”</b>
	Turbo Fan	Turbo heater shall step in and cook your meal evenly with hot air by the help of fan.
	Turbo Fan + Lower Resistor	Turbo fan and lower heating are turned on. It is convenient for cooking pizza.
	Lower Heating	Only Lower heating is turned on. If the bottom of the meal, which is being cooked, needs to be fried, use the programme towards the end of the cooking. Also use this function for Steam Cleaning.
	Defrosting	The fan circulates the air around the meal and defrost the frozen food such as meat, bread and cake.
	Oven Illumination	It helps to illuminate the inside of the oven. When you switch it to the oven illumination position, the heaters and the fan do not operate. The light will remain on as long as the oven operates.

## Pop-out Button Use

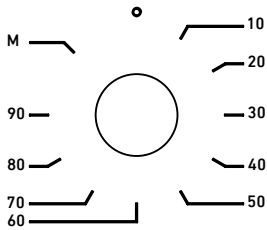


- In the models with a pop-out button, the button should be on the outside in order to apply the setting. (This button is optional.)
- Remove the button out by pressing on it as shown in the picture.



- You can adjust the button by turning it when it is outside.

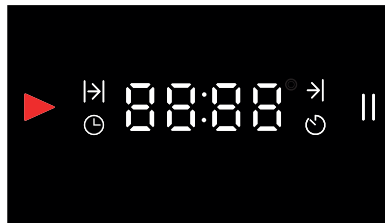
## Use of Mechanical Timer



It allows you to set the time for the food to be cooked.

You can set it by selecting the temperature and type of cooking, turning the cooking time clockwise. When the time is up, it warns with a ringing sound. If you wish, you can start cooking by selecting the temperature and type of cooking without selecting a time by setting it to **M** mode.

## 4. Use of The Oven



↶    -    +    OK


	"In progress" indicator		Pause indicator
	Cooking duration indicator		Back button
	Cooking completion indicator	<b>OK</b>	OK button
	Clock setting indicator	<b>+</b>	Time increasing button
	Alarm indicator	<b>-</b>	Time decreasing button



# First Use



## Clock Setting


 Apply the clock setting before starting to use the oven.


All numbers light up and go out for 2 seconds after establishing the power connection.  12:00 appears on the screen.

 **-/+** buttons, you can change the time more quickly.

Firstly, the minute is entered and it is confirmed with **OK** button and you switch to the clock.

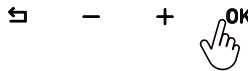
As the minute field flashes, when you press on  button for a short time, the clock setting shall be terminated without recording any data. In order to return to the minute field while performing the clock setting, press on  button for a short time.

 As long as the clock data are not confirmed, the screen shall stay as the setting screen.

 In case of a power failure, the time of the day is cancelled and you should apply the setting again.



Firstly, select the minute with **-/+** **OK** button.



After that, select the clock and confirm it with **OK** button.



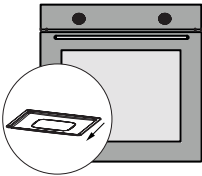
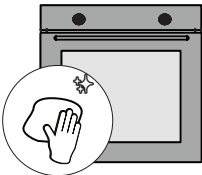
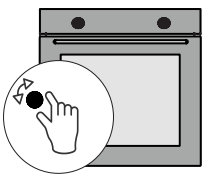

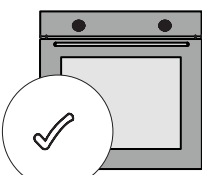
The time of the day appears.


The clock is set and  indicator disappears.

The brightness on the screen decreases 1 minute after the setting is applied.

Afterwards, you can change the time of the day from '**Settings Mode**'.


## First Heating

	Remove the labels and take out the accessories before using the oven.
	Wipe the oven with a damp cloth and dry it. Refer to “ <b>Maintenance and Cleaning</b> ” section and review it detailedly.
	Perform the first heating in order to remove the new appliance smell. Operate the oven at the Lower + Upper  position, while its door is closed, for 200°/30 min. Then, ventilate the room.
	You need to be careful while opening the oven’s door because vapour may arise after heating. Place the accessories. Your oven is ready to use.

 The surfaces become warmer than normal during the first operation. For this reason, do not touch the oven and keep the children away.

## Daily Use

- In order to start cooking, adjust the thermostat button of the oven and the suitable temperature (Cooking Recommendations) for the food.
- Preheat the oven, if pre-heating is desired.
- After cooking, leave the oven to cool down while its door is open.

 When the cooking duration ends, remember to turn off the oven’s function and temperature button.

# Use of Digital Timer



It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire. You should adjust the cooking duration of the meal and the time when you desire it to be prepared.

⏪ - + OK

## Automatic Cooking Programme

After selecting the temperature and function, which are suitable for the meal you put in the oven, you shall start the cooking immediately by adjusting the cooking duration. **In order to adjust the cooking duration;**



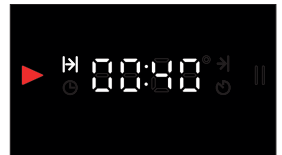
⏪ - +

**|>** press and hold **OK** button until .... indicator appears.



⏪ - **OK**

Firstly, select the minute with **-/+** buttons and activate the clock by pressing on **OK** button.  
(e.g.; 40 minutes)






⏪ - +


with **OK** button, move forward until the screen above appears and start the cooking.

- The time, which is set on the screen, starts to count down. Adjust the temperature and the function you desire. The oven shall cook for 40 minutes beginning from the moment you confirm the time.
- When the adjusted time is up **00:00** **||** appears on the screen, indicator flashes **||** and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on **OK** button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.
- When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.

In order to complete the cooking before the adjusted time and cancel the selected time, long press on button. The time of the day appears on the screen.

## Pause Mode

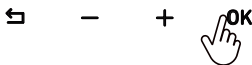
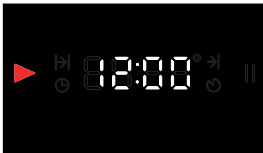
When the screen indicates the time of the day and you long press  button, the time of the day and  symbol appear and the oven switches to pause mode. In this case, you cannot cook. When you press on **OK** button for a short time in order to exit the mode,  symbol appears and is deactivated.


 Operation continues while the commutator is turned on.

## Setting The Cooking Ending Time Forward

This programme is used provided that you desire your meal to be prepared in the upcoming time. It starts with delay. After the delay ends, the cooking starts and adjusted cooking time completes in the end.

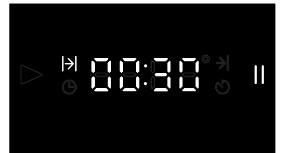
By entering cooking duration;




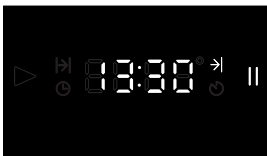
 press and hold **OK** button until indicator appears.



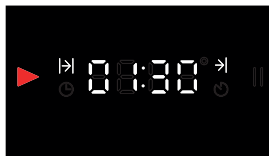
Firstly, select the minute with **-/+** buttons and activate the clock by pressing on **OK** button.



After selecting the time, confirm it with **OK** button and proceed to  mode.



For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with **OK** button until the cooking screen appears.



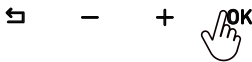
**Cooking screen;**  
Cooking screen; The time left until the end of the cooking.

**Oven time** indicates the remaining time on the screen by subtracting the time of the day from the ending time and it starts to count down.

We set our oven to start cooking at 01:00 p.m., cook for 30 minutes and end the cooking at 01:30 p.m. When the cooking ends, **||** indicator flashes and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on **↶** or **OK** button.

When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.

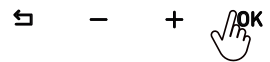
**without entering cooking time;**



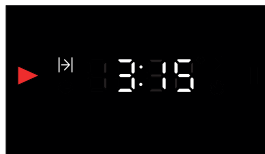
**→|** press and hold **OK** button until indicator appears.



Without entering the cooking duration, move forward with **OK** button and proceed to **→|** mode.



For cooking completion, after selecting the minute and the hour, move forward with **OK** button until the cooking screen appears.



**Cooking screen;**


Cooking screen; The time left until the end of the cooking.

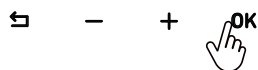
## Manual Cooking Mode


You can start cooking immediately without adjusting the duration by selecting the temperature and the function which are suitable for your meal. The oven does not turn off automatically and you should observe it.

- ① In case of a power failure, your oven shall be deactivated and the clock shall be reset. You should adjust the time of the day again when the power is back on.

## Alarm Setup

Alarm can be set at any time. You can use it as a warning or reminder. The alarm indicator shall go out after the alarm rings for 2 minutes. Until the  indicator appears, press and hold **OK** button.



OK with button   
move forward until the  
indicator appears.




Firstly, select the  
minute with **-/+**  
buttons, by pressing  
on **OK** button, select  
the hour and confirm  
it with **OK** button.



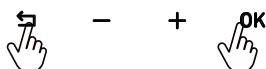
After the duration is  
adjusted, the screen  
indicates the time of  
the day.


## Turning Off The Alarm

The alarm shall ring for 2 minutes after the adjusted time is up. In order to turn off the alarm, you can press on **OK** or  button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.

## Setting Mode

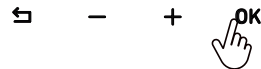
### Alarm Tune Setting (AL)



Long press  and  
**OK** . buttons together  
and enter the menu.

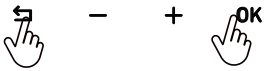



With **-/+** buttons,  
proceed to **FL** option  
and confirm it with  
**OK** button.





With **-/+** buttons,  
select the level you  
desire and confirm it  
with **OK** button.

## Changing The Time (CL)



Long press  and OK . buttons together and enter the menu.

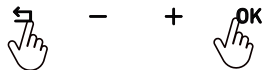



With  $-/+$  buttons, proceed to   option and confirm it with OK button.






Select the minute and the hour with  $-/+$  buttons and confirm it with OK button.

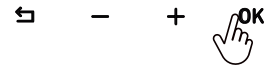
## Changing The Tone (So)



Long press  and OK . buttons together and enter the menu.

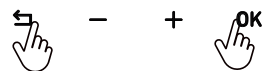



With  $-/+$  buttons, proceed to    option and confirm it with OK button.

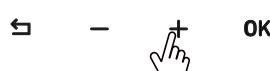





With  $-/+$  buttons, select the level you desire and confirm it with OK button.

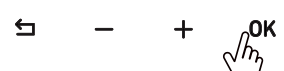
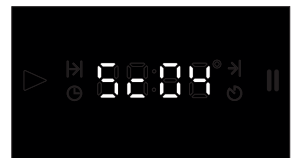
## Changing The Brightness of The Screen (Sc)



Long press  and OK . buttons together and enter the menu.



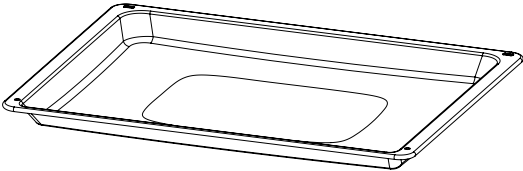
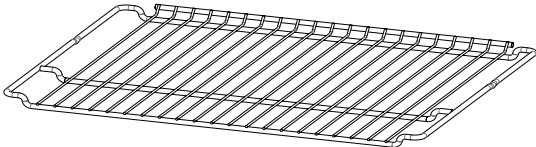
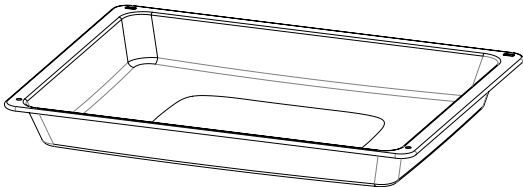
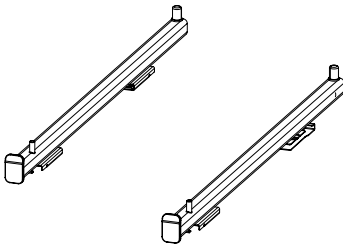
With  $-/+$  buttons, proceed to    option and confirm it with OK button.



With  $-/+$  buttons, select the level you desire and confirm it with OK button.

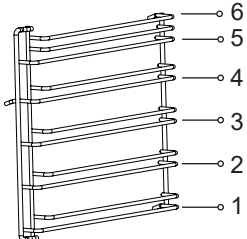
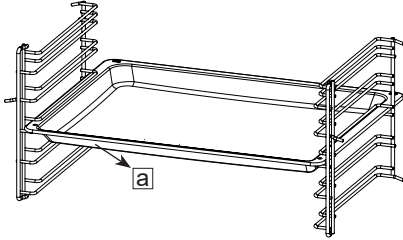
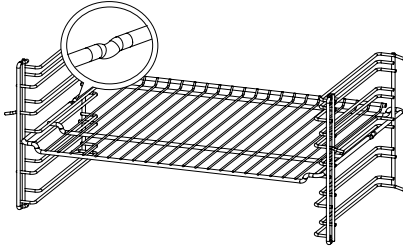
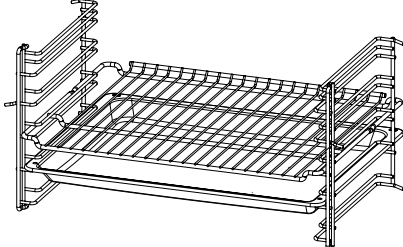
## 5. Accessories

- ① The accessories, which are provided based on the model of the appliance, vary. The accessories, which are mentioned in the user manual, may not be available in the product.
- ① Use the original accessories, which are designed for the appliance.

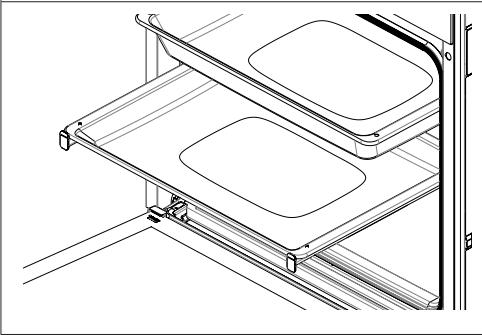
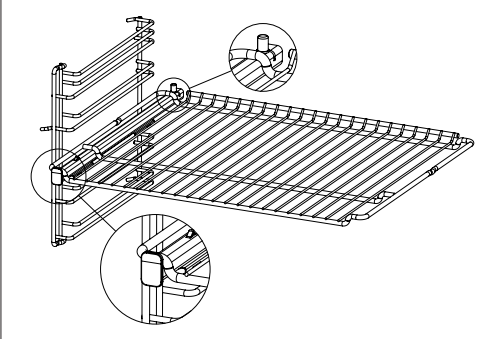
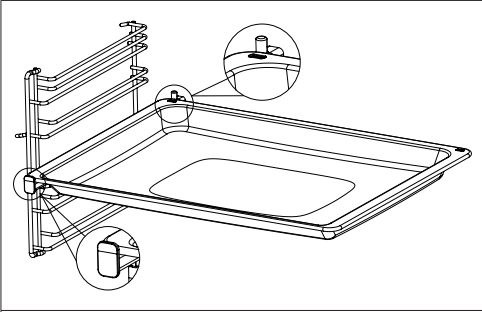
 A rectangular tray with a slightly raised rim and a central recessed area.	<p><b>Standard Tray</b></p> <p>It is intended for frozen food, cakes, large sized meat dishes, pastries.</p>
 A rectangular wire rack with a grid of parallel bars and a slightly raised rim.	<p><b>Wire Rack</b></p> <p>It is intended for cake and soufflé moulds and for placing the food to be fried on the rack.</p>
 A rectangular tray with a deep central well and a slightly raised rim.	<p><b>Deep Tray</b></p> <p>You can use it for stews, fried food in large pieces and for collecting the dripping oils when you grill the food.</p>
 Two telescopic rails, one shown in its extended state and the other in its retracted state.	<p><b>Telescopic Rail</b></p> <p>Telescopic rails can be pulled completely out of the oven. Control your meals by easily moving your tray and wire grill.</p>



# Use of Accessories

	<p>There are models with wire and self adjusting racks. Wire rack has 6 cooking rack.</p>
	<p>Accessories should be placed between two racks and the side with a inclination should face the door of the appliance.</p>
	<p>The cavities on the wire rack prevent it from falling off the racks and ensure the safety.</p>
	<p>You can use the tray as a drip tray for grilled food and meat dishes by placing the tray and the rack together.</p>

# Use of Telescopic Rail

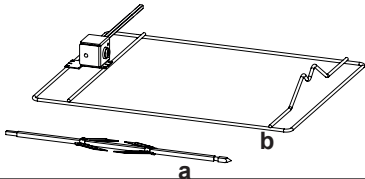
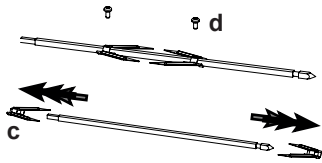

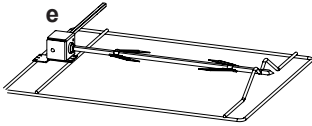


Push the rails completely inside without placing the tray and wire grid on them. Accessories must be between the front and rear overhangs of the rails.

If you are going to cook with more than one tray, there should be a level of distance with the rail system.

## 6. Turnspit (Chicken Rotisserie)

**i** This feature is optional. It may not be available on your device.

	<p>If there is an accessory in your oven, remove the skewer <b>(a)</b> in the accessories from its rack <b>(b)</b>.</p>
	<p>Unloose and remove V (dovetail) shaped sheet iron's <b>(c)</b> screw <b>(d)</b>.</p>
	<p>Center the food to be grilled on the skewer and fix V shaped sheet iron so that it shall not come loose and tighten its screw. (Max. chicken-2.5 kg)</p>
	<p>Insert the skewer into the gearbox <b>(e)</b>, which is available on the rack. Make sure that it is inserted.</p>













- After closing the oven's door, operate the thermostat temperature at the maximum temperature at the rack position.
- In order to collect the dripping oils, place the tray on the base and add a small amount of water to the tray.













## 7. Cooking suggestions

You can see the details of the food, which we have tested in our laboratories and whose cooking values have been determined by us, in the table. The cooking times may vary depending on the grid voltage, the nature and the amount of the material to be cooked and the temperature. By trying out, you can change the values to achieve different tastes and the results, which are suitable for your palatal delight.




The lowest rack of the oven is the 1st rack.

**\* It is recommended to apply 10 min. pre-heating.**

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Cake in a tray	Standard Tray		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Cake in a mould	Cake Mould		2	170	25...30
			2	180	35...40
Cookie	Standard Tray		2	170	20...25
Small cakes	Standard Tray		3	160	30...35
	Standard Tray Deep Tray		1 - 5	160	30...35
Phyllo based pastry	Standard Tray		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Standard Tray Deep Tray		1 5	190	50...55
Pizza	Standard Tray		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15





Pastry	Standard Tray		2	200	25...30
Fish	Standard Tray		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagna	Glass on the wire rack/ rectangular		2	190	20...25
Chicken drumstick	Standard Tray		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Whole chicken (2 kg)	Standard Tray		2-3	30min max, then 60min 190	90...95
			2-3	25min max, then 50min 190	75...80
			3	25min max, then 45 min 200	75...80
Entrecôte	Standard Tray		3	25min max, then 20min 190	45...50
Sponge cake	Standard Tray		3	190	7...10
	Standard Tray Deep Tray		1 - 5	190	8...13

## Grilling Table

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Lamb chops	Wire rack		4...5	max.	25...30
Chicken in pieces	Wire rack		4...5	max.	25...30
Fish	Wire rack		4...5	max.	20...25
Sandwich loaf	Wire rack		4...5	max.	1...3

\* It is recommended to apply 5 min. pre-heating.

## Turnspit Table

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Chicken roast (2kg)	chicken flip set		2	max.	100...110
				25min max, then 50min 190	75...85
Lamb bud (part)	chicken flip set		2	25min max, then 65min 190	90...100
Hindi (parçalı)	chicken flip set		2	25min max, then 165min 190	190...210



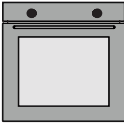
\* Do not preheat.

## 8.Maintenance and Cleaning

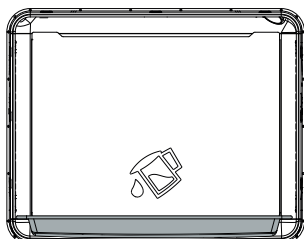
ⓘ Before starting to perform maintenance and cleaning, disconnect the appliance from the electrical outlet against the risk of electric shock.


⚠ Before performing maintenance, make sure that the appliance is cold.

You can extend the lifetime of the appliance by performing regular maintenance and cleaning. You can remove the door, the glass and the racks for cleaning.

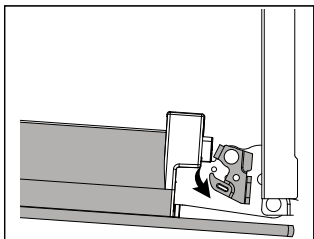
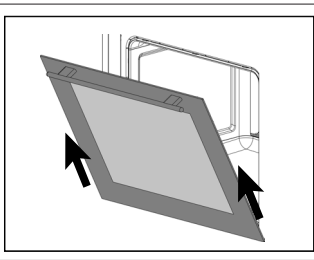
 <p>Cleaning Recommendations</p>	Do not use scratching, abrasive tools such as knives, brushes on the internal and frontal parts, trays and other parts of the appliance. Clean and dry the appliance with warm water and soapy, soft cloth.
 <p>Accessory Cleaning</p>	Clean and dry the accessories thoroughly after use. Do not wash the accessories in the dishwasher.
 <p>Daily Use</p>	The appliance should be cleaned thoroughly after use. The wastes, accumulated oils may cause fire.

## Steam Cleaning

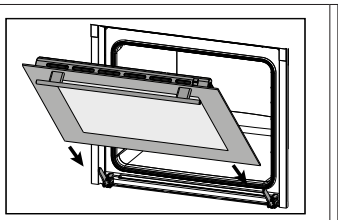
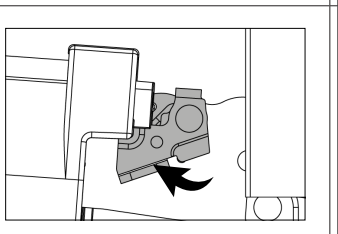


The dirt can be wiped easily by softening them after cooking. Remove all the accessories (if there is a wire rack) from the oven. Place the single tray on the lowest base by adding some water in it and by selecting Lower Heating function ,  operate the oven at for 100°/20 minutes. At the end of the operation, wipe the inside of the oven with a damp cloth or sponge.

# Removing The Oven Door

Step 1	Open the oven door fully.	
Step 2	Push the hinge locks in the direction of arrow and unlock them.	
Step 3	Close the oven door until it is brought to the position in line with the hinge lock. Pull it outwards in the direction of arrow.	

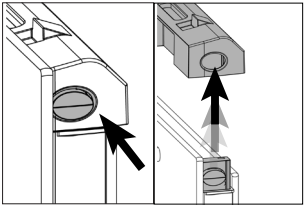
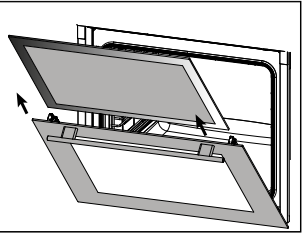
# Attaching The Oven Door

Step 4	Place the appliance door into the hinges in the direction of the arrow.	
Step 5	Open the appliance door fully and switch the hinge locks to the closed position in the direction of arrow. Close the oven door.	

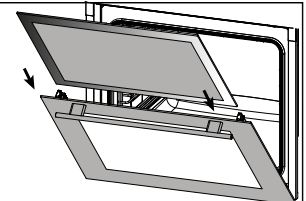
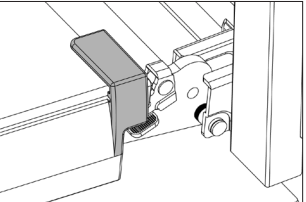
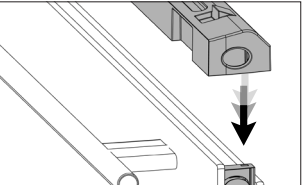


# Removing The Glasses

The number of the glasses may vary according to the model.

Step 1	Open the oven door halfway.	
Step 2	By pressing on the right and left side of the upper plastic section, pull it upwards.	
Step 3	Firstly, pull the internal glass, then the middle glass outwards in the direction of the arrow.	

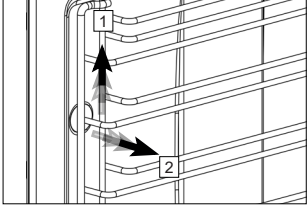
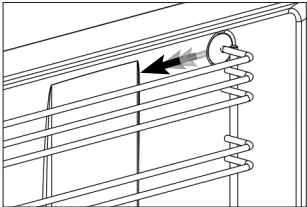
# Attaching The Glasses

Step 4	Open the oven door halfway and firstly, push the interim glass, then the internal glass in the direction of the arrow.	
Step 5	Make sure that the glass is inserted into the housing of the lateral plastic section correctly.	
Step 6	Place the upper plastic section in a way that you can hear the click sound and close the appliance's door.	

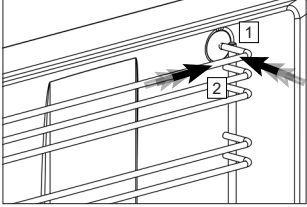
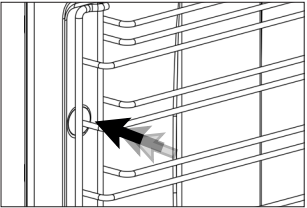
# Removing The Wire Racks

⚠ The racks may be hot, do not touch the racks when they are hot. Wait for them to cool down.

① The cleaning process of the oven's side walls may vary depending on the appliance model. This feature may not be available in your appliance.

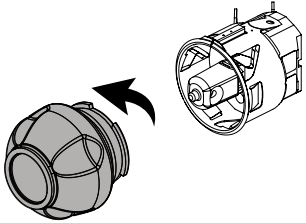
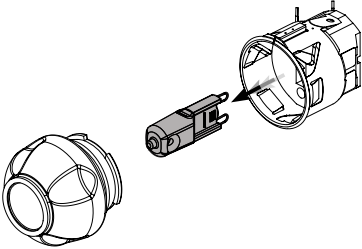
Step 1	Firstly, lift the rack carefully from the front hanger (1) in the direction of the arrow and remove it (2).	
Step 2	Afterwards, pull the whole rack out in the direction of the arrow.	

# Attaching The Wire Racks

Step 3	Center the racks and firstly, place the rear hanger (1) and press on it (2).	
Step 4	Then, press on the front hanger. Thereby, the rack would be attached.	

# Replacing the Oven Lamp

⚠ Due to the hazard of electric shock, make sure that the power is out before replacing the lamp. The lamp may be hot, wait for it to cool down.

Step 1	Open the oven door fully.
Step 2	Turn the glass door counter clockwise and remove it. 
Step 3	Pull the oven lamp out in the direction of the arrow and replace it. Reattach the glass door. 

## 9. Troubleshooting

The malfunctions mentioned here are the situations that may occur usually. You can solve these problems easily without interfering with the product yourself.

- ⓘ If the problem cannot be solved despite the instructions, call the dealer or the Authorized Service where you have bought the appliance from. In this case, never try to repair the appliance on your own.

<b>Problem</b>	<b>Reason</b>	<b>Solution</b>
The appliance does not operate.	The appliance may not be plugged in.	Make sure that the appliance is plugged in.
	The fuse may have blown or be broken.	Check the fuses in the fuse box. If the fuse has blown, engage it.
While the appliance operates, steam comes out.	The oven is used for the first time.	Steam may come out during operation. This is not a malfunction.
The outside of the oven becomes too hot during cooking.	It is in a place, which is not well-ventilated.	Apply the spaces, which are indicated in the installation manual.
The oven does not cook properly.	The oven door may open too much during cooking.	Do not open the door too much to ensure that the internal temperature does not decrease.
The cooling fan still operates after the cooking ends.	It operates for a while in order to ventilate the inside of the oven.	This is not a malfunction.
Metal sounds come while the appliance gets warm or cools down.	The sounds, which are heard because the parts expand as a result of the heat, are normal.	This is not a malfunction.
The door is not closed entirely.	The leftovers may be stuck inside the oven and on the door.	Clean the oven.
The oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The door may have remained open.</li> <li>• The function or the temperature may not have been adjusted.</li> <li>• The power may not be supplied.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• •Check the door and make sure that it is closed entirely.</li> <li>• •Switch the oven to a specified temperature and/or the function.</li> </ul>






## Değerli Müşterimiz,

**HAFELE** ürünü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kaliteli, teknolojik ve modern tesislerimizde üretilmiş ürünümüzden memnuniyet duymanızı isteriz.









Sizler de gerekli bakım ve özeni göstererek fırınınızı yıllarca keyif ve güvenle kullanabilirsiniz.

Kılavuzun tamamını okuyunuz. Kullanım süresince muhafaza ediniz. Ürünü başkasına vermeniz halinde kılavuzu da veriniz.

⚠ Kullanma kılavuzu birden fazla model için hazırlanmıştır. Cihazınızda belirtilen özelliklerin bir kısmı bulunmayabilir.

Simge	Anlamı
	Önemli Bilgiler
	Uyarı - Dikkat
	Elektrik Çarpma Tehlikesi
	Yangın Tehlikesi

# İÇİNDEKİLER

<b>1.Önemli Güvenlik Uyarıları</b> 	<b>68</b>
Genel Uyarılar .....	68
Elektrik Tehlikesi .....	69
Yaralanma Tehlikesi .....	70
Kullanım Amacı .....	70
<b>2.Çevre Koru</b> 	<b>71</b>
Enerji Tasarrufu .....	71
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması .....	72
Teknik Özellikler .....	72
<b>3.Cihazı Tanıyın</b> 	<b>73</b>
Genel Bakış .....	73
Kontrol Paneli .....	74
Isıtma Türleri Ve Fonksiyonlar .....	75
<b>4.Fırın Kullanımı</b> 	<b>76</b>
İlk Kullanım .....	77
Saat Ayarı .....	77
İlk Isıtma .....	78
Günlük Kullanım .....	78
Dijital Zamanlayıcı Kullanımı .....	79
Alarm Kurulumu .....	82
<b>5.Aksesuarlar</b> 	<b>84</b>
Aksesuarların Kullanımı .....	85
<b>6.Piliç Çevirme</b> .....	<b>87</b>
<b>7.Pişirme önerileri</b> 	<b>88</b>
<b>8.Bakım Ve Temizlik</b> 	<b>91</b>
Buharlı Temizleme Özelliği .....	91
Fırın Kapağının Sökülmesi Ve Takılması .....	92
Camların Sökülmesi Ve Takılması .....	93
Tel Rafların Çıkarılması Ve Takılması .....	94
Fırın Lambasının Değiştirilmesi .....	95
<b>9.Sorun Giderme</b> 	<b>95</b>

# 1.Önemli Güvenlik Uyarıları

---


**Cihazın montaj ve kullanımından önce kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Uzman bir kişi dışında yanlış kurulum ve kullanım olması halinde cihaz garanti kapsamı dışında kalır.**

## Genel Uyarılar


- Güvenlikle ilgili talimatlara uyunuz.
- Cihazla birlikte verilmiş diğer belgeleri de okuyunuz.
- Kullanma kılavuzu birden fazla model için uygun olabilir.
- Daha sonra kullanılması halinde kolay ulaşılabılır yerde tutunuz.
- Kurulum, bakım ve tamir işlemlerinden önce bütün enerji bağlantıları kesiniz.
- Cihaz, hasarlıysa çalıştırmayınız.
- Cihazınızın panelinde,kapağında koruyucu jelatin bulunuyor ise sökünüz.
- Kullanım esnasında ve sonrasında 8 yaşından küçük çocukları ve evcil hayvanları uzak tutunuz.
- 8 yaşından küçük çocukların yetişkin biri olmadan cihaza dokunması ve cihazı kendi başına kullanması tehlikelidir.
- Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutunuz, ulaşamayacakları bir şekilde bertaraf ediniz.
- Nem alıcı paketi ağızla temas ettirmeyiniz. Çocuklardan uzak tutunuz.
- Cihazın bakım ve temizliği, çocuklar gözetim altında olmadığı sürece yapılmamalıdır.
- Cihaz yalnızca pişirme içindir. Odayı ısıtmak gibi amaçlarla kullanmayınız.
- Cihaz sıcak iken, tepsi ve aksesuarlar sıcak olabilir; yerleştirip çıkarırken fırın eldiveni veya benzer bir ekipman kullanınız.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayınız.
- Hava sirkülasyonunun olduğu tüm bölümlerin etrafını açık tutunuz.
- Yağlı kağıt kullanılacaksa, kağıdı fırın tabanına kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- Yüksek alkollü içeceklerle yemek hazırlamayınız. Alkol yüksek sıcaklıkta buharlaşır, sıcak yüzeylerle temas halinde alev alıp yangına sebep olabilir.
- Kullanımdan sonra cihazın kapalı olduğunu kontrol ediniz.
- Pişirme süresini kontrol altında tutunuz.



## Elektrik Tehlikesi

 Elektrik çarpma tehlikesi vardır.

- Cihaz, arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmalıdır.
- Herhangi bir hasar durumunda cihazı kapatınız, elektriği kesiniz.
- Elektrik çarpma tehlikesinden dolayı cihazın üzerine su püskürterek ya da su dökerek yıkamayınız.
- Lamba değişimi yapılacaksa, değişimden önce elektrik çarpmasından kaçınmak için cihazın elektrik bağlantısını kesiniz.
- Cihazın yerel yönetmeliklere uygun bağlanmadan kullanılması sonucunda ortaya çıkacak zarardan firmamız sorumlu değildir.
- Islak ellerle kesinlikle fişe dokunmayınız.
- Elektrik bağlantısını kesmek için kablodan değil fişi tutarak çekiniz.
- Cihaz çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir.
- Temizlik, tamir ve bakım gibi işlemlerde cihazın fişini prizden çekiniz.
- Temizlik sırasında rezistansı yerinden oynatmayınız.
- Bağlantı kablolarını sıcak yüzey üzerinden geçirmeyiniz. Kablonun erimesi, kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına sebep olabilir.

 Yangını su ile söndürmeye çalışmayınız.

- Cihazın elektrik bağlantısını kesin ve sonra alevin hava ile temasını önlemek için alevi yangın battaniyesi vb. bir gereçle kapatmaya çalışınız.

## Yaralanma Tehlikesi

- Fırın kapı camında bir çatlak veya darbe varsa cam kırılarak sıçrayabilir.
- Fırın kapak camını temizlemek için sert ve aşındırıcı temizleyiciler veya metal kazıyıcılar kullanmayınız.
- Isıtma/güç elemanlarına dokunmayınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı hareket esnasında sıkıştırabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.
- Cihaz içerisinde yanıcı ve yakıcı madde hiçbir zaman bulundurmuyunuz.
- Cam kavanoz ve konserve ürünleri ısıtmayınız. Oluşacak basınç kavanozun patlamasına yol açabilir.
- Pişirme işleminden sonra tepsiyi yanıcı ve yakıcı maddelerin yanına koymayınız.
- Fırın kapağı 2,3 veya 4 camdan oluşabilir. Kapağı camı sökülmüş şekilde kullanmayınız.
- Kullanıcı fırını tek başına eldivensiz taşımamalıdır.

## Kullanım Amacı

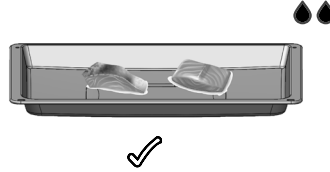
- Cihaz pişirme amaçlıdır. Isınmak gibi amaçlarla kullanmayınız.
- Cihaz ev tipi kullanım için tasarlanmıştır. Sadece kapalı alanda kullanınız.
  - Fırın; yiyeceklerin buzunu çözmek, kızartmak veya ızgara yapmak için kullanılabilir.
  - Fırın tutamağı üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma amacıyla kullanmayınız.

## 2.Çevre Koruma

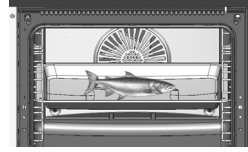
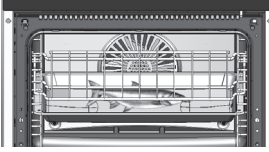
### Enerji Tasarrufu

Fırında yemek pişirirken yapılması gerekenler içerisinde öncelikle, ön ısıtmadan bahsetmek gerekir. Sadece gerekli olduğu durumlarda ön ısıtma yapılmalıdır. 10 dakikadan daha uzun süre ön ısıtma yapmamaya özen gösteriniz.

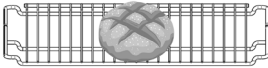
- Pişirmeden önce donmuş yiyecekleri oda sıcaklığında bırakarak ya da mikrodalga fırın da çözdürerek fırına sürünüz.



- Gerekli olmayan aksesuarları pişirme bölümünde bulundurmayınız.



- Tel raf üzerinde aynı anda birden fazla yiyecek pişirebilirsiniz. Bu sayede ısı tasarrufu sağlarsınız.



- Fırın kapağı her açılışta ısı kaybına neden olur. Bu yüzden çok gerekli olmadıkça fırının kapağını açmamak gerekir. Kapağın açılması gerektiğinde ise mümkün olan en kısa zamanda kapatmaya özen gösteriniz.



# AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması



Eski ürünü çevreye zarar vermeyecek şekilde atın. Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (AEEE) bulunmaktadır. Bu, ekipmanın çevre üzerindeki etkisinin en aza indirmek amacıyla geri dönüştürmek veya parçalara ayırmak için 2002/96/EC AB Yönergesi' ne bağlı olarak ele alınması gerektiği anlamına gelir. Daha fazla bilgi için lütfen yerel ve bölgesel makamlara başvurun.

Kontrollü atık toplama işlemine tabi tutulmayan elektronik ürünler; içerdikleri zararlı maddeler nedeniyle gerek çevre gerekse insan sağlığı açısından potansiyel tehlike oluşturlar.

Ürünü nasıl atabileceğiniz hakkında yetkili satıcınız veya belediyenizin çöp toplama merkezine danışabilirsiniz. Ürünü çöpe atmadan önce, çocukların tehlikeye maruz kalmaması için elektrik fişini kesin ve varsa kapak kilidini kırın.

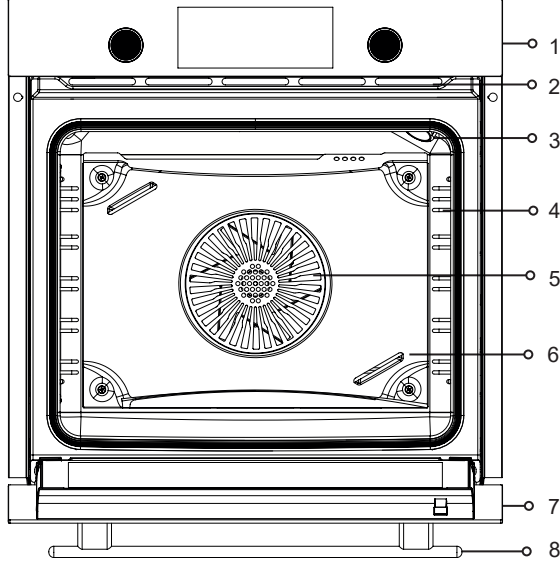
<b>Teknik Özellikler</b>	
Voltaj/Frekans	220-240V~50-60 Hz
Kablo Boyu	F Tipi Fişli 3x1,50x1500mm
Dış Boyutlar(yükseklik/genişlik/derinlik)	595 mm/595 mm/547 mm
Ana Fırın	Multi Fırın
Lamba Gücü	25 W
Termostat	50-Max°C
Alt Isıtıcı	1200 W
Üst Isıtıcı	1100 W
Turbo Isıtıcı	2000 W
Izgara	2450 W

Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standartlarına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma(var ise) fonksiyonlarına göre saptanır.

① Ürün kalitesini arttırmak için önceden haber vermeksizin özelliklerde değişiklik yapılabilir.

# 3.Cihazı Tanıyın

## Genel Bakış



1-Kontrol Paneli

5-Fan

2-Havalandırma Delikleri\*

6-Fan Koruma Sacı\*\*

3-Fırın Aydınlatması\*\*\*

7-Kapak

4-Raflar\*\*\*\*

8-Kulp

\***Havalandırma Delikleri** modelinize göre açık/kapalı olabilir.

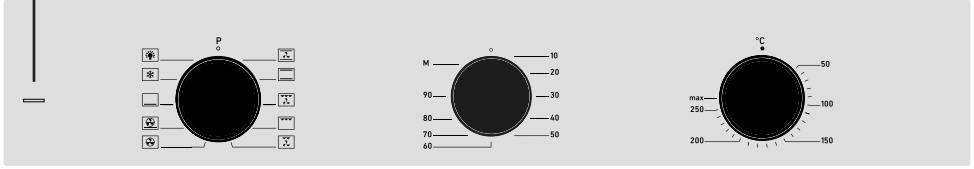
\*\***FKS** modelinize göre bulunmayabilir.

\*\*\***Fırın Aydınlatması**nın konumu değişkenlik gösterebilir.

\*\*\*\***Raflar** modelinize göre değişkenlik gösterebilir. Örnek olarak tel raf gösterilmiştir.

# Kontrol Paneli

Sinyal Lambası

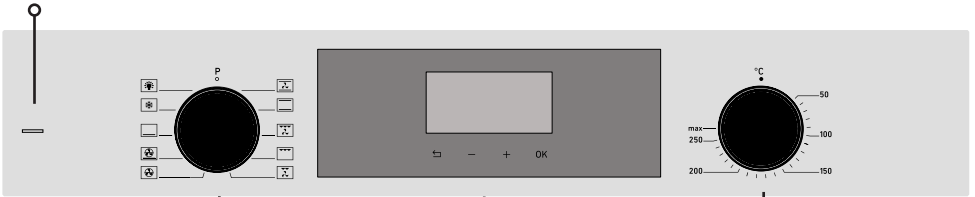


Fonksiyon Düğmesi

Mekanik Zamanlayıcı

Sıcaklık Düğmesi

Sinyal Lambası



Fonksiyon Düğmesi

Dijital Zamanlayıcı

Sıcaklık Düğmesi

## Fonksiyon Düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma / pişirme türü ayarlanır.

Fonksiyon seçme düğmesi ile birlikte sıcaklık düğmesini de bir değere getirmelisiniz. Aksi takdirde ürün ısıtmaya başlamaz.

## Sıcaklık Düğmesi

Fırın sıcaklığını seçmenizi sağlar. Fonksiyon türü de seçilerek pişirme başlatılır.

## Mekanik Zamanlayıcı

Pişecek yemek için süre belirlenmenizi sağlar. Fonksiyon ve sıcaklık düğmesi de ayarlanmalıdır.

## Dijital Zamanlayıcı

Pişecek yemeğin istediğiniz zamanda hazır olmasını sağlayan elektronik zamanlayıcıdır.

## Sinyal Lambası

Fırının ısındığını gösteren lambadır. Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner.













## Elektrikli Fırının Kapatılması

Fonksiyon ve sıcaklık düğmesini sıfır(kapalı) konumuna getiriniz.

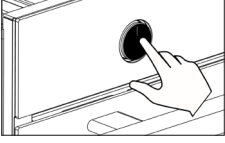
ⓘ Tabloda bulunan fonksiyonlar; diğer cihazlarda farklılık gösterebilir, her modelde bulunmayabilir.

\*Belirtilen fanlı pişirme modundaki enerji değeri bu fonksiyon baz alınarak yapılmıştır. Yapılan testlerde TS EN 60350 standardı ve (EV) No 66/2014 regülasyonu baz alınmıştır.

## Isıtma Türleri Ve Fonksiyonlar

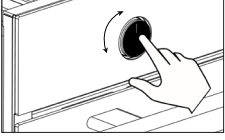
	Fan Destekli Alt Üst Isıtma	Alt + Üst ve Fan açıktır. Et, kekler, kuru pastalar gibi yiyecekler için uygundur. Fan yardımıyla havanın fırın içindeki sirkülasyonu kontrollü ve eşit bir şekilde yapılır.
	Alt ve Üst Isıtma	Yiyecekler alttan ve üstten aynı şekilde ısınır. Üst ve Alt ısıtma açıktır. Kek, börek, kurabiye yiyecekleri için uygundur.
	* Fan Destekli Büyük Izgara	Izgara ve fan birlikte çalışır. Fan, sıcak havayı eşit olarak dağıtır. Büyük et yemekleri ızgara ve kızartma yapmaya uygundur.
	Büyük Izgara	Büyük ve orta porsiyon yemekleri ızgara ve kızartma yapmaya uygundur. Isıtıcının altında ki bütün alan ısınır.
	Piliç Çevirme	Şişlerin üzerine dizilen et, tavuk vb. yiyecekler eşit şekilde kızartılarak pişirilir.
	*Fan Destekli Küçük Izgara	Küçük ızgara ve fan açıktır. Uzun süre pişmesi gereken yiyeceklerinizi enerji tasarrufu sağlayarak pişirme yapabilirsiniz. Pişirme süresi diğer fonksiyonlara göre daha uzundur. Mayalı yiyecekler için önerilmez. Bu mod, enerji verimliliği en yüksek moddur.
	ECO	
	Turbo Fan	Turbo ısıtıcı devreye girerek, fan yardımıyla yemeğinize sıcak havayla eşit şekilde pişirme yapacaktır.
	Turbo Fan + Alt Rezistans	Turbo fan ve alt ısıtma açıktır. Pizza pişirmeye uygundur.
	Alt Isıtma	Yalnız Alt ısıtma açıktır. Pişmekte olan yemeğin altı kızaracak ise pişirme sonuna doğru programı kullanınız. Buharlı Temizleme için de bu fonksiyonu kullanınız.
	Buz Çözme	Fan, havayı yemeğin etrafında dolaştırarak et, ekme ve pasta gibi dondurulmuş yiyeceklerin buzunu çözer.
	Fırın Aydınlatması	Fırın içinin aydınlanmasını sağlar. Konum fırın aydınlatmasına getirildiğinde ısıtıcılar ve fan çalışmaz. Fırın kullanımda oldukça aydınlatma açık kalır.

## Pop-out Düğme Kullanımı



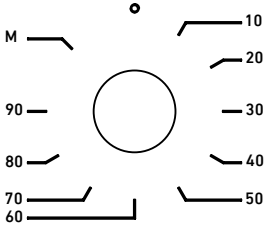
Pop-out düğme olan modellerde ayarlama yapılması için düğme dışarda olmalıdır.(Bu düğme opsiyondur.)

• Resimde gösterildiği gibi düğmeye basarak dışarı çıkarınız.



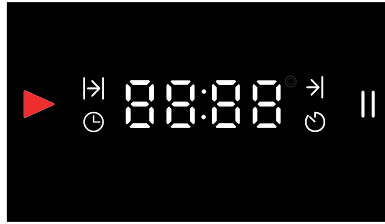
• Düğme dışardayken çevirerek ayarlama yapabilirsiniz.

## Mekanik Zamanlayıcı Kullanımı



Pişecek yemek için süre belirlemenizi sağlar. Sıcaklık ve pişirme türünü seçip, pişirme süresini saat yönünde çevirerek ayarlayabilirsiniz. Süre dolduğunda çınlama sesiyle uyarı verir. İsterseniz, **M** moduna getirerek süre seçmeden sıcaklık ve pişirme türünü seçerek pişirmeyi başlatabilirsiniz.

## 4.Fırın Kullanımı



↩ - + OK

▶	Devam ediyor göstergesi		Duraklatma göstergesi
>	Pişirme süresi göstergesi	↩	Geri tuşu
>	Pişirme bitiş göstergesi	OK	Tamam tuşu
⌚	Saat ayarı göstergesi	+	Süre artırma tuşu
⌚	Alarm göstergesi	-	Süre azaltma tuşu



# İlk Kullanım

## Saat Ayarı ⌚

ⓘ Fırın kullanmaya başlamadan önce saat ayarını yapınız.

Güç bağlantısı yapıldıktan sonra tüm rakamlar 2 saniye yanar ve söner. Ekranda 12:00 gözükür.

ⓘ -/+ tuşlarına uzun basarak saati daha hızlı değiştirebilirsiniz.

Önce dakika girilerek **OK** tuşuyla onaylanır ve saate geçiş yapılır.

Dakika kısmı yanıp sönerken, ↵ tuşuna kısa süreli bastığınızda herhangi bir veri kaydetmeden saat ayarı sonlanacaktır.

Saat ayarı yapılırken dakikaya dönmek için ↵ tuşuna kısa süreli basınız.

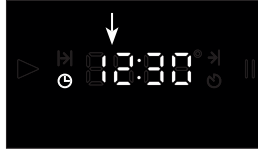
ⓘ Saat verileri onaylanmadıkça, ekran ayar ekranı olarak kalacaktır.

ⓘ Elektrik kesintisi durumunda günün saati iptal olur ve yeniden ayarlama yapılmalıdır.



↵ - + OK

-/+ tuşları ile önce dakikayı seçip **OK** tuşuyla iletiniz.



↵ - + OK

Daha sonra saati seçip **OK** tuşuyla onaylanız.



↵ - + OK

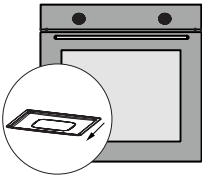
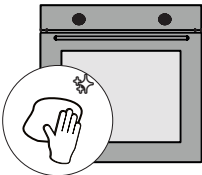
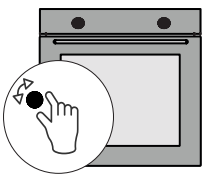

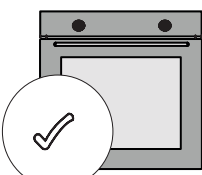
Günün saati gözükür.

Saat ayarlanır ve ⌚ göstergesi kaybolur.

Ayar yapıldıktan 1 dk sonrasında ekranda parlaklık azalır.

Günün saatini daha sonra '**Ayarlar Modu**'ndan değiştirebilirsiniz.

## İlk Isıtma

	Fırınızı kullanmadan önce etiketleri sökünüz ve aksesuarları çıkarınız.
	Fırını nemli bezle siliniz ve kurulayınız. “Bakım ve Temizlik” bölümünden detaylı inceleyiniz.
	Yeni cihaz kokusunun giderilmesi için ilk ısıtma yapınız. Fırın kapağı kapalı şekilde Alt + Üst  konumunda 200°/30 dk çalıştırınız. Daha sonra ortamı havalandırınız.
	Isıtma sonrası buhar çıkabileceğinden fırın kapağı açılırken dikkat edilmelidir. Aksesuarları yerleştiriniz. Fırınız kullanıma hazır.

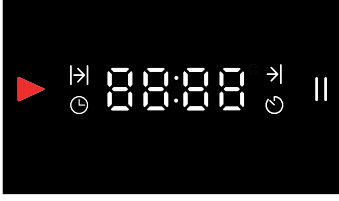
⚠ İlk çalıştırma esnasında yüzeyler normalden daha fazla ısınır. Bu yüzden fırına dokunmayınız ve çocukları uzak tutunuz.

## Günlük Kullanım

- Pişirmeyi başlatmak için fırın termostat düğmesini ve yiyeceğiniz için uygun sıcaklığı (Pişirme Önerileri) ayarlayınız.
- Ön ısıtma yapılması isteniyorsa, fırını daha önce ısıtınız.
- Pişirme sonrası fırın kapağını açık şekilde soğumaya bırakınız.

⚠ Pişirme işlemi bitince, fırın fonksiyon ve sıcaklık düğmesini kapatmayı unutmayınız.

# Dijital Zamanlayıcı Kullanımı



Pişecek yemeğin istediğiniz zamanda hazır olmasını sağlayan elektronik zamanlayıcıdır. Yemeğin pişme süresini ve hazır olmasını istediğiniz zamanı ayarlamalısınız.

↩ - + OK

## Otomatik Pişirme Programı

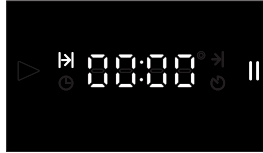
Fırına sürdüğünüz yemeğinize uygun sıcaklık ve fonksiyonu seçtikten sonra zamanlayıcı ile pişirme süresini ayarlayarak pişirmeyi hemen başlatırsınız.

**Pişirme süresini ayarlamak için;**



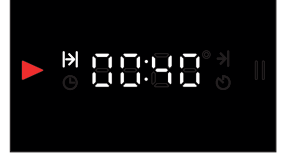
↩ - + OK

|> göstergesi gelene kadar OK tuşuna basılı tutunuz.



↩ - + OK

-/+ tuşları ile önce dakikayı seçip OK tuşuna basarak saati etkinleştiriniz. (örn; 40 dakika)



↩ - + OK




Saati seçtikten sonra OK tuşu ile yukarıda ki ekran gözükene kadar ilerleyiniz ve pişirmeyi başlatınız.


• Ekranda ayarlanan süre geri saymaya başlar. İsteddiğiniz sıcaklık ve fonksiyonu ayarlayınız. Fırın, saati onayladığınız andan itibaren 40 dakika pişirecektir.

- Ayarlanan süre dolduğunda ekranda 00:00 || gözükür || göstergesi yanıp söner ve 2 dakika boyunca sesli uyarı verir. Uyarıyı kapatmak için OK tuşuna basınız. Kapatıldıktan sonra ekranda günün saati gözükür.
- Pişirme işlemi bittiğinde sıcaklık ve fonksiyonu kapalı konuma getirerek fırını kapatınız.

ⓘ Ayarlanan süreden önce pişirmeyi bitirmek ve seçilen süreyi iptal etmek için ↩ düğmesine uzun süreli basınız. Program iptal edildikten sonra ekranda günün saati gözükür.

## Durdurma Modu

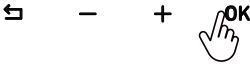
Ekran, günün saatini gösterir durumdayken  tuşuna uzun süre basıldığında günün saati ve  sembolü gözükerek fırın durdurma moduna geçer. Bu durumda pişirme yapılmaz. Moddan çıkmak için OK tuşuna kısa süreli basıldığında  sembolü gelir ve devre dışı bırakılır.


 Komütatör açık iken çalışma devam eder.

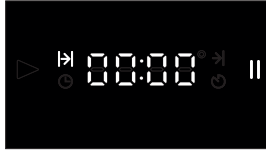
## Pişirme Bitiş Saatini İleri Bir Saate Ayarlamak →

Bu program; yemeğinizin ileri bir zamanda hazır olmasını istediğiniz takdir de kullanılır. Gecikmeli olarak başlar. Gecikme bittikten sonra pişirme başlar ve ayarlanan pişirme süresi sonunda biter.

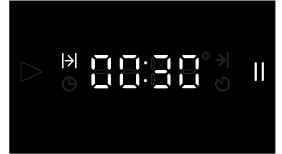
### Pişirme süresi girilerek;




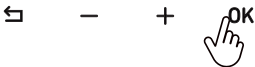
 göstergesi gelene kadar OK tuşuna basılı tutunuz.



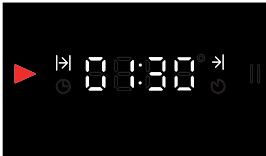
Pişirme süresi için; -/+ tuşları ile önce dakikayı seçip OK tuşuna basarak saati etkinleştiriniz.



Saati seçtikten sonra OK tuşu ile onaylayarak  moduna geliniz.



Pişirme bitimi için; dakika ve saati seçtikten sonra OK tuşu ile pişirme ekranı gelene kadar ilerleyiniz.



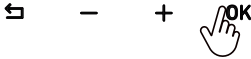
**Pişirme ekranı;**  
Pişirme bitimi için kalan süre.

**Fırın saati;** bitiş saatinden günün saatini çıkararak kalan süreyi ekranda gösterir ve geri saymaya başlar.

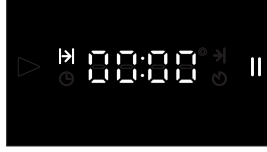
Fırınımızı 13:00'de pişirmeye başlayacak,30 dakika pişirecek ve 13:30'da bitecek şekilde ayarladık. Pişirme işlemi tamamladığında || göstergesi yanıp söner ve 2 dakika boyunca sesli uyarı verir. Uyarıyı kapatmak için ↵ veya OK tuşuna basınız.

Pişirme işlemi bittiğinde sıcaklık ve fonksiyonu kapalı konuma getirerek fırını kapatınız.

### Pişirme süresi girilmeden;



|> göstergesi gelene kadar OK tuşuna basılı tutunuz.



Pişirme süresi girilmeden OK tuşu ile ilerleyerek →| moduna geliniz.



Pişirme bitimi için dakika ve saati seçtikten sonra OK tuşu ile pişirme ekranı gelene kadar ilerleyiniz.



### Pişirme ekranı;

Pişirme bitimi için kalan süre.

## Manuel Pişirme Modu

Yemeğinize uygun sıcaklık ve fonksiyonu seçerek, süre ayarlamadan hemen pişirmeye başlayabilirsiniz. Fırın, otomatik kapanmaz ve sizin takibinizde olmalıdır.

- ⓘ Elektrik kesilmesi halinde, fırınınız devre dışı kalacaktır ve saatiniz sıfırlanacaktır. Elektrik geldiğinde günün saati yeniden ayarlanmalıdır.

## Alarm Kurulumu ⌚

Alarm, herhangi bir zamanda ayarlanabilir. Uyarı veya hatırlatma amaçlı kullanabilirsiniz. Alarm 2 dakika boyunca çaldıktan sonra alarm göstergesi sönecektir. |> göstergesi gelene kadar OK tuşuna basılı tutunuz.



OK tuşuyla ⌚ göstergesi gelene kadar ilerleyiniz.



-/+ tuşları ile önce dakikayı seçip OK tuşuna basarak saati seçip OK tuşuyla onaylayınız.



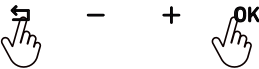
Süre ayarlandıktan sonra ekran, günün saatini gösterir.

## Alarmın Kapatılması

Ayarlanan süre dolduktan sonra alarm 2 dakika boyunca çalar. Uyarıyı kapatmak için OK veya <img alt="left arrow icon" data-bbox="208 461 231 481"/> tuşuna dokunabilirsiniz. Kapatıldıktan sonra ekranda günün saati gözükür.

## Ayarlar Modu

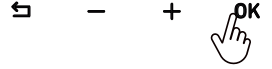
### Alarm Melodisi Ayarı(AL)



<img alt="left arrow icon" data-bbox="67 738 88 758"/> ve OK tuşlarına beraber uzun süre basarak menüye giriniz.

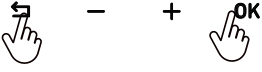


-/+ tuşlarıyla <img alt="AL icon" data-bbox="377 761 403 781"/> seçeneğine geliniz ve OK tuşuyla onaylayınız.



-/+ tuşlarıyla istediğiniz seviyeyi seçiniz ve OK tuşuyla onaylayınız.

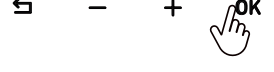
## Saatin Deđiřtirilmesi(CL)



↶ ve OK tuřlarına beraber uzun süre basarak menüye giriniz.

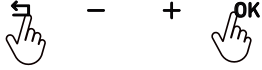


-/+ tuřlarıyla [ ] seçeneđine geliniz ve OK tuřuyla onaylayınız.



-/+ tuřlarıyla dakikayı ve saati seçiniz ve OK tuřuyla onaylayınız.

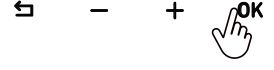
## Ses Tonunun Deđiřtirilmesi(So)



↶ ve OK tuřlarına beraber uzun süre basarak menüye giriniz.

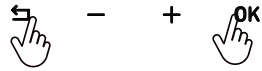


-/+ tuřlarıyla [ ] seçeneđine geliniz ve OK tuřuyla onaylayınız.

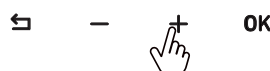


-/+ tuřlarıyla istediđiniz seviyeyi seçiniz ve OK tuřuyla onaylayınız.

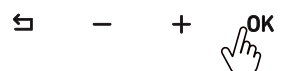
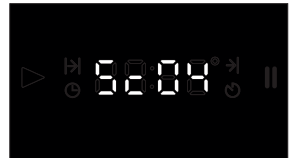
## Ekran Parlaklıđının Deđiřtirilmesi(Sc)



↶ ve OK tuřlarına beraber uzun süre basarak menüye giriniz.



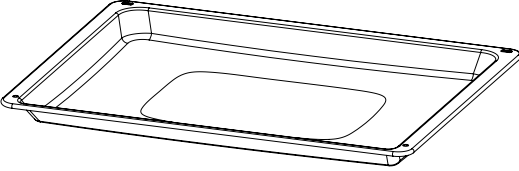
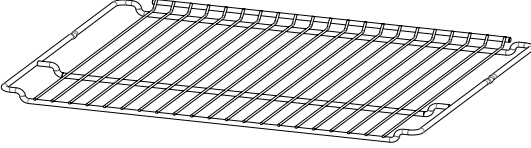
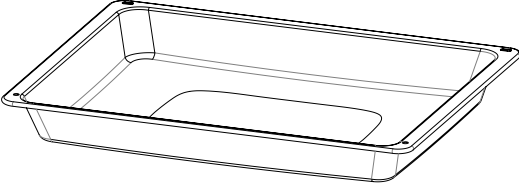
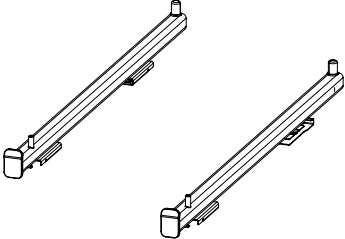
-/+ tuřlarıyla [ ] seçeneđine geliniz ve OK tuřuyla onaylayınız.



-/+ tuřlarıyla istediđiniz seviyeyi seçiniz ve OK tuřuyla onaylayınız.

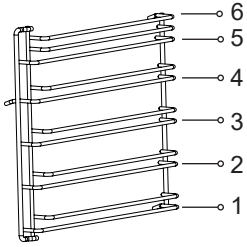
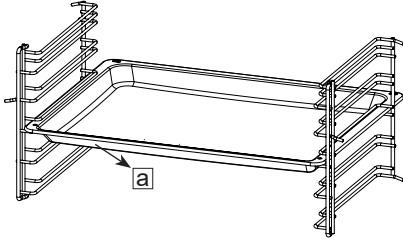
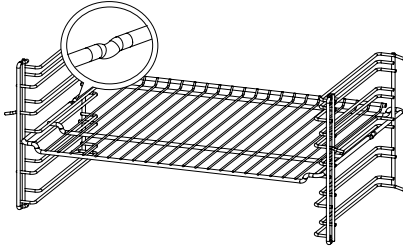
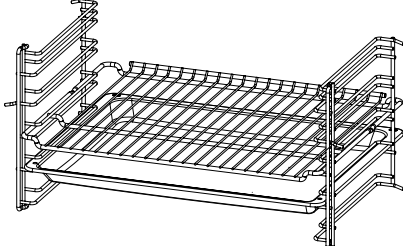
## 5.Aksesuarlar

- ❶ Cihaz modeline göre verilen aksesuarlar deęişkenlik gösterir. Kullanma kılavuzunda belirtilen aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.
- ❷ Cihazınız için tasarlanan orijinal aksesuarları kullanınız.

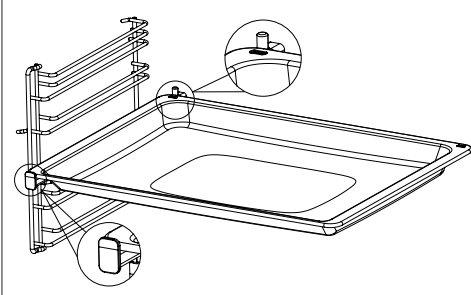
	<b>Standart Tepsi</b> Dondurulmuş gıdalar, kek, büyük et yemekleri, hamur işleri içindir.
	<b>Tel Izgara</b> Pasta ve sufle kapları, kızartılacak yiyeceklerin rafa yerleştirilmesi içindir.
	<b>Derin Tepsi</b> Sulu yiyecekler, büyük parçalı kızartmalarda ve ızgara yaptığınızda akan yağları toplamak için kullanabilirsiniz.
	<b>Teleskopik Ray</b> Teleskopik ray ile ,tepsi ve tel ızgaranızı kolaylıkla hareket ettirerek yemeklerinizi kontrol edebilirsiniz.



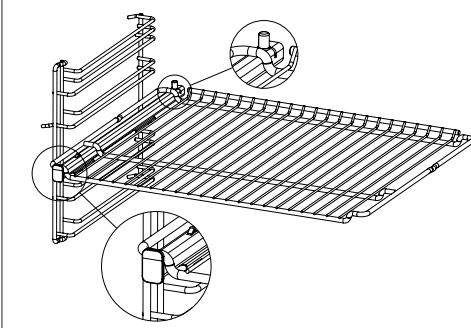
## Aksesuarların Kullanımı

	<p>Tel ve kendinden raflı modeller bulunmaktadır. Tel raf 6 adet pişirme rafına sahiptir.</p>
	<p>Aksesuarlar iki raf arasına girmelidir ve <b>a</b> eğimli taraf cihaz kapağına bakmalıdır.</p>
	<p>Tel ızgarada bulunan girintiler; raflardan düşmesini önler, güvenliği sağlar.</p>
	<p>Tepsi ve ızgarayı birlikte yerleştirerek ızgara ve et yemeklerinde tepsiyi damlalık olarak kullanabilirsiniz.</p>

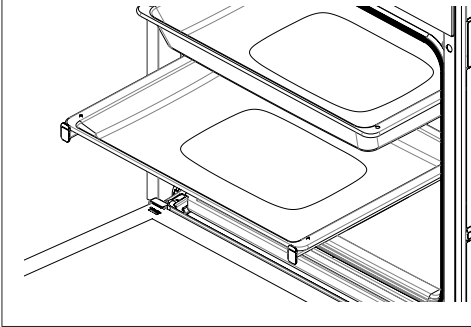
## Teleskopik Ray Kullanımı



Tepsi ve tel ızgarayı üzerine yerleřtirmeden rayları tamamen içeri itiniz.



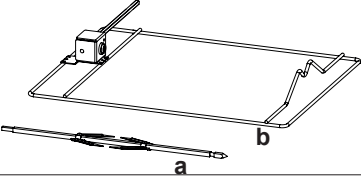
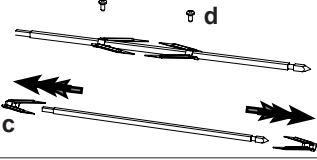

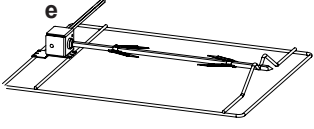
Aksesuarlar rayların ön ve arka çıkıntı-  
larının arasında olmalıdır.



Birden fazla tepsiyle piřirme yapacaksanız ray sistemiyle bir seviyelik mesafe olmalıdır.

## 6.Piliç Çevirme

ⓘ Bu özellik opsiyoneldir. Cihazınızda bulunmayabilir.

	Fırınıızda aksesuar mevcut ise; Aksesuarlar içerisinde bulunan şişi (a) sehpasından (b) çıkartınız.
	V(kırlanğıç)sacın (c) üzerinde bulunan vidasını (d) gevşeterek çıkartınız.
	Izgara yapılacak yiyeceđi şiş üzerine ortalayarak V saç oynamayacak şekilde sabitleyin ve vidasını sıkınız. (Max piliç-2,5 kg)
	Şiş sehpası üzerinde bulunan dişli kutusuna (e) girdiriniz. Girdiđinden emin olunuz.













- Fırın kapađını kapattıktan sonra ızgara konumunda termostat sıcaklıđı maximum sıcaklıkta çalıştırınız.
- Akan yağların toplaması için tabana tepsi yerleştirebilirsiniz ve tepsiye az miktar su ekleyebilirsiniz.













# 7. Pişirme Önerileri

Laboratuvarlarımızda test ettiğimiz, pişme değerlerini tespit ettiğimiz yiyeceklerin bilgilerini tabloda görebilirsiniz. Pişirme süreleri şebeke voltajı, pişecek malzeme niteliği, miktarı ve sıcaklığa bağlı olarak farklılık gösterebilmektedir. Denemeler yaparak farklı lezzetler ve damak tadınıza uygun sonuçlar elde etmek için değerleri değiştirebilirsiniz.





① Fırının en alt rafı 1.raftır.

\* 10 dk. ön ısıtma yapılması önerilir.

Yiyecek	Kullanılacak aksesuar	Pişirme işlevi	Raf konumu	Sıcaklık(°C)	Pişirme süresi(dk)
Tepside kek	Standart Tepsi		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Kalıpta kek	Kek kalıbı		2	170	25...30
			2	180	35...40
Kurabiye	Standart Tepsi		2	170	20...25
Küçük kekler	Standart Tepsi		3	160	30...35
	Standart Tepsi Derin Tepsi		1 - 5	160	30...35
Yufka böreği	Standart Tepsi		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Standart Tepsi Derin Tepsi		1 5	190	50...55
Pizza	Standart Tepsi		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15




Poğaç	Standart Tepsi		2	200	25...30
Balık	Standart Tepsi		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lazanya	Tel ızgara üstü cam/dikdörtgen kap		2	190	20...25
Tavuk but	Standart Tepsi		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Bütün tavuk(2kg)	Standart Tepsi		2-3	30dk max, sonra60dk 190	90...95
			2-3	25dk max, sonra50dk 190	75...80
			3	25dk max, sonra 45dk 200	75...80
Antrikot	Standart Tepsi		3	25dk max, sonra20dk 190	45...50
Pandispanya	Standart Tepsi		3	190	7...10
	Standart Tepsi Derin Tepsi		1 - 5	190	8...13

## Izgara Pişirme Tablosu

Yiyecek	Kullanılacak aksesuar	Piştirme işlevi	Raf konumu	Sıcaklık(°C)	Piştirme süresi(dk)
Kuzu pirzola	Tel ızgara		4...5	max.	25...30
Parçalı tavuk	Tel ızgara		4...5	max.	25...30
Balık	Tel ızgara		4...5	max.	20...25
Tost ekmeği	Tel ızgara		4...5	max.	1...3

\* 5 dk. ön ısıtma yapılması önerilir.

## Piliç Çevirme Tablosu

Yiyecek	Kullanılacak aksesuar	Piştirme işlevi	Raf konumu	Sıcaklık(°C)	Piştirme süresi(dk)
Piliç kızartma (2kg)	piliç çevirme seti		2	max. 25dk max, sonra 50dk 190	100...110 75...85
Kuzu budu (parçalı)	piliç çevirme seti		2	25dk max, sonra 65dk 190	90...100
Hindi (parçalı)	piliç çevirme seti		2	25dk max, sonra 165dk 190	190...210



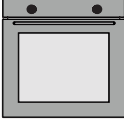
\* Ön ısıtma yapmayınız.

## 8.Bakım Ve Temizlik

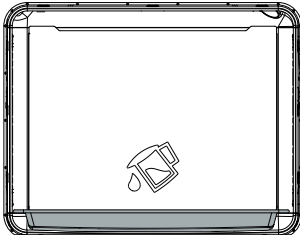
ⓘ Bakım ve temizliğe başlamadan önce elektrik çarpma tehlikesine karşı elektrik bağlantısını kesiniz.


⚠ Bakımdan önce cihazın soğuk olduğundan emin olunuz.

Düzenli bakım ve temizlikle cihaz ömrünü uzatabilirsiniz. Temizlik için kapak, cam ve rafları çıkarabilirsiniz.

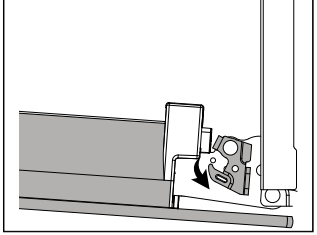
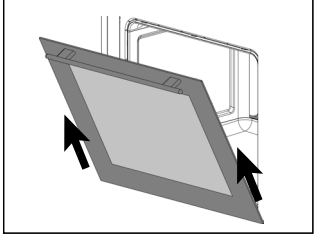
 <p>Temizleme Önerileri</p>	Cihazın iç ve ön kısımlarını tepsi ve diğer parçalarını bıçak, fırça gibi çizici, aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Cihazı ılık su ve sabunlu yumuşak bezle temizleyiniz ve kurulaınız.
 <p>Aksesuar Temiziği</p>	Aksesuarları kullanımdan sonra iyice temizleyiniz ve kurutunuz. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayınız.
 <p>Günlük Kullanım</p>	Cihaz kullanımdan sonra, iyice temizlenmelidir. Atıklar, birikmiş yağlar yangına neden olabilir.

## Buharlı Temizleme Özelliği

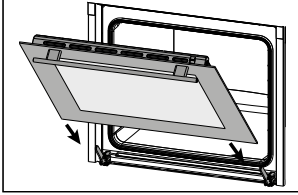
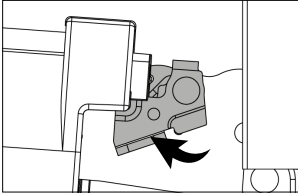


Pişirme sonrası kirler yumuşatılarak kolayca silinebilir. Fırın içerisindeki tüm aksesuarları(tel raf varsa)çıkartınız. Tek tepsiyi en alt tabana, içersine bir miktar su koyarak yerleştiriniz ve Alt Isıtma fonksiyonunu  seçerek 100°/20 dk çalıştırınız. İşlem sonunda fırın içini nemli bir bez veya süngerle siliniz.

## Fırın Kapağının Sökülmesi

Adım 1	Fırın kapağını tamamen açınız.	
Adım 2	Menteşe kilitlerini ok yönünde iterek kilidi açınız.	
Adım 3	Fırın kapağını menteşe kilidine gelecek konuma kadar kapatınız. Ok yönünde dışarı doğru çekiniz.	

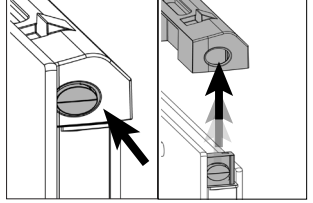
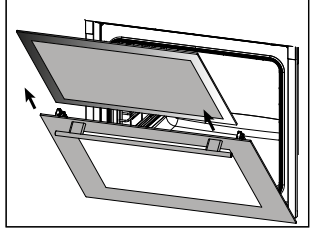
## Fırın Kapağının Takılması

Adım 4	Cihaz kapağını ok yönünde menteşelere yerleştiriniz.	
Adım 5	Cihaz kapağını tamamen açınız ve menteşe kilitlerini ok yönünde kapalı konuma getiriniz. Fırın kapağını kapatınız.	

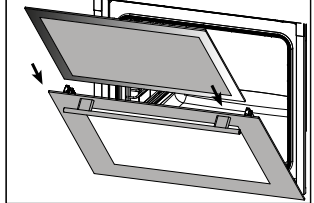
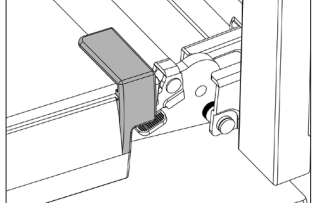
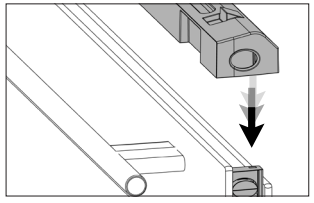


# Camların Sökülmesi

ⓘ Cam sayısı modele göre değişebilir.

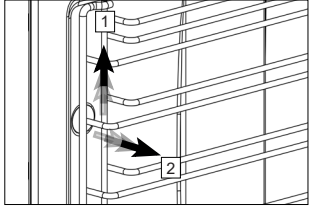
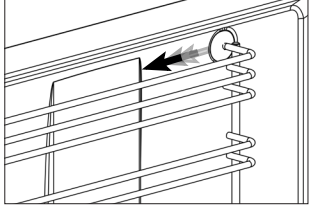
Adım 1	Fırın kapağını yarım açınız.	
Adım 2	Üst plastiğin sağına ve soluna bastırarak yukarı doğru çekiniz.	
Adım 3	Önce iç camı ardından ara camı ok yönünde dışarı doğru çekiniz.	

# Camların Takılması

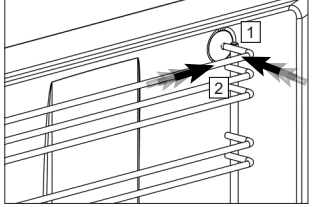
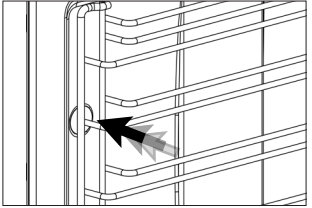
Adım 4	Fırın kapağını yarım açınız ve önce ara camı ardından iç camı ok yönünde itiniz.	
Adım 5	Camın, yan plastiğin yuvasına doğru biçimde girdiğinden emin olunuz.	
Adım 6	Üst plastiği, çıt sesini duyacak şekilde yerleştiriniz ve cihazın kapağını kapatınız.	

## Tel Rafların Çıkartılması

- ⚠ Raflar sıcak olabilir, sıcakken raflara dokunmayınız. Soğumasını bekleyiniz.
- ① Fırının yan duvarlarının temizliği cihazın modeline göre değişebilir. Bu özellik cihazınızda bulunmayabilir.

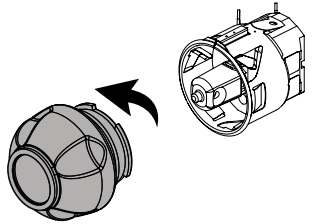
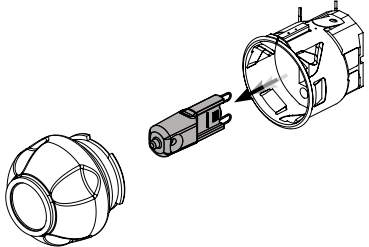
Adım 1	Rafı dikkatlice önce ok yönünde ön askıdan (1) kaldırınız ve (2) çıkarınız.	
Adım 2	Daha sonra bütün rafı ok yönünde çekerek çıkartınız.	

## Tel Rafların Takılması

Adım 3	Rafları ortalayarak önce arka askıyı yerleştiriniz (1) ve bastırınız (2).	
Adım 4	Daha sonra ön askıyı bastırınız. Böylece, raf takılmış olacaktır.	

# Fırın Lambasının Deęiřtirilmesi

⚠ Elektrik arpma tehlikesinden dolayı lambayı deęiřtirmeden önce elektrik baęlantısının kesik olduęundan emin olunuz. Lamba sıcak olabilir, soęumasını bekleyiniz.

Adım 1	Fırın kapaęını tamamen açınız.	
Adım 2	Cam kapaęı saatin ters yönünde çevirerek çıkartınız.	
Adım 3	Fırın lambasını ok yönünde çekerek çıkartınız ve deęiřtiriniz. Cam kapaęını tekrar takınız.	

## 9.Sorun Giderme

Buradaki arızalar genellikle olabilecek durumlardır. Bu sorunları kendiniz ürüne müdahale etmeden kolayca zebilirsiniz.

ⓘ Talimatlara raęmen sorun giderilmezse cihazı aldıęınız bayi veya Yetkili Servisi arayınız. Bu halde kendiniz onarmayı kesinlikle denemeyiniz.

Sorun	Neden	Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Cihaz fişi prize takılı olmayabilir.	Fişin prize takılı olduğuna emin olunuz.
	Sigorta atmış yada bozuk olabilir.	Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol ediniz. Atmış ise devreye alınız.
Cihaz çalışırken buhar çıkıyor.	Fırın ilk kez kullanılıyor.	Çalışma sırasında buhar çıkabilir. Bu arıza değildir.
Pişirme esnasında fırının dış bölümü çok ısınıyor.	Havalandırması iyi olmayan yerde bulunuyordur.	Kurulum kılavuzunda verilen boşlukları uygulayınız.
Fırın düzgünce pişirmiyor.	Fırın kapağı pişirme esnasında çok fazla açılıyor olabilir.	İç sıcaklığın düşmemesi için kapağı çok fazla açmayınız.
Pişirme bittikten sonra soğutma fanı hala çalışıyor.	Fırının içini havalandırma için bir süre daha çalışır.	Bu arıza değildir.
Cihaz ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.	Sıcaklıkla parçaların genişmesiyle duyulan sesler normaldir.	Bu arıza değildir.
Kapak tam kapanmıyor.	Fırın içinde ve kapakta yemek artıkları sıkışmış olabilir.	Fırını temizleyiniz.
Fırın ısıtmıyor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapak açık kalmış olabilir.</li> <li>• Fonksiyon veya sıcaklık ayarlanmamış olabilir.</li> <li>• Güç gelmiyor olabilir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapağı kontrol ediniz, tam kapandığından emin olunuz.</li> <li>• Fırını belirli sıcaklık ve/veya fonksiyona getiriniz.</li> </ul>

QX