

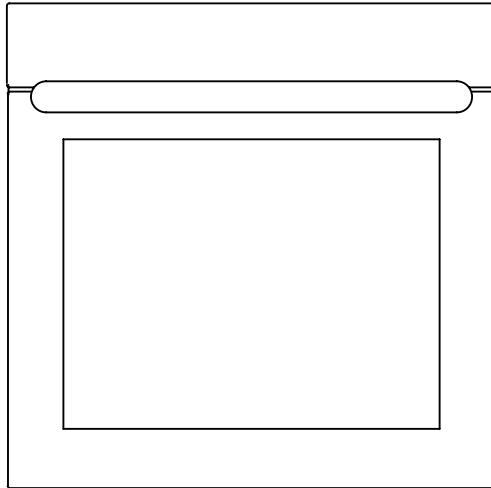
## BUILT-IN OVEN

60 cm

Elektrisch

Electrical

Elektrikli



**BEDIENUNGSANLEITUNG** **DE**

**USER MANUAL** **GB**

**KULLANMA KILAVUZU** **TR**

**Lieber Kunde,**

Vielen Dank, dass Sie diesem Produkt vertrauen.

Wir möchten Ihnen ermöglichen, dass Sie dieses in unseren modernen Anlagen unter umweltfreundlichen und präzisen Bedingungen hergestellte Produkt optimal und effizient mit vollem Qualitätsbewusstsein nutzen.

Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung vor der Benutzung Ihres Backofens sorgfältig durchzulesen und dauerhaft aufzubewahren, damit er seine ursprünglichen Eigenschaften lange beibehält.

**WARNUNG:** Diese Bedienungsanleitung wurde für mehrere Modelle erstellt. Einige Geräte verfügen möglicherweise nicht über einige in der Bedienungsanleitung angegebene Funktionen.

Unser Gerät ist für Einsatz im Haushalt gedacht. Das Gerät ist nicht für gewerbliche Zwecke geeignet.

Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht genau mit Ihrem Produkt überein.

Dieses Produkt wurde in modernen umweltfreundlichen Einrichtungen hergestellt, ohne die Natur zu beeinträchtigen.

Die mit \* gekennzeichneten Funktionen sind optional.

**"Entspricht der AEEE-Verordnung"**

## Inhaltsverzeichnis

Wichtige Warnungen.....	4	Bevorzugte Einstellung .....	50
Elektrische Sicherheit.....	6	Einstellung Der Helligkeit .....	54
Stromanschluss.....	8	Einstellung Vorheizen.....	58
Verwendungszweck.....	9	Einstellen Der Uhr.....	61
Geräteeinführung.....	10	Einstellung Des Tons.....	63
* Zubehör (Optional).....	11	Temperaturbalken.....	65
*Teleskopschienen.....	12	* Kochen Mit Fleischsonde.....	66
Technische Merkmale.....	14	Rostposition.....	71
Kühlerlüfter.....	15	* Drahtgestellpositionen .....	71
Einrichten Des Geräts.....	15	* Katalysatorplatte.....	72
Montage.....	19	Kocheempfehlungen Und Warnhinweise .....	73
Betrieb Des Ofens.....	22	Kochtabellen.....	75
Allgemeines Erscheinungsbild.....	24	* Backen Mit Pizzastein.....	77
Symbole Auf Dem Display.....	24	Trocknen.....	78
Kochfunktionsanzeigen Und Ihre Eigenschaften.....	28	* Dampf Unterstütztes Garen.....	79
Manuelles Kochen.....	29	* Kochen Mit Der Heissluftfritteuse.....	81
Normales Kochen.....	32	Wartung Und Reinigung.....	82
Zeitversetztes Kochen.....	32	Reinigung Und Montage Der Backofentür84	
Besondere Funktionen.....	35	Reinigung Des Ofenglases.....	85
* Dampfreinigungsfunktion.....	35	Austausch Der Backofenlampe.....	86
* Pyrolytische Reinigungsfunktion.....	37	Fehlerbehebung.....	88
* Dampfgestützte Kochfunktion .....	40	Handhabungsregeln.....	90
* Funktion Zum Warmhalten .....	44	Empfehlungen Zur Energieeinsparung.....	90
* Funktion Hühnerbraten .....	46	Einhaltung Der Aeee-Vorschriften Und Entsorgung Von Abfallprodukten.....	91
* Bluetooth-Funktion.....	49	Information Zur Verpackung:.....	91
Einstellung Der Kindersicherung.....	49		

## **WICHTIGE WARNUNGEN**

1. Bitte lesen Sie diese Sicherheitshinweise aufmerksam! Nur so können Sie das Gerät sicher und korrekt verwenden.
2. Installations und Reparatur müssen immer von einem „AUTORISIERTEN KUNDENDIENST“ durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Vorgänge, die von unbefugten Personen ausgeführt werden.
3. Die Konfigurationsbedingungen dieses Geräts sind auf dem Typenschild oder auf dem Typenschild angegeben.
4. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
5. **WARNUNG:** Brandgefahr; lagern Sie die Materialien auf dem Kochfeld.
6. **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile wird während der Verwendung heiß.
7. **WARNUNG:** Während der Verwendung können sich die zugänglichen Teile des Grills erhitzen. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.
8. **WARNUNG:** Das Gerät ist ausschließlich für das Garen vorgesehen. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z.B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.
9. **WARNUNG:** Verbrennungsgefahr durch überhitzten Dampf! Die Haut eines Kindes ist empfindlicher gegenüber hohen Temperaturen als die eines Erwachsenen. Kinder sollten die Backofentür nicht öffnen, wenn der Backofen in Betrieb ist. Halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis es vollständig abgekühlt ist und keine Verbrennungsgefahr mehr besteht.
10. **WARNUNG:** Versuchen Sie nie das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie nur den Gerätekreis aus und decken Sie die Flamme dann mit einer Abdeckung oder einer Löschdecke ab.
11. **ACHTUNG:** Der Garvorgang ist zu überwachen. Der Garvorgang ist immer zu überwachen.
12. **ACHTUNG:** Wenn das Glas des Geräts zerbrochen ist, schalten Sie sofort alle Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromquelle, verwenden Sie das Gerät nicht.



- 13. VERBRENNUNGSRISIKO:** Treten Sie beim Öffnen der Ofentür zurück, um zu vermeiden, dass heißer Dampf aus dem Innenraum austritt.
- 14. VERBRENNUNGSRISIKO:** Die heiße Oberfläche sollte vor dem Schließen des Deckels abkühlen gelassen werden.
- 15.** Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung geeignet.
- 16.** Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht hinter einer dekorativen Abdeckung installiert werden.
- 17.** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit körperlichen, hörbedingten oder geistigen Beeinträchtigungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen verwendet werden, sofern eine Beaufsichtigung gewährleistet ist oder das Gerät sicher verwendet wird und Informationen zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren bereitgestellt werden.
- 18.** Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere während des Betriebs fern.
- 19.** Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht kontinuierlich überwacht werden können.
- 20.** Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von Erwachsenen beaufsichtigt.
- 21.** Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- 22.** Die Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr für Kinder dar. Halten Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern.
- 23.** Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die für Kinder zugänglich sind.
- 24.** Das Berühren der Heizelemente sollte vermieden werden.
- 25.** Legen Sie Vorhänge, Tüll, Papier oder brennbares Material vom Gerät weg, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Stellen Sie keine

entzündbaren oder brennbaren Materialien auf oder in das Gerät.

26. Der Ofengriff ist kein Handtuchrockner. Hängen Sie keine Handtücher usw. an den Ofengriff.
27. Verwenden Sie das Produkt nicht in medizinischen und/oder alkoholbedingten Zuständen, die Ihre Urteilsfähigkeit beeinträchtigen können.
28. Überprüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.
29. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es defekt oder sichtbar beschädigt ist.
30. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Glas der Fronttür entfernt oder zerbrochen ist.
31. Der Benutzer sollte den Ofen nicht allein tragen.
32. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Backofentür, da sie sonst umfallen könnte.
33. Stellen Sie bei geöffneter Tür keine schweren Gegenstände auf die Tür und lassen Sie keine Kinder darauf sitzen. Sie können den Ofen umkippen lassen oder die Türscharniere beschädigen.
34. Die Ofenversorgung kann während aller Bauarbeiten zu Hause unterbrochen werden. Nach Abschluss der Arbeiten muss der Ofen wieder von einem autorisierten Kundendienst angeschlossen werden.

## **Elektrische Sicherheit**

1. **WARNUNG:** Trennen Sie alle Versorgungsstromkreisverbindungen, bevor Sie auf die Klemmen zugreifen.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die mit einer Sicherung entsprechend den in der Tabelle der technischen Daten angegebenen Werten abgesichert ist.
3. Lassen Sie eine autorisierte Elektrofachkraft die Erdungsanlage einrichten. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.

4. Die Leistungsschalter des Ofens müssen so platziert sein, dass der Endbenutzer sie erreichen kann, wenn der Ofen installiert ist.
5. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen! Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie stets am Stecker selber an.
6. Wenn Sie ein elektrisches Gerät, z. B. einen Handmixer, in der Nähe des Backofens verwenden, achten Sie darauf, dass sich das Netzkabel nicht in der Backofentür verfangen kann. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
7. Waschen Sie das Produkt niemals, indem Sie es mit Wasser bespritzen oder darüber ausgießen! Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
8. Verwenden Sie keine anderen abgeschnittenen oder beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel als das Originalkabel.
9. Stellen Sie sicher, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in der Steckdose befindet, in der der Produktstecker installiert ist.
10. Die Rückseite des Ofens erwärmt sich auch, wenn der Ofen betrieben wird. Elektrische Anschlüsse dürfen die Rückseite nicht berühren, da sonst die Anschlüsse beschädigt werden können.
11. Ziehen Sie die Verbindungskabel zur Ofentür nicht fest und führen Sie sie nicht über heiße Oberflächen. Wenn das Kabel schmilzt, kann dies zu einem Kurzschluss des Ofens und sogar zu einem Brand führen.
12. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie die Einheit aufstellen, reinigen oder im Falle einer Reparatur.
13. Stellen Sie sicher, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt, um Funkenbildung zu vermeiden.
14. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger, da es sonst zu einem Stromschlag kommen kann.
15. Bei einem Dampfbackofen darf der Wasserbehälter nicht in Wasser getaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags, wenn der Wasserbehälter in den Dampfgarer gestellt wird.
16. Für die Installation ist ein omnipolarer Schalter erforderlich, mit dem

die Stromversorgung unterbrochen werden kann. Die Trennung von der Stromversorgung muss mit einem Schalter oder einer integrierten Sicherung erfolgen, die gemäß der Bauordnung an einer festen Stromversorgung installiert ist.

17. Das Gerät ist mit einem Kabel vom Typ „Y“ ausgestattet.
18. Der Kabelbefestigungspunkt muss geschützt sein.
19. Feste Verbindungen müssen an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die eine omnipolare Trennung ermöglicht. Bei Geräten mit einer Überspannungskategorie unter III muss das Trenngerät gemäß Verdrahtungscode an eine feste Stromversorgung angeschlossen werden.

## **STROMANSCHLUSS**

Dieser Ofen muss gemäß den Anweisungen des Herstellers und des autorisierten Kundendienstes installiert und angeschlossen werden.

Das Gerät muss in einem Ofengehäuse installiert werden, das eine gute Belüftung gewährleistet.

Für den elektrischen Anschluss des Geräts dürfen nur geerdete Steckdosen verwendet werden, die mit einem vorschriftsmäßig verlegten Erdungssystem ausgestattet sind. Wenn der Ort, an dem das Gerät installiert werden soll, nicht für ein geerdetes System ausgelegt ist, wenden Sie sich sofort an einen autorisierten Kundendienst. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht geerdete Steckdosen verursacht werden, an die das Gerät angeschlossen wurde.

Der Stecker Ihres Backofens ist geerdet; vergewissern Sie sich, dass die Steckdose, an die Sie den Stecker anschließen wollen, ebenfalls geerdet ist. Der Stecker muss so angebracht werden, dass er nach dem Einbau zugänglich ist.

Ihr Backofen wurde für eine Stromversorgung von 220-240 V AC 50/60 Hz. hergestellt und benötigt eine Sicherung von 16 A. Wenn Ihr Stromnetz diese Spezifikationen nicht bietet, wenden Sie sich an einen Elektriker oder einen autorisierten Kundendienst.

Wenn Sie die Sicherung auswechseln müssen, vergewissern Sie sich bitte, dass der elektrische Anschluss wie folgt erfolgt:

- Braunes Kabel zur Phase (stromführendes Ende)
- Blaues Kabel zum Nullleiter
- Gelb-grünes Kabel an Erdungsklemme

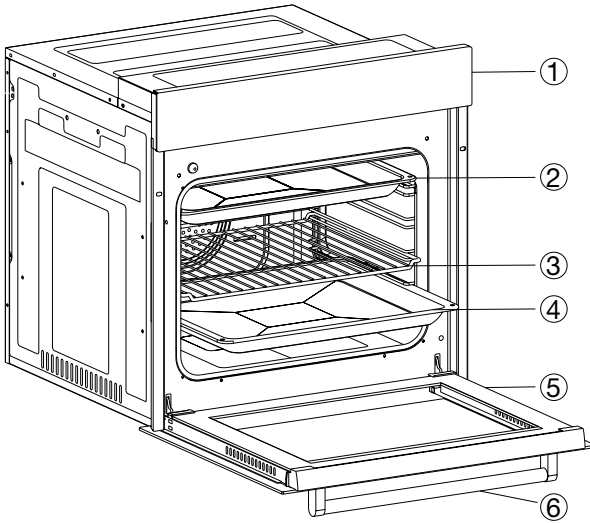
Die Leistungsschalter des Ofens müssen so platziert sein, dass der Endbenutzer sie erreichen kann, wenn der Ofen installiert ist.

**WARNUNG:** Das Stromversorgungskabel darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.

**WARNUNG:** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine gleichwertige Fachkraft ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

## VERWENDUNGSZWECK



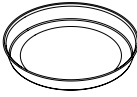

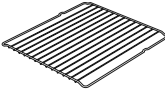

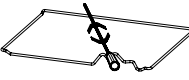
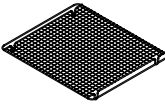


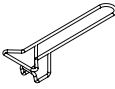
1. Das Gerät ist für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Eine gewerbliche Nutzung des Geräts ist nicht zulässig.
2. Dieses Produkt darf nur zu Kochzwecken verwendet werden. Es darf nicht für andere Zwecke wie die Beheizung eines Raumes verwendet werden.
3. Dieses Produkt darf nicht zum Erhitzen von Platten unter dem Grill, zum Trocknen von Kleidung oder Handtüchern durch Aufhängen am Griff oder zu Heizzwecken verwendet werden.
4. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von Fehlgebrauch oder falscher Handhabung.
5. Der Ofenteil des Geräts kann zum Auftauen, Braten, Braten und Grillen von Lebensmitteln verwendet werden.
6. Die Lebensdauer des von Ihnen gekauften Produkts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, für den die für den Betrieb dieses Produkts erforderlichen Ersatzteile vom Hersteller bereitgestellt werden.

**GERÄTEINFÜHRUNG**

1. Bedienfeld
2. Standard-Tablett
3. Drahtgestell
4. Tiefes Tablett\*
5. Ofentür
6. Backofengriff

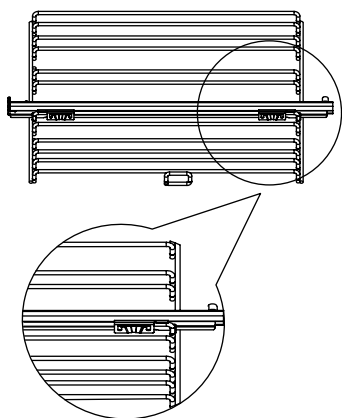
**WARNUNG:** Die obige Abbildung des Geräts dient nur zur Veranschaulichung. Je nach Option des Geräts kann das Bild variieren. Denken Sie nur an Ihr Gerät.

## \* ZUBEHÖR (optional)

	<p><b>Tiefes Tablett</b></p> <p>Wird für Gebäck, große Braten, Eintöpfe verwendet. Für Kuchen, Tiefkühlgerichte und Fleischgerichte; Sie können ihn auch als Behälter zum Auffangen von Fett verwenden, wenn Sie direkt auf dem Grill braten.</p>
	<p><b>Standardtablett / Glastablett</b></p> <p>Wird für Gebäck (Kekse, Kekse usw.) und Tiefkühlkost verwendet.</p>
	<p><b>Rundes Tablett</b></p> <p>Wird für Backwaren und Tiefkühlkost verwendet.</p>
	<p><b>Tablett für Trocknung / Luftfritteuse</b></p> <p>Die Trocknungsfunktion und die Luftfritteuse werden zum Garen von Lebensmitteln verwendet.</p>
	<p><b>Drahtgestell</b></p> <p>Dient zum Braten oder zum Auflegen von gefrorenen, gebratenen oder zu bratenden Lebensmitteln auf den gewünschten Rost.</p>
	<p><b>Teleskopschiene</b></p> <p>Dank der Teleskopschienen können Tablettts oder Drahtböden leicht angebracht und entfernt werden.</p>
	<p><b>Hühnerbraten</b></p> <p>Er wird für Lebensmittel verwendet, die durch Drehen gegart werden sollen.</p>
	<p><b>Gegrillter Speck</b></p> <p>Den Speck auf den Grillrost legen. Auf dem Speckgrill werden Lebensmittel gegart, die beim Garen anhaften können. Dadurch wird verhindert, dass Lebensmittel mit dem Tablett in Berührung kommen und darin festkleben.</p>
	<p><b>Drahtgitter in der Schale</b></p> <p>Legen Sie das Drahtgitter im Inneren der Schale auf das Blech. Lebensmittel, die beim Garen anhaften können, wie z. B. Steaks, werden auf den Drahtgrill im Inneren der Schale gelegt. Dadurch wird verhindert, dass Lebensmittel mit dem Tablett in Berührung kommen und darin festkleben.</p>
	<p><b>Pizzastein und Schaufel</b></p> <p>Sie werden zum Backen von Gebäck wie Pizza, Brot, Pfannkuchen und zum Herausnehmen von gebackenen Speisen aus dem Ofen verwendet.</p>
	<p><b>Tablettgriff</b></p> <p>Es wird verwendet, um heiße Tablettts zu halten.</p>

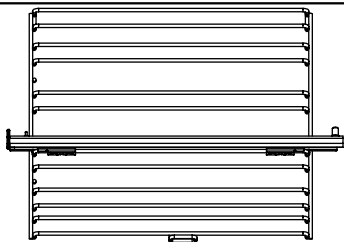
## \*Teleskopschienen

Mit den Teleskopschienen lassen sich Tablett und Innengrill leicht herausziehen.



Die Teleskopschienen, die Sie als Zubehör erhalten, lassen sich mit zwei Halteklammern leicht an den seitlichen Drahtgestellen befestigen. Da es rechte und linke Schienen gibt, müssen Sie wissen, welche Schiene Sie auf welcher Seite montieren wollen. Überprüfen Sie die Zeichen rechts (**R**) und links (**L**) auf den Schienen.

Wir empfehlen, die seitlichen Drahtgestelle komplett aus dem Ofen zu nehmen und die Teleskopschienen auf einer ebenen Fläche auf den seitlichen Drahtgestellen zu montieren. Montieren Sie die Teleskopschiene auf dem oberen der beiden Regale. Die Schienen können leicht montiert und demontiert werden. Nachdem Sie die Positionen der rechten und linken Teleskopschienen eingestellt haben, drücken Sie auf diese, bis sie in die seitlichen Drahtgestelle eingeführt sind.

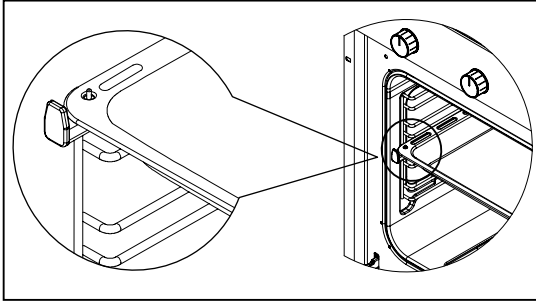


Prüfen Sie, ob die Schienen vollständig sitzen oder nicht, indem Sie hinter das Drahtgitter schauen.

Nach dem Einbau der Teleskopschienen montieren Sie die Drahtgestelle wieder in den Backofen. Verwenden Sie das Drahtgitter nicht direkt unter dem Gestell, an dem die Teleskopschiene befestigt ist.

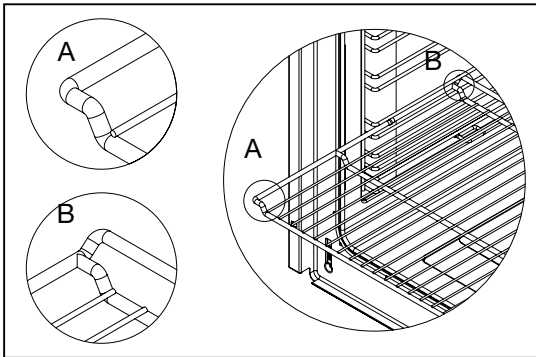


## Angemessenes Aufsetzen des Tablett oder des Drahtgitters auf die Teleskopschiene



Dank der ausziehbaren Einlegeböden lassen sich Tablett oder Drahtgitter leicht einlegen und herausnehmen. Wenn Sie das Tablett oder den Gitterrost mit der Teleskopschiene verwenden, achten Sie darauf, dass die Stifte auf der Rückseite der Teleskopschiene auf der Rückseite des Tablett oder des Gitterrosts aufliegen.

## Verwendung des Drahtgrills



Es ist wichtig, dass Sie den Drahtgrill und die Schale richtig auf die Drahtgestelle setzen und den Grill und/oder die Schale richtig auf dem Gestell platzieren.

Die korrekte Platzierung ist in der nebenstehenden Abbildung dargestellt.

Stellen Sie den Grill oder das Tablett zwischen zwei Schienen und stellen Sie sicher, dass er ausgeglichen ist, bevor Sie Lebensmittel darauf legen.

**WARNUNG:** Verwenden Sie das Drahtgitter nicht direkt unter dem Gestell, an dem die Teleskopschiene befestigt ist.

**TECHNISCHE MERKMALE****M\*\*\*\*\*-8\*\*\*\*\* (80 Liter)**

Lichtleistung	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Untere Heizung	1200 W			
Obere Heizung	1200 W			
Turbo-Heizung	1800 W			
Grillheizung	Kleiner Grill	1200 W	Großer Grill	2400 W
Versorgungsspannung	220-240 V AC 50/60 Hz.			

**M\*\*\*\*\*-6\*\*\*\*\* (60 Liter)**

Lichtleistung	15-25W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Untere Heizung	1200 W			
Obere Heizung	1000 W			
Turbo-Heizung	1800 W			
Grillheizung	Kleiner Grill	1000 W	Großer Grill	2000 W
Versorgungsspannung	220-240 V AC 50/60 Hz.			

**WARNUNG:** Um die Produktqualität zu erhöhen, können die technischen Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

**WARNUNG:** Die mit dem Gerät oder seinen Begleitdokumenten gelieferten Werte sind Laborwerte, die den jeweiligen Normen entsprechen. Diese Werte können je nach Einsatz und Umgebungsbedingungen abweichen.

## KÜHLERLÜFTER

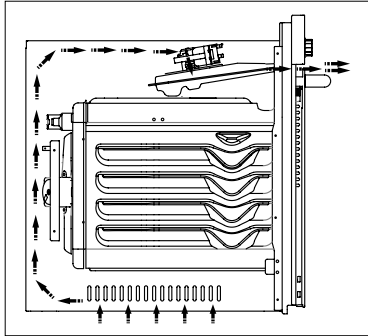


Abbildung 1

Während des Betriebs des Backofens muss das Kühlgebläse überschüssigen Dampf abführen und eine Überhitzung des Geräts verhindern. Dies ist notwendig, damit Ihr Gerät gut funktioniert und gut kocht.

Das Lüfter läuft auch nach Beendigung des Garvorgangs weiter. Nach Abschluss der Kühlung schaltet sich das Gebläse automatisch ab.

## EINRICHTEN DES GERÄTS

Prüfen Sie, ob die Elektroinstallation geeignet ist, das Gerät in den Betriebszustand zu versetzen. Wenn die Strominstallation nicht geeignet ist, rufen Sie einen Elektriker und einen Klempner an, um die erforderlichen Nebenkosten zu arrangieren. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch von nicht autorisierten Personen durchgeführte Arbeiten verursacht werden.

**WARNUNG:** Es liegt in der Verantwortung des Kunden, den Ort, an dem das Produkt platziert werden soll, und auch die Elektroinstallation vorzubereiten.

**WARNUNG:** Bei der Produktinstallation sind die Regeln der lokalen Normen für elektrische Installationen zu beachten.

**WARNUNG:** Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn dieses beschädigt ist. Beschädigte Produkte gefährden Ihre Sicherheit.

**WARNUNG:** Halten Sie die Lüftungskanäle offen.

### Richtiger Ort für die Installation

Das Gerät ist so konzipiert, dass es in handelsübliche Theken passt. Zwischen dem Produkt und den Küchenwänden oder -möbeln muss

ein sicherer Abstand gelassen werden. Die entsprechenden Abstände sind den Zeichnungen zu entnehmen. (siehe Abbildung 2,3) (Werte sind in mm angegeben)

- Die verwendeten Oberflächen, synthetischen Lamine und Klebstoffe müssen hitzebeständig sein. (mindestens 100°C)
- Die Küchenschränke müssen auf gleicher Höhe mit dem Gerät und fest montiert sein.
- Befindet sich unter dem Backofen ein Einlegeboden, so ist zwischen dem Backofen und dem Regal ein Gestell anzubringen.

**WARNUNG:** Stellen Sie das Gerät nicht neben Kühlschränken oder Kühlschränken auf. Die vom Gerät abgestrahlte Wärme erhöht den Energieverbrauch von Kühlgeräten.

**WARNUNG:** Verwenden Sie keine Tür und/oder keinen Griff, um das Gerät zu tragen oder zu bewegen.

### **Einbau und Montage des Einbaubackofens**

Der Betriebsraum des Geräts muss vor Beginn der Installation bestimmt werden.

Das Gerät darf nicht in Bereichen mit hoher Luftströmung installiert werden.

Bedienen Sie das Gerät mit mindestens zwei Personen. Ziehen Sie das Gerät nicht, um Schäden am Boden zu vermeiden.

Entfernen Sie alle Transportmaterialien innerhalb und außerhalb der Verpackung. Entfernen Sie alle Materialien und Dokumente im Inneren des Produkts.

### **Installation unter Zähler**

Der Schrank muss den in Abb. 2 angegebenen Abmessungen entsprechen.

An der Rückseite des Schanks muss ein Freiraum mit den in der Abbildung angegebenen Abmessungen gewährleistet sein, um die erforderliche Belüftung zu gewährleisten.

Nach dem Einbau ist der Abstand zwischen der Unterseite der Arbeitsplatte und der Oberseite des Geräts in Abb. 5 mit "A" gekennzeichnet. Die Öffnung dient der Belüftung und sollte geschlossen sein.

## **Einbau in einen hohen Schrank**

Der Schrank muss den in Abb. 3 angegebenen Abmessungen entsprechen.

Im hinteren Teil der Kabine sowie oben und unten müssen Abstände mit den in der Abbildung angegebenen Maßen gewährleistet sein, um die erforderliche Belüftung zu gewährleisten.

## **Installationsbedingungen**

Die Abmessungen des Geräts sind in Abbildung 4 dargestellt.

Die zu installierenden Möbeloberflächen und die zu verwendenden Installationsmaterialien müssen einer Temperatur von mindestens 100 °C standhalten.

Um ein Umkippen des Geräts zu verhindern, muss der aufzustellende Schrank fixiert und der Schrankboden eben sein.

Der Boden des Schrankes muss einer Belastung von mindestens 60 kg standhalten können.

## **Aufstellen und Befestigen des Backofens**

Stellen Sie den Ofen mit zwei oder mehr Personen in den Schrank.

Achten Sie darauf, dass der Rahmen des Backofens und die Vorderseite des Möbels richtig ausgerichtet sind.

Das Netzkabel darf nicht unter dem Backofen verbleiben oder zwischen dem Backofen und den Möbeln eingeklemmt oder geknickt werden.

Befestigen Sie den Backofen mit den mitgelieferten Schrauben an den Möbeln. Die Schrauben sind durch die am Rahmen des Geräts angebrachten Kunststoffteile zu stecken, wie in Abb. 5 dargestellt. Die Schrauben dürfen nicht zu fest angezogen werden. Andernfalls können sich die Schraubenlöcher abnutzen.

Vergewissern Sie sich, dass sich der Backofen nach dem Einbau nicht bewegt. Wenn der Backofen nicht gemäß der Installationsanleitung installiert wurde, besteht die Gefahr, dass er während des Betriebs umkippt.

### **Elektrischer Anschluss**

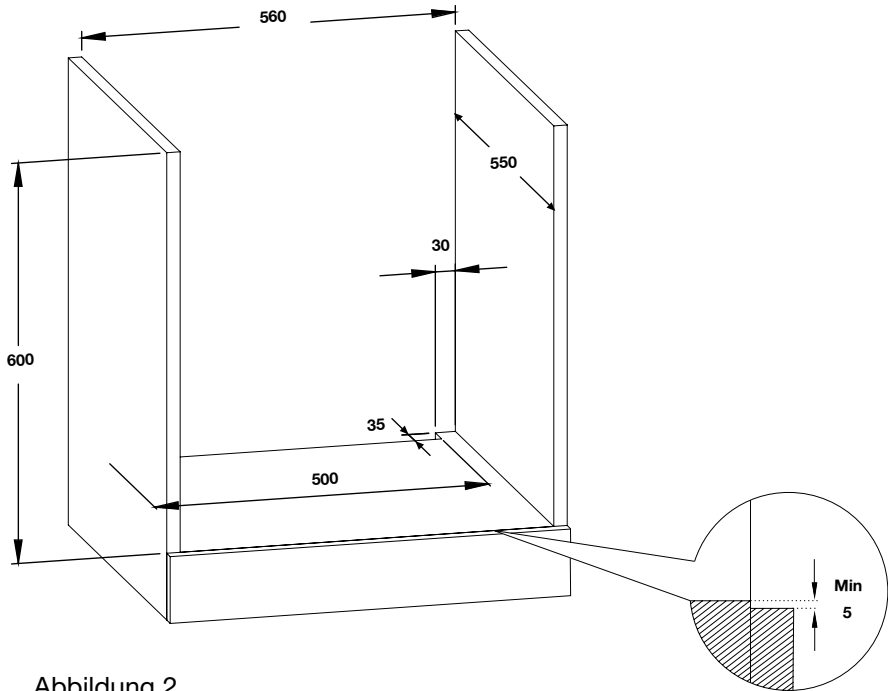
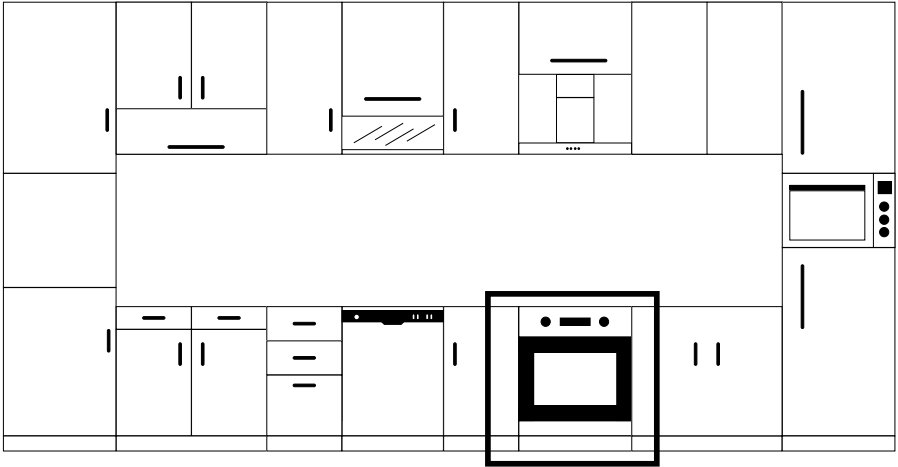
Der Ort, an dem das Produkt installiert werden soll, muss über eine ordnungsgemäße Elektroinstallation verfügen.

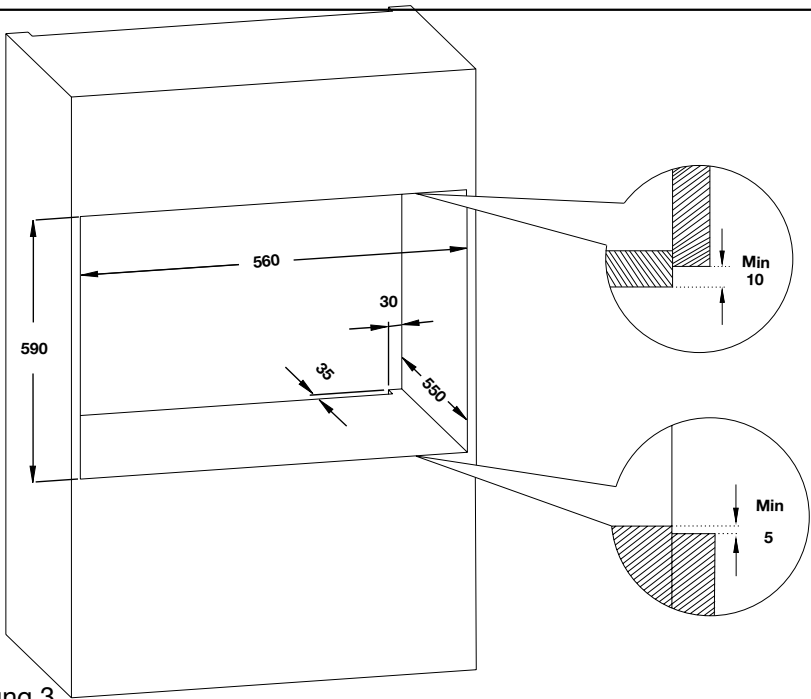
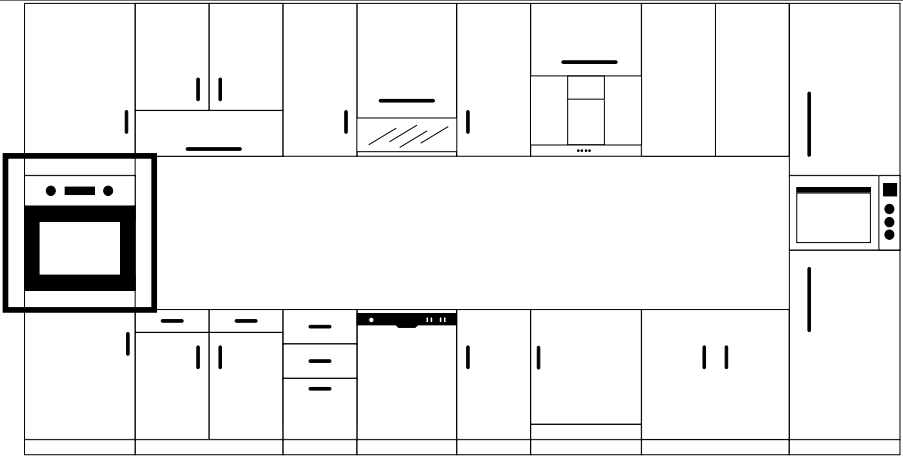
Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.

Der Anschluss des Geräts muss in Übereinstimmung mit den örtlichen und nationalen Elektrovorschriften erfolgen.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit der Installation beginnen. Schließen Sie das Gerät erst dann an das Stromnetz an, wenn die Installation abgeschlossen ist.

## Montage



**Montage**



## Montage

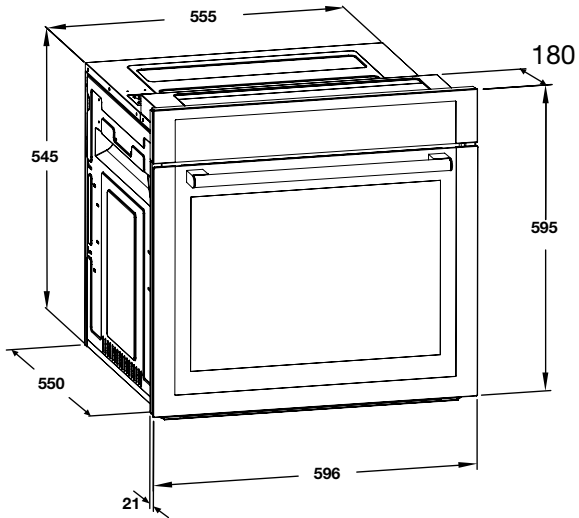


Abbildung 4

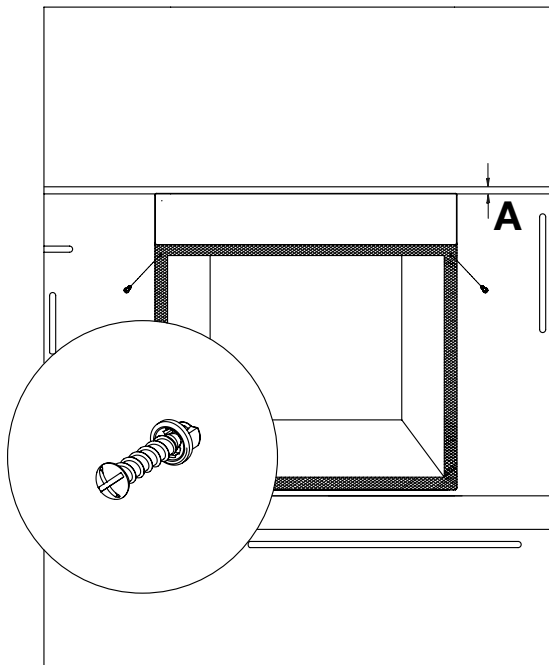


Abbildung 5

## **BETRIEB DES OFENS**

### **Verwendung des Ofens**

Nachdem Sie die erforderlichen Anschlüsse Ihres Backofens gemäß Anleitung vorgenommen haben, müssen Sie bei der Erstinbetriebnahme Folgendes tun:

1. Nehmen Sie alle im Ofen angebrachten Etiketten oder Zubehörteile heraus. Falls sich auf der Gerätefront eine Schutzfolie befindet, entfernen Sie diese.
2. Wischen Sie das Innere des Ofens mit einem feuchten Tuch ab, um Staub und Verpackungsreste zu entfernen. Das Innere des Ofens muss leer sein. Schließen Sie das Gerät an.
3. Stellen Sie den Thermostat mit der Temperatureinstelltaste auf die höchste Temperatur ein (240 Max. °C) und lassen Sie ihn 30 Minuten lang bei geschlossener Gerätetür laufen. In der Zwischenzeit kann es zu einer leichten Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, das ist normal.
4. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, wischen Sie das Innere des Ofens mit warmem Wasser mit mildem Reinigungsmittel aus und trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch ab. Jetzt können Sie Ihren Backofen benutzen.
5. Wenn Ihr Ofen über die Funktion dampfunterstütztes Garen verfügt, nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Ofen. Schütteln Sie den Wasserbehälter gut, bevor Sie das Reinigungsmittel verwenden.

### **Normalbetrieb des Ofens**

1. Nach Ablauf der eingegebenen Garzeit schaltet der Timer die Heizgeräte aus und gibt ein akustisches Signal.
2. Nach Beendigung des Garvorgangs muss das Kühlsystem des Geräts weiterarbeiten. Unterbrechen Sie nicht die Stromzufuhr des Geräts, die für die Abkühlung des Geräts erforderlich ist. Nach Abschluss der Kühlung wird das System automatisch abgeschaltet.

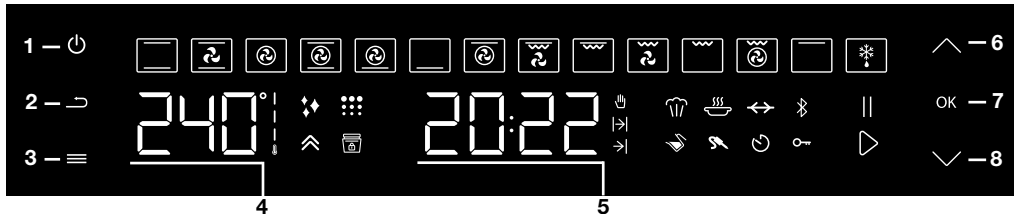
## **Bedienung des Ofensteuergerätes**

Es handelt sich um einen elektronisch gesteuerten Backofen, mit dem Ihre Speisen bei der gewünschten Garstufe servierfertig sind. Sie müssen lediglich die Art und Weise, wie das Essen zubereitet werden soll, die Garzeit, die Gartemperatur und die Zeit, zu der es fertig sein soll, programmieren. Sie können auch spezielle Funktionen verwenden. Er kann auch als programmierbarer Minutenwecker unabhängig von den Kochfunktionen Ihres Ofens verwendet werden.

### **Wesentliche Merkmale**

1. Programmierbare Kochfunktionen und Timer.
2. Spezielle Kochfunktionen.
3. Erstellen und Wiederaufrufen von Kochfavoriten.
4. Echtzeituhr unbeeinflusst von kurzfristigen Energieunterbrechungen.
5. Übersichts- und Überwachungsbildschirme für das Kochen.
6. Helligkeits- und Toneinstellungen.
7. Timer zur Erinnerung.
8. Leicht zu bedienende Touch-Tasten und Drehknopf, die gedrückt werden können.

## Allgemeines Erscheinungsbild



1. EIN-/AUS-Schalter
2. Zurück-Taste
3. Menü-Taste
4. Temperatur-Statusanzeige
5. Kochstatusanzeige







6. Auswahltaste nach oben
7. Bestätigungstaste
8. Auswahltaste nach unten
9. Alarm-Taste

## Symbole auf dem Display

Das Gerät verfügt über ein LED-Display.





### Besondere Funktionen

Die Funktionssymbole des Schanks sind in der folgenden Tabelle definiert.

	* Dampfreinigung		* Dampfgestütztes Garen
	*Pyrolytische Reinigung		* Bluetooth
	* Warmhalten		* Hühnerbraten




### Temperatur

Die Temperatursymbole des Ofens sind in der folgenden Tabelle definiert.

	Schnelles Aufheizen (Vorheizen)		* Fleischsonde
	Heizstäbe (Anzeige der Garraumtemperatur)		Temperaturanzeige (°C)






## Timing

Die Zeitsymbole des Ofens sind in der folgenden Tabelle definiert.

	Normales Kochen		Verzögertes Garen
	Erinnerungs-Timer		







## Koch-

Die Symbole für das Garen im Backofen sind in der folgenden Tabelle definiert.

	Geringerer Widerstand		Oberer Widerstand
	Grillwiderstand		Turbo-Widerstand
	Abtauen (Turboegebläse)		








## Status

Die Symbole der Statusanzeige des Schrankes sind in der folgenden Tabelle definiert.

	Start		* Türschloss
	Stopp		* Wasserstandsanzeige
	Kindersicherung		Manuelles Kochen

## Einstellungen

Die Einstellsymbole des Ofens sind in der folgenden Tabelle definiert.

	Einstellung des roten Balkens		Uhr einstellen
	Zurücksetzen		Einstellung des Tons
	Vorheizen Einstellung		Einstellung der Helligkeit
	Favorit anrufen		

## Einrichtung

### Wenn der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet wird

Der Backofen wird beim ersten Einschalten ausgeschaltet. Eine nicht aktualisierte Uhr blinkt auf dem Bildschirm. Um den Backofen in Betrieb zu nehmen, müssen Sie zuerst die Uhr einstellen.

Die Stunden werden durch Drücken der Genehmigungstaste (OK) eingestellt, während die Uhr auf dem Hauptbildschirm als **12:00** blinkt. (siehe Abbildung 7)



Abbildung 7

Die Stunde wird durch Drücken der Tasten nach oben (↕) und nach unten (↕) eingestellt. (siehe Abbildung 8)

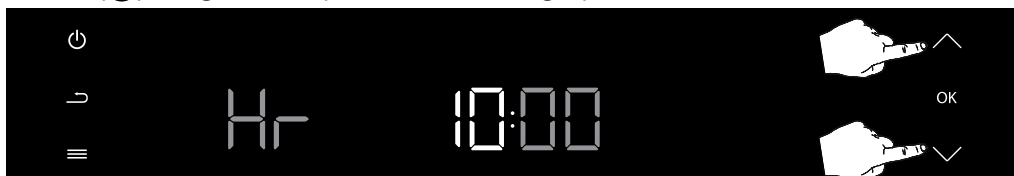


Abbildung 8

Nachdem Sie die Stunde eingestellt haben, drücken Sie die Bestätigungstaste (OK), um die Minuten einzustellen. (siehe Abbildung 9)

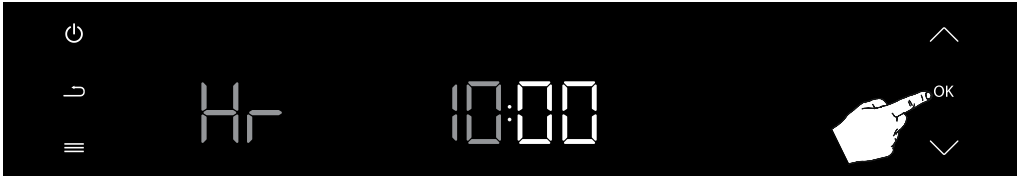


Abbildung 9

Die Minute wird durch Drücken der Tasten nach oben (↕) und nach unten (↕) eingestellt. (siehe Abbildung 10)

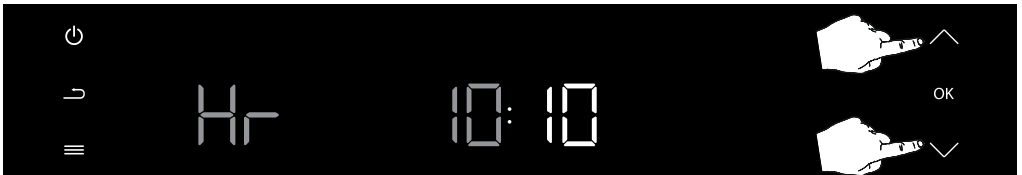


Abbildung 10

Nach der Minuteneinstellung wird die Zeiteinstellung durch Drücken der Bestätigungstaste (OK) abgeschlossen. (siehe Abbildung 11)

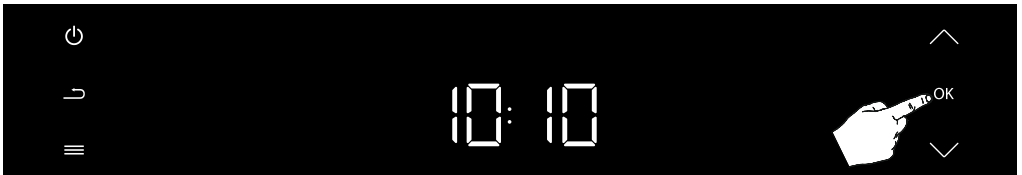


Abbildung 11

**Hinweis:** Wenn Sie die Zeiteinstellung für den späteren Betrieb des Backofens ändern möchten, lesen Sie den Abschnitt Zeiteinstellung im Einstellungs Menü.

## Menü kochen

Für jede Kochfunktion können bestimmte Temperaturen und Kochzeiten verwendet werden. Die empfohlenen Gartemperaturen beruhen auf herkömmlichen Kochgewohnheiten und können je nach persönlichen Vorlieben geändert werden.

## Kochfunktionsanzeigen und ihre Eigenschaften

	Untere und obere Widerstände wirken zusammen. Die empfohlene Temperatur beträgt 200°C. Ermöglicht das Garen von 45°C bis 240°C. Eine Garzeit von bis zu 6 Stunden ist möglich.
	Unterer Widerstand, oberer Widerstand und Ventilator arbeiten zusammen. Die empfohlene Temperatur beträgt 180°C. Ermöglicht das Garen von 45°C bis 240°C. Eine Garzeit von bis zu 6 Stunden ist möglich.
	Turbo und Gebläse arbeiten zusammen. Die empfohlene Temperatur beträgt 175°C. Ermöglicht das Garen von 45°C bis 240°C. Eine Garzeit von bis zu 8 Stunden ist möglich.
	Untere und obere Widerstände, Turbo und Lüfter arbeiten zusammen. Die empfohlene Temperatur beträgt 180°C. Ermöglicht das Garen von 60°C bis 240°C. Eine Garzeit von bis zu 5 Stunden ist möglich.
	Der Grill ist in Betrieb. Die empfohlene Temperatur beträgt 180°C. Ermöglicht das Garen von 120°C bis 230°C. Eine Garzeit von bis zu 1 Stunden ist möglich.
	Grill und oberer Widerstand arbeiten zusammen. Die empfohlene Temperatur beträgt 200°C. Ermöglicht das Garen von 120°C bis 230°C. Eine Garzeit von bis zu 1 Stunden ist möglich.
	Der Grill und der Ventilator arbeiten zusammen. Die empfohlene Temperatur beträgt 175°C. Ermöglicht das Garen von 120°C bis 230°C. Eine Garzeit von bis zu 1 Stunden ist möglich.
	Grill, Gebläse und oberer Widerstand arbeiten zusammen. Die empfohlene Temperatur beträgt 185°C. Ermöglicht das Garen von 120°C bis 230°C. Eine Garzeit von bis zu 1 Stunden ist möglich.
	Grill, Gebläse und Turbolader arbeiten zusammen. Die empfohlene Temperatur beträgt 220°C. Ermöglicht das Garen von 120°C bis 230°C. Eine Garzeit von bis zu 4 Stunden ist möglich.
	Der obere Widerstand wird betätigt. Die empfohlene Temperatur beträgt 150°C. Ermöglicht das Garen von 60°C bis 230°C. Eine Garzeit von bis zu 4 Stunden ist möglich.
	Geringerer Widerstand wird betrieben. Die empfohlene Temperatur beträgt 200°C. Ermöglicht das Garen von 60°C bis 230°C. Eine Garzeit von bis zu 8 Stunden ist möglich.
	Arbeitet im Auftaumodus (Defrost). Eine Betriebsdauer von bis zu 8 Stunden ist möglich.
	Geringerer Widerstand, Lüfter und Turbo arbeiten zusammen. Die empfohlene Temperatur beträgt 150°C. Ermöglicht das Garen von 45°C bis 230°C. Eine Garzeit von bis zu 4 Stunden ist möglich.
	Oberer Widerstand, Lüfter und Turbo arbeiten zusammen. Die empfohlene Temperatur beträgt 150°C. Ermöglicht das Garen von 45°C bis 230°C. Eine Garzeit von bis zu 4 Stunden ist möglich.

**WARNUNG:** Wenn andere als die empfohlenen Garzeiten gewünscht werden, kann die Garzeit in allen Funktionen bis zu 10 Stunden betragen.



## Manuelles Kochen

Dank des Steuerungssystems und der voreingestellten Temperaturen ist Ihr Backofen sehr einfach zu bedienen. Im Folgenden werden die Schritte beschrieben, mit denen Sie den Kochvorgang starten können.

1. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (🔌), um den Backofen einzuschalten. (siehe Abbildung 12) Alle Symbole blinken, wenn der Backofen eingeschaltet wird. (siehe Abb. 13) Die Funktionsauswahl wird verfügbar. (siehe Abbildung 14)



Abbildung 12



Abbildung 13

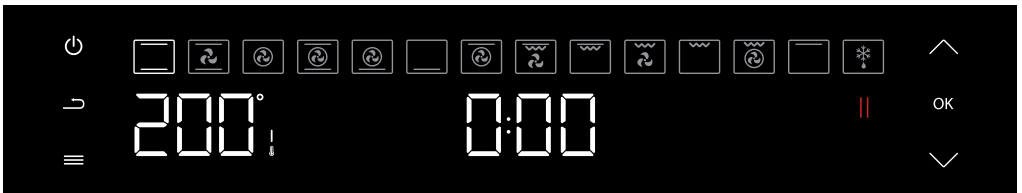


Abbildung 14

2. Im Menü "Garen" wechselt die Anzeige der aktiven Einstellung zunächst zu den Garfunktionen, zwischen denen durch Drücken der Richtungstasten nach oben (⬆) oder nach unten (⬇) gewechselt werden kann. (siehe Abbildung 15) Drücken Sie einmal die Bestätigungstaste (OK), um die gewünschte Garfunktion auszuwählen.



Abbildung 15

**WARNUNG:** Die Temperaturwerte in der Temperaturstatusanzeige sind die empfohlenen Temperaturwerte.

3. Nach Drücken der Freigabetaste (OK) wechselt die Anzeige der aktiven Einstellung zur Temperaturanzeige. (siehe Abbildung 16) Der gewünschte Temperaturwert wird innerhalb der vorgegebenen Grenzen durch Drücken der Aufwärts- (▲) oder (▼) Abwärts-Tasten eingestellt. (siehe Abbildung 17) Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) einmal, um die gewünschte Temperatur zu bestätigen. (siehe Abbildung 18)

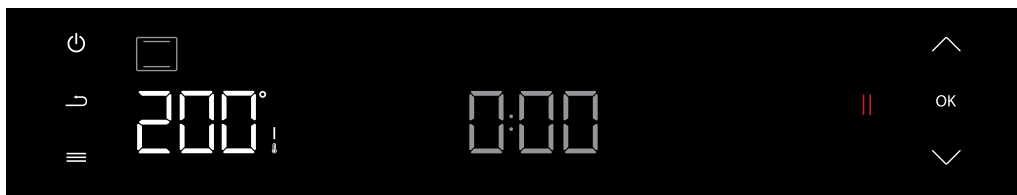


Abbildung 16

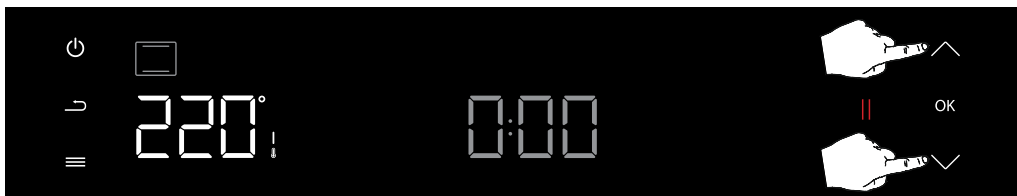


Abbildung 17



Abbildung 18

**WARNUNG:** Mit Hilfe der Temperaturanzeige können Temperaturänderungen zwischen den in Abständen von 5 °C ermittelten Höchst- und Mindesttemperaturen vorgenommen werden.

4. Nach Drücken der Freigabetaste (OK) wechselt die Anzeige der aktiven Einstellung zur Zeitanzeige. (siehe Abbildung 19) Die gewünschte Garzeit wird innerhalb der angegebenen Grenzen durch Drücken der Aufwärts- (▲) oder (▼) Abwärts-Tasten eingestellt. (siehe Abbildung

20) Drücken Sie einmal die Bestätigungstaste (OK), um die Garzeit zu bestätigen. (siehe Abbildung 21) Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) lange, um den Garvorgang zu starten. (siehe Abbildung 22)



Abbildung 19

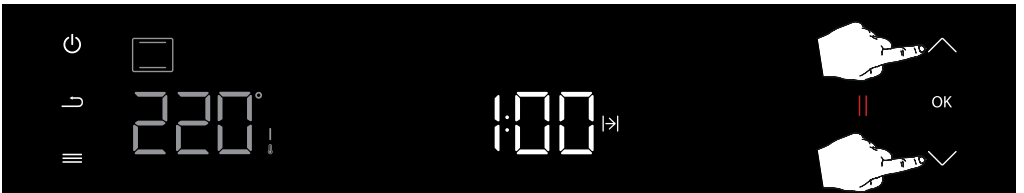


Abbildung 20

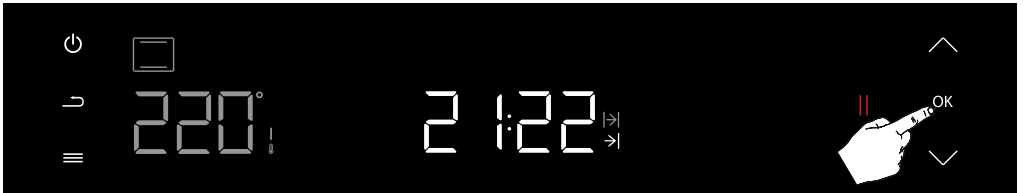


Abbildung 21



Abbildung 22

**WARNUNG:** Wenn die Temperatur im Inneren des Backofens über 70 °C liegt, wenn der Backofen ausgeschaltet ist oder kein aktiver Garvorgang stattfindet, erscheint **hot** eine Warnung auf dem Display.

**WARNUNG:** Das Warnsignal ertönt 5 Minuten lang, wenn nach Beendigung des Garvorgangs keine Taste gedrückt wird.

## Normales Kochen

Er wird verwendet, wenn man sofort mit dem Kochen beginnen möchte. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und halten Sie die Bestätigungstaste ( **OK** ) gedrückt. (siehe Abbildung 23) Wenn die Einstellungen bereit sind, beginnt der Garvorgang.

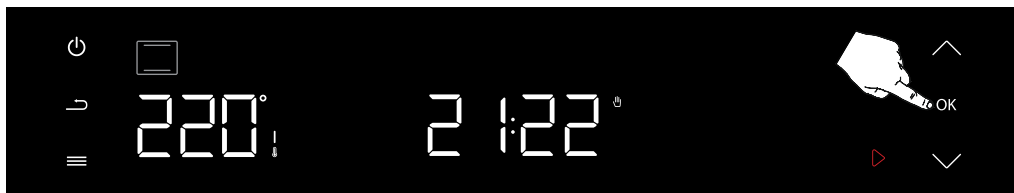


Abbildung 23

**Hinweis:** Halten Sie einfach die Rücklaufftaste ( **↶** ) 2 Sekunden lang gedrückt, um den Garvorgang vollständig abubrechen.

**Hinweis:** Halten Sie die Bestätigungstaste ( **OK** ) gedrückt, um den Garvorgang zu stoppen oder neu zu starten.

**WARNUNG:** Wenn die Temperatur im Inneren des Backofens über 70 °C liegt, wenn der Backofen ausgeschaltet ist oder kein aktiver Garvorgang stattfindet, erscheint **hot** eine Warnung auf dem Display.

**WARNUNG:** Das Warnsignal ertönt 5 Minuten lang, wenn nach Beendigung des Garvorgangs keine Taste gedrückt wird.

## Zeitversetztes Kochen

Diese Methode wird verwendet, wenn das Essen zu einem bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft gekocht und fertig sein soll. Für zeitversetztes Kochen können Sie das folgende Beispiel verwenden.

### Beispiel:

Die Tageszeit sei 12.00 Uhr. (siehe Abbildung 24)

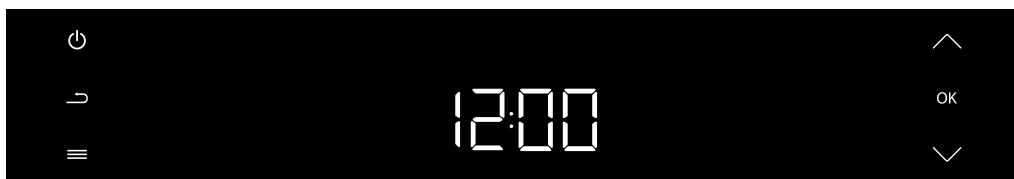


Abbildung 24

Nach der Einstellung der Kochfunktion und der Temperatur (siehe Manuelles Garen) wird die Kochzeit durch Drücken der Aufwärts- (⬆) oder Abwärts-Taste (⬇) auf 10 Minuten eingestellt. (siehe Abbildung 25)



Abbildung 25

Drücken Sie einmal die Bestätigungstaste (OK), um die Funktion des zeitversetzten Garens zu aktivieren. (Siehe Abb. 26) Garen wir, indem wir die Garzeit, die wir auf **12:10** eingestellt haben, um **20 Minuten** verschieben:

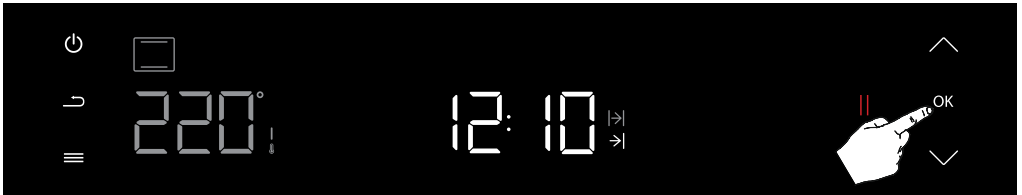


Abbildung 26

Die Zeit wird durch Drücken der Aufwärts- (⬆) oder (⬇) Abwärts-Tasten verschoben und die Zeit eingestellt, zu der der Garvorgang beendet wird. (siehe Abbildung 27)



Abbildung 27

Die Uhrzeit, zu der der Garvorgang beendet wird, wird durch Drücken der Freigabetaste (OK) bestätigt. (siehe Abbildung 28)

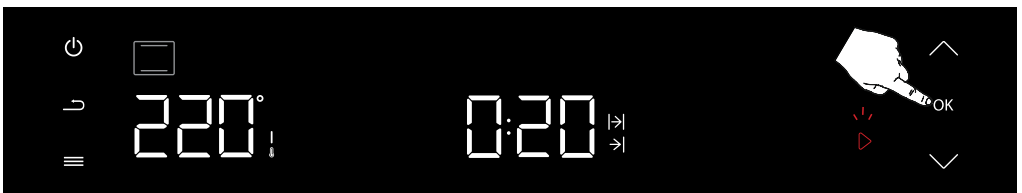


Abbildung 28

Der Garvorgang beginnt, wenn noch 10 Minuten, d. h. die Garzeit, auf der Uhranzeige verbleiben, und der Bildschirm wird wie folgt angezeigt. (siehe Abbildung 29)

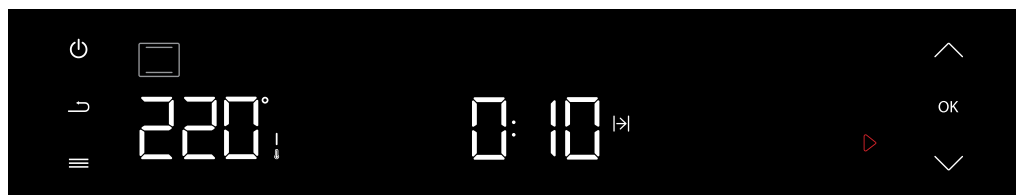


Abbildung 29

**Hinweis:** Jedes Mal, wenn die Aufwärts- (⬆) oder (⬇) Abwärtstaste gedrückt wird, erhöht sich die Minutenzone um 5 Minuten.







**Hinweis:** Halten Sie die Bestätigungstaste (OK) gedrückt, um den Garvorgang zu stoppen oder neu zu starten.

**Hinweis:** Halten Sie einfach die Rücklaftaste (↶) 2 Sekunden lang gedrückt, um den Garvorgang vollständig abzuberechnen.

**Hinweis:** Zum Ändern der Gareinstellungen drücken Sie nach Beendigung des Garvorgangs die Rücktaste (↶) und die Anzeige der aktiven Einstellungen wechselt zur Zeitanzeige, zur Temperaturanzeige bzw. zu den Garfunktionen. In den gewünschten Einstellungen können wieder Änderungen am Kochmenü vorgenommen werden.

## Besondere Funktionen

Dieses Menü enthält 6 Sonderfunktionen. Wenn der Backofen geöffnet ist, kann die Menütaste auf dem Bildschirm 1 Mal gedrückt werden, um in das Menü der Sonderfunktionen zu gelangen.

	<p><b>* Dampfreinigungsfunktion</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitet bei 70 °C für 30 Minuten.</li> </ul>
	<p><b>* Pyrolytische Reinigungsfunktion</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Funktion wird zur Reinigung des Backofens bei hohen Temperaturen verwendet.</li> <li>• Die Höchstarbeitszeit beträgt 3 Stunden.</li> </ul>
	<p><b>* Dampfgarfunktion</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In diesem Modus können Sie Dampfgaren.</li> <li>• Die Höchstarbeitszeit beträgt 10 Stunden.</li> </ul>
	<p><b>* Warmhaltefunktion</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Funktion dient zum Warmhalten des Backofens.</li> <li>• Die empfohlene Temperatur beträgt 70 °C. Die Temperatur kann von 45 °C bis 100 °C eingestellt werden.</li> <li>• Die Höchstarbeitszeit beträgt 6 Stunden.</li> </ul>
	<p><b>* Funktion Hühnerbraten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Er wird für Lebensmittel verwendet, die durch Drehen gegart werden sollen.</li> <li>• Die Höchstarbeitszeit beträgt 1 Stunden.</li> </ul>
	<p><b>* Bluetooth-Funktion</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diese Funktion dient zur Fernsteuerung des Backofens.</li> <li>• Funktioniert synchron mit einer Telefon-App.</li> <li>• Spezifische Ofenkontrollen können über die Telefon-App durchgeführt werden.</li> </ul>

### \* Dampfreinigungsfunktion

Es ermöglicht die Entfernung von aufgeweichten Verschmutzungen dank des Dampfes, der sich im Ofen bildet.

Bevor Sie mit der Dampfreinigung beginnen, sollten Sie einige Schritte beachten:

1. Nehmen Sie alle Zubehöerteile aus dem Backofen.
2. Geben Sie einen halben Liter Wasser auf das Blech und stellen Sie das Blech auf den Boden des Ofens.
3. Starten Sie die Dampfreinigungsfunktion.

4. Nachdem der Ofen 30 Minuten lang in Betrieb war, öffnen Sie den Deckel und wischen Sie die Innenflächen des Ofens mit einem feuchten Tuch ab.
5. Bei Verschmutzungen, die sich nicht entfernen lassen, reinigen Sie den Backofen mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch und trocknen Sie die gereinigte Stelle mit einem trockenen Tuch ab.

### Zum Einstellen der Dampfreinigungsfunktion;

Das Menü Sonderfunktionen wird durch einmaliges Drücken der Menütaste (☰) auf dem Bildschirm aufgerufen. (siehe Abbildung 30)

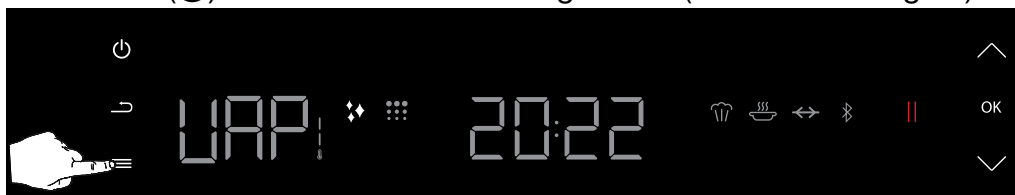


Abbildung 30

Drücken Sie im Menü der Sonderfunktionen die Pfeiltasten nach oben (▲) oder nach unten (▼), um die Dampfreinigungsfunktion auszuwählen. (siehe Abbildung 31)

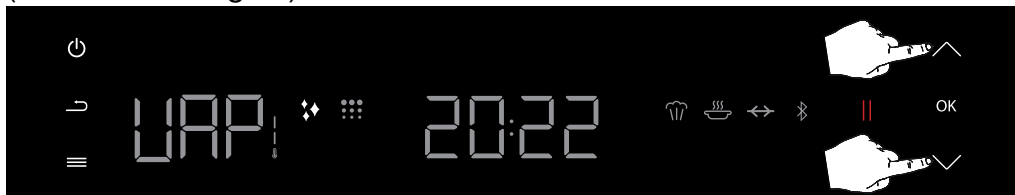


Abbildung 30

Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) einmal, um die Auswahl der Dampfreinigungsfunktion zu bestätigen. (siehe Abbildung 32)

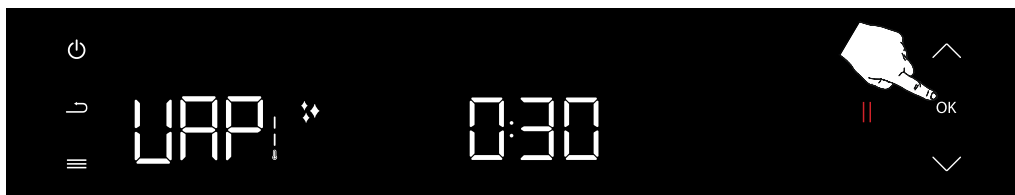


Abbildung 32



Nachdem Sie die Auswahl bestätigt haben, halten Sie die Bestätigungstaste (OK) gedrückt, um die Dampfreinigungsfunktion zu starten. (siehe Abbildung 33)

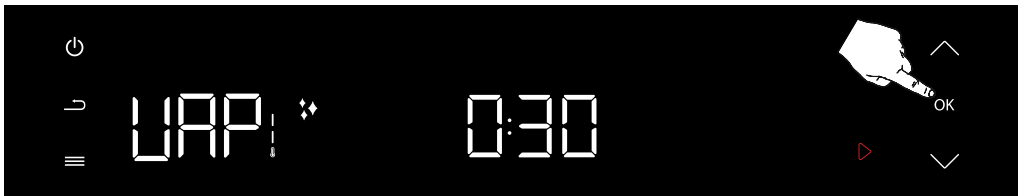


Abbildung 33

**WARNUNG:** Der Dampfreinigungsmodus kann nicht gewählt werden, wenn der Ofen über 100 °C ist.

## \* Pyrolytische Reinigungsfunktion

Die pyrolytische Reinigungsfunktion entfernt bei sehr hoher Temperatur (ca. 460 °C) alle Lebensmittelrückstände. Während des Reinigungsvorgangs wird Rauch durch die Filter freigesetzt.

Sie können zwischen 3 pyrolytischen Reinigungsstufen wählen.

Stufe	Reinigungsstufe	Zeit
P1	Leicht verschmutzt	1 Stunde 30 Minuten
P2	Mittel	2 Stunden
P3	Sehr schmutzig	3 Stunden

Starke Verschmutzungen erfordern die Wahl einer hohen pyrolytischen Reinigungsstufe. Es ist nicht notwendig, die pyrolytische Reinigungsfunktion nach jedem Kochen einzuschalten. Die pyrolytische Reinigungsfunktion sollte eingeschaltet werden, wenn sich nicht abwischbare Speisereste ansammeln. (1 bis 2 Mal pro Jahr wird empfohlen).

**WARNUNG:** Bevor Sie mit der pyrolytischen Reinigung beginnen, entfernen Sie alle abnehmbaren Zubehörteile des Ofens. (Drahtgitter, Drahtrost, Teleskopschiene, Tablett usw.).

**WARNUNG:** Vor allem fettige Speisereste, Fleischstücke und Brühe können sich entzünden. Wischen Sie das Innere des Backofens mit einem feuchten Tuch aus, bevor Sie die pyrolytische Reinigungsfunktion starten.

## Zum Starten der pyrolytischen Reinigungsfunktion;

Das Menü Sonderfunktionen wird durch einmaliges Drücken der Menütaste (☰) auf dem Bildschirm aufgerufen. (siehe Abbildung 34)

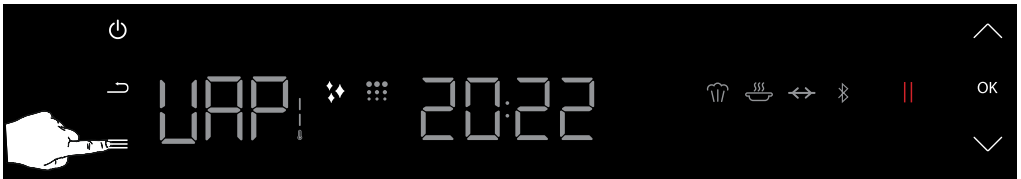


Abbildung 34

Drücken Sie im Sonderfunktionsmenü die Aufwärts- (▲) oder Abwärts-Taste (▼), um die pyrolytische Reinigungsfunktion auszuwählen. (siehe Abbildung 35)

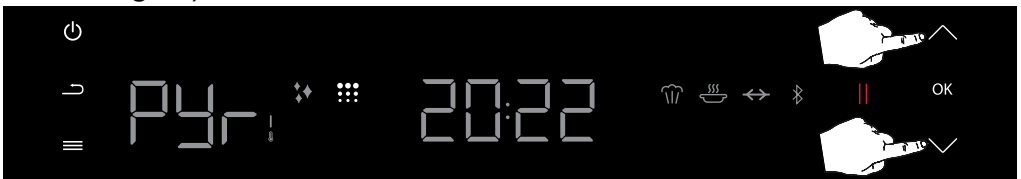


Abbildung 35

Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) einmal, um die Auswahl der pyrolytischen Reinigungsfunktion zu bestätigen. (siehe Abbildung 36)

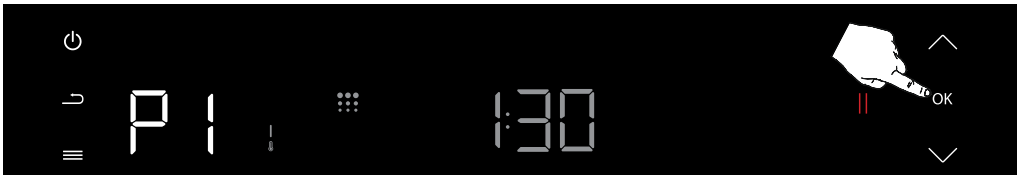


Abbildung 36

Drücken Sie nach der Auswahl der Pyrolysefunktion die Aufwärts- (▲) oder Abwärts-Taste (▼), um zwischen den auf dem Display angezeigten Pyrolyse-Reinigungsstufen zu wählen. (siehe Abbildung 37)

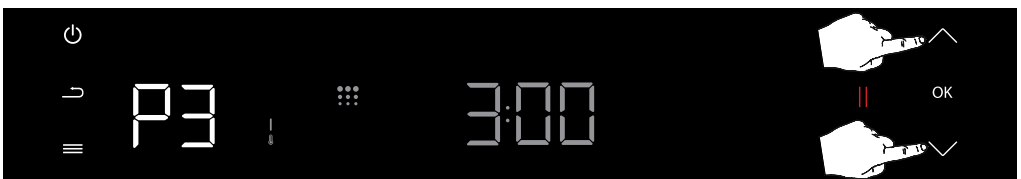


Abbildung 37

Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) einmal, um die Auswahl der pyrolytischen Reinigungsstufe zu bestätigen. Nach 10 Sekunden wird die Tür verriegelt und die pyrolytische Reinigung beginnt. (siehe Abbildung 38)

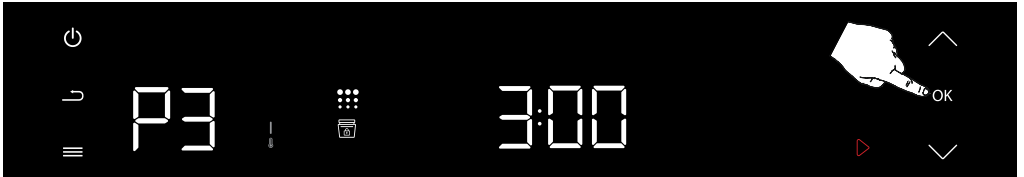


Abbildung 38

**WARNUNG:** Die Backofentür muss geschlossen sein, um die pyrolytische Reinigungsfunktion zu starten. Wenn die Backofentür geöffnet ist, zeigt das Display **door** (siehe Abbildung 39)



Abbildung 39

**WARNUNG:** Die Backofentür wird automatisch verriegelt, wenn die pyrolytische Reinigung beginnt. Öffnen Sie die Backofentür niemals gewaltsam!

**WARNUNG:** Nach Beendigung der pyrolytischen Reinigung bleibt die Backofentür verschlossen, bis die Temperatur im Inneren des Backofens auf einen sicheren Wert gesunken ist. Die Anzeige ist wie in der Abbildung unten dargestellt. (siehe Abbildung 40)

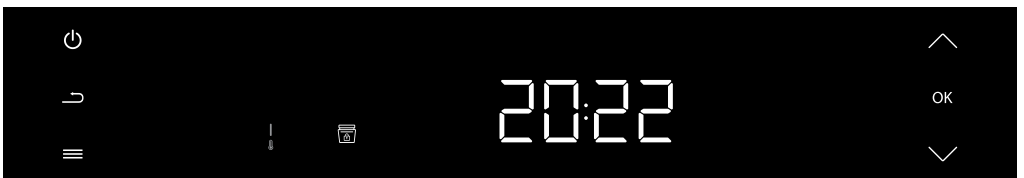


Abbildung 40

**WARNUNG:** Während der pyrolytischen Reinigung erreicht die Temperatur im Inneren des Ofens ca. 460 °C. Versuchen Sie niemals, die Backofentür zu öffnen. Um die Backofentür zu öffnen, warten Sie, bis das Schloss-Symbol auf dem Display verschwindet. Öffnen Sie die Backofentür, nachdem der Backofen abgekühlt ist.

**WARNUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs fern.

**WARNUNG:** Bei der pyrolytischen Reinigung erreicht die Temperatur im Inneren des Backofens etwa 460 °C, und die Fett- und Speisereste im Inneren des Backofens verbrennen, bis sie zu Asche zerfallen. In diesem Fall kann es zu einer dichten Rauchentwicklung kommen. Lüften Sie die Küche während der pyrolytischen Reinigung gründlich. Bleiben Sie nicht längere Zeit im Raum. Halten Sie Kinder und Haustiere fern.

**WARNUNG:** Wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist, wischen Sie das Innere des Ofens mit einem feuchten Tuch ab.

### \* **Dampfgestützte Kochfunktion**

Da es nicht in Wasser gegart wird, bleiben Vitamine und Mineralstoffe beim Dampfgaren erhalten.

Beim dampfunterstützten Garen bleiben die Aromen der Lebensmittel besser erhalten als beim normalen Garen. Außerdem behalten die Lebensmittel auf diese Weise ihre frischen und natürlichen Farben.

Bevor Sie mit dem Dampfgaren beginnen, sollten Sie einige Schritte beachten:

Das Menü Sonderfunktionen wird durch einmaliges Drücken der Menütaste (☉) auf dem Bildschirm aufgerufen. (siehe Abbildung 41)

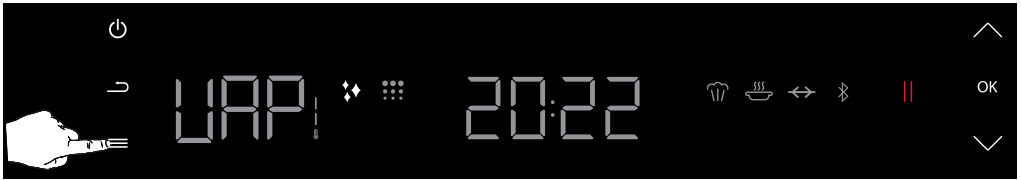


Abbildung 41

Drücken Sie im Menü der Sonderfunktionen die Aufwärts- (▲) oder Abwärts-Taste (▼), um die Dampfgarfunktion auszuwählen. (siehe Abbildung 42)

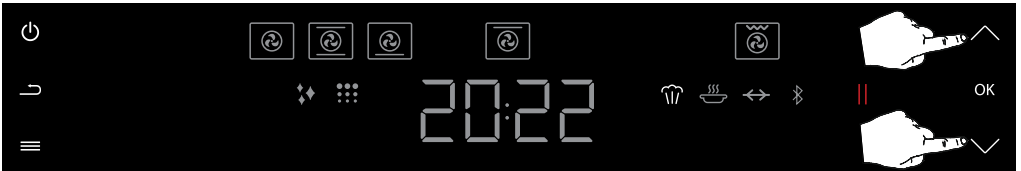


Abbildung 42

Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) einmal, um die Auswahl der Dampfgarfunktion zu bestätigen. (siehe Abbildung 43)

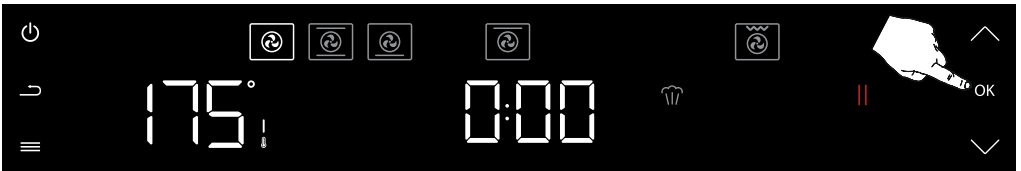


Abbildung 43

Nachdem Sie die Dampfgarfunktion ausgewählt haben, drücken Sie die Aufwärts- (▲) oder die Abwärts-Taste (▼), um zwischen den auf dem Display angezeigten Garfunktionen zu wählen. (siehe Abbildung 44)

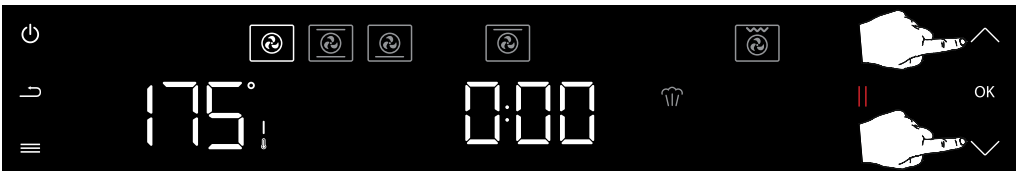


Abbildung 44

Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) einmal, um die Auswahl der Kochfunktion zu bestätigen. (siehe Abbildung 45)

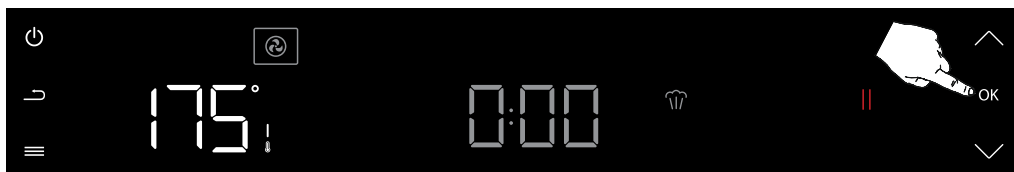


Abbildung 45

Drücken Sie nach der Auswahl der Garfunktion die Aufwärts- (▲) oder Abwärts-Taste (▼), um die Gartemperatur auszuwählen. (siehe Abbildung 46)

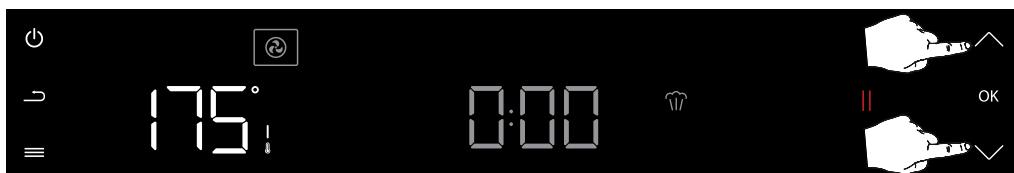


Abbildung 46

Die Uhrzeit, zu der der Garvorgang beendet wird, wird durch Drücken der Freigabetaste (OK) bestätigt. (siehe Abbildung 47)

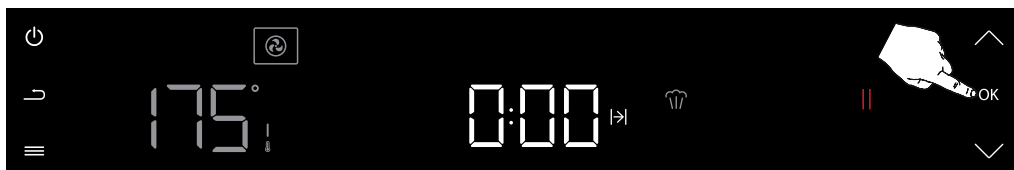


Abbildung 47

Nachdem Sie die Gartemperatur gewählt haben, drücken Sie die Aufwärts- (▲) oder Abwärts-Taste (▼), um die Garzeit einzustellen. (siehe Abbildung 48)

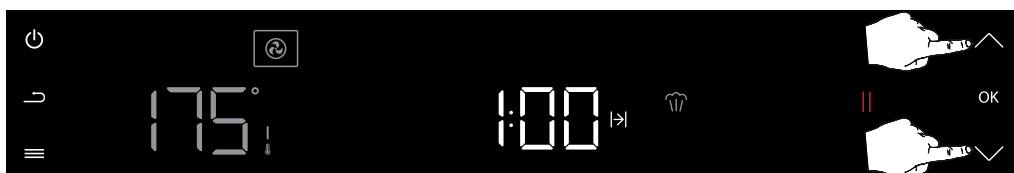


Abbildung 48

Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) zweimal, um die Auswahl der Garzeit zu bestätigen. Auf Wunsch ist auch ein zeitversetztes Garen möglich. (siehe Abb. 49) Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt über zeitversetztes Garen.



Abbildung 49

Nachdem alle Einstellungen vorgenommen wurden, wird die Dampfgarfunktion durch einen langen Druck auf die Bestätigungstaste (OK) gestartet. (siehe Abbildung 50)

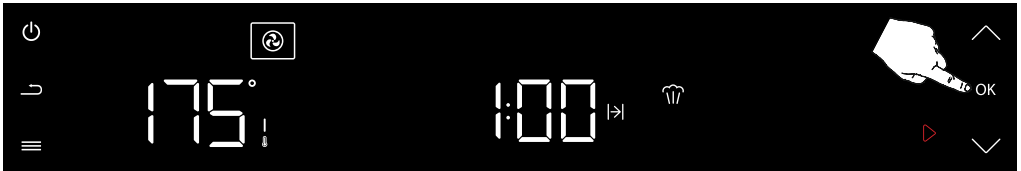



Abbildung 50

**WARNUNG:** Wenn keine Zeiteinstellung vorgenommen wird, arbeitet der Backofen nach den maximalen Garzeiten, die in der Tabelle mit den Anzeigen und Merkmalen der Garfunktionen angegeben sind.

## \* Funktion zum Warmhalten

Diese Funktion dient zum Warmhalten des Backofens.

Das Menü Sonderfunktionen wird durch einmaliges Drücken der Menütaste () auf dem Bildschirm aufgerufen. (siehe Abbildung 51)

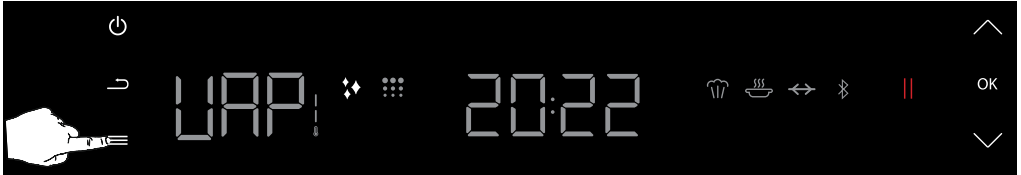




Abbildung 51

Drücken Sie im Menü Sonderfunktionen die obere () oder untere () Taste, um die Warmhaltefunktion auszuwählen. (siehe Abbildung 52)

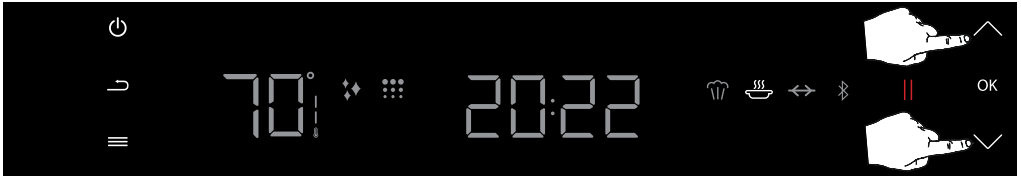



Abbildung 52

Drücken Sie die Bestätigungstaste () einmal, um die Auswahl der Warmhaltefunktion zu bestätigen. (siehe Abbildung 53)

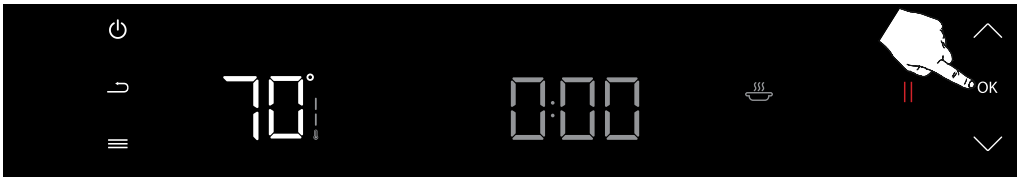




Abbildung 53

Nachdem Sie die Warmhaltefunktion ausgewählt haben, drücken Sie die Aufwärts- () oder die Abwärts-Taste () , um die Temperatur zu wählen. (siehe Abbildung 54)

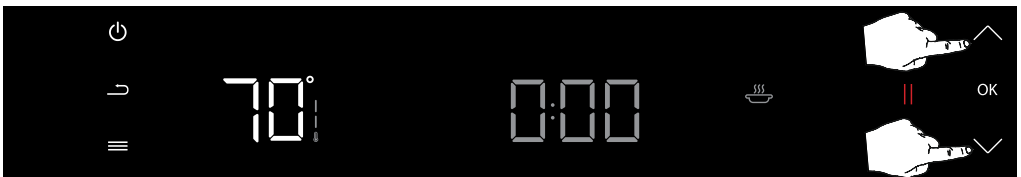


Abbildung 54



Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) einmal, um die Temperatureauswahl zu bestätigen. (siehe Abbildung 55)

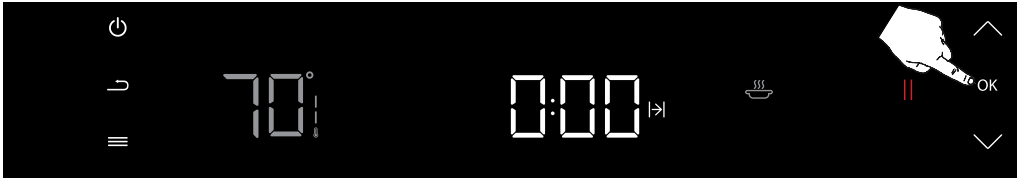


Abbildung 55

Nachdem Sie die Gartemperatur gewählt haben, drücken Sie die Aufwärts- (▲) oder Abwärts-Taste (▼), um die Warmhaltezeit einzustellen. (siehe Abbildung 56)



Abbildung 56

Drücken Sie die Taste einmal, um die Auswahl der Warmhaltezeit zu bestätigen. (siehe Abbildung 57)

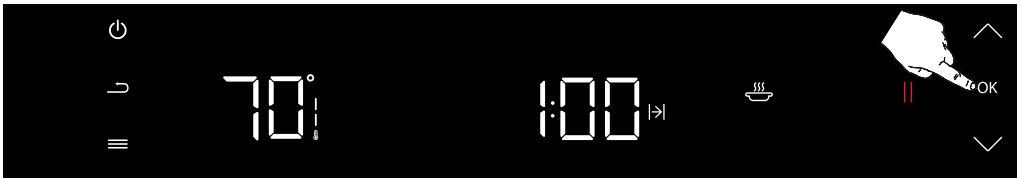


Abbildung 57

Nachdem alle Einstellungen vorgenommen wurden, wird die Warmhaltefunktion durch einen langen Druck auf die Bestätigungstaste (OK) gestartet. (siehe Abbildung 58)






Abbildung 58

**WARNUNG:** Der Warmhaltemodus kann nicht gewählt werden, wenn der Ofen über 100 °C ist.

**\* Funktion Hühnerbraten** ↔

Er wird für Lebensmittel verwendet, die durch Drehen gegart werden sollen. (Zum Beispiel: Hühner)

**Hähnchenbraten Funktionsanzeige und Merkmalstabelle**

	<p>Oberer Widerstand, Grill und Hähnchenbraten arbeiten zusammen. Die empfohlene Temperatur beträgt 200°C. Ermöglicht das Garen von 120°C bis 230°C. Eine Garzeit von bis zu 1 Stunden ist möglich.</p>
	<p>Grill, Ventilator und Hähnchenbraten arbeiten zusammen. Die empfohlene Temperatur beträgt 175°C. Ermöglicht das Garen von 120°C bis 230°C. Eine Garzeit von bis zu 1 Stunden ist möglich.</p>
	<p>Oberer Widerstand, Grill, Ventilator und Hähnchenbraten arbeiten zusammen. Die empfohlene Temperatur beträgt 185°C. Ermöglicht das Garen von 120°C bis 230°C. Eine Garzeit von bis zu 1 Stunden ist möglich.</p>

Das Menü Sonderfunktionen wird durch einmaliges Drücken der Menütaste (☰) auf dem Bildschirm aufgerufen. (siehe Abbildung 59)

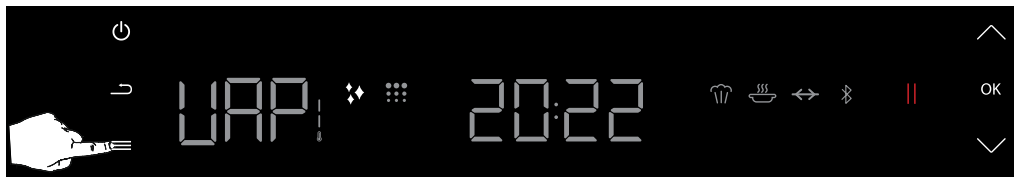


Abbildung 59

Drücken Sie im Menü Sonderfunktionen die Tasten nach oben (⬆) oder nach unten (⬇), um die Grillfunktion auszuwählen. (siehe Abbildung 60)

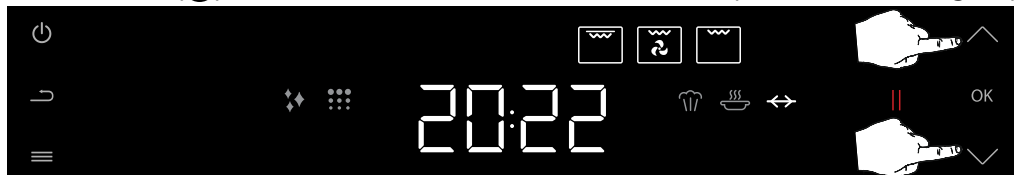


Abbildung 60

Drücken Sie einmal auf die Bestätigungstaste (OK), um die Auswahl der Drehspießfunktion zu bestätigen. (siehe Abbildung 61)



Abbildung 61

Nachdem Sie die Grillfunktion ausgewählt haben, drücken Sie die Aufwärts- (▲) oder die Abwärts-Taste (▼), um zwischen den auf dem Display angezeigten Grillfunktionen zu wählen. (siehe Abbildung 62)



Abbildung 62

Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) einmal, um die Auswahl der Kochfunktion zu bestätigen. (siehe Abbildung 63)



Abbildung 63

Nachdem Sie die Warmhaltefunktion ausgewählt haben, drücken Sie die Aufwärts- (▲) oder die Abwärts-Taste (▼), um die Temperatur zu wählen. (siehe Abbildung 64)

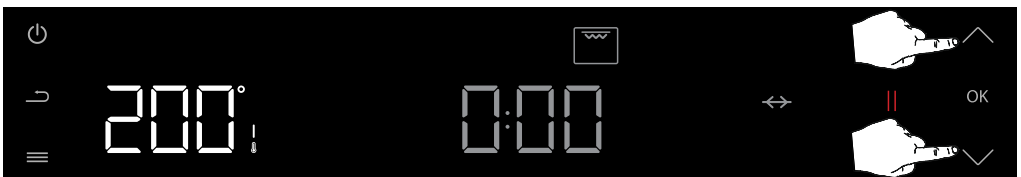


Abbildung 64

Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) einmal, um die Temperatureauswahl zu bestätigen. (siehe Abbildung 65)

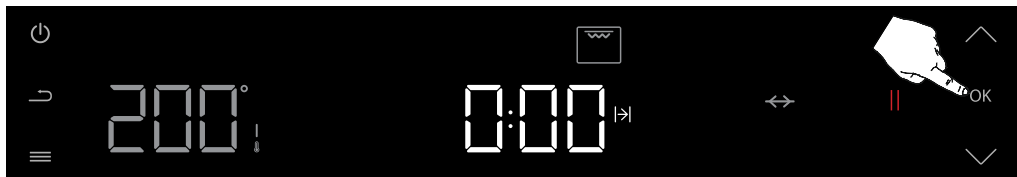


Abbildung 65

Nachdem Sie die Gartemperatur gewählt haben, drücken Sie die Aufwärts- (▲) oder Abwärts-Taste (▼), um die Grillzeit einzustellen. (siehe Abbildung 66)

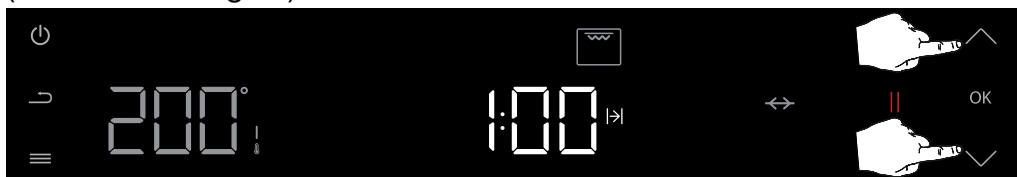


Abbildung 66

Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) zweimal, um die Auswahl der Garzeit zu bestätigen. Auf Wunsch ist auch ein zeitversetztes Garen möglich. Ausführliche Informationen finden Sie im Abschnitt über zeitversetztes Garen. (siehe Abbildung 67)

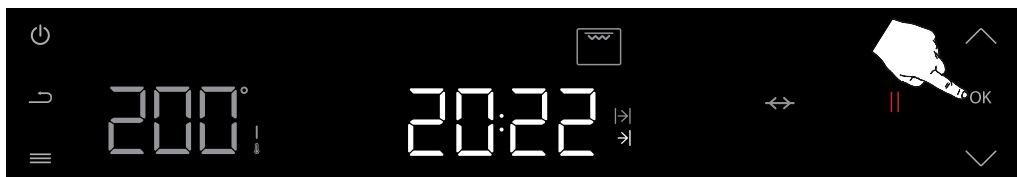


Abbildung 67

Nachdem alle Einstellungen vorgenommen wurden, wird die Drehspießfunktion durch einen langen Druck auf die Bestätigungstaste (OK) gestartet. (siehe Abbildung 68)

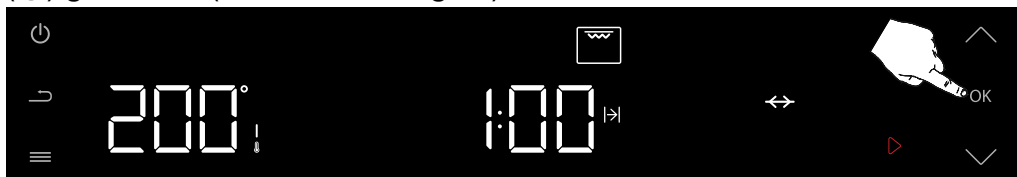


Abbildung 68

## \* Bluetooth-Funktion Einstellungen

### Einstellung der Kindersicherung

Die Kindersicherung kann verwendet werden, um zu verhindern, dass der Backofen versehentlich durch Antippen der Tasten aktiviert wird oder das laufende Programm angehalten wird.

#### So aktivieren Sie die Kindersicherung;

Halten Sie die Tasten nach oben () und nach unten () gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt. (siehe Abbildung 69)

Am Ende dieses Schrittes wird die Kindersicherung aktiviert. (siehe Abbildung 70)



Abbildung 69



Abbildung 70

#### Um die Kindersicherung aufzuheben;



Die Kindersicherung wird aufgehoben, indem Sie die Tasten nach oben () und nach unten () auf dem Display gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt halten. (siehe Abbildung 71)



Abbildung 71

**WARNUNG:** Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, kann der Backofen zwar geschlossen, aber nicht geöffnet werden, ohne die Kindersicherung aufzuheben.

## Bevorzugte Einstellung **FAU**

Die Kocheinstellungen können zur Wiederverwendung gespeichert werden. Ihr Ofen hat 10 Lieblingserinnerungen. Das Speichern unter Favoriten kann auf 2 Arten erfolgen:

### 1. Speichern unter den Favoriten beim Kochen;

Wenn die Kochfunktion, die Kochtemperatur und die Kochzeit eingestellt sind und der Kochvorgang aktiv ist, drücken Sie lange auf die Bestätigungstaste (OK) und beenden Sie den Kochvorgang. (siehe Abbildung 72)

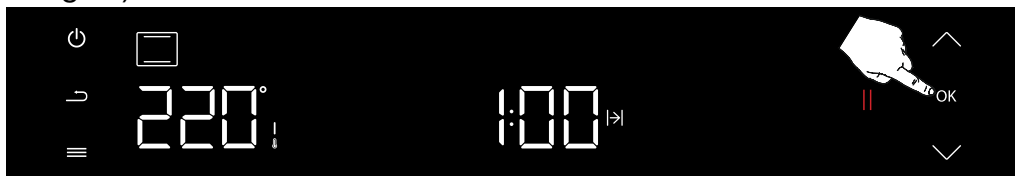


Abbildung 72

Halten Sie die Abwärtstaste (▼) gedrückt, um das Menü Favoriten zu wählen. (siehe Abbildung 73)



Abbildung 73

Drücken Sie nach der Auswahl des Favoritenmenüs die Aufwärts- (▲) oder Abwärts-Taste (▼), um die Favoritenummer auszuwählen, zu der das Garen hinzugefügt werden soll. (siehe Abbildung 74)

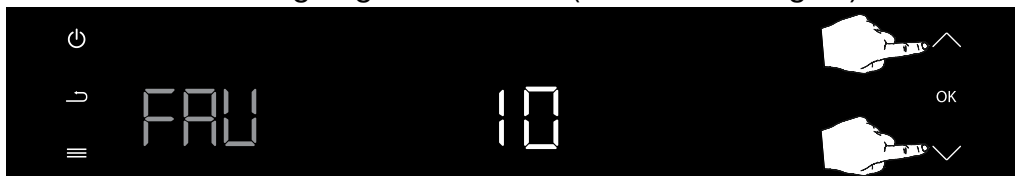


Abbildung 74

Nach der Auswahl der Favoritenummer fügt ein langer Druck auf die Bestätigungstaste (OK) das Garen zu den Favoriten hinzu. (siehe Abbildung 75)



Abbildung 75

## 2. Nach Beendigung des Garvorgangs in den Favoriten speichern;

Halten Sie die Abwärtstaste (▼) gedrückt, um das Menü Favoriten zu wählen. (siehe Abbildung 76)

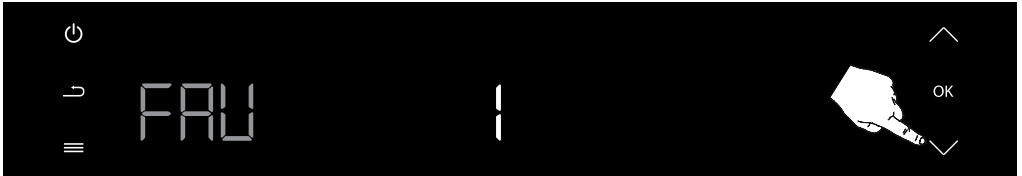


Abbildung 76

Drücken Sie nach der Auswahl des Favoritenmenüs die Aufwärts- (▲) oder Abwärts-Taste (▼), um die Favoritenummer auszuwählen, zu der das Garen hinzugefügt werden soll. (siehe Abbildung 77)

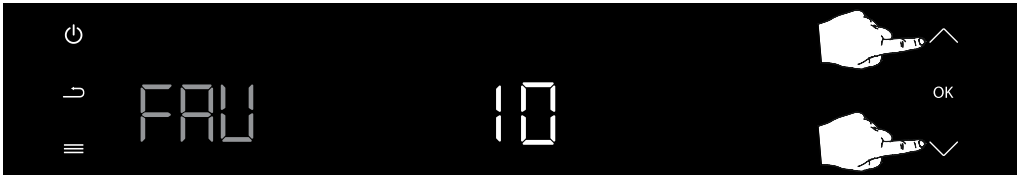


Abbildung 77

Nach der Auswahl der Favoritenummer wird durch einen langen Druck auf die Bestätigungstaste (OK) der Garvorgang zu den Favoriten hinzugefügt. (siehe Abbildung 78)

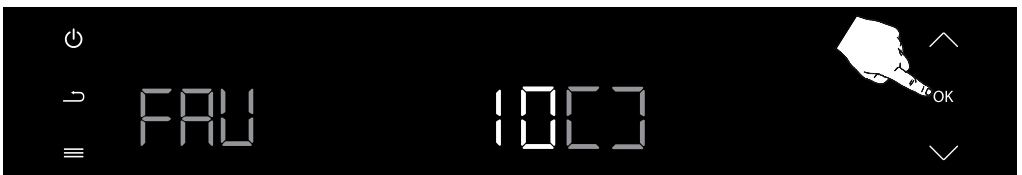


Abbildung 78

**WARNUNG:** Um den aktiven Garvorgang in einem Favoriten zu speichern, muss mindestens 1 Minute nach der für den Garvorgang eingestellten Zeit verstrichen sein.

**WARNUNG:** Es können nicht 2 verschiedene Favoriten unter der gleichen Favoritennummer gespeichert werden.

### Aktivieren der bevorzugten Garvorgänge;

Drücken Sie die Menütaste (☰) auf dem Display zweimal, um das Einstellungs Menü zu wählen. (siehe Abbildung 79)



Abbildung 79

Drücken Sie die Aufwärts- (▲) oder Abwärts-Taste (▼), um das Menü Favoriten zu wählen. (siehe Abbildung 80)



Abbildung 80

Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) einmal, um die Auswahl des Favoritenmenüs zu bestätigen. (siehe Abbildung 81)



Abbildung 81

Nachdem Sie die Auswahl des Favoritenmenüs bestätigt haben, drücken Sie die Aufwärts- (▲) oder Abwärts-Taste (▼), um die gewünschte Favoritennummer auszuwählen. (siehe Abbildung 82)





Abbildung 82

Nachdem Sie die Favoritennummer ausgewählt haben, drücken Sie einmal die Bestätigungstaste (OK), um die Auswahl des Favoriten zu bestätigen. (siehe Abbildung 83)

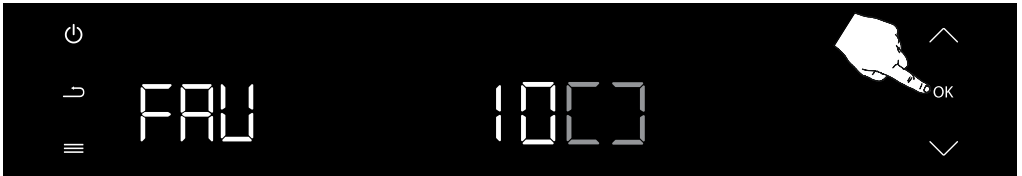


Abbildung 83

Halten Sie dann die Bestätigungstaste (OK) gedrückt, um mit dem Garen des Favoriten zu beginnen. (siehe Abbildung 84)

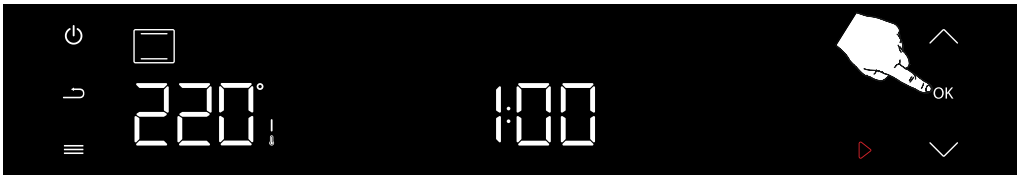


Abbildung 84

**WARNUNG:** Die Einstellungen bleiben im Speicher erhalten, auch wenn der Strom ausfällt.

**WARNUNG:** Die Favoriteneinstellungen können nicht für das Garen mit einem Fleischfühler verwendet werden.

## Einstellung der Helligkeit **brt**

Drücken Sie die Menütaste (☰) auf dem Display zweimal, um das Einstellungs Menü zu wählen. (siehe Abbildung 85)

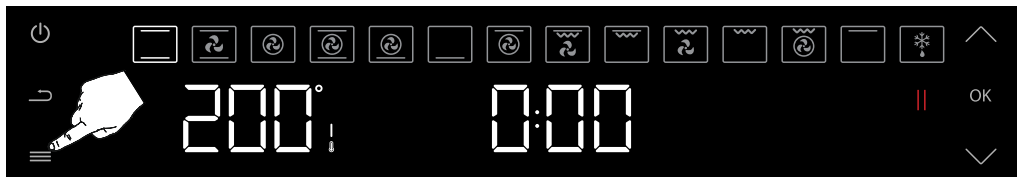


Abbildung 85

Drücken Sie die obere (⬆) oder untere (⬇) Taste, um die Helligkeitseinstellung zu wählen. (siehe Abbildung 86)

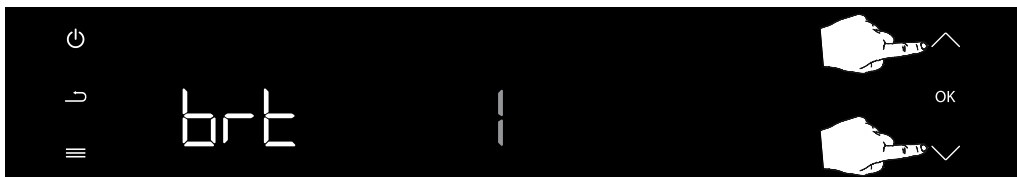


Abbildung 86

Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) einmal, um die Helligkeitseinstellung zu bestätigen. (siehe Abbildung 87)

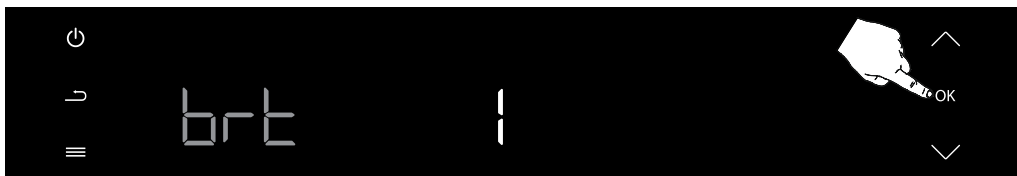


Abbildung 87

Nachdem Sie die Auswahl der Helligkeitseinstellung bestätigt haben, drücken Sie die Aufwärts- (⬆) oder Abwärts-Taste (⬇), um die Helligkeitsstufe im Bereich 1-3 auszuwählen. (siehe Abbildung 88)



Abbildung 88

Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) einmal, um die Auswahl der Helligkeitsstufe zu bestätigen. (siehe Abbildung 89)



Abbildung 89

## Einstellung des Erinnerungs-Timers (Alarm einstellen)



Halten Sie die Menütaste (≡) auf dem Display gedrückt, um das Menü für die Alarmscharfschaltung zu wählen. (siehe Abbildung 90)

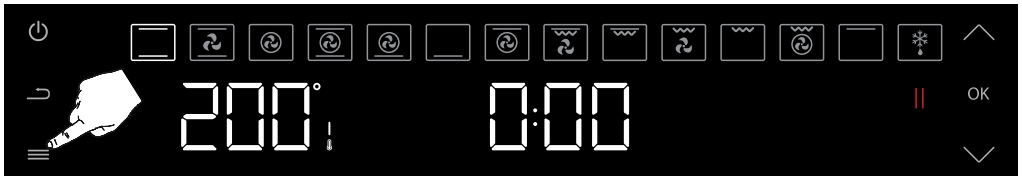


Abbildung 90

Die Minutendauer wird durch Drücken der Aufwärts- (▲) oder Abwärts-Taste (▼) eingestellt. (siehe Abbildung 91)

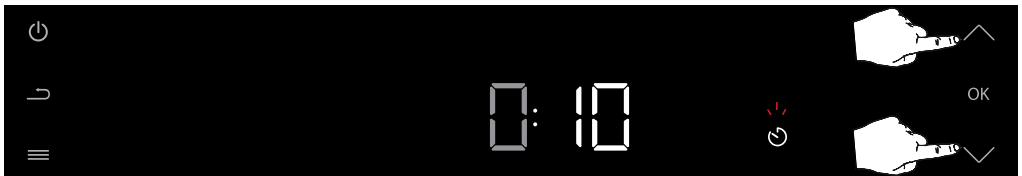


Abbildung 91

Drücken Sie einmal die Bestätigungstaste (OK), um die eingestellte Minutendauer zu bestätigen. (siehe Abbildung 92)

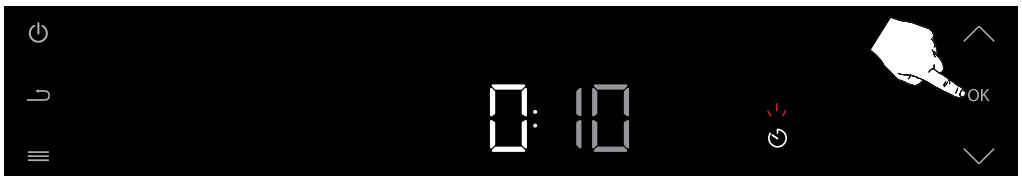


Abbildung 92

Nachdem Sie die Minuten eingestellt haben, drücken Sie die obere (▲) oder untere (▼) Taste, um die Stunde einzustellen. (siehe Abbildung 93)



Abbildung 93

Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) einmal, um die eingestellte Weckzeit zu bestätigen. (siehe Abbildung 94)



Abbildung 94

Nach Ablauf der Weckzeit ertönt der Summer und auf dem Display blinken die Uhrzeit und der Erinnerungstimer (🔔). (siehe Abbildung 95)



Abbildung 95

**Hinweis:** Der Alarm kann durch Drücken einer beliebigen Taste stummgeschaltet werden.

**WARNUNG:** Der Alarm kann auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

**WARNUNG:** Wird nach Ablauf der Alarmzeit keine Taste gedrückt, ertönt 7 Minuten lang ein Warnton.

## Zum Abbrechen des eingestellten Alarms;

Halten Sie die Menütaste (☰) auf dem Display gedrückt, um das Menü für die Alarmscharfschaltung zu wählen. (siehe Abbildung 96)

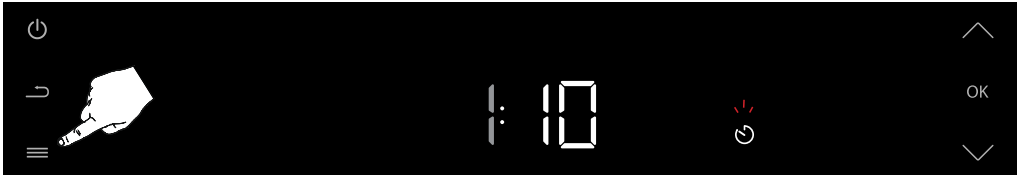


Abbildung 96

Wenn Sie sich im Menü für die Alarmeinstellung befinden, können Sie den Alarm durch erneutes langes Drücken der Menütaste abbrechen. (siehe. Abbildung 97)



Abbildung 97

## Einstellung Vorheizen ( Boost )

Er dient dazu, die Temperatur im Backofen schnell auf das gewünschte Niveau zu bringen.

Drücken Sie die Menütaste (  ) auf dem Display zweimal, um das Einstellungs Menü zu wählen. (siehe Abbildung 98)

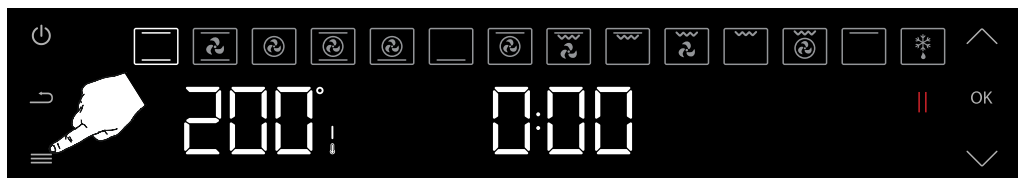






Abbildung 98

Die Einstellung für das Vorheizen (  ) wird durch Drehen des Drehknopfes gewählt. (siehe Abbildung 94)

Drücken Sie die Aufwärts- (  )- oder Abwärts- (  )-Taste, um die Vorwärmstufe (  ) auszuwählen. (siehe Abbildung 99)

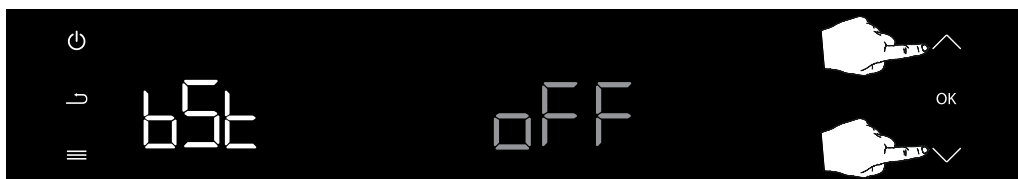


Abbildung 99

Drücken Sie einmal die Bestätigungstaste (  ), um die Einstellung des Vorheizens (  ) zu bestätigen. (siehe Abbildung 100)



Abbildung 100




Nachdem Sie die Auswahl der Vorwärmstufe bestätigt haben, drücken Sie die obere (  ) oder untere (  ) Taste, um die  Position auszuwählen. (siehe Abbildung 101)



Abbildung 101

Drücken Sie einmal die Bestätigungstaste (OK), um die **on** Standortauswahl zu bestätigen. (siehe Abb. 102) Damit wird das Vorheizen (⬆) aktiviert.



Abbildung 102

Das Vorheizen (⬆) kann auch durch langes Drücken der oberen Taste (⬆) nach Abschluss der Garvorgänge und vor der Freigabe des Garvorgangs oder während des aktiven Garvorgangs aktiviert werden. (siehe Abbildung 103)

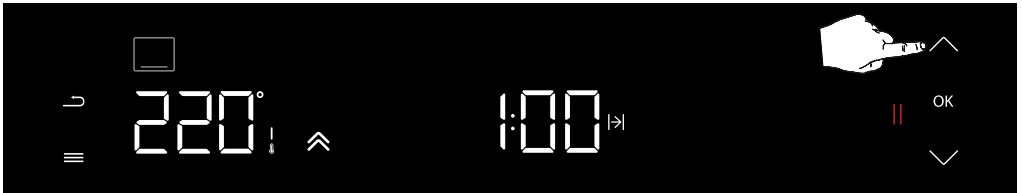


Abbildung 103

Um das Vorheizen auszuschalten (⬆), drücken Sie die obere (⬆) oder untere (⬇) Taste, um die **off** Position zu wählen. (siehe Abbildung 104)

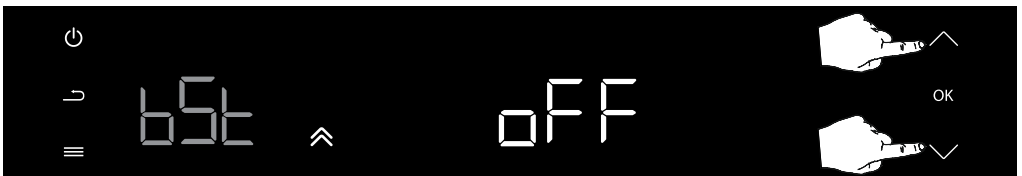


Abbildung 104

Drücken Sie einmal die Bestätigungstaste (OK), um die OFF Standortauswahl zu bestätigen. (siehe Abb. 105) Das Vorheizen (⤴) ist dann ausgeschaltet.

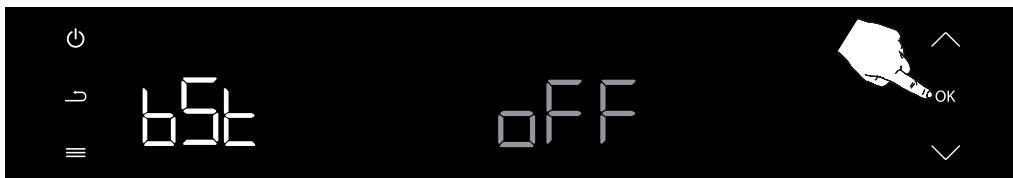


Abbildung 105

Das Vorheizen (⤴) kann auch deaktiviert werden, indem man die obere Taste (⤴) so lange gedrückt hält, bis die Einstellungen für den Garvorgang abgeschlossen sind und der Garvorgang freigegeben wird, oder während des aktiven Garvorgangs. (siehe Abbildung 106)

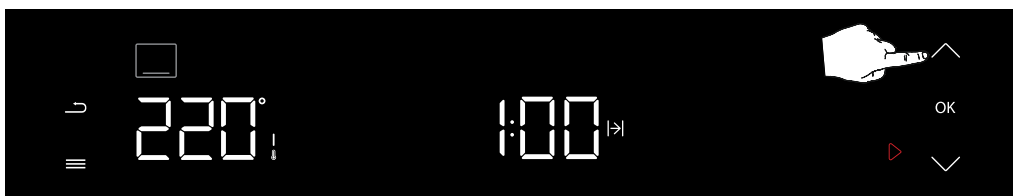



Abbildung 106

**Hinweis:** Wenn das Vorheizen beendet ist, ertönt ein kurzer Signalton und das ⤴ Vorheizsymbol verschwindet von der Anzeige.



## Einstellen der Uhr

Drücken Sie die Menütaste () auf dem Display zweimal, um das Einstellungs Menü zu wählen. (siehe Abbildung 107)

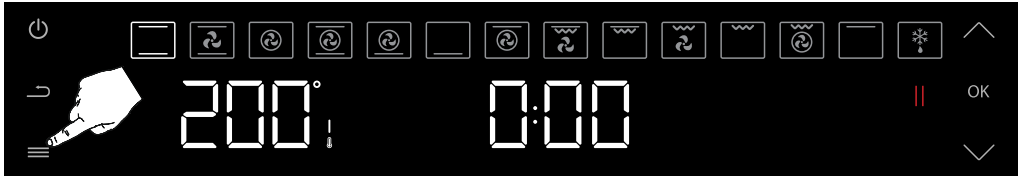




Abbildung 107

Drücken Sie die obere () oder untere () Taste, um die Zeiteinstellung zu wählen. (siehe Abbildung 108)

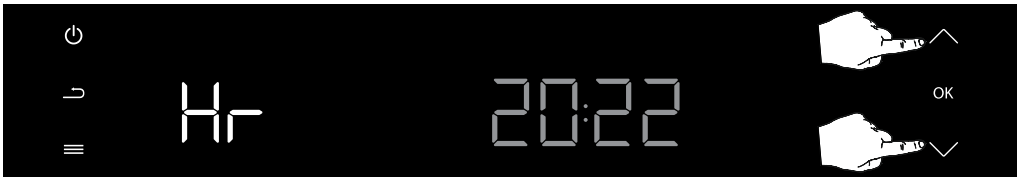


Abbildung 108




Drücken Sie die Bestätigungstaste () einmal, um die Zeiteinstellung zu bestätigen. (siehe Abbildung 109)



Abbildung 109

Nachdem Sie die Zeiteinstellung bestätigt haben, drücken Sie die obere () oder untere () Taste, um die gewünschte Zeit auszuwählen. (siehe Abbildung 110)

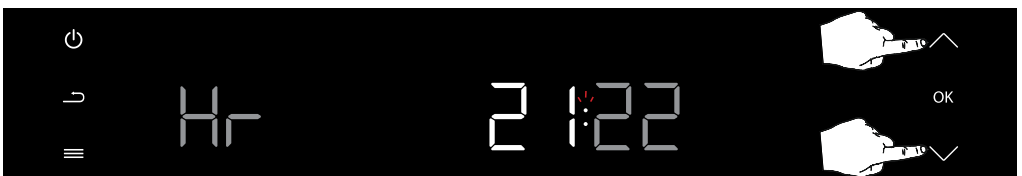


Abbildung 110

Drücken Sie einmal die Bestätigungstaste (OK), um die gewählte Zeit zu bestätigen. (siehe Abbildung 111)

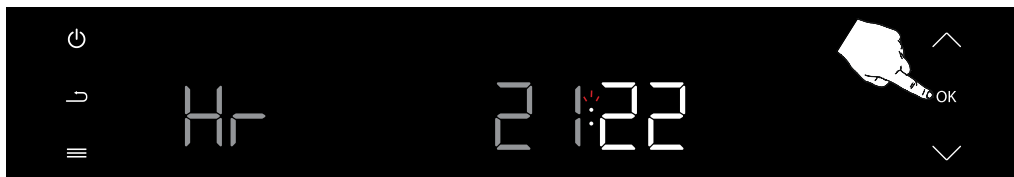


Abbildung 111

Nachdem Sie die Stundenauswahl bestätigt haben, drücken Sie die obere (▲) oder untere (▼) Taste, um die gewünschten Minuten auszuwählen. (siehe Abbildung 112)

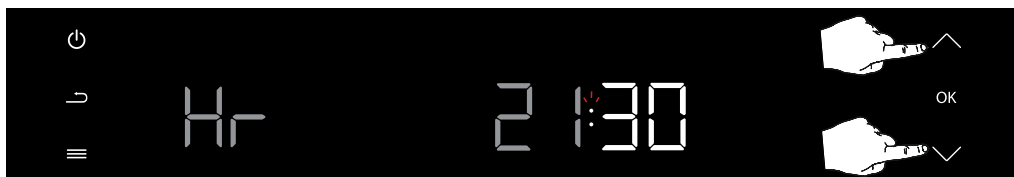


Abbildung 112

Drücken Sie einmal die Bestätigungstaste (OK), um die ausgewählte Minute zu bestätigen. (siehe Abbildung 113)

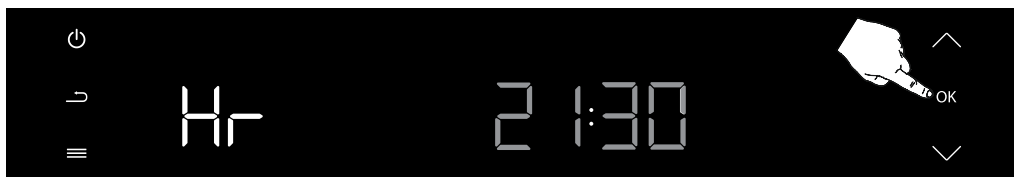


Abbildung 113

**Hinweis:** Die Uhrzeit wurde mit 20.22 Uhr angegeben.

**Hinweis:** Wenn keine Taste gedrückt wird, wird der Einstellmodus nach 1 Minute automatisch beendet.

**WARNUNG:** Die Uhr kann nur eingestellt werden, wenn es kein automatisches Garprogramm gibt.

## Einstellung des Tons **ton**

Drücken Sie die Menütaste (☰) auf dem Display zweimal, um das Einstellungs Menü zu wählen. (siehe Abbildung 114)

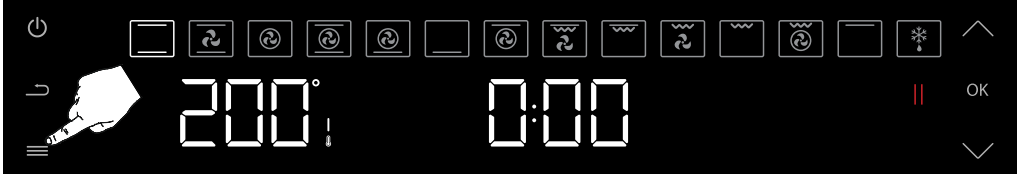


Abbildung 114

Drücken Sie die Aufwärts- (⬆) oder Abwärts-Taste (⬇), um die Toneinstellung zu wählen. (siehe Abbildung 115)

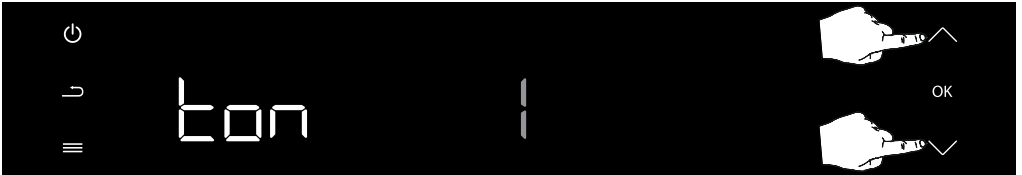


Abbildung 115

Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) einmal, um die Toneinstellung zu bestätigen. (siehe Abbildung 116)

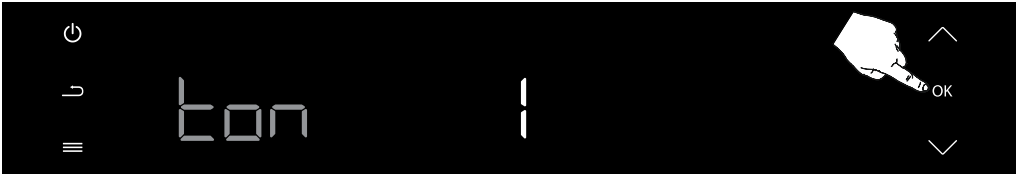


Abbildung 116

Nachdem Sie die Toneinstellung bestätigt haben, drücken Sie die Aufwärts- (⬆) oder Abwärts-Taste (⬇), um den Ton im Bereich 1-3 auszuwählen. (siehe Abbildung 117)



Abbildung 117

Drücken Sie die Bestätigungstaste (OK) einmal, um den gewählten Ton zu bestätigen. (siehe Abbildung 118)

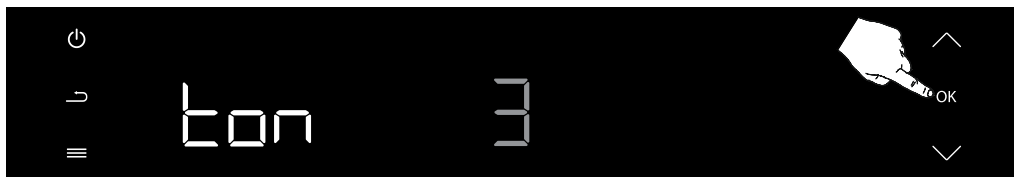


Abbildung 118

Um den Ton vollständig auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf, um die OFF Position zu wählen. (siehe Abbildung 119)



Abbildung 119

Drücken Sie die Taste einmal, um die Auswahl der OFF Position zu bestätigen. (siehe Abbildung 120)

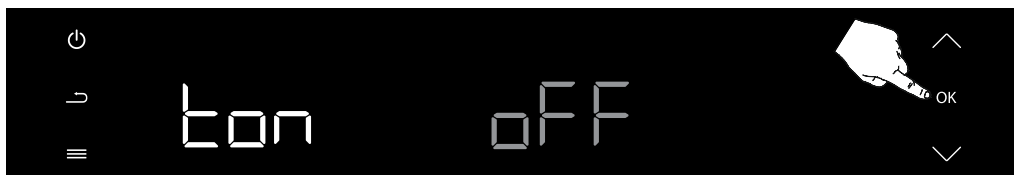


Abbildung 120

**WARNUNG:** Die OFF Position schaltet nur Tastentöne aus. Sie hat keinen Einfluss auf die Warntöne.

## Temperaturbalken




Der Temperaturbalken ist in 3 gleiche Teile unterteilt. Wenn sich der Temperaturwert im Backofen dem eingestellten Temperaturwert nähert, erhöht sich der Temperaturbalken.

Bar Ebenen	Beispielhaftes Kochen Temperaturniveau	Temperaturabhängiger Balken Ebenen erhöhen
	Wenn der Garvorgang auf 90 °C eingestellt ist	der erste Balken wird zwischen 0-30 °C aktiviert.
		Der zweite Balken wird zwischen 30-60 °C aktiviert.
		Der dritte Balken wird zwischen 60-90 °C aktiviert.

Wenn kein aktiver Garvorgang stattfindet und die Innentemperatur des Backofens über 70 °C liegt, wird der Temperaturbalken aktiviert und das Display zeigt eine Warnmeldung an **hot**. Der Temperaturbalken arbeitet bis zu einer Höchsttemperatur von 340 °C

## \* Kochen mit Fleischsonde

### Verwendung der Fleischsonde

Das dünne, lange Ende der Fleischsonde () wird in das Fleisch gesteckt, das andere Ende wird in den Schlitz an der Seitenwand des Gehäuses gesteckt.

Wenn die Fleischsonde () angeschlossen ist, erscheint das Symbol für die Fleischsonde () auf dem Display.

Die empfohlene Gartemperatur beträgt 80 °C. Die Mindesttemperatur ist auf 30 °C und die Höchsttemperatur auf 100 °C einzustellen.

### Kochmodi für Fleischsonden

Die Fleischsonde () verfügt über drei verschiedene Garmodi;

1. Grill und Gebläse () arbeiten zusammen. (siehe Abbildung 121)



Abbildung 121

2. Der Grill () ist in Betrieb. (siehe Abbildung 122)



Abbildung 122

3. Turbo und Gebläse () arbeiten. (siehe Abbildung 123)



Abbildung 123

**Hinweis:** Beim Garen mit dem Fleischfühler () wird anstelle der

Zeitanzeige die eingestellte Temperatur des Ofens angezeigt.

Drücken Sie nach dem Einsetzen der Fleischsonde die Aufwärts- (▲) oder die Abwärts-Taste (▼), um zwischen den Garfunktionen mit Fleischsonde zu wählen. (siehe Abbildung 124)



Abbildung 124

Drücken Sie einmal die Bestätigungstaste (OK), um die Auswahl der Kochfunktion mit Fleischsonde zu bestätigen. (siehe Abbildung 125)



Abbildung 125

Nachdem Sie die Kochfunktion mit dem Fleischfühler bestätigt haben, drücken Sie die Aufwärts- (▲) oder Abwärts-Taste (▼), um die Kochtemperatur zu wählen. (siehe Abbildung 126)



Abbildung 126

Drücken Sie einmal die Bestätigungstaste (OK), um die Auswahl der Gartemperatur zu bestätigen. (siehe Abbildung 127)



Abbildung 127

Nachdem Sie die Gartemperatur ausgewählt haben, drücken Sie die Aufwärts- (▲) oder Abwärts-Taste (▼), um die Temperatur des Fleischfühlers auszuwählen. (siehe Abbildung 128)



Abbildung 128

Die Uhrzeit, zu der der Garvorgang beendet wird, wird durch Drücken der Freigabetaste (OK) bestätigt. (siehe Abbildung 129)



Abbildung 129

Halten Sie dann die Bestätigungstaste (OK) gedrückt, um den Garvorgang mit der Fleischsonde zu starten. (siehe Abbildung 130)



Abbildung 130

**WARNUNG:** Bei einem Stromausfall wird Ihr Backofen aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet und das Garen mit der Fleischsonde wird unterbrochen.

### Fehlercodes der Elektronikarte und Lösungen

Die Fehlercodes der elektronischen Karte, ihre Beschreibungen und die empfohlenen Lösungen sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt.



Fehlercodes	Beschreibung	Was ist zu tun
F1	Der Temperatursensor auf der Hauptplatte ist überhitzt. (wenn die Temperatur 110 °C überschreitet)	Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist.
F2	Thermostat offen oder kurzgeschlossen.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
F3	Die Temperatur im Inneren des Ofens ist zu hoch. wenn die Temperatur 340 °C überschreitet. (außer bei der pyrolytischen Reinigungsfunktion)	Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist.
F4	Fehler in der Echtzeituhr.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
F5	Kurzschlussfehler der Fleischsonde.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
F6	Kommunikationsfehler.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
F7	Das Türschloss schaltet nicht von der offenen in die geschlossene Position.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
F8	Das Türschloss schaltet nicht von der geschlossenen in die offene Position.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
F9	Wenn das Türschloss beim Öffnen oder Schließen anhält und der Positionsstatus unbekannt ist.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
F10	Wenn die Tür geöffnet ist, während die pyrolytische Reinigung gestartet wird.	Schließen Sie die Tür.
F11	Wenn der Garvorgang in einer beliebigen Position gestartet wird, ändert sich die Temperatur im Inneren des Backofens 10 Minuten lang nicht um mehr als 3 °C nach der eingestellten Temperatur.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

## Verwendung des Grills

1. Wenn Sie den Grill auf den oberen Rost stellen, dürfen die Speisen auf dem Grill den Grill nicht berühren.
2. Sie können beim Grillen 5 Minuten vorheizen. Bei Bedarf können Sie das Essen auf den Kopf stellen.
3. Die Lebensmittel müssen sich in der Mitte des Grills befinden, um einen maximalen Luftstrom durch den Ofen zu gewährleisten.

### Den Grill einschalten;

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

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

### Den Grill ausschalten;

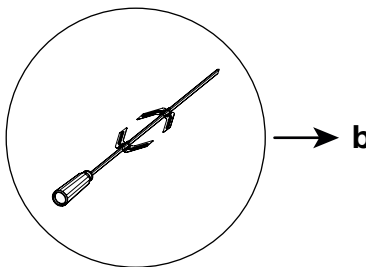
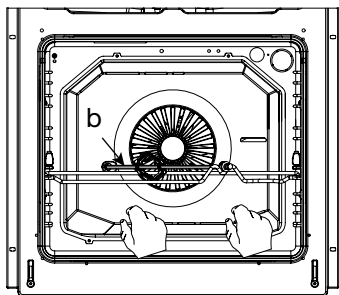
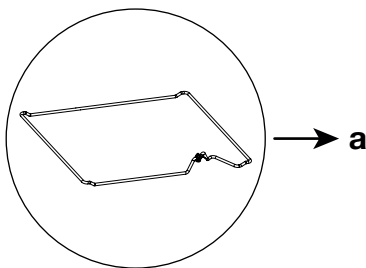
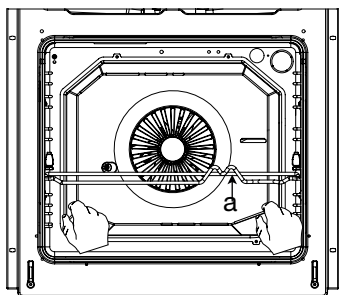
Stellen Sie die Funktionstaste auf Position Aus.




Befestigen Sie nach dem Grillen den Kunststoffgriff durch Drehen und nehmen Sie ihn aus dem Ofen. Geben Sie etwas Wasser auf das Blech, um die Reinigung zu erleichtern.

**\* Verwendung zum Braten von Hähnchen**

**WARNUNG:** Denken Sie daran, den Kunststoffgriff durch Drehen vom Spieß zu entfernen, bevor Sie die Ofentür schließen.

Das Geflügel im Ganzen aufspießen. Um ein Geflügel gesund zu grillen, zentrieren und fixieren Sie das Geflügel auf dem Spieß **(b)** mit den Befestigungshaken, die sich auf beiden Seiten des Spießes **(b)** befinden. Stecken Sie den Spieß **(b)** auf den Grilldraht **(a)** und schieben Sie ihn in den Backofen, wobei Sie darauf achten müssen, dass das Ende des Spießes **(b)** in der Grillkammer liegt.

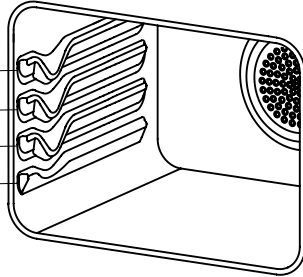


Nachdem Sie die Tür geschlossen haben, stellen Sie den Ofen auf eine der folgenden Positionen ein: Oberer Widerstand + Grill + Drehspieß (  ), Grill + Umluft + Drehspieß (  ), Oberer Widerstand + Grill + Umluft + Drehspieß (  ) und stellen Sie die Temperatur des Thermostats mit der Temperaturregelungstaste auf die höchste Temperaturstufe. Um während des Garens verschüttetes Öl aufzufangen, stellen Sie die Schale auf den Boden. Geben Sie etwas Wasser auf das Blech, um die Reinigung zu erleichtern.

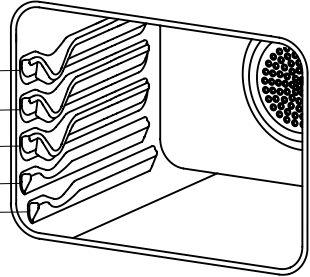
## ROSTPOSITION

### Standard-Regalpositionen

Gestell 4  
Gestell 3  
Gestell 2  
Gestell 1



Gestell 5  
Gestell 4  
Gestell 3  
Gestell 2  
Gestell 1

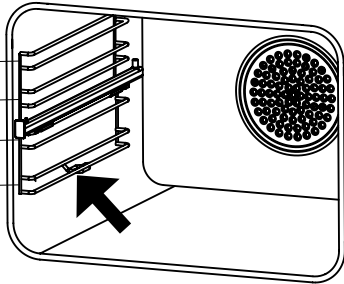


**Hinweis:** Je nach Konfiguration Ihres Backofens gibt es 4 oder 5 Gestelle. Achten Sie nur auf die Standardeinschübe Ihres Backofens.

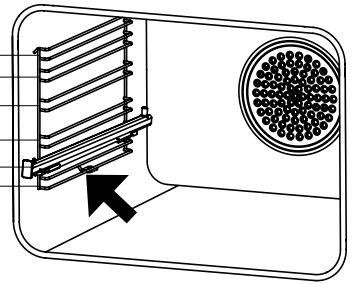
Die Einschubpositionen sind in den obigen Abbildungen dargestellt. Sie können ein tiefes Blech oder ein Standardblech in das untere und obere Gestell einsetzen.

### \* Drahtgestellpositionen

Gestell 4  
Gestell 3  
Gestell 2  
Gestell 1



Gestell 6  
Gestell 5  
Gestell 4  
Gestell 3  
Gestell 2  
Gestell 1



**Hinweis:** Je nach Konfiguration Ihres Backofens gibt es 4 oder 6 Drahtgestelle. Achten Sie nur auf die Drahtgestelle Ihres Backofens.

Es ist wichtig, dass Sie den Drahtgestell richtig in den Ofen schieben. Die Einschubpositionen sind in den obigen Abbildungen dargestellt. Sie können ein tiefes Blech oder ein Standardblech in das untere und obere Drahtgestell einsetzen.

**Drahtgitter ein- und ausbauen**

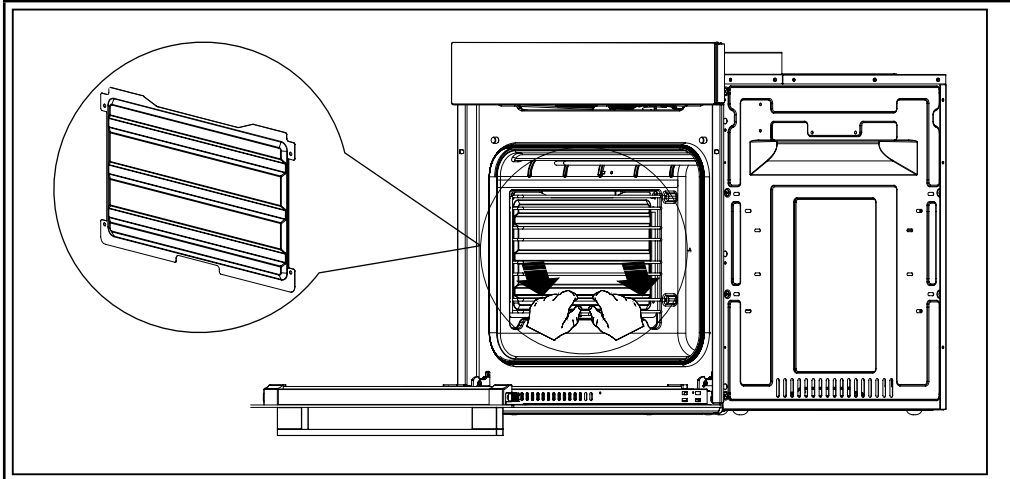
Drücken Sie auf die mit Pfeilen gekennzeichneten Klammern und entfernen Sie zuerst die untere und dann die obere Seite der Drahtgestelle. Gehen Sie zum Installieren von Drahtgittern in umgekehrter Reihenfolge vor, um das Drahtgitter zu entfernen.

**\* KATALYSATORPLATTE**

Sie befindet sich hinter den Gittergestellen des Backofens, an der rechten und linken Wand des Backraums. Die Katalysatorplatte beseitigt unangenehme Gerüche und sorgt dafür, dass Ihr Gerät mit optimaler Leistung arbeitet. Mit der Zeit dringen Öl- und Lebensmittelgerüche in die emaillierten Backofenwände und Heizelemente ein. Die Katalysatorplatte absorbiert Lebensmittel- und Ölgerüche und verbrennt sie während des Garvorgangs, um Ihren Backofen zu reinigen.

**Abnehmen des Katalysatorblechs**

Um die Katalysatorplatte zu entfernen, müssen Sie zunächst die Drahtgestelle herausnehmen. Sobald die Drahtgestelle entfernt sind, liegt die Katalysatorplatte frei. Es wird empfohlen, die Katalysatorplatte alle 2-3 Jahre auszutauschen.



## KOCHEMPFEHLUNGEN UND WARNHINWEISE

In den folgenden Tabellen finden Sie Informationen zu den Lebensmitteln, die wir in unseren Labors getestet haben und deren Garwerte wir ermittelt haben. Die Garzeiten können je nach Netzspannung, Qualität, Menge der zu kochenden Zutaten und Temperatur variieren. Gerichte, die Sie mit diesen Werten kochen, entsprechen vielleicht nicht Ihrem Geschmack. Sie können andere Werte ermitteln, indem Sie experimentieren, um verschiedene Geschmacksrichtungen und Ergebnisse zu erzielen, die Ihren Geschmack treffen.

**WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit festem oder flüssigem Öl im Gerät ist gefährlich und kann einen Brand verursachen.

**WARNUNG:** Sie sollten den Ofen 7-10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Essen in den Ofen schieben.

**WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass die Backofentür vollständig geschlossen ist, nachdem Sie Lebensmittel in den Backofen gestellt haben.

**WARNUNG:** Es kann Dampf austreten, wenn die Tür geöffnet wird. Treten Sie zurück und warten Sie, bis der Dampf verschwunden ist.

**WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden die Innen- und Außenflächen des Ofens heiß. Treten Sie beim Öffnen der Ofentür zurück, um zu vermeiden, dass heißer Dampf aus dem Innenraum austritt. Es besteht Verbrennungsgefahr.

**WARNUNG:** Sie können sich an den Innenflächen des Backofens, an verschütteten Speisen, Zubehör und heißem Dampf die Hände verbrennen. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie das heiße Essen aus dem Backofen nehmen.

**WARNUNG:** Verwenden Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel in den Ofen stellen oder aus dem Ofen nehmen usw.

**WARNUNG:** Bitte kochen Sie die Lebensmittel nicht direkt auf dem Tablett / Grill. Legen Sie die Lebensmittel in den Ofen in einem geeigneten Zubehör.

**WARNUNG:** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Alkohol in Ihren Lebensmitteln verwenden. Alkohol verdunstet bei hohen Temperaturen und kann sich entzünden, wenn er mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

**WARNUNG:** Geschlossene Dosen und Gläser nicht erhitzen. Der Druck kann dazu führen, dass Gläser explodieren.

**WARNUNG:** Verwenden Sie es niemals bei höheren Ofentemperaturen als der auf Ihrem Backpapier angegebenen maximalen Gebrauchstemperatur. Legen Sie das Backpapier nicht auf den Boden des Ofens.

**WARNUNG:** Legen Sie das Backpapier zusammen mit den Speisen in einen vorgeheizten Ofen, indem Sie es in einen Herd oder auf ein Ofenzubehör legen (Tablett, Drahtgitter usw.).

**WARNUNG:** Entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die über dem Zubehör oder Behälter hängen, um die Ofenheizelemente zu berühren.
























**WARNUNG:** Stellen Sie die Backbleche, Teller oder Aluminiumfolien nicht direkt auf den Ofenboden. Die akkumulierte Wärme kann den Boden des Ofens beschädigen.

**WARNUNG:** Kunststoffgeschirr, das nicht hitze- und dampfbeständig ist, kann bei hohen Temperaturen schmelzen und den Backofen beschädigen. Verwenden Sie nur Kunststoffgeschirr, das hitze- (bis zu 100 °C) und dampfbeständig ist. Achten Sie auf die Empfehlungen der Geschirrhersteller.

## KOCHTABELLEN

**M\*\*\*\*\*-g\*\*\*\*\* (80 Liter)**

**WARNUNG:** Sie sollten den Ofen 7-10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Essen in den Ofen schieben.















Speisen	Kochfunktion	Kochtemperatur (°C)	Grillrost	Kochzeit (Min.)
Kuchen	 / 	170-180	2-3	30-35
Kleiner Muffin	 / 	170-180	2-3	25-30
Kuchen	 / 	180-200	2-3	35-45
Gebäck		180-190	2-3	20-25
Kekse	 / 	170-180	2-3	20-25
Apfelkuchen	 / 	180-190	2-3	50-70
Biskuit Boden	 / 	200/150*	2-3	20-25
Pizza	 / 	180-200	3	20-30
Lasagne	 / 	180-200	2-3	25-40
Makrone	 / 	100	2-3	50-70
Gegrilltes Hähnchen**		200-220	2-3	25-35
Fischgrill**		190 -200/-220	3-4	25-35
Roastbeef**		Max.	4-5	30-35
Gegrillter Fleischbällchen**		Max.	4-5	25-30

\* Nicht vorwärmen. Wir empfehlen, die erste Hälfte der Garzeit bei 200 °C und die zweite Hälfte bei 150 °C zu garen.

\*\* Die Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit auf den Kopf gestellt werden.

## M\*\*\*\*\*-6\*\*\*\*\* (60 Liter)

**WARNUNG:** Sie sollten den Ofen 7-10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Essen in den Ofen schieben.

Speisen	Kochfunktion	Kochtemperatur (°C)	Grillrost	Kochzeit (Min.)
Kuchen		170-180	2-3	30-35
Kleiner Muffin		170-180	2	25-30
Kuchen		180-200	2	35-45
Gebäck		180-190	2	20-25
Kekse		170-180	2	20-25
Apfelkuchen		180-190	1-2	50-70
Biskuit Boden		150/150*	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Makrone		100	2	50-60
Gegrilltes Hähnchen**		200-220	3	25-35
Fischgrill**		200-220	3	25-35
Roastbeef**		Max.	3-4	15-20
Gegrillter Fleischbällchen**		Max.	3-4	20-25


\* Nicht vorwärmen. Wir empfehlen, die erste Hälfte der Garzeit bei 200 °C und die zweite Hälfte bei 150 °C zu garen.

\*\* Die Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit auf den Kopf gestellt werden.



## \* BACKEN MIT PIZZASTEIN

**WARNUNG:** Sie sollten den Ofen 30 Minuten vorheizen, bevor Sie die Pizza in den Ofen schieben.

Wenn Sie mit einem Pizzastein backen, legen Sie den Pizzastein auf ein Drahtgestell und heizen Sie den Ofen im Pizzamodus[ [Turbo + Umluft + niedrigerer Widerstand (  )] 230°C für 30 Minuten vorheizen. Nach dem Vorheizen, ohne den Pizzastein zu entfernen, die Pizza mit der Schaufel darauf legen und bei 180-200°C 20-25 Minuten backen. Nach Abschluss des Backvorgangs die gebackene Pizza mit dem Schieber aus dem Ofen nehmen.

**WARNUNG:** Legen Sie den Pizzastein nicht in einen vorgeheizten Ofen.

**WARNUNG:** Nehmen Sie den Pizzastein nach dem Backen nicht heraus, wenn er noch heiß ist, und legen Sie ihn nicht auf kalte Oberflächen. Andernfalls kann der Pizzastein zerbrechen.

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

**WARNUNG:** Sie können sich an den Innenflächen des Backofens, an verschütteten Speisen, Zubehör und heißem Dampf die Hände verbrennen. Verwenden Sie die Pizzaschaufel, wenn Sie die Pizza aus dem Ofen nehmen.

**TROCKNEN**

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

Speisen	Kochfunktion	Kochtemperatur (°C)	Kochgestell-	Kochdauer (Stunden)
Geschnittene Banane	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5
Geschnittene Äpfel	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5
Geschnittene Orangen	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5

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

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

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

**WARNUNG:** Sie können sich an den Innenflächen des Backofens, an verschütteten Speisen, Zubehör und heißem Dampf die Hände verbrennen. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie die getrockneten Früchte aus dem Backofen nehmen.

## \* DAMPF UNTERSTÜTZTES GAREN

Da es nicht in Wasser gegart wird, bleiben Vitamine und Mineralstoffe beim Dampfgaren erhalten.

Beim dampfunterstützten Garen bleiben die Aromen der Lebensmittel besser erhalten als beim normalen Garen. Außerdem behalten die Lebensmittel auf diese Weise ihre frischen und natürlichen Farben.

Der Wasserverbrauch hängt von der Art der Lebensmittel und der Länge der Garzeit ab.

Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus, indem Sie ihn an den mit dem Pfeil gekennzeichneten Stellen herausziehen. (siehe Abbildung 131) Füllen Sie den Wasserbehälter. (siehe Abbildung 132) und schieben Sie ihn in Pfeilrichtung in die Ausgangsposition, um ihn zu platzieren. (siehe Abb. 133) Nach 10 Minuten Vorheizen schieben Sie den Wasserbehälter in Pfeilrichtung, bis Sie ein "Klick" hören. (siehe Abb. 134) Nachdem Sie den Wasserbehälter gefüllt und wieder eingesetzt haben, können Sie die Speisen in den Backofen schieben.

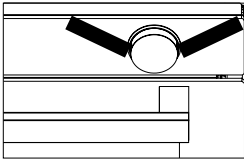


Abbildung 131

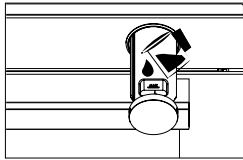


Abbildung 132

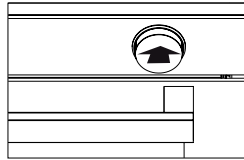


Abbildung 133

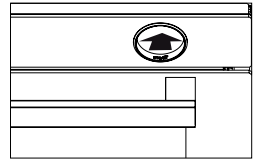


Abbildung 134

**WARNUNG:** Verwenden Sie nur Leitungswasser und destilliertes Wasser. Verwenden Sie niemals Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten!

**WARNUNG:** Die maximale Nachfüllmenge beträgt 250 Milliliter und die minimale Nachfüllmenge 65 Milliliter.












**WARNUNG:** Überschreiten Sie beim Befüllen des Wasserbehälters niemals die Maximalmarkierung!

**WARNUNG:** Beachten Sie bei jedem Garvorgang die in der Gartabelle angegebene Wassermenge für das Gargut.

**WARNUNG:** Nehmen Sie den Wasserbehälter nicht heraus, solange der Garvorgang läuft.

**Tabelle für dampfgestütztes Garen**

**WARNUNG:** Sie sollten den Backofen 10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Essen in den Ofen schieben.

Speisen	Kochfunktion	Kochtemperatur (°C)	Grillrost	Kochzeit (Min.)	Wassermenge (ml.)
Cookie		170	3	20-25	100
Salziger Keks		170	3	20-25	100
Gebäck		180	3	25-30	100
Brötchen		180	3	25-30	100
Lachs		180	3	40-45	100
Hühnerkeule		200	3	40-45	150
Chicken Wings		230	4	40-45	100
Ganzes Hähnchen		190-230	3	60-70	250
Lammhaxe mit Gemüse		170	3	80-90	250
Rosenbeef		190	3	55-60	200
Entrecôte		180	3	35-40	250

Verwenden Sie zum Garen mit Dampf nach Möglichkeit Geschirr mit perforierten Löchern. Dadurch wird sichergestellt, dass der Dampf die Speisen von allen Seiten erreicht und die Speisen gleichmäßig garen.


Verwenden Sie nur Behälter, die hitze- (bis 100 °C) und dampfbeständig sind. Wenn Sie Kunststoffbehälter verwenden wollen, erkundigen Sie sich beim Hersteller des Behälters, ob er für den Backofen geeignet ist.

Dicke Töpfe wie Porzellan, Keramik oder Steingut sind zum Dämpfen nicht sehr gut geeignet. Weil sie dick sind, leiten sie die Wärme nicht gut, und deshalb können die in den Tabellen angegebenen Garzeiten viel länger sein.

**WARNUNG:** Es kann Dampf austreten, wenn die Tür geöffnet wird. Treten Sie zurück und warten Sie, bis der Dampf verschwunden ist.











**WARNUNG:** Sie können sich an den Innenflächen des Backofens, an verschütteten Speisen, Zubehör und heißem Dampf die Hände verbrennen. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie das heiße Essen aus dem Backofen nehmen.

## \* KOCHEN MIT DER HEISSLUFTFRITTEUSE

Während die Fritteuse gart, können Sie das Garen nach den in der Gartabelle angegebenen Werten durchführen, indem Sie den Ofen in den Fritteusenmodus [unten-oben + Lüfter (  )] schalten.

### Diagramm zum Kochen in der Heißluftfritteuse

**WARNUNG:** Sie sollten den Ofen 8-10 Minuten vorheizen, bevor Sie das Essen in den Ofen schieben.

Speisen	Kochfunktion	Kochtemperatur (°C)	Grillrost	Kochzeit (Min.)	Gewicht in Gramm (g)
Cookie		170	2-3	10-15	-
Tiefgekühlte Hähnchen-Nuggets		200	2-3	20-25	750
Tiefgekühlte Bratkartoffeln		220	2-3	20-25	700
Halloumi-Pommes		200	2-3	10-15	250
Steak		180	2-3	10-15	1000
Fleischbällchen		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Pilze		200	2-3	15-20	1000
Hühnchen-Rollen		180	2-3	25-30	1000
Hähnchenbrust		180	2-3	25-30	750

**WARNUNG:** Es kann Dampf austreten, wenn die Tür geöffnet wird. Treten Sie zurück und warten Sie, bis der Dampf verschwunden ist.

**WARNUNG:** Sie können sich an den Innenflächen des Backofens, an verschütteten Speisen, Zubehör und heißem Dampf die Hände verbrennen. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie das heiße Essen aus dem Backofen nehmen.

## **WARTUNG UND REINIGUNG**

Regelmäßige Reinigung verlängert die Lebensdauer des Geräts und reduziert häufige Probleme.

**WARNUNG:** Trennen Sie den elektrischen Anschluss des Geräts. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

**WARNUNG:** Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen.

**WARNUNG:** Der Benutzer sollte den Widerstand während der Reinigung nicht verschieben. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen.

**WARNUNG:** Der Dampf eines Dampfreinigungsgeräts kann in die elektrisch leitenden Teile eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Backofens.

**WARNUNG:** Niemals Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen! (mit Ausnahme des Zubehörs)

**WARNUNG:** Der Wasserbehälter darf nicht in Wasser getaucht und niemals in der Spülmaschine gereinigt werden! Verwenden Sie zur Reinigung des Wasserbehälters keine sehr harten Schwämme oder Bürsten.

**WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Sicherheitsvorkehrungen aufheben. Installieren Sie nach der Reinigung die Schutzvorrichtungen gemäß den Anweisungen.

1. Reinigen Sie die Innenteile, die Verkleidung, die Ablagen oder andere Teile des Geräts nicht mit harten Werkzeugen wie harten Bürsten, Stahlschwämmen oder Messern. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Kratzer oder Reinigungsmittel.
2. Wischen Sie die Innenteile des Geräts mit einem seifigen Tuch ab, spülen Sie es dann ab und trocknen Sie es gründlich mit einem weichen Tuch.
3. Reinigen Sie die Glasflächen mit speziellen Glasreinigungsmitteln.
4. Verwenden Sie keine aliphatischen oder kohlenwasserstoffhaltigen Reinigungsmittel. Diese können die Türdichtung des Backofens aufquellen lassen.

5. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts niemals brennbare Materialien wie Säure, Verdünner oder Gas.
6. Verwenden Sie Kaliumstearat (weiche Seife) für Schmutz und Flecken.
7. Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
8. Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Auf diese Weise werden Lebensmittelreste leicht gereinigt, und es wird verhindert, dass diese Reste bei einer späteren Wiederverwendung des Produkts verbrennen.
9. Achten Sie darauf, dass Sie Flüssigkeitsreste nach dem Reinigungsvorgang vollständig abwischen und dass Sie Lebensmittel, die während des Kochens herumspritzen, sofort reinigen.
10. Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie während der Reinigung keine scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungspulver, Reinigungscremes oder scharfen Gegenstände.
11. Reinigen und trocknen Sie den Backofen und sein Zubehör nach jedem Gebrauch.
12. Schließen Sie die Tür des Backofens, nachdem das Innere des Geräts vollständig getrocknet ist.
13. Das Gerät sollte gründlich gereinigt werden, um schlechte Gerüche zu vermeiden, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird. Lassen Sie die Tür des Backofens nach der Reinigung offen.
14. Ersetzen Sie die Türdichtung des Geräts, wenn sich Poren bilden oder wenn sie reißt. Sie können die Türdichtung beim autorisierten Kundendienst bestellen.
15. Reinigen Sie die Gitterroste in der Spülmaschine oder mit einem Spülmittel und heißem Wasser.
16. Verwenden Sie zum Reinigen des Glases keine Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, da die Kratzer auf der Oberfläche des Türglases dazu führen können, dass das Glas bricht.
17. Entfernen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe (siehe Lampenwechsel) und wischen Sie sie mit einem mit Spülmittel und heißem Wasser angefeuchteten Tuch ab. Reinigen Sie es mit einem weichen Tuch.

## Reinigung und Montage der Backofentür

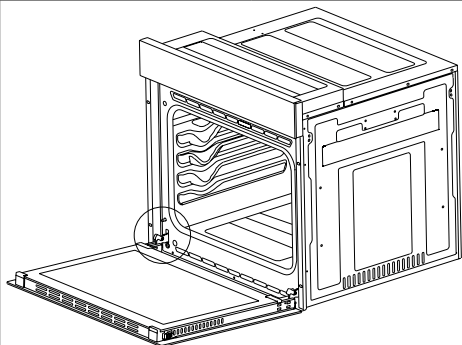


Abbildung 135

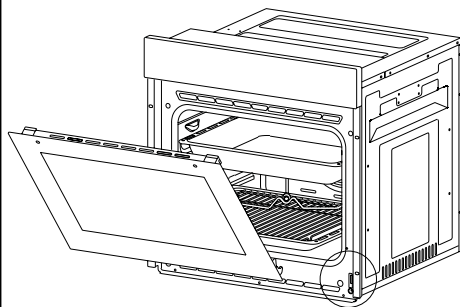


Abbildung 136

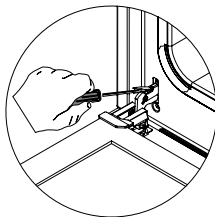


Abbildung 135,1

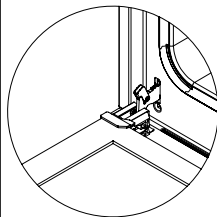


Abbildung 135,2

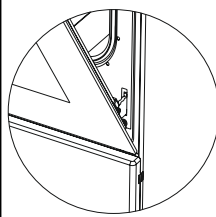


Abbildung 136,1

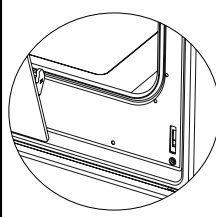


Abbildung 136,2

Öffnen Sie die Tür vollständig, indem Sie die Backofentür zu sich heranziehen. Entriegeln Sie dann die Scharniersperre, indem Sie sie mit einem Schraubenzieher nach oben ziehen. (siehe Abb. 135,1)

Stellen Sie die Scharnierverriegelung auf den weitesten Winkel. (Siehe Abb. 135,2) Bringen Sie beide Scharniere, die die Backofentür mit dem Backofen verbinden, in dieselbe Position.

Schließen Sie dann die Backofentür, bis sie an der Scharniersperre anliegt. (siehe Abbildung 136,1)

Um die Backofentür zu entfernen, halten Sie die Tür mit beiden Händen, wenn sie sich in der Nähe der geschlossenen Position befindet, und ziehen Sie sie nach oben. (siehe Abbildung 136,2)

Um die Backofentür wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor wie beim Ausbau der Tür.



## Reinigung des Ofenglases

Ihr Backofen kann anders sein. Führen Sie den entsprechenden Schritt für Ihren Backofen aus.

**1.** Drücken Sie auf die Kunststoffverschlüsse links und rechts, wie in Abbildung 137 gezeigt und heben Sie das Profil an, indem Sie es wie in Abbildung 138 gezeigt zu sich ziehen. Das Glas ist frei, nachdem das Profil wie in Abbildung 139 gezeigt, entfernt wurde. Ziehen Sie das frei gewordene Glas vorsichtig zu sich heran. Falls erforderlich, kann das mittlere Glas auf dieselbe Weise entfernt werden. Das äußere Glas ist am Ofentürprofil befestigt. Sie können die Gläser leicht reinigen, nachdem sie getrennt wurden. Sobald die Reinigung und Wartung abgeschlossen ist, können Sie die Gläser und das Profil austauschen, indem Sie den Entfernungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Stellen Sie sicher, dass das Glas in der richtigen Richtung eingesetzt ist und das Profil richtig sitzt.

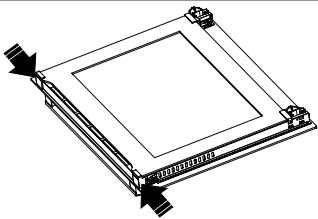


Abbildung 137

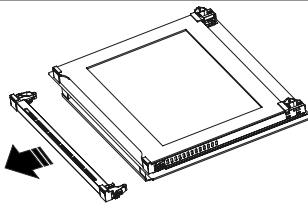


Abbildung 138

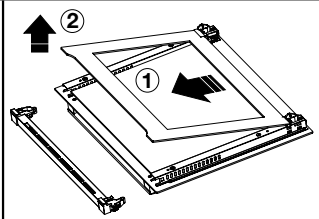


Abbildung 139

**2.** Entfernen Sie die Schrauben an der linken und rechten Seite, wie in Abbildung 140 gezeigt. Entfernen Sie das Profil, indem Sie es in Ihre Richtung ziehen, wie in Abbildung 141 gezeigt. Das Glas ist frei, nachdem das Profil wie in Abbildung 142 gezeigt, entfernt wurde. Ziehen Sie das frei gewordene Glas vorsichtig zu sich heran. Falls erforderlich, kann das mittlere Glas auf dieselbe Weise entfernt werden. Das äußere Glas ist am Ofentürprofil befestigt. Sie können das Glas leicht reinigen, nachdem es getrennt wurde. Sobald die Reinigung und Wartung abgeschlossen ist, können Sie die Gläser und das Profil austauschen, indem Sie den Entfernungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Stellen Sie sicher, dass das Glas in der richtigen Richtung eingesetzt ist und das Profil richtig sitzt.

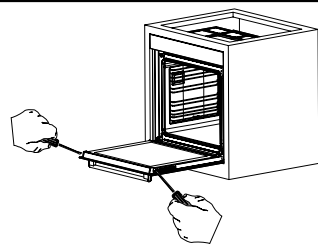


Abbildung 140

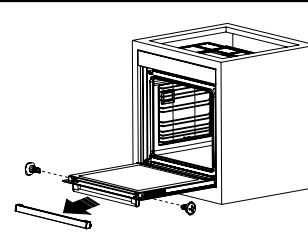


Abbildung 141

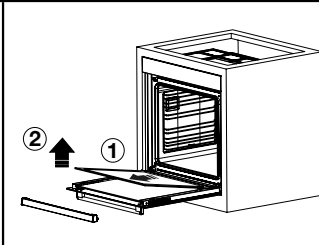


Abbildung 142

## **AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE**

**WARNUNG:** Um einen Stromschlag zu vermeiden, schalten Sie den Stromanschluss aus, bevor Sie die Lampe des Backofens austauschen!

**WARNUNG:** Um Verbrennungen zu vermeiden, warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie die Lampe des Backofens austauschen! Heiße Oberflächen können Verbrennungen verursachen!

**WARNUNG:** Die in diesem Produkt verwendete Glühbirne ist nicht für die Beleuchtung von Haushalten geeignet. Der Zweck dieser Lampe ist es, dem Benutzer zu helfen, die Lebensmittel zu sehen.

**WARNUNG:** Die in diesem Produkt verwendeten Glühbirnen müssen extremen physikalischen Bedingungen standhalten, z.B. Temperaturen über 100° C.

**WARNUNG:** Bei Geräten mit Halogenlampen darf der Benutzer nicht in die Halogenlampe schauen.

### **So wechseln Sie die Lampe aus;**

1. Schalten Sie den Strom ab.
2. Entfernen Sie das Schutzglas, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen. (Siehe Abb. 143) Die Verwendung von Plastikhandschuhen kann Ihnen helfen, wenn Sie Schwierigkeiten beim Drehen haben.
3. Entfernen Sie dann die Backofenlampe, indem Sie sie drehen (siehe Abb. 144), wenn sie vom Typ A ist, oder indem Sie sie herausziehen (siehe Abb. 145), wenn sie vom Typ B ist.
4. Setzen Sie eine neue Lampe mit den gleichen Eigenschaften ein.
5. Setzen Sie das Schutzglas wieder ein und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

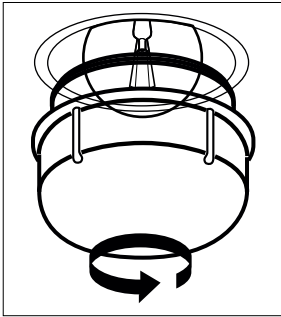


Abbildung 143

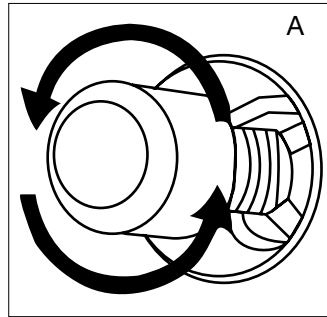


Abbildung 144

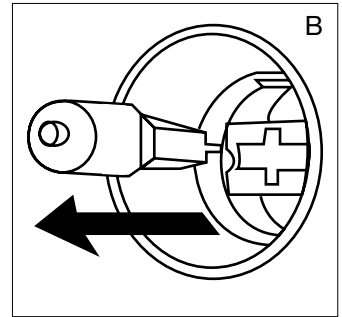


Abbildung 145

**Hinweis:** Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle, deren Energieeffizienzklasse G ist.

**So wechseln Sie die quadratische Lampe aus;**

1. Schalten Sie den Strom ab.
2. Entfernen Sie den Glasschutz, indem Sie ihn zu sich hin ziehen.
3. Entfernen Sie dann die Backofenlampe, indem Sie sie herausziehen.
4. Setzen Sie eine neue Lampe mit den gleichen Eigenschaften ein.
5. Setzen Sie das Schutzglas wieder ein und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

## FEHLERBEHEBUNG

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

### Kontrollpunkt

Wenn Sie ein Problem mit dem Ofen haben, überprüfen Sie zuerst die folgende Tabelle und probieren Sie die Vorschläge aus. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Was ist zu tun</b>
<b>Ofen funktioniert nicht.</b>	Netzteil nicht verfügbar.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung vorhanden ist.
<b>Der Ofen stoppt während des Kochens.</b>	Der Stecker kommt aus der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose.
<b>Schaltet sich während des Kochens aus.</b>	Zu langer Dauerbetrieb.	Lassen Sie den Ofen nach langen Garzyklen abkühlen.
	Das Kühlgebläse funktioniert nicht.	Hören Sie das Geräusch des Kühlgebläses ab.
	Backofen nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Vergewissern Sie sich, dass die in der Betriebsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
	Mehr als ein Stecker in eine Steckdose.	Verwenden Sie nur einen Stecker für jede Steckdose.
<b>Die Außenseite des Backofens wird während des Betriebs sehr heiß.</b>	Backofen nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Vergewissern Sie sich, dass die in der Betriebsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
<b>Die Ofentür öffnet sich nicht richtig.</b>	Speisereste haben sich zwischen der Tür und dem inneren Hohlraum verklemmt.	Reinigen Sie den Ofen gut und versuchen Sie, die Tür wieder zu öffnen.
<b>Internes Licht ist schwach oder funktioniert nicht.</b>	Lampe könnte ausgefallen sein.	Durch eine Lampe mit den gleichen Spezifikationen ersetzen.
	Fremdkörper, die die Lampe während des Kochens bedecken.	Reinigen Sie die Innenfläche des Ofens und überprüfen Sie sie erneut.
<b>Stromschlag beim Berühren des Ofens.</b>	Die Stromversorgung ist möglicherweise nicht richtig geerdet.	Stellen Sie sicher, dass das Netzteil ordnungsgemäß geerdet ist.
	Sie verwenden möglicherweise eine nicht geerdete Steckdose.	
<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Was ist zu tun</b>

<b>Es tropft Wasser.</b>	Je nach Lebensmittel kann sich in manchen Fällen Wasser oder Dampf bilden. Dies ist kein Fehler des Geräts.	Lassen Sie den Ofen abkühlen und wischen Sie ihn anschließend mit einem Geschirrtuch trocken.
<b>Aus einem Spalt an der Ofentür tritt Dampf aus.</b>		
<b>Im Ofen bleibt Wasser.</b>		
<b>Das Kühlgebläse läuft auch nach dem Ende des Garvorgangs weiter.</b>	Dieses Gebläse läuft automatisch eine bestimmte Zeit lang, um das Innere des Backofens zu belüften.	Dies ist kein Fehler des Geräts; Sie brauchen sich also keine Sorgen zu machen.
<b>Der Backofen heizt nicht.</b>	Die Ofentür ist offen.	Schließen Sie die Tür und starten Sie neu.
	Die Bedienelemente des Ofens sind möglicherweise nicht richtig eingestellt.	Lesen Sie den Abschnitt über den Betrieb des Ofens und setzen Sie den Ofen zurück.
	Möglicherweise ist die Sicherung durchgebrannt oder der Schutzschalter hat ausgelöst.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Leistungsschalter zurück. Wenn sich dies häufig wiederholt, wenden Sie sich an einen Elektriker.
<b>Während des Betriebs tritt Rauch aus dem Gerät aus.</b>	Wenn der Ofen zum ersten mal betrieben wird..	Aus den Heizungen tritt Rauch aus. Dies ist kein Fehler. Nach 2-3 Zyklen entsteht kein Rauch mehr.
	Essen auf Heizung.	Lassen Sie den Ofen abkühlen und reinigen Sie die Heizung von Speiseresten.
<b>Bei der Benutzung des Backofens riecht es verbrannt oder nach Kunststoff.</b>	Im Inneren des Ofens wird Kunststoff oder anderes nicht hitzebeständiges Zubehör verwendet.	Verwenden Sie Glasbehälter, die für hohe Temperaturen geeignet sind.
<b>Ofen kocht nicht gut.</b>	Die Tür kann während des Garvorgangs zu oft geöffnet werden.	Öffnen Sie die Backofentür nicht zu oft, es sei denn, Sie garen etwas, das gedreht werden muss. Wenn Sie die Tür zu oft öffnen, sinkt die Innentemperatur, was das Garergebnis beeinträchtigen kann.

## **HANDHABUNGSREGELN**

1. Verwenden Sie keine Tür und/oder keinen Griff, um das Gerät zu tragen oder zu bewegen.
2. Führen Sie die Bewegung und den Transport in der Originalverpackung durch.
3. Achten Sie beim Be- und Entladen sowie bei der Handhabung maximal auf das Gerät.
4. Stellen Sie sicher, dass die Verpackung während der Handhabung und des Transports sicher verschlossen ist.
5. Vor äußeren Einflüssen (wie Feuchtigkeit, Wasser usw.) schützen, die die Verpackung beschädigen können.
6. Achten Sie darauf, das Gerät während der Handhabung und des Transports nicht durch Stöße, Abstürze, Stürze usw. zu beschädigen und es während des Betriebs nicht zu beschädigen oder zu verformen.

## **EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG**

Die folgenden Details helfen Ihnen, Ihr Produkt ökologisch und wirtschaftlich zu nutzen.

1. Verwenden Sie dunkle und emaillierte Behälter, die die Wärme im Ofen besser leiten.
2. Wenn das Rezept oder die Bedienungsanleitung beim Kochen angibt, dass ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie den Ofen vor.
3. Öffnen Sie die Ofentür während des Kochens nicht häufig.
4. Versuchen Sie, nicht mehrere Gerichte gleichzeitig im Ofen zu kochen. Sie können gleichzeitig kochen, indem Sie zwei Herde auf den Rost stellen.
5. Mehrere Geschirre nacheinander kochen. Der Ofen verliert keine Wärme.
6. Schalten Sie den Ofen einige Minuten vor Ablauf der Garzeit aus. Öffnen Sie in diesem Fall nicht die Ofentür.
7. Das gefrorene Essen vor dem Kochen auftauen lassen.

## **EINHALTUNG DER AEEE-VORSCHRIFTEN UND ENTSORGUNG VON ABFALLPRODUKTEN**

Dieses Produkt enthält nicht die gefährlichen und verbotenen Materialien, die in der vom Ministerium für Umwelt und Urbanisierung der Republik Türkei veröffentlichten "Verordnung zur Kontrolle elektrischer und elektronischer Abfallgeräte" angegeben sind. Entspricht der WEEE-Verordnung.

### **INFORMATION ZUR VERPACKUNG:**

Dieses Produkt wurde aus recycelbaren und wiederverwendbaren hochwertigen Teilen und Materialien hergestellt. Entsorgen Sie dieses Produkt daher am Ende seines Lebenszyklus nicht mit anderen Haushaltsabfällen. Bringen Sie es zu einer Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte. Sie können Ihre lokale Verwaltung nach diesen Sammelstellen fragen. Bitte tragen Sie zum Schutz der Umwelt und der natürlichen Ressourcen bei, indem Sie die gebrauchten Produkte recyceln. Ziehen Sie vor der Entsorgung des Geräts den Netzstecker, um die Sicherheit von Kindern zu gewährleisten, und machen Sie es unbrauchbar. Die Verpackung des Produkts besteht gemäß unserer nationalen Gesetzgebung aus recycelbaren Materialien. Entsorgen Sie den Verpackungsabfall nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen, sondern entsorgen Sie ihn in den von den örtlichen Behörden festgelegten Verpackungssammelbereichen.





**Dear Customer,**

Thank you for relying on this product.

We aim to ensure that you optimally and efficiently use this product produced in our modern facilities under environmentally friendly and precise conditions with respect to total sense of quality.

We recommend that you read the user manual carefully and keep it permanently before using your oven so that it retains its original features for a long time.

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

Our appliances are intended for domestic use. It is not intended for commercial use.

The figures in the manual are schematic and may not be in exact harmony with your product.

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

Features marked with \* are optional.

**"Complies with AEEE Regulation"**



## Table of Contents

Important Warnings.....	94	Child Lock Setting.....	138
Electrical Safety.....	96	Favorite Setting.....	139
Power Connection.....	97	Activating The Favourite Cooking Operations;	141
Intended Use.....	99	Brightness Setting.....	143
Appliance Introduction.....	100	Reminder Timer Setting (Set Alarm).....	144
* Accessories (Optional).....	101	To Cancel The Set Alarm;.....	146
* Telescopic Rails.....	102	Preheating Setting.....	146
Technical Features.....	104	Setting The Clock.....	149
Cooling Fan.....	104	Tone Setting.....	151
Setting Up The Appliance.....	105	Temperature Bars.....	153
Assembly.....	108	* Cooking With Meat Probe.....	154
Operation Of The Oven.....	111	Error Codes Of The Electronics Board And Solutions.....	157
Operating Oven Control Unit.....	112	* Use For Chicken Roasting.....	159
General Appearance.....	113	Rack Positions.....	160
Timing.....	114	* Wire Rack Positions.....	161
Cooking.....	114	* Catalytic Panel.....	162
Settings.....	114	Cooking Recommendations And Warnings	163
Set-Up.....	115	* Baking With Pizza Stone.....	167
Cooking Menu.....	117	Drying.....	168
Manual Cooking.....	118	* Steam Supported Cooking.....	169
Normal Cooking.....	122	* Air Fryer Cooking.....	171
Time-Shift Cooking.....	122	Maintenance And Cleaning.....	172
Special Functions.....	125	Cleaning And Assembly Of The Oven Door	174
* Steam Cleaning Function.....	125	Oven Lamp Replacement.....	176
To Adjust The Steam Cleaning Function;.....	126	Handling Rules.....	179
* Pyrolytic Cleaning Function.....	127	Recommendations For Energy Saving.....	180
To Start The Pyrolytic Cleaning Function;.....	127	Compliance With Aeee Regulations And Disposal Of Waste Product.....	181
* Steam Supported Cooking Function.....	130	Package Information.....	181
* Keeping Warm Function.....	133		
* Chicken Roast Function.....	135		
* Bluetooth Function.....	138		

## IMPORTANT WARNINGS

1. Please read these operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
2. Installation and repair should always be performed by “AUTHORIZED SERVICE”. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorised persons.
3. The configuration conditions of this appliance are specified on the type label or on the data plate.
4. This appliance has been designed for household use only.
5. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
6. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
7. **WARNING: The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.**
8. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
9. **WARNING: Burning hazard due to superheated steam! A child’s skin is more sensitive to high temperature than an adult’s. Children should not open the oven’s door while the oven is operating. Keep the children away from the appliance until it is cooled down completely and burning hazard is avoided.**
10. **WARNING: Never try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.**
11. ATTENTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.
12. ATTENTION: If the glass of the appliance is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not use the appliance.
13. BURN RISK: As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior.
14. BURN RISK: Hot surface should be left for cooling down before

closing the cover.

- 15.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
- 16.** To prevent overheating, the appliance should not be installed behind a decorative cover.
- 17.** This device can be used by children, who are 8 years old and above, and people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as a supervision is ensured or the appliance is used safely and information is provided for understanding the hazards involved.
- 18.** Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
- 19.** Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.
- 20.** Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
- 21.** Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
- 22.** The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
- 23.** Do not place objects that are accessible to children on the appliance.
- 24.** Touching the heating elements should be avoided.
- 25.** Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
- 26.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
- 27.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
- 28.** After each use, check if the unit is turned off.
- 29.** Do not operate the appliance if it is broken or visibly damaged.
- 30.** Do not use the product with its front door glass removed or broken.

31. User should not carry the oven on his/her own.
32. Do not place heavy objects on the oven door when it is open, risk of toppling.
33. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
34. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

## **Electrical Safety**

1. **WARNING:** Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.
2. Plug the product in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
3. Have an authorised electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
4. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
5. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
6. If you use an electrical appliance, e.g. a hand mixer, near the oven, make sure that the power cord does not get caught in the oven door. The insulation of the cable can be damaged.
7. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.
8. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
9. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.
10. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated.

Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

11. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.
12. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
13. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
14. Do not use steam cleaners for cleaning the product, otherwise electric shock may occur.
15. With a steam oven, the water container must not be immersed in water or cleaned in the dishwasher. Otherwise, there is a risk of electric shock when the water container is placed in the steam oven.
16. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
17. The product is equipped with a type "Y" cord cable.
18. Cable fixing point shall be protected.
19. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

## **POWER CONNECTION**

This oven should be installed and connected correctly according to the manufacturer's instructions and by the authorised service.

The appliance shall be installed in an oven housing which provides high ventilation.

The electrical connections of the appliance shall be made only by using grounded sockets equipped with a grounding system laid in accordance with the instructions. If the place where the appliance shall be installed is not designed for a grounded system, immediately contact an authorized service. The manufacturer shall never be responsible for

damages caused by non-grounded sockets, to which the appliance has been plugged.

Your oven's plug is grounded; make sure that the outlet you shall connect the plug is grounded, too. The plug shall be placed so that it can be accessed after installation.

Your oven has been produced in compliance with 220-240 V AC 50/60 Hz. electricity supply and requires a fuse of 16 A. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorised service.

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

- Brown wire to the phase (live end)
- Blue wire to neutral
- Yellow-green wire to ground terminal

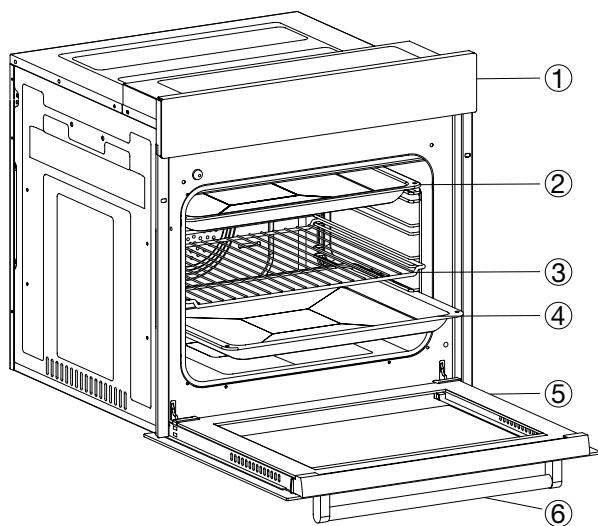
The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

**WARNING:** The power supply cable should not touch the hot parts of the appliance.

**WARNING:** If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

## **INTENDED USE**

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

**APPLIANCE INTRODUCTION**

1. Control panel

2. Standard tray

3. Wire rack

\* 4. Deep tray


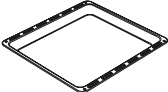
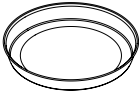
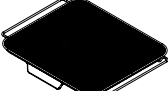




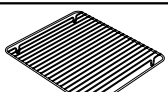

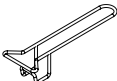
5. Oven door

6. Oven handle

**WARNING:** The appliance image above is only provided for illustration purposes. Depending on the option of the appliance, the image may vary. Only consider your appliance.

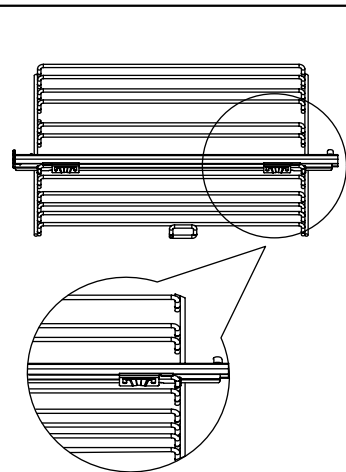
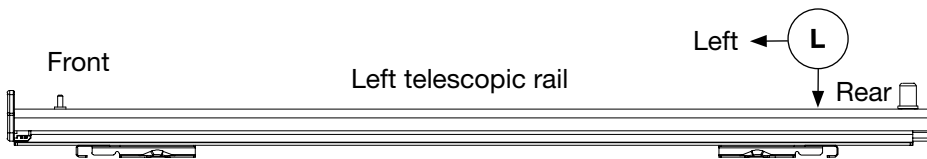


## \* ACCESSORIES (Optional)

	<p><b>Deep tray</b> Used for pastries, large roasts, stews. For cakes, frozen dishes and meat dishes; you may also use it as a container for collecting grease in case of roasting directly on the grill.</p>
	<p><b>Standard tray / Glass tray</b> Used for pastry (cookies, biscuits, etc.), and frozen foods.</p>
	<p><b>Circular tray</b> Used for pastry and frozen foods.</p>
	<p><b>Drying / Air Fryer tray</b> Drying function and air fryer is used for foods to be cooked.</p>
	<p><b>Wire rack</b> Used for roasting or to place the frozen food, or food to be fried or roasted on the desired rack.</p>
	<p><b>Telescopic rail</b> Thanks to telescopic rails, trays or wire shelves may be easily attached and removed.</p>
	<p><b>Chicken roast</b> It is used for foods intended to be cooked by being rotated.</p>
	<p><b>Grilled bacon</b> Place the bacon on the grill tray. Foods that may stick during cooking are cooked on the bacon grill. This prevents food from contacting the tray and sticking into it.</p>
	<p><b>Wire grill inside tray</b> Place the wire grill inside tray on the tray. Food that may stick while being cooked, like steak, are placed on the wire grill inside the tray. This prevents food from contacting the tray and sticking into it.</p>
	<p><b>Pizza stone and peel</b> They are used for baking pastries such as pizza, bread, pancake and removing baked food from the oven.</p>
	<p><b>Tray handle</b> It is used to hold hot trays.</p>

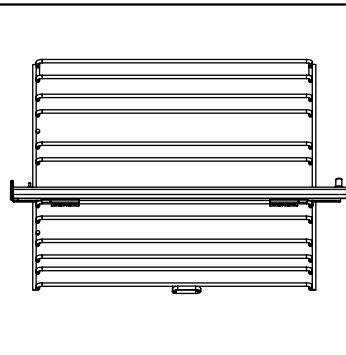
**\* Telescopic Rails**

Telescopic rails allow you to pull tray and internal grill easily.



Telescopic rails, which are provided to you as an accessory, can be mounted on the side wire racks easily with two pieces of holding clips. Since there are right and left rails, make sure that you know which rail you shall install on which side. Check the right (**R**) and left (**L**) signs on the rails.

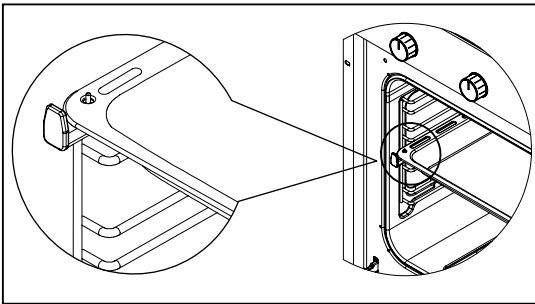
Our installation recommendation is that you should take the side wire racks completely out of the oven and install the telescopic rails on the side wire racks on a flat surface. Install the telescopic rail on the upper one among the two racks. The rails can be easily mounted and demounted. After adjusting the positions of right and left telescopic rails, press on them until they are inserted into the side wire racks.



Check whether the rails are seated completely or not by looking behind the wire rack.

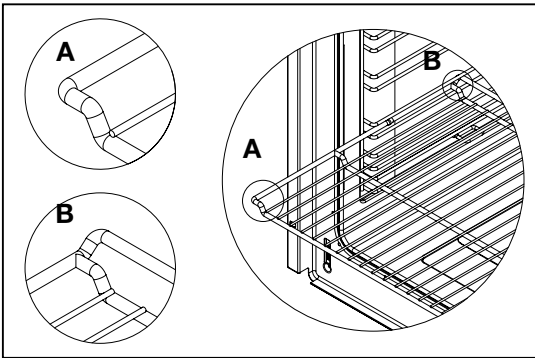
After installing the telescopic rails, mount the wire racks into the oven again. Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

## Placing the Tray or Wire Grill on the Telescopic Rail Appropriately



Thanks to the telescopic shelves, trays or wire grill may be easily inserted and removed. When using the tray or wire grill with the telescopic rail, make sure that the pins on the back of the telescopic rail rest on the back of the tray or wire grill.

## Using the Wire Grill



It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and correctly place the grill and/or tray on the rack.

Correct placement is shown in the adjacent figure.

Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

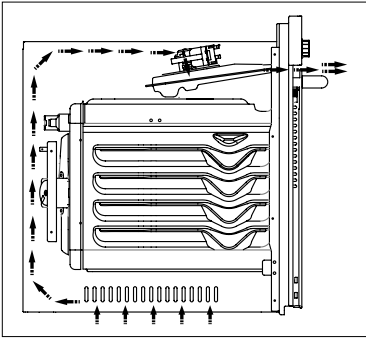
**WARNING:** Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

<b>TECHNICAL FEATURES</b>				
<b>M*****-8***** (80 litres)</b>				
Light power	15-25 W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Bottom heater	1200 W			
Top heater	1200 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1200 W	Big Grill	2400 W
Supply voltage	220-240 V AC 50/60 Hz.			

<b>M*****-6***** (60 litres)</b>				
Light power	15-25W			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Bottom heater	1200 W			
Top heater	1000 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1000 W	Big Grill	2000 W
Supply voltage	220-240 V AC 50/60 Hz.			

**WARNING:** In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

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

<b>COOLING FAN</b>	
	<p>During operation of the oven, the cooling fan shall move excess steam out and prevent the appliance from overheating. This is necessary for ensuring your appliance to work well and to cook well. The cooling fan continues to operate after cooking is finished. After cooling is complete, the fan shall automatically turn off.</p>
Figure 1	

## SETTING UP THE APPLIANCE

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

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

**WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

**WARNING:** Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

**WARNING:** Keep the ventilation channels open.

### Right Place For Installation

The appliance is designed so that it shall fit commercially available counters. A safe clearance shall be left between the product and kitchen walls or furniture. Refer to the drawings for suitable clearances. (see figure 2,3) (values are in mm)

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used shall be resistant to heat. (minimum 100°C)
- Kitchen cabinets shall be level with the appliance and fixed.
- A rack shall be placed between the oven and the shelf if there is a shelf under the oven.

**WARNING:** Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

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

## **Installation and Assembly of the Built-in Oven**

Operating space of the appliance shall be determined before starting the installation.

Appliance shall not be installed on areas with high flow of air.

Handle the appliance with two persons at least. Do not drag the appliance to prevent damage to the ground.

Remove all transportation materials inside and outside of the packaging. Remove all materials and documents inside the product.

### **Installation Under Counter**

Cabinet shall conform with dimensions specified in Fig. 2.

A clearance with the dimensions specified in the figure shall be ensured at the rear compartment of the cabinet to provide the required ventilation.

After installation, the clearance that shall be left between the bottom of the counter and the top of the appliance is indicated by “A” in Fig. 5. The clearance is for ventilation and should be closed.

### **Installation In a High Cabinet**

The cabinet shall comply with the dimensions given in Fig. 3.

In the rear part of the cabin, and at the top and bottom, clearances with the dimensions specified in the figure shall be ensured to provide the required ventilation.

### **Installation Conditions**

The dimensions of the appliance are given in figure 4.

The furniture surfaces to be installed and the installation materials to be used shall resist a temperature of at least 100 °C.

To prevent the appliance from turning over, the cabinet to be installed shall be fixed and the cabinet floor shall be level.

The floor of the cabinet shall be strong enough to withstand a load of at least 60 kg.

### **Placing and Securing of the Oven**

Place the oven to the cabinet with two or more persons.

Make sure that the frame of the oven and the front of the furniture are properly aligned.

The supply cord shall not be left under the oven or be stuck or bent between the oven and the furniture.

Secure the oven to the furniture using the screws supplied with the appliance. Screws shall be installed by putting them through the plastics attached on the frame of the appliance as shown in Fig. 5. The screws shall not be tightened too much. Otherwise, the screw holes may wear out.

Check that the oven does not move after installation. If the oven has not been installed in accordance with the installation instructions, there is a risk of overturning during operation.

## **Electrical Connection**

The place where the product shall be installed shall have proper electrical installation.

The mains voltage shall comply with the rating given on the product type plate.

Connection of appliance shall be made in accordance with local and national electrical regulations.

Disconnect the mains power before starting to install the product. Do not connect the product to the mains until the installation is finished.

**Assembly**

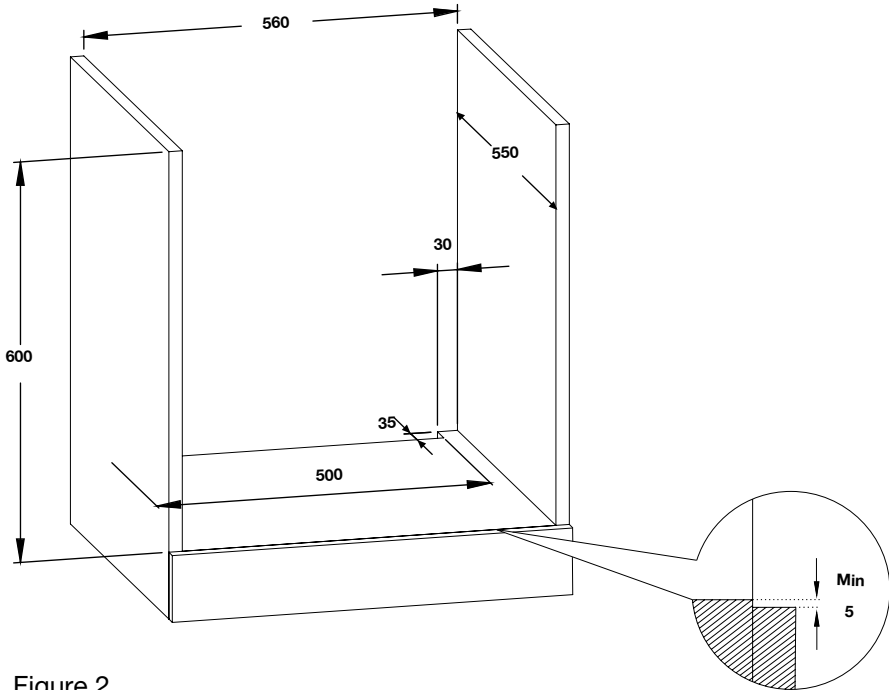
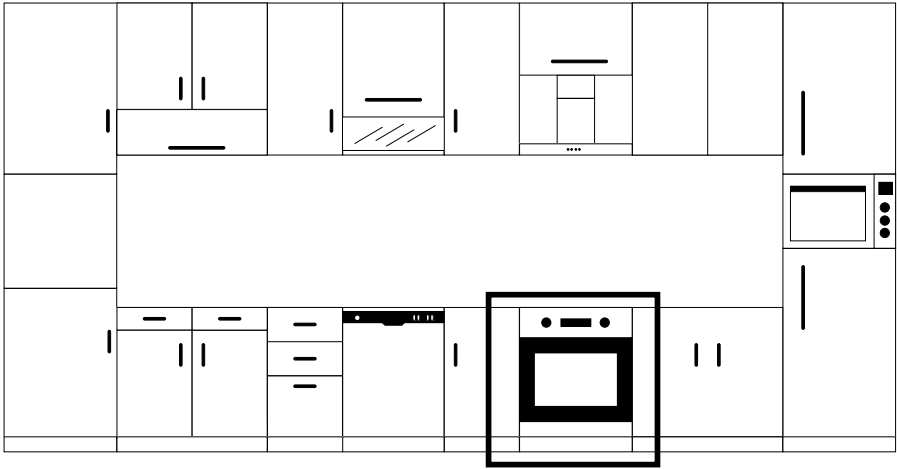


Figure 2



## Assembly

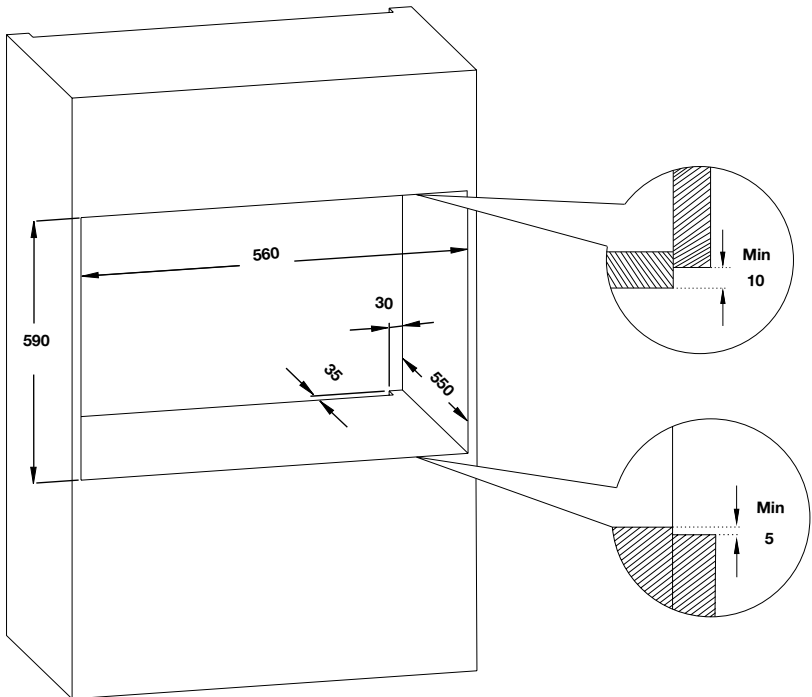
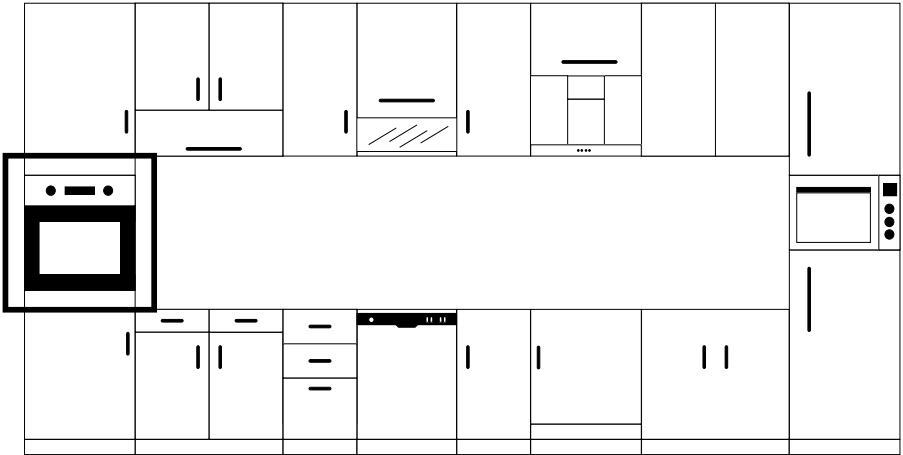


Figure 3

**Assembly**

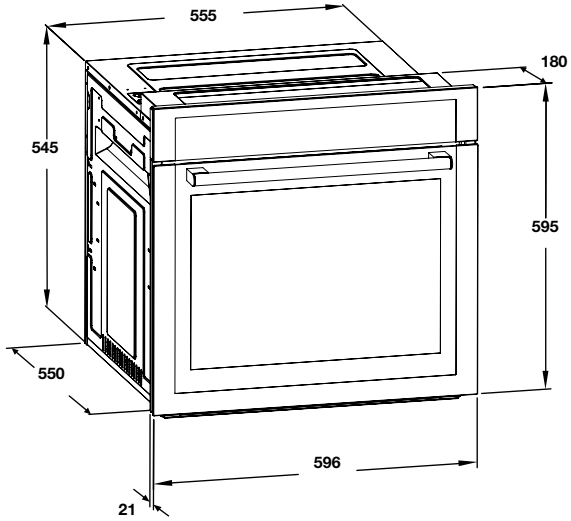


Figure 4

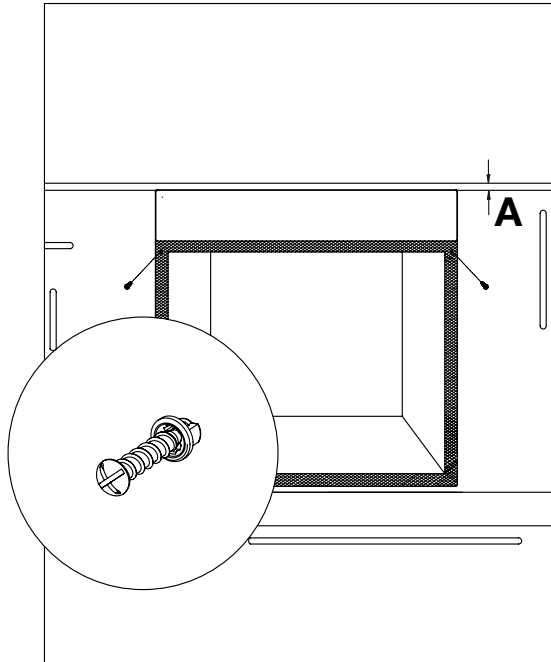


Figure 5

## OPERATION OF THE OVEN

### Use of The Oven

After you have made the necessary connections of your oven according to the instructions, you shall need to do the following in the initial operation:

1. Take out any labels or accessories that are affixed inside the oven. If there is a protective foil on the front of the appliance, remove it.
2. Wipe the inside of the oven with a wet cloth to remove the dust and the remains of packaging. Inside of the oven shall be empty. Plug the appliance.
3. Using the temperature setting button, set the thermostat temperature up to the highest temperature (240 Max.°C) and operate it for 30 minutes with the appliance door closed. A slight smoke and odour may arise in the meantime, this is a normal situation.
4. After the oven has cooled down, wipe the inside of the oven with warm water with mild detergent and dry with a clean cloth. You can now use your oven.
5. If your oven has a steam-assisted cooking function; remove the water container from the oven. Shake the water container well before using detergent.

### Normal Operation of the Oven

1. When the cooking time has expired according to the entered information; the timer turns off the heaters and gives an audible signal.
2. Once the cooking process is complete, the cooling system of the appliance shall continue to operate. Do not cut off the power of the appliance, which is necessary for the appliance to cool. After cooling is complete, the system shall be automatically turned off.

## **Operating Oven Control Unit**

This is an electronically controlled oven that allows your food to be ready for service at your desired cooking settings. What you need to do for it is to program how to cook the food you want to cook, the cooking time, the cooking temperature and the time you want it to be ready. You may also use special functions. It can also be used as a minute programmable alarm clock independently of the cooking functions of your oven.

### **Key Features**

1. Programmable cooking functions and timer.
2. Special cooking functions.
3. Creating and recalling cooking favourites.
4. Real-time clock unaffected by short-term energy interruptions.
5. Cooking summary and monitoring screens.
6. Brightness and tone settings.
7. Timer for reminder.
8. Easy-to-use touch keys and rotary knob that may be pressed.

## General Appearance



- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. On/Off button</li> <li>2. Back key</li> <li>3. Menu key</li> <li>4. Temperature status indicator</li> <li>5. Cooking status indicator</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>6. Up selection key</li> <li>7. Confirmation key</li> <li>8. Down selection key</li> <li>9. Alarm key</li> </ul> |
|--|---|

## Symbols on the Display

Appliance features a LED display.

### Special functions

Function symbols of the oven are defined in the following table.

	* Steam Cleaning		* Steam Supported Cooking
	*Pyrolytic Cleaning		* Bluetooth
	* Keeping warm		* Chicken roast




## Temperature

Temperature symbols of the oven are defined in the following table.

	Quick heating (pre-heating)		* Meat probe
	Heat bars (oven cavity temperature display)		Temperature display (°C)






## Timing

Timing symbols of the oven are defined in the following table.

	Normal cooking		Delayed Cooking
	Reminder timer		


## Cooking

Cooking symbols of the oven are defined in the following table.

	Lower resistance		Upper resistance
	Grill resistance		Turbo resistance
	Defrosting (Turbo fan)		








## Status

Status display symbols of the oven are defined in the following table.

	Start		* Door lock
	Stop		* Water level warning indicator
	Child lock		Manual cooking

## Settings

Setting symbols of the oven are defined in the following table.

	Red bar setting		Clock adjust
	Resetting		Tone setting
	Preheat Setting		Brightness setting
	Call Favourite		

## Set-up

### When the Oven Is Turned On for the First Time

Oven is deactivated when it is turned on for the first time. Clock that is not updated flashes on the screen. You shall set the clock first to operate the oven.

The hours are set by pressing the approval button (OK) while the clock flashes as "12:00" on the main screen. (see figure 7)



Figure 7

The hour is set by pressing up (▲) and down (▼) buttons. (see figure 8)

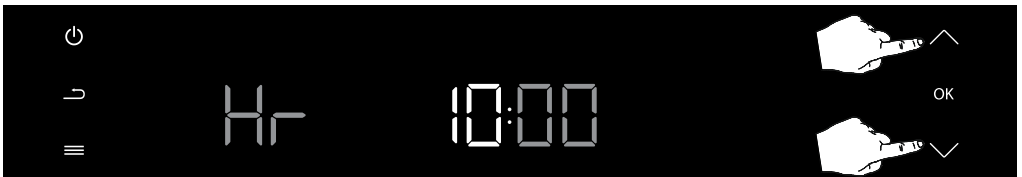


Figure 8

After setting the hour, press the confirmation button (OK) to set the minutes. (see figure 9)

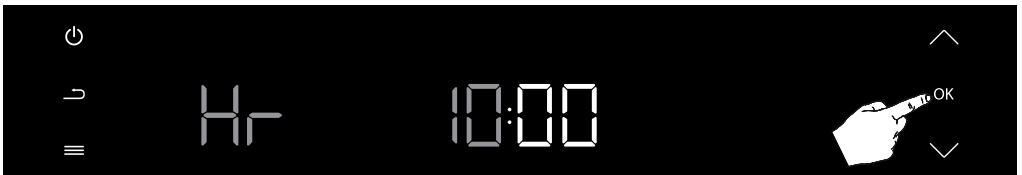


Figure 9

The minute is set by pressing up (▲) and down (▼) buttons. (see figure 10)

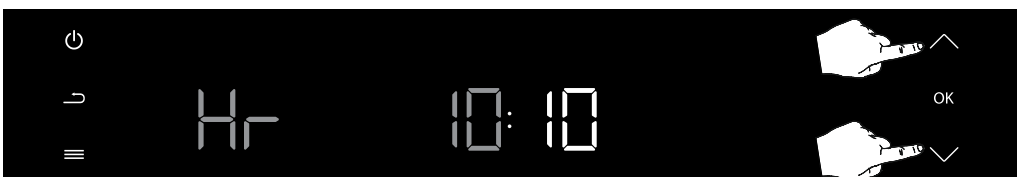


Figure 10

After the minute setting, the time setting is completed by pressing the confirmation button ( **OK** ). (see figure 11)

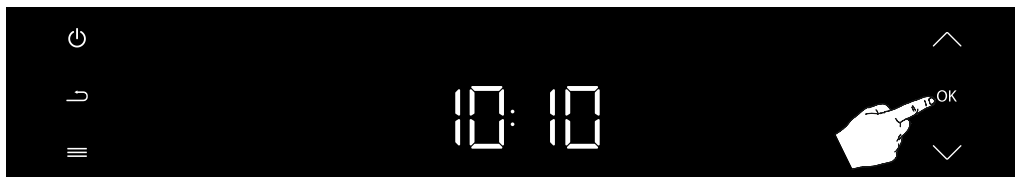


Figure 11

**Note:** If you want to change the time setting on the later operations of the oven, refer to the time setting section from the settings menu.



## Cooking Menu

There are specific temperature and cooking times that may be used for each cooking function. Suggested cooking temperatures are based on conventional cooking habits and they may be changed according to personal preferences.


### Cooking Function Displays and Their Features

	Lower and upper resistances work together. Recommended temperature is 200°C. Allows cooking from 45°C to 240°C. Up to 6 hours of cooking is possible.
	Lower resistance, upper resistance and fan work together. Recommended temperature is 180°C. Allows cooking from 45°C to 240°C. Up to 6 hours of cooking is possible.
	Turbo and fan operate together. Recommended temperature is 175°C. Allows cooking from 45°C to 240°C. Up to 8 hours of cooking is possible.
	Lower- upper resistances, turbo and fan work together. Recommended temperature is 180°C. Allows cooking from 60°C to 240°C. Up to 5 hours of cooking is possible.
	Grill is operated. Recommended temperature is 180°C. Allows cooking from 120°C to 230°C. Up to 1 hours of cooking is possible.
	Grill and upper resistance work together. Recommended temperature is 200°C. Allows cooking from 120°C to 230°C. Up to 1 hours of cooking is possible.
	The grill and fan operate together. Recommended temperature is 175°C. Allows cooking from 120°C to 230°C. Up to 1 hours of cooking is possible.
	Grill, fan and upper resistance work together. Recommended temperature is 185°C. Allows cooking from 120°C to 230°C. Up to 1 hours of cooking is possible.
	Grill, fan and turbo work together. Recommended temperature is 220°C. Allows cooking from 120°C to 230°C. Up to 4 hours of cooking is possible.
	Upper resistance is operated. Recommended temperature is 150°C. Allows cooking from 60°C to 230°C. Up to 4 hours of cooking is possible.
	Lower resistance is operated. Recommended temperature is 200°C. Allows cooking from 60°C to 230°C. Up to 8 hours of cooking is possible.
	Operates in Thawing (Defrost) mode. Up to 8 hours of operation is possible.
	Lower resistance, fan and turbo work together. Recommended temperature is 150°C. Allows cooking from 45°C to 230°C. Up to 4 hours of cooking is possible.
	Upper resistance, fan and turbo work together. Recommended temperature is 150°C. Allows cooking from 45°C to 230°C. Up to 4 hours of cooking is possible.

**WARNING:** A maximum of 10 hours of cooking can take place in all cooking functions if time settings other than the recommended cooking times are desired.

## Manual cooking

Thanks to the control system and previously set temperatures, your oven is very easy to use. The steps to follow to start cooking are described below.

1. Press on/off button (  ) to turn on the oven. (see figure 12) All symbols flash when the oven is switched on. (see fig. 13) The function selection becomes available. (see figure 14)

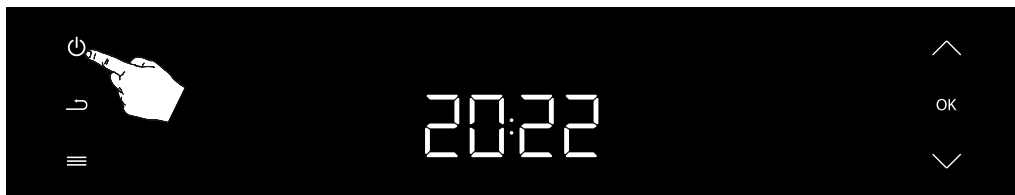


Figure 12



Figure 13



Figure 14

2. In the "Cooking" menu, the display of the active setting first changes to the cooking functions, which can be switched between by pressing the direction keys up (⬆) or down (⬇). (see figure 15) Press the confirm button (OK) once to select the desired cooking function.

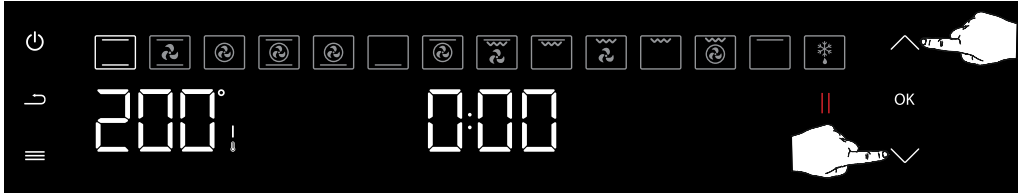


Figure 15

**WARNING:** The temperature values in the temperature status indicator are the recommended temperature values.

3. After pressing the approval (OK) button, the active setting indicator switches to the temperature indicator. (see figure 16) The desired temperature value is set within the specified limits by pressing the up (▲) or (▼) down keys. (see figure 17) Press the confirm button (OK) once to approve the desired temperature. (see figure 18)

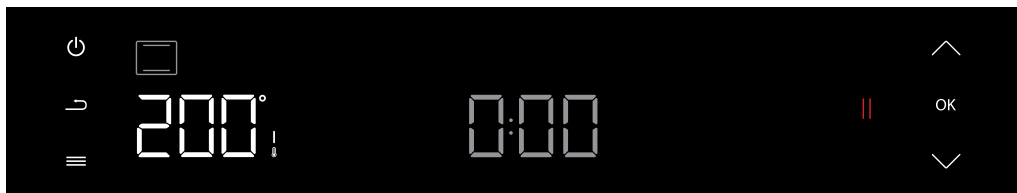


Figure 16

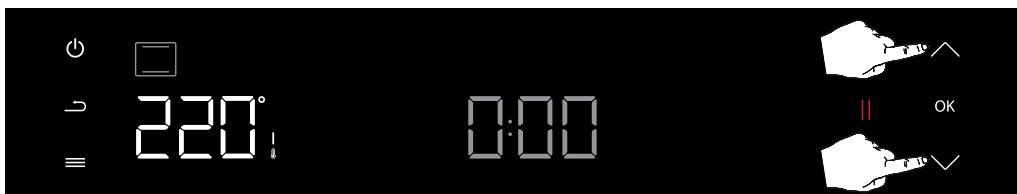


Figure 17



Figure 18

**WARNING:** Using the temperature indicator, temperature changes can be made between the maximum and minimum temperatures determined at intervals of 5 °C.

4. After pressing the approval (OK) button, the active setting indicator switches to the time indicator. (see figure 19 )The desired cooking time is set within the specified limits by pressing the up (▲) or (▼) down keys. (see figure 20) Press the confirm button (OK) once to approve the cooking time. (see figure 21) Press the confirm button (OK) long to start cooking. (see figure 22)



Figure 19

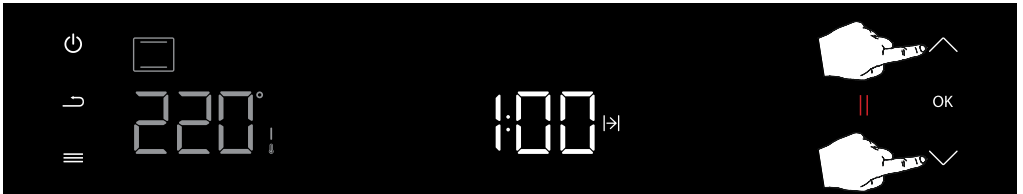


Figure 20

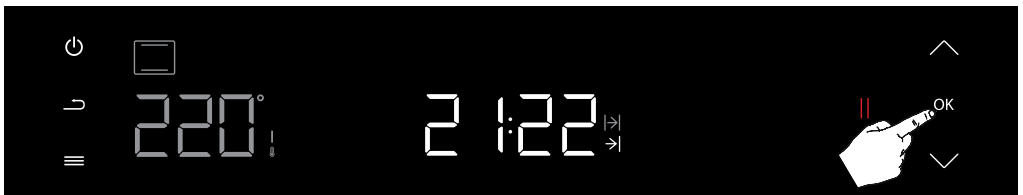


Figure 21

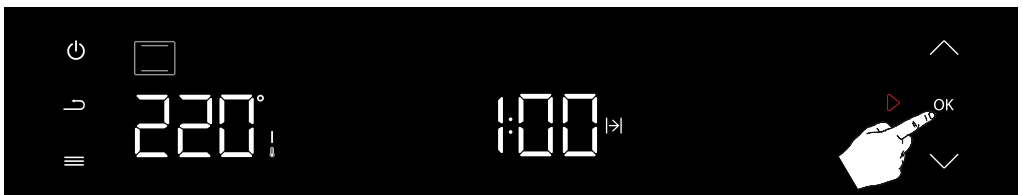


Figure 22

**WARNING:** If the temperature inside the oven is above 70 °C when the oven is switched off or there is no active cooking, **hot** a warning appears on the display.

**WARNING:** Warning signal will be emitted for 5 minutes, if no button is pressed when cooking is complete.

## Normal cooking

It is used when it is desired to start cooking immediately. Select the desired cooking function and press and hold the confirm button ( **OK** ). (see figure 23) With the settings ready, the cooking process starts.

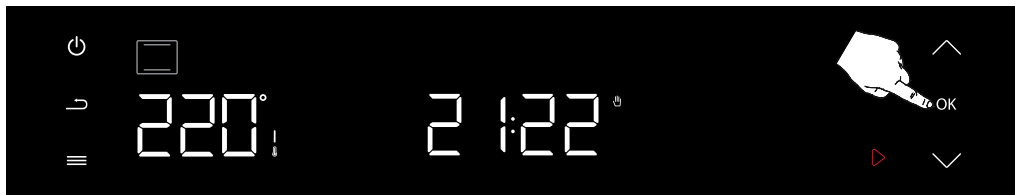


Figure 23

**Note:** Simply press and hold return button for ( **↵** ) 2 seconds to cancel cooking completely.

**Note:** Press and hold the confirmation button ( **OK** ) to stop or restart the cooking process.

**WARNING:** If the temperature inside the oven is above 70 °C when the oven is switched off or there is no active cooking, **hot** a warning appears on the display.

**WARNING:** Warning signal will be emitted for 5 minutes, if no button is pressed when cooking is complete.

## Time-shift cooking

This method is used when the food is asked to be cooked and ready at a certain time in the future. For time-shift cooking, you can follow the example below.

### Example:

Let the time of the day be 12.00. (see figure 24)

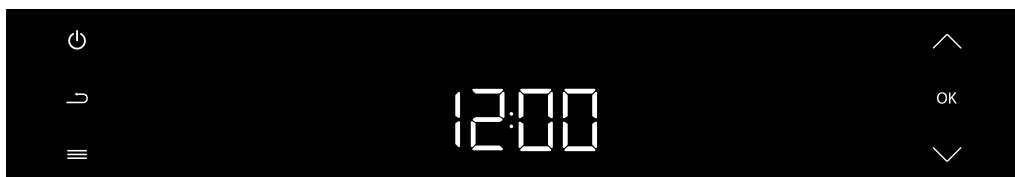


Figure 24

After setting the cooking function and temperature (see Manual cooking), the cooking time is set to 10 minutes by pressing the up (▲) or down (▼) button. (see figure 25)

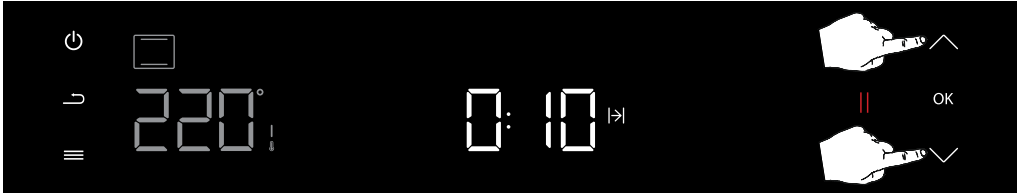


Figure 25

Press the Confirm button (OK) once to enter the time-shift cooking function. (See Fig. 26) Let's cook by delaying the cooking time we have set as **12:10** for **20 minutes**:

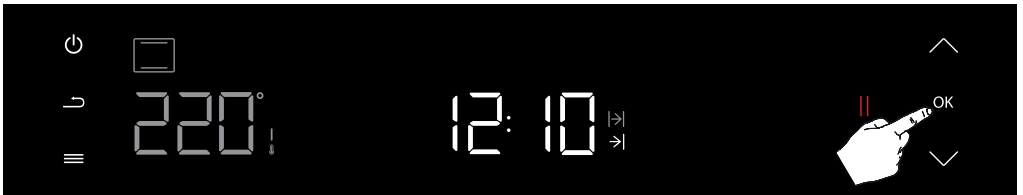


Figure 26

Time is shifted by pressing up (▲) or (▼) down keys and time is adjusted at which the cooking will end. (see figure 27)



Figure 27

The time at which the cooking will end is confirmed by pressing the approval (OK) key. (see figure 28)



Figure 28

Cooking starts when 10 minutes, which is the cooking time, are left on the clock display, and the screen is displayed as follows. (see figure 29)

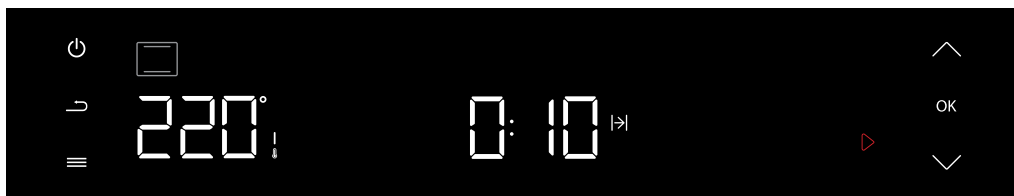


Figure 29

**Note:** Each time up (▲) or down (▼) keys are pressed, there is a 5-minute increase in the minute zone.

**Note:** Press and hold the confirmation button (OK) to stop or restart the cooking process.

**Note:** Simply press and hold return button (↵) 2 seconds to cancel cooking completely.

**Note:** To change the cooking settings; press the back button (←) after stopping the cooking and the active setting display switches to the time display, the temperature display and the cooking functions, respectively. Changes can be made to the cooking menu again in the desired settings.



## Special functions

This menu includes 6 special functions. When the oven is open, the menu key can be pressed 1 times on the screen to enter into the special functions menu.

	<p><b>* Steam cleaning function</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Operates at 70 °C for 30 minutes.</li> </ul>
	<p><b>* Pyrolytic cleaning function</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>This function is used to clean the oven at high temperatures.</li> <li>The maximum working time is 3 hours.</li> </ul>
	<p><b>* Steam cooking function</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Using this mode, you can do steam cooking.</li> <li>The maximum working time is 10 hours.</li> </ul>
	<p><b>* Keep warm function</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>This function is used to keep the oven warm.</li> <li>Recommended temperature is 70°C. The temperature may be set from 45 °C to 100 °C.</li> <li>The maximum working time is 6 hours.</li> </ul>
	<p><b>* Chicken roast function</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>It is used for the food intended to be cooked by rotating.</li> <li>The maximum working time is 1 hours.</li> </ul>
	<p><b>* Bluetooth function</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>This is the function used for remote control of the oven.</li> <li>Works in sync with a phone app.</li> <li>Specific oven checks can be made via the phone app.</li> </ul>

### \* Steam cleaning function

It allows the removal of softened dirt thanks to the steam that forms in the oven.

Here are a few steps to take before starting steam cleaning:

1. Remove all accessories from the oven.
2. Put half a litre of water on the tray and place the tray at the bottom of the oven.
3. Start the steam cleaning function.
4. After the oven is operated for 30 minutes, open the lid and wipe the inner surfaces of the oven with the help of a wet cloth.
5. For dirt that does not come out, clean the oven using dishwashing detergent, warm water, and a soft cloth and dry the area you have cleaned with the help of a dry cloth.

## To adjust the steam cleaning function;

Special functions menu is selected by pressing the menu key (☰) once on the screen. (see figure 30)

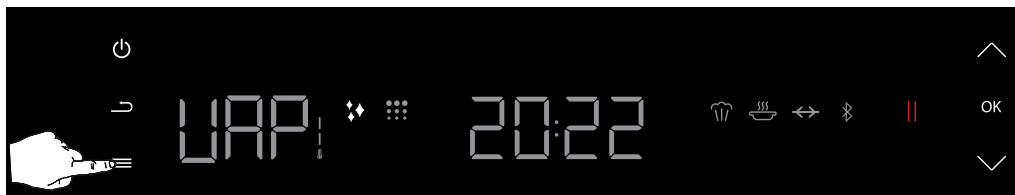


Figure 30

In the special functions menu, press the up (▲) or down (▼) arrow buttons to select the steam cleaning function. (see figure 31)

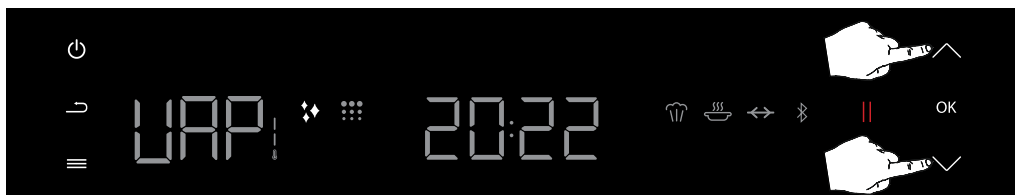


Figure 31

Press the confirm button (OK) once to confirm the steam cleaning function selection. (see figure 32)

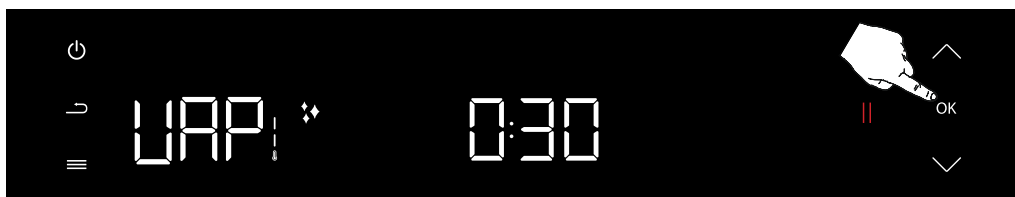


Figure 32

After confirming the selection, press and hold the confirm button (OK) to start the steam cleaning function. (see figure 33)

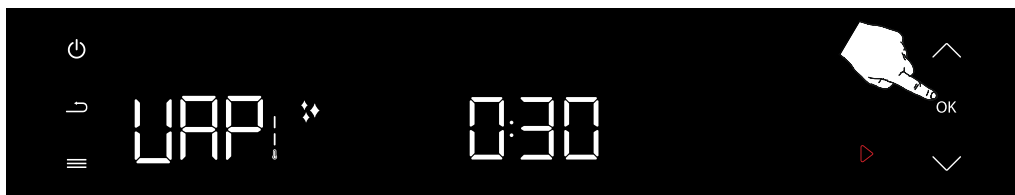


Figure 33

**WARNING:** Steam cleaning mode cannot be selected when the oven is above 100 °C.

## \* Pyrolytic cleaning function

The pyrolytic cleaning function removes all food residues at a very high temperature (approx. 460 °C). During the cleaning process, smoke is released through the filters.

You can choose from 3 pyrolytic cleaning levels.


Level	Cleaning Class	Time
P1	Slightly dirty	1 hour 30 Minutes
P2	Medium	2 hours
P3	Very dirty	3 hours

Heavy soiling requires the selection of a high pyrolytic cleaning level. It is not necessary to switch on the pyrolytic cleaning function after every cooking. The pyrolytic cleaning function should be switched on when non-wipeable food residues build up. (1 to 2 times per year is recommended).

**WARNING:** Before starting pyrolytic cleaning, remove all removable oven accessories. (wire grill, wire rack, telescopic rail, tray, etc.).

**WARNING:** Greasy food residues, pieces of meat and broth in particular can catch fire. Wipe out the inside of the oven with a damp cloth before starting the pyrolytic cleaning function.

## To start the pyrolytic cleaning function;

Special functions menu is selected by pressing the menu key () once on the screen. (see figure 34)

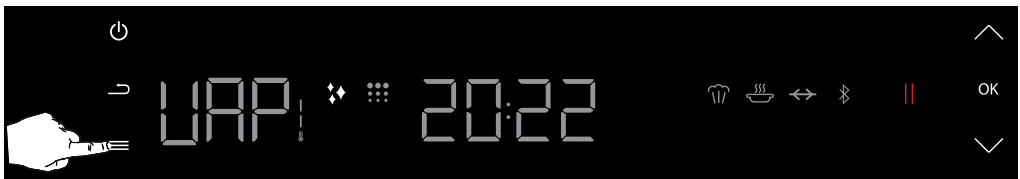




Figure 34

In the special function menu, press the up () or down () buttons to select the pyrolytic cleaning function. (see figure 35)

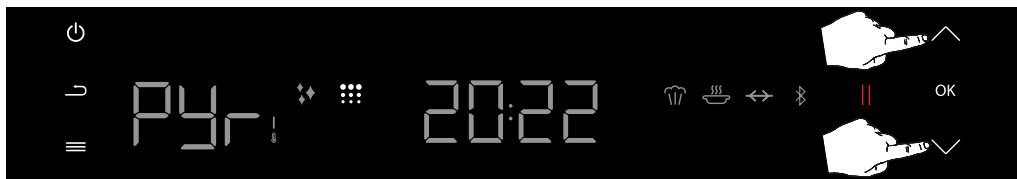


Figure 35

Press the confirmation button ( **OK** ) once to confirm the selection of the pyrolytic cleaning function. (see figure 36)

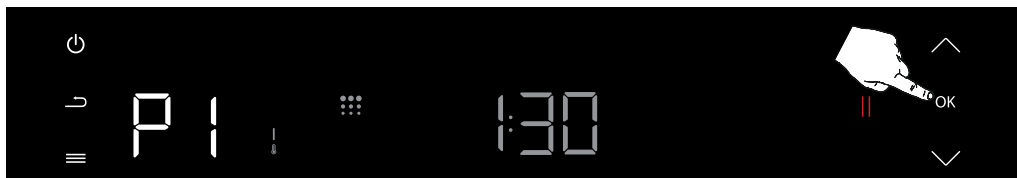


Figure 36

After selecting the pyrolytic cleaning function, press the up ( **▲** ) or down button ( **▼** ) to choose between the pyrolytic cleaning levels shown on the display. (see figure 37)

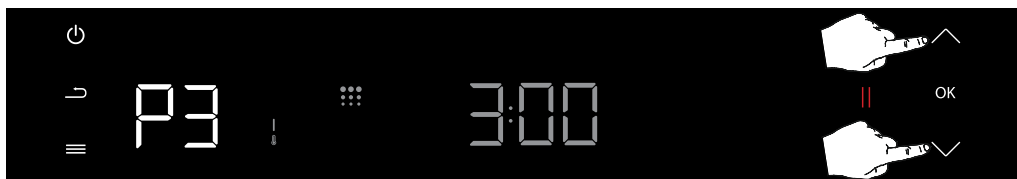


Figure 37

Press the confirmation button ( **OK** ) once to confirm the pyrolytic cleaning level selection and, after 10 seconds, the door is locked and the pyrolytic cleaning function starts. (see figure 38)

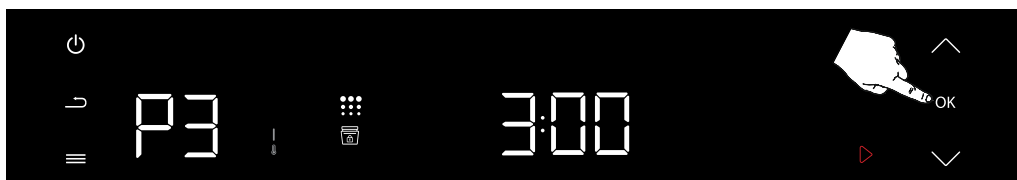


Figure 38

**WARNING:** The oven door must be closed to start the pyrolytic cleaning function. When the oven door is open, the display shows **door** (see figure 39)



Figure 39

**WARNING:** The oven door is automatically locked when pyrolytic cleaning starts. Never open the oven door by force!

**WARNING:** When pyrolytic cleaning is finished, the oven door remains locked until the temperature inside the oven has dropped to a safe level. The display is as shown in the figure below. (see figure 40)

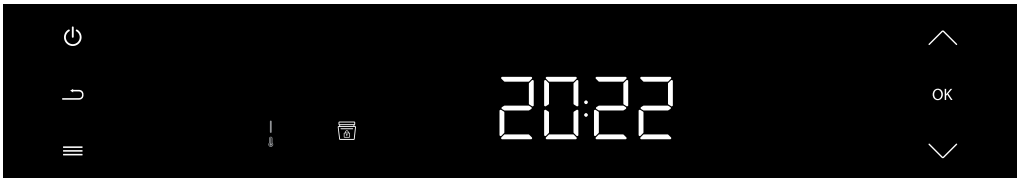


Figure 40

**WARNING:** During pyrolytic cleaning, the temperature inside the oven reaches approx. 460 °C. Never try to open the oven door. To open the oven door, wait until the lock symbol on the display disappears. Open the oven door after the oven has cooled down.

**WARNING:** Keep children and pets away during operation.

**WARNING:** During pyrolytic cleaning the temperature inside the oven reaches a temperature of about 460 °C and the grease and food residues inside the oven burn until they decompose into ashes. In this case, a dense smoke may occur. Ventilate the kitchen thoroughly during pyrolytic cleaning. Do not remain in the room for a long time. Keep children and pets away.


**WARNING:** When the oven has cooled down completely, wipe the inside of the oven with a damp cloth.

## \* Steam Supported Cooking Function

Because it is not cooked in water, vitamins and minerals are retained during steam cooking.

Steam-assisted cooking preserves the flavours of the food better than normal cooking. Also, foods retain their fresh and natural colours this way.

Here are a few steps to take before starting steam cooking:

Special functions menu is selected by pressing the menu key () once on the screen. (see figure 41)

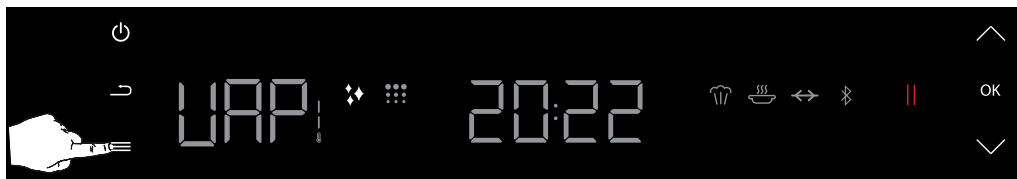




Figure 41

In the special functions menu, press the up () or down () buttons to select the steam cooking function. (see figure 42)

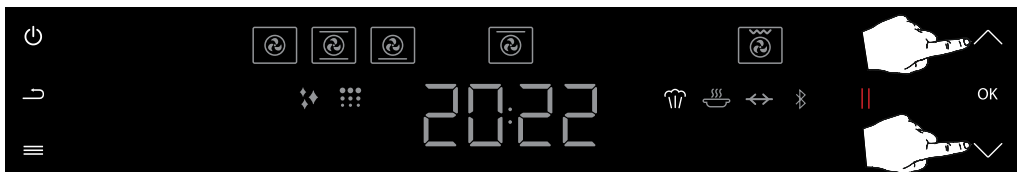



Figure 42

Press the confirmation button () once to confirm the steam cooking function selection. (see figure 43)

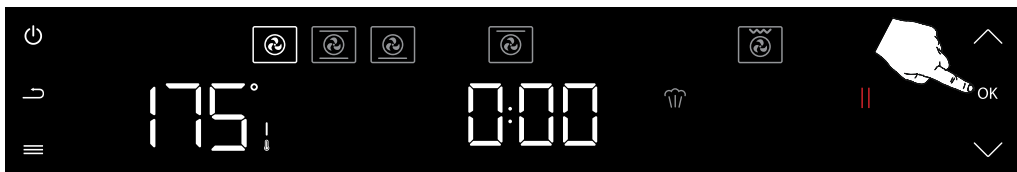




Figure 43

After selecting the steam cooking function, press the up () or down () buttons to choose between the cooking functions shown on the display. (see figure 44)

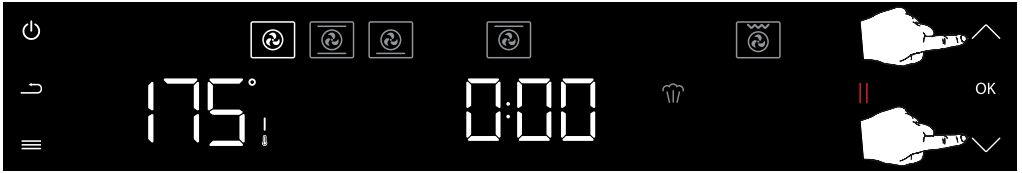


Figure 44

Press the confirm button ( **OK** ) once to confirm the cooking function selection. (see figure 45)

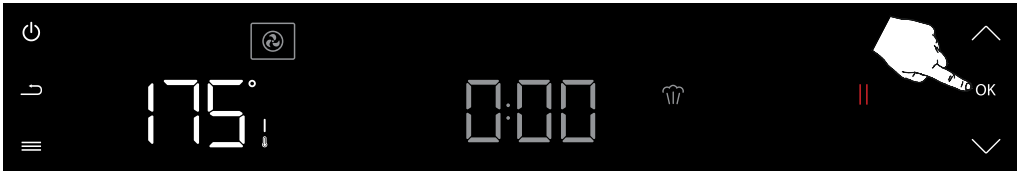


Figure 45

After selecting the cooking function, press the up ( **▲** ) or down ( **▼** ) buttons to select the cooking temperature. (see figure 46)

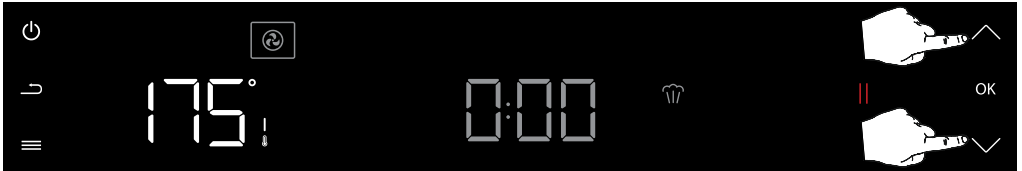


Figure 46

The time at which the cooking will end is confirmed by pressing ( **OK** ) the approval key. (see figure 47)



Figure 47

After you have selected the cooking temperature, press the up ( **▲** ) or down ( **▼** ) buttons to set the cooking time. (see figure 48)

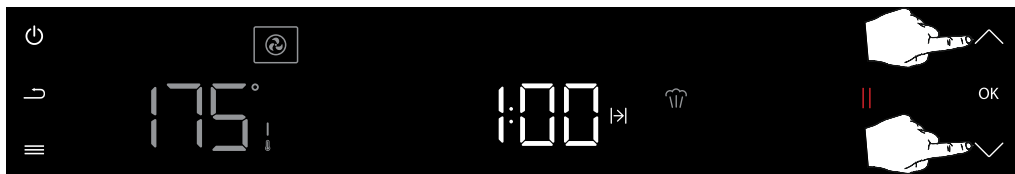


Figure 48

Press the confirm button ( **OK** ) twice to confirm the cooking time selection . If desired, it is also possible to do time-shift cooking. (see fig. 49) For more information, see the section on time-shift cooking.



Figure 49

After all settings have been made, the steam cooking function is started by a long press on the confirmation button ( **OK** ). (see figure 50)

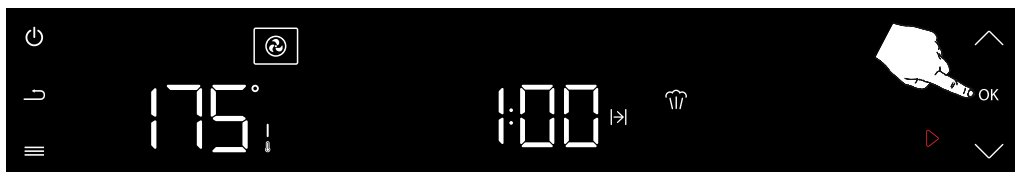



Figure 50

**WARNING:** If no time setting is made, the oven will operate according to the maximum cooking times in the cooking function indicators and features table.



## \* Keeping warm function

This function is used to keep the oven warm.

Special functions menu is selected by pressing the menu key () once on the screen. (see figure 51)

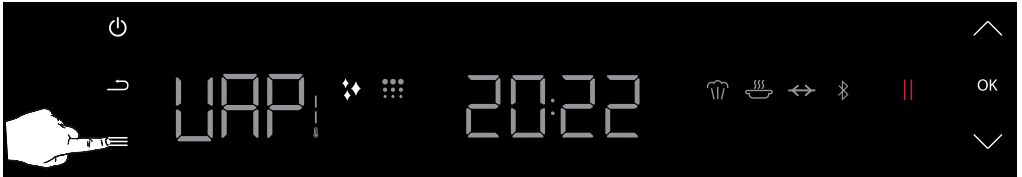




Figure 51

In the Special Functions menu, press the up () or down () buttons to select the keep warm function. (see figure 52)

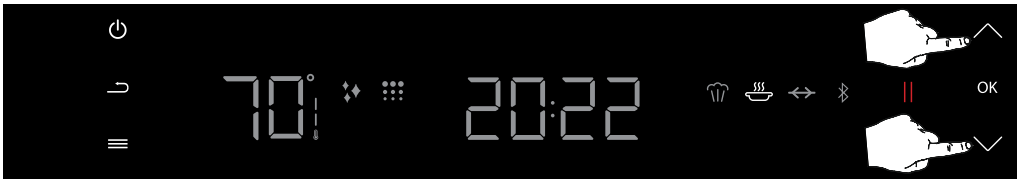



Figure 52

Press the confirm button () once to confirm the keep-warm function selection. (see figure 53)

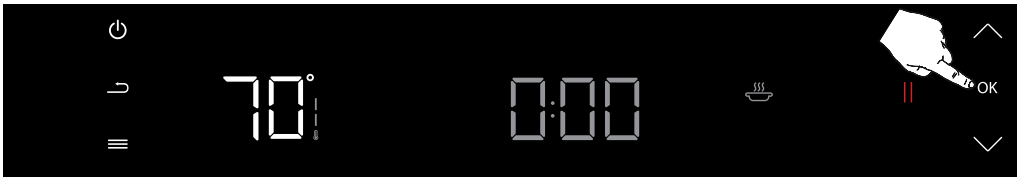




Figure 53

After selecting the keep-warm function, press the up () or down () buttons to select the temperature. (see figure 54)

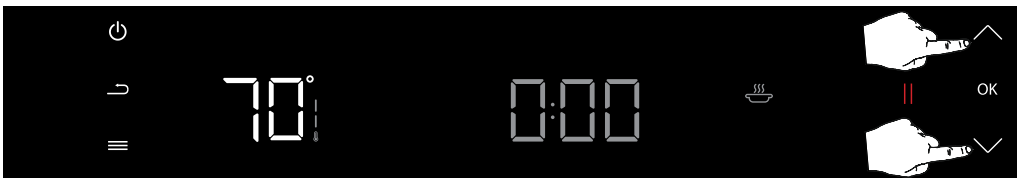


Figure 54

Press the confirm button ( **OK** ) once to confirm the temperature selection. (see figure 55)

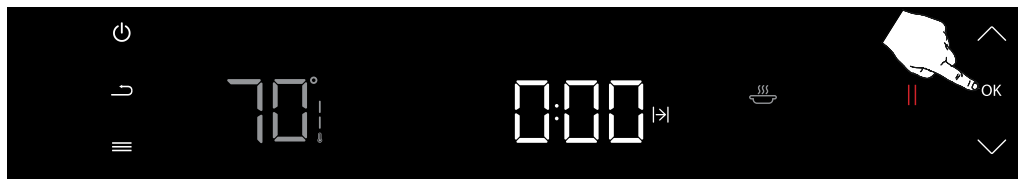


Figure 55

After you have selected the cooking temperature, press the up ( **▲** ) or down ( **▼** ) buttons to set the warm-keeping time. (see figure 56)

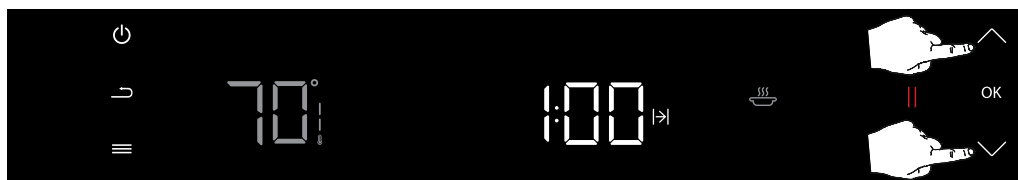


Figure 56

Press the button once to confirm the selection of the keeping-warm time. (see figure 57)

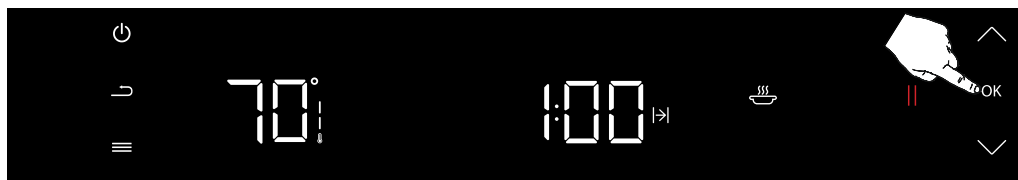


Figure 57

After all settings have been made, the keeping warm function is started by a long press on the confirmation button ( **OK** ). (see figure 58)






Figure 58

**WARNING:** Keeping warm mode cannot be selected when the oven is above 100 °C.

## \* Chicken roast function ↔

It is used for the food intended to be cooked by rotating. (For example; fowls)

### Chicken roast function display and feature chart

	<p>Upper resistance, grill and chicken roast work together. Recommended temperature is 200°C. Allows cooking from 120°C to 230°C. Up to 1 hours of cooking is possible.</p>
	<p>Grill, fan and chicken roast work together. Recommended temperature is 175°C. Allows cooking from 120°C to 230°C. Up to 1 hours of cooking is possible.</p>
	<p>Upper resistance, grill, fan and chicken roast work together. Recommended temperature is 185°C. Allows cooking from 120°C to 230°C. Up to 1 hours of cooking is possible.</p>

Special functions menu is selected by pressing the menu key (☰) once on the screen. (see figure 59)

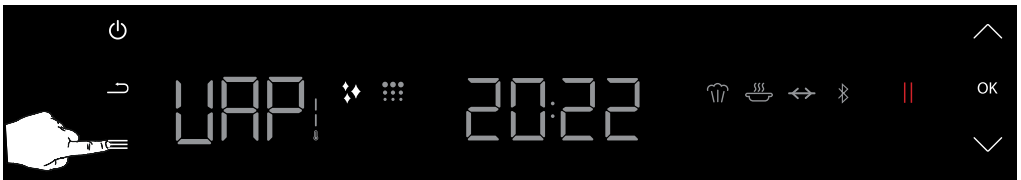


Figure 59

In the Special Functions menu, press the up (▲) or down (▼) buttons to select the rotisserie function. (see figure 60)



Figure 60

Press the confirmation button (OK) once to confirm the selection of the rotisserie function. (see figure 61)



Figure 61

After selecting the rotisserie function, press the up (▲) or down (▼) buttons to choose between the cooking functions shown on the display. (see figure 62)

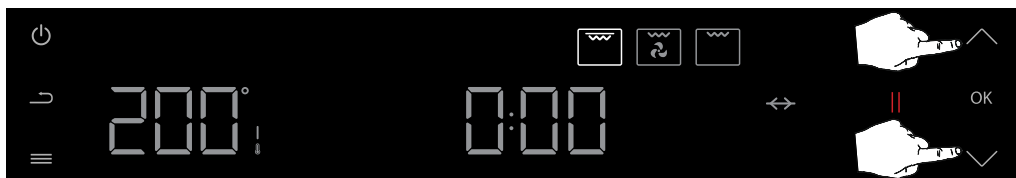


Figure 62

Press the confirm button (OK) once to confirm the cooking function selection. (see figure 63)

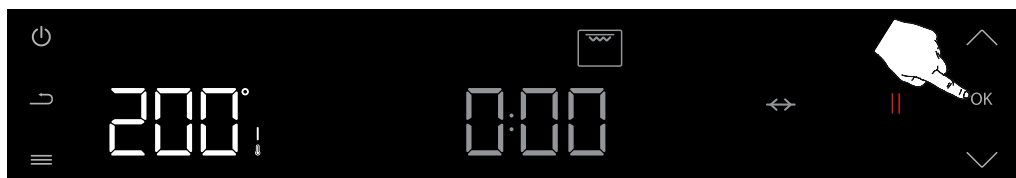


Figure 63

After selecting the keep-warm function, press the up (▲) or down (▼) buttons to select the temperature. (see figure 64)

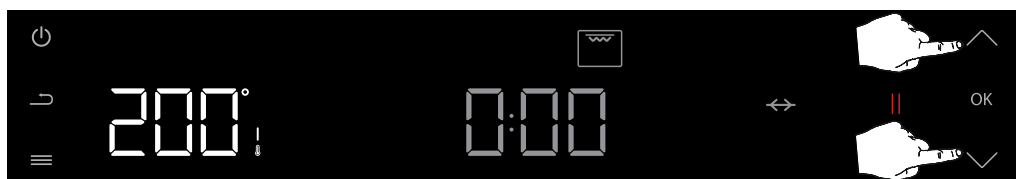


Figure 64

Press the confirm button (OK) once to confirm the temperature selection. (see figure 65)

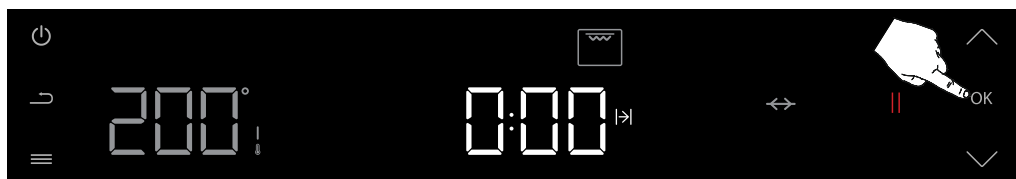


Figure 65

After you have selected the cooking temperature, press the up (▲) or down (▼) buttons to set the rotisserie time. (see figure 66)



Figure 66

Press the confirm button ( **OK** ) twice to confirm the cooking time selection . If desired, it is also possible to do time-shift cooking. For detailed information, see the section on time-shift cooking. (see figure 67)

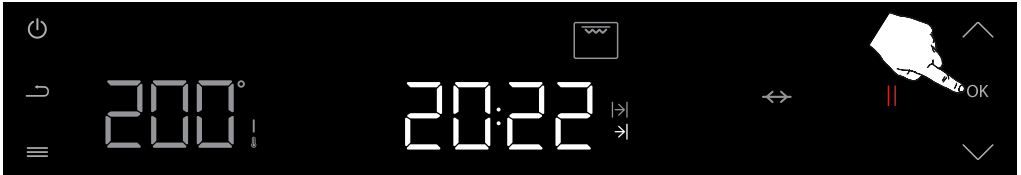


Figure 67

After all settings have been made, the rotisserie function is started by a long press on the confirmation button ( **OK** ). (see figure 68)

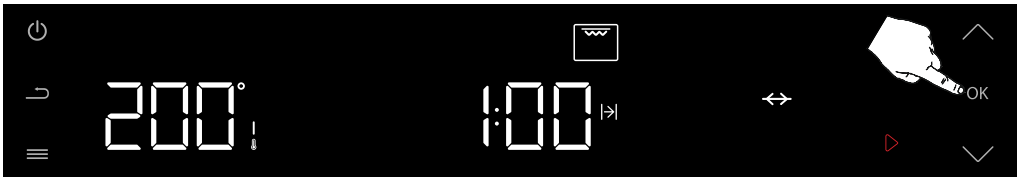


Figure 68



## \* Bluetooth function

### Settings

## Child Lock Setting

The child lock can be used to prevent situations such as accidentally activating the oven by tapping the keys or stopping the running program.

### To activate the child lock;

Press and hold the up (  ) and down (  ) buttons simultaneously for 3 seconds. (see figure 69)

At the end of this step, the child lock will be activated. (see figure 70)



Figure 69



Figure 70

### To cancel the child lock;



The child lock is cancelled by simultaneously pressing and holding the up (  ) and down (  ) buttons on the display for 3 seconds. (see figure 71)



Figure 71

**WARNING:** Once the child lock is activated, the oven can be closed, but the oven cannot be opened without cancelling the child lock.

## Favorite setting **FAU**

Cooking settings can be saved for reuse. Your oven has 10 favourite memories. Saving to favourites can be done in 2 ways:

### 1. Saving to favourites while cooking;

When the cooking function, cooking temperature and cooking time are set and cooking is active, long press the confirmation button ( **OK** ) and stop cooking. (see figure 72)

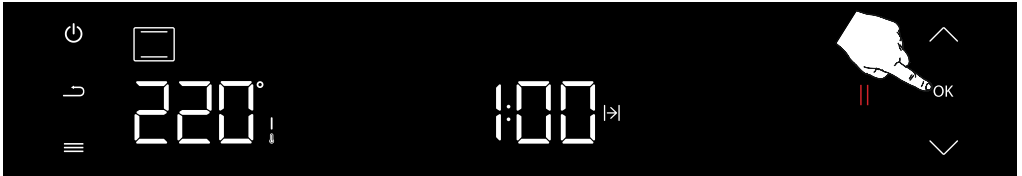


Figure 72

Press and hold the down ( **▼** ) button to select the Favourites menu. (see figure 73)

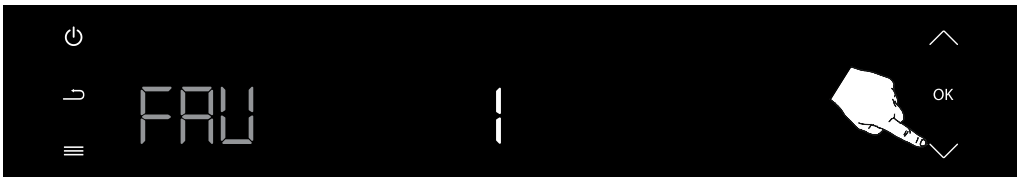


Figure 73

After selecting the Favourites menu, press the up ( **▲** ) or down button ( **▼** ) to select the Favourites number to add the cooking to. (see figure 74)

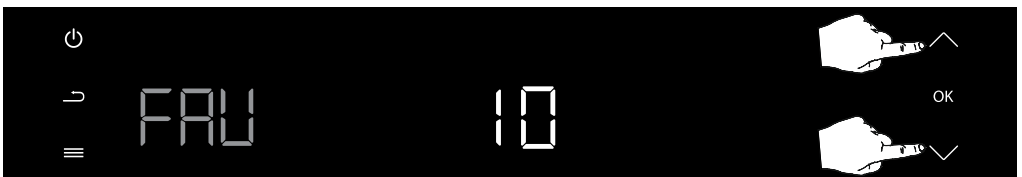


Figure 74

After selecting the favourite number, a long press on the confirmation button ( **OK** ) adds the cooking to the favourites . (see figure 75)

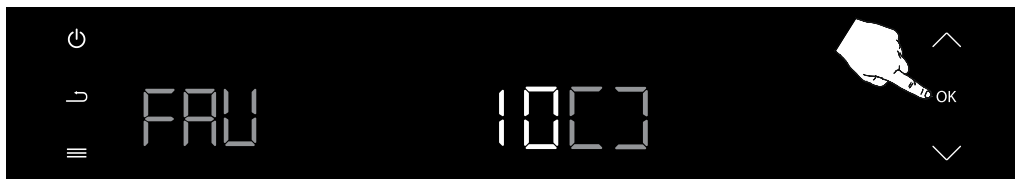


Figure 75

## 2. Save to favourites when cooking is complete;

Press and hold the down ( **▼** ) button to select the Favourites menu. (see figure 76)



Figure 76

After selecting the Favourites menu, press the up ( **▲** ) or down button ( **▼** ) to select the Favourites number to add the cooking to. (see figure 77)



Figure 77

After selecting the favourite number, a long press on the confirmation button ( **OK** ) adds the cooking operation to the favourites. (see figure 78)

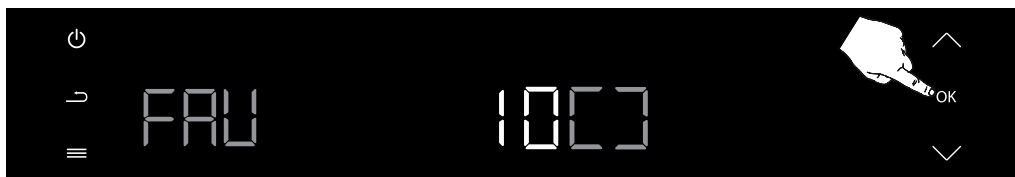


Figure 78

**WARNING:** To save the active cooking operation in a favourite, at least 1 minute must have elapsed after the time set for the cooking operation.



**WARNING:** 2 different favourites cannot be stored under the same favourite number.

## Activating the favourite cooking operations;

Press the menu button (☰) on the display twice to select the settings menu. (see figure 79)

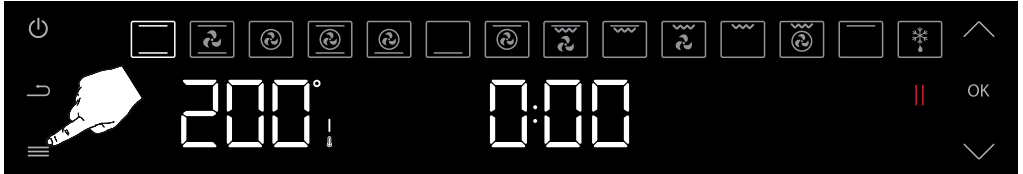


Figure 79

Press the up (▲) or down (▼) buttons to select the Favourites menu. (see figure 80)

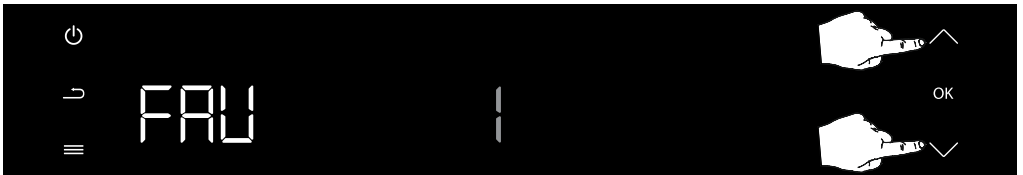


Figure 80

Press the confirmation key (OK) once to confirm the selection of the Favourites menu. (see figure 81)

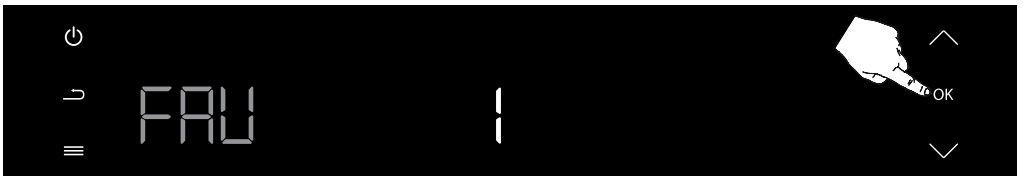


Figure 81

After confirming the Favourites menu selection, press the up (▲) or down (▼) button to select the desired Favourites number. (see figure 82)

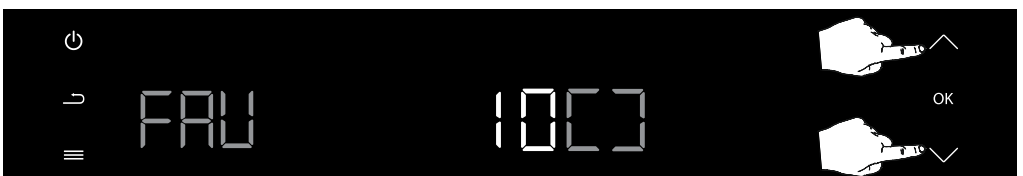


Figure 82

After selecting the favourite number, press the confirmation button ( **OK** ) once to confirm the selection of the favourite. (see figure 83)

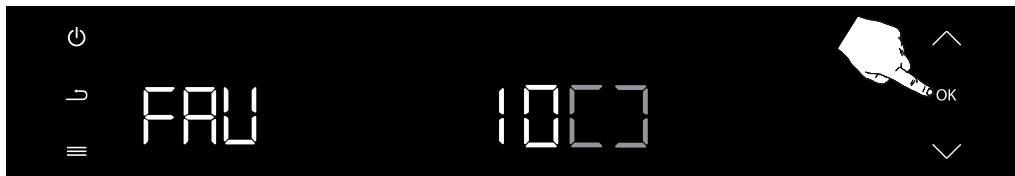


Figure 83

Then press and hold the confirmation button ( **OK** ) to start cooking the favourite. (see figure 84)

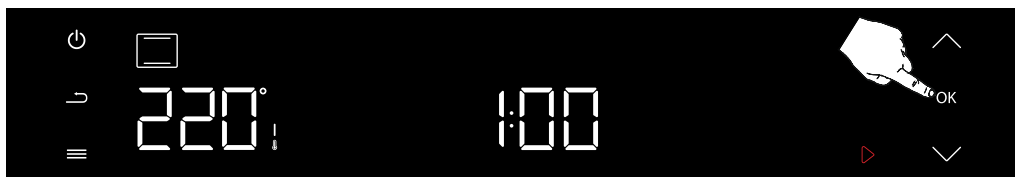


Figure 84

**WARNING:** The settings remain in the memory even if the power goes out.

**WARNING:** Favourite settings cannot be used for cooking with a meat probe.

## Brightness setting **brt**

Press the menu button (☰) on the display twice to select the settings menu. (see figure 85)

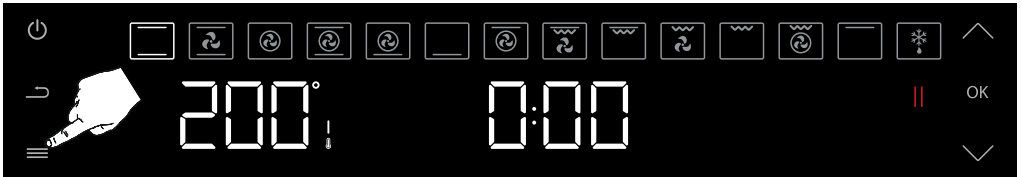


Figure 85

Press the up (▲) or down (▼) button to select the brightness setting. (see figure 86)

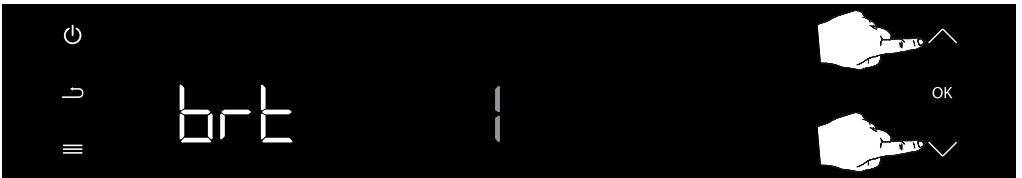


Figure 86

Press the Confirm button (OK) once to confirm the brightness setting. (see figure 87)

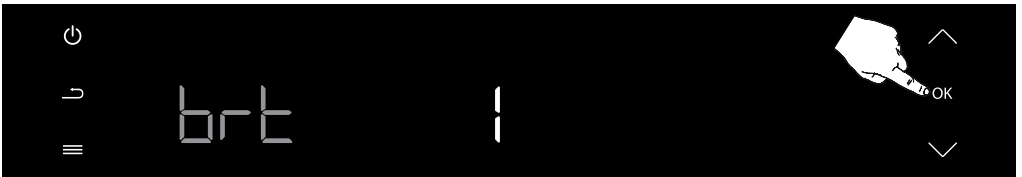


Figure 87

After confirming the brightness setting selection, press the up (▲) or down (▼) button to select the brightness level in the range 1-3. (see figure 88)



Figure 88

Press the Confirm button ( **OK** ) once to confirm the brightness level selection. (see figure 89)

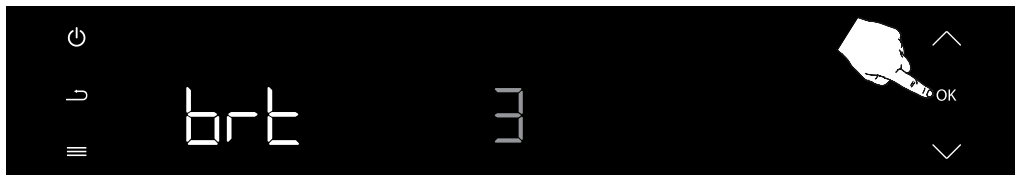


Figure 89

## Reminder timer setting (Set alarm)

Press and hold the menu button ( **≡** ) on the display to select the alarm arming menu. (see figure 90)



Figure 90

The minute duration is set by pressing the up ( **▲** ) or down ( **▼** ) button. (see figure 91)

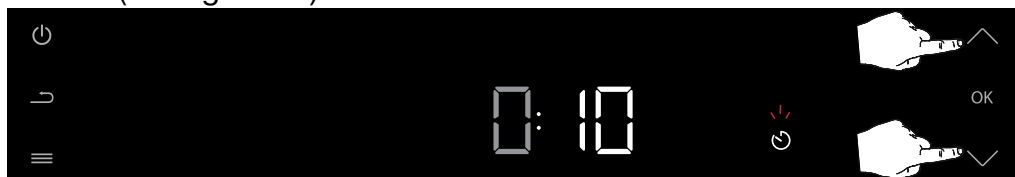


Figure 91

Press the Confirm button ( **OK** ) once to confirm the set minute duration. (see figure 92)

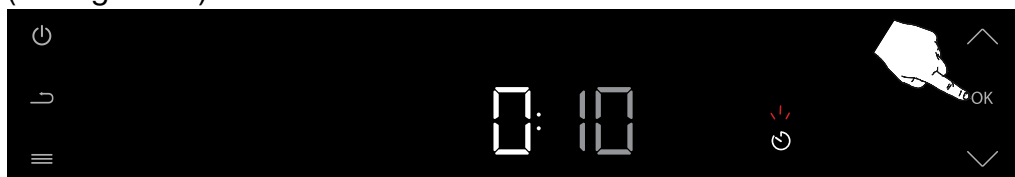


Figure 92

After setting the minute time, press the up (▲) or down (▼) buttons to set the hour. (see figure 93)

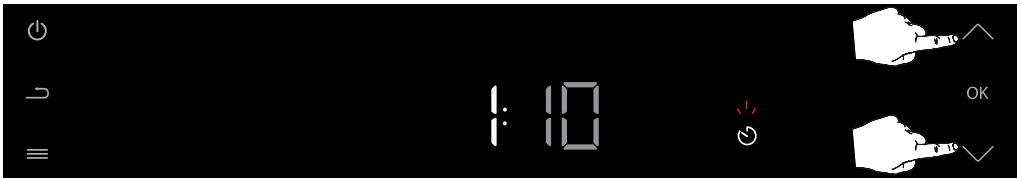


Figure 93

Press the Confirm button (OK) once to confirm the set alarm time. (see figure 94)



Figure 94

At the end of the alarm period, the buzzer sounds and the time of day and the reminder timer (🕒) flash on the display. (see figure 95)




Figure 95

**Note:** The alarm can be silenced by pressing any key.

**WARNING:** The alarm can be set at most 23 hours 59 minutes.

**WARNING:** If no key is pressed when the alarm time is completed, an audible warning is given for 7 minutes.

## To cancel the set alarm;

Press and hold the menu button (  ) on the display to select the alarm arming menu. (see figure 96)

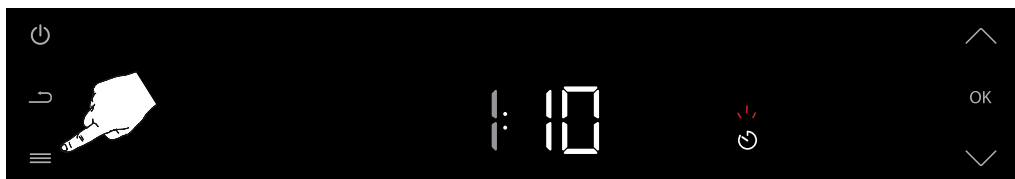


Figure 96

While in the alarm setting menu, the alarm is cancelled by long pressing the menu button again. (see figure 97)



Figure 97

## Preheating ( Boost) setting **b5E**

It is used to bring the temperature inside the oven to the desired level quickly.



Press the menu button (  ) on the display twice to select the settings menu. (see figure 98)



Figure 98

The preheating (  ) setting is selected by turning the rotating button. (see figure 94)




Press the up (  ) or down (  ) buttons to select the preheating (  ) setting. (see figure 99)



Figure 99



Press the Confirm button (  ) once to confirm the preheating (  ) setting. (see figure 100)



Figure 100

After confirming the preheating setting selection, press the up (  ) or down (  ) button to select the  position. (see figure 101)



Figure 101




Press the confirm button (  ) once to confirm the  location selection. (see fig. 102) This activates preheating (  )



Figure 102

Preheating (🔥) can also be activated by pressing and holding the up button (⬆️) after the cooking settings have been completed and before authorising cooking or during active cooking. (see figure 103)

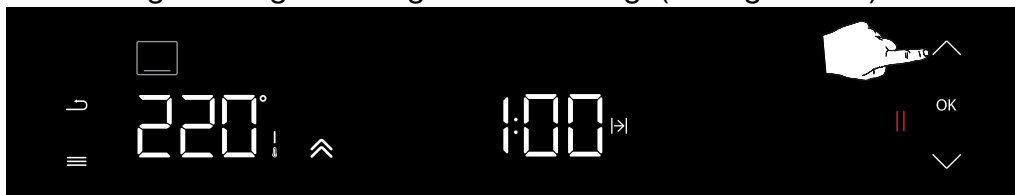


Figure 103

To switch off preheating (⬆️), press the up (⬆️) or down (⬇️) button to select the OFF position. (see figure 104)



Figure 104

Press the confirm button (OK) once to confirm the OFF location selection. (see fig. 105) Preheating (⬆️) is then deactivated

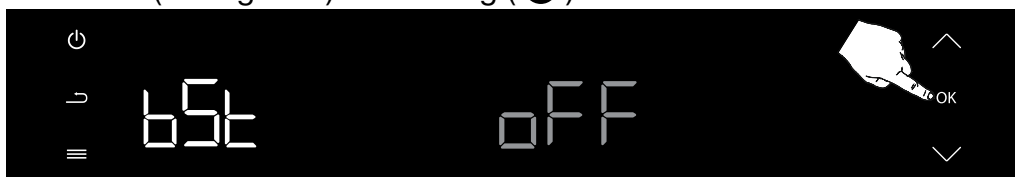


Figure 105

Preheating (🔥) can also be deactivated by pressing and holding the up button (⬆️) until the cooking settings have been completed and the cooking is authorised, or while active cooking is in progress. (see figure 106)

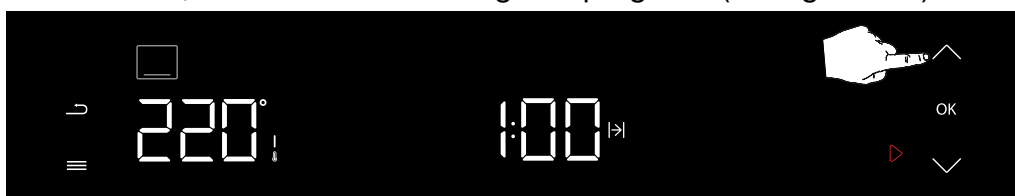


Figure 106

**Note:** When preheating is complete, the oven emits a short buzzer and the preheating (🔥) symbol disappears from the display.



## Setting the Clock Hr

Press the menu button (☰) on the display twice to select the settings menu. (see figure 107)

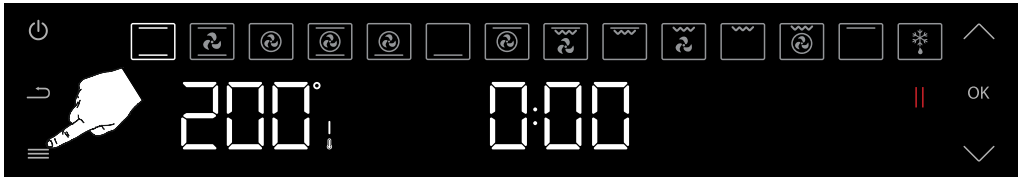


Figure 107

Press the up (⬆) or down (⬇) button to select the time setting. (see figure 108)

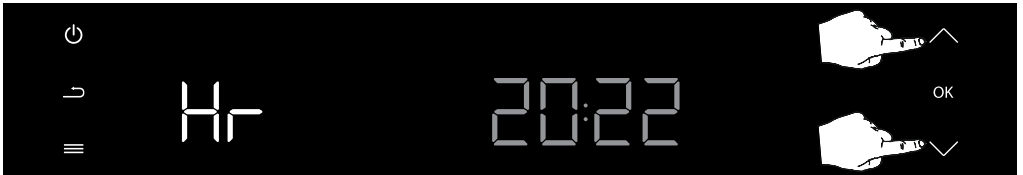


Figure 108

Press the Confirm button (OK) once to confirm the time setting. (see figure 109)

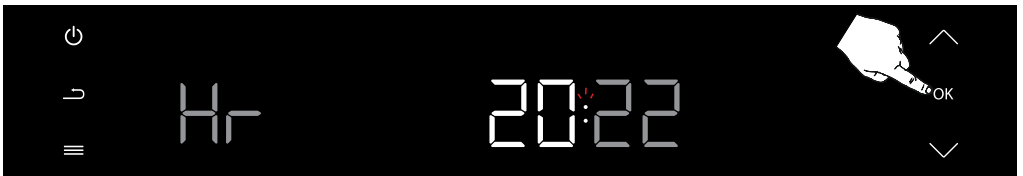


Figure 109

After confirming the time setting, press the up (⬆) or down (⬇) button to select the desired time. (see figure 110)

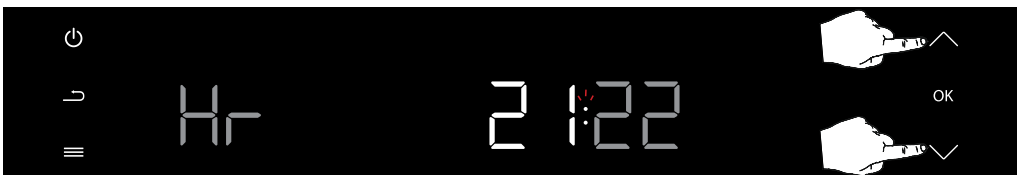



Figure 110

Press the Confirm button (  ) once to confirm the selected time. (see figure 111)

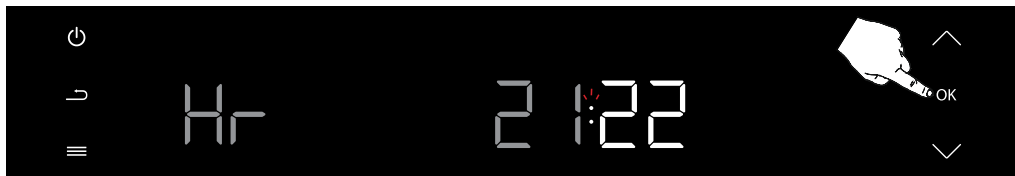




Figure 111

After confirming the hour selection, press the up (  ) or down (  ) button to select the desired minutes. (see figure 112)

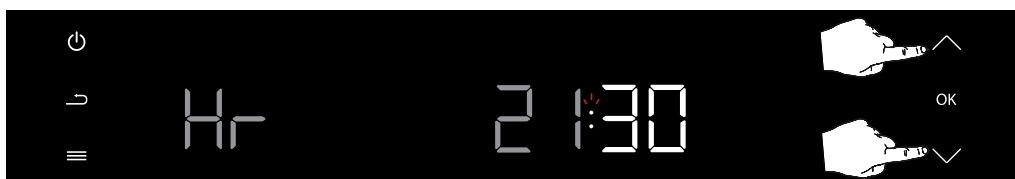



Figure 112

Press the Confirm button (  ) once to confirm the selected minute. (see figure 113)

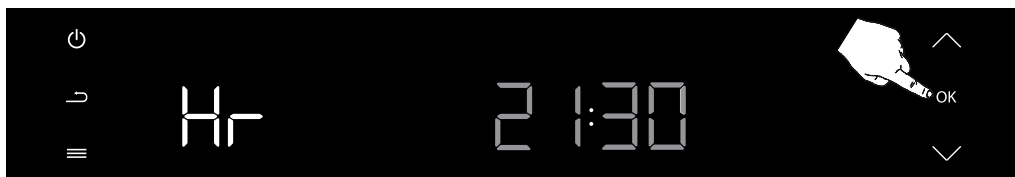


Figure 113

**Note:** The time of day was taken as 20.22.

**Note:** If no button is pressed, the setting mode will end automatically after 1 minute.

**WARNING:** Clock may only be set when there is no automatic cooking program.

## Tone setting **ton**

Press the menu button (☰) on the display twice to select the settings menu. (see figure 114)

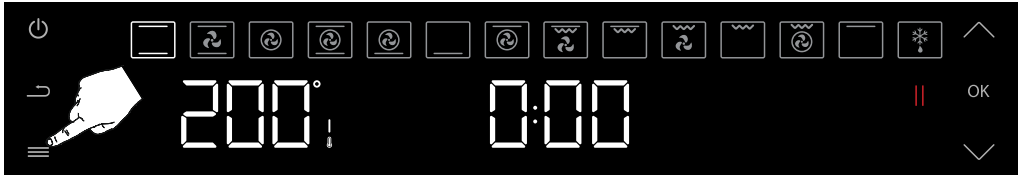


Figure 114

Press the up (▲) or down (▼) button to select the tone setting. (see figure 115)

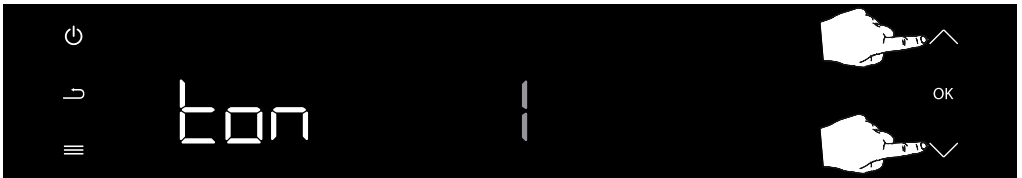


Figure 115

Press the confirmation key (OK) once to confirm the tone setting. (see figure 116)

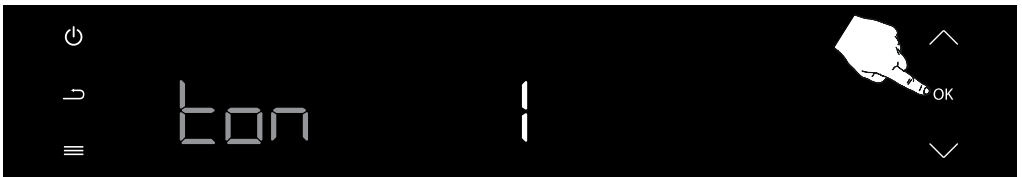


Figure 116

After confirming the tone setting, press the up (▲) or down (▼) button to select the tone in the range 1-3. (see figure 117)



Figure 117

Press the confirmation button ( **OK** ) once to confirm the selected tone. (see figure 118)

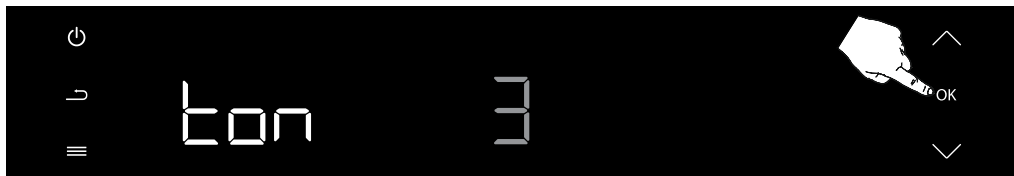


Figure 118

To turn the sound off completely, turn the rotating button to select the **OFF** position. (see figure 119)



Figure 119

Press the button once to confirm the selection of **OFF** position. (see figure 120)

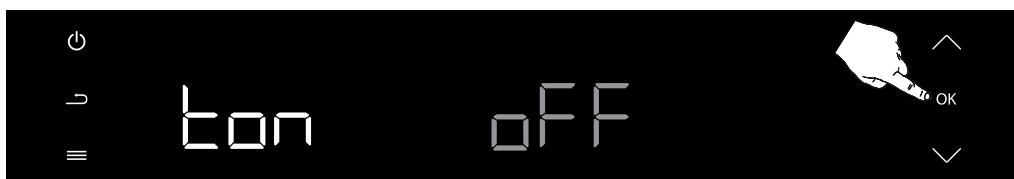


Figure 120

**WARNING:** The **OFF** position switches off button tones only. It does not affect warning sounds.

## Temperature bars




The temperature bar is divided into 3 equal parts. When the temperature value in the oven approaches the set temperature value, the temperature bar increases.



Bar Levels	Sample cooking temperature level	Temperature-dependent bar Increase levels
	When cooking is set to 90 °C	the first bar is activated between 0-30 °C.
		The second bar is activated between 30-60 °C.
		The third bar is activated between 60-90 °C.

If there is no active cooking and the internal temperature of the oven is above 70 °C, the temperature bar is activated and the display shows a warning message **hot**. The temperature bar works up to a maximum temperature of 340 °C

## \* Cooking with meat probe

### Use of meat probe

The thin long end of the meat probe (  ) is used by sticking it in the meat and the other end is attached to the slot on the side wall of the chassis.

When the meat probe (  ) is connected, the meat probe (  ) icon appears on the display.

The recommended temperature of cooking is 80 °C. The minimum temperature setting is 30 °C and the maximum temperature setting is 100 °C.

### Meat probe cooking modes

The meat probe (  ) has three different cooking modes;

1. Grill and fan (  ) operate together. (see figure 121)



Figure 121

2. Grill (  ) operates. (see figure 122)



Figure 122



3. Turbo and fan (  ) operate. (see figure 123)



Figure 123

**Note:** When cooking with the meat probe (  ), the set temperature of the oven is displayed instead of time display.

After inserting the meat probe, press the up (▲) or down (▼) buttons to select between cooking functions with meat probe. (see figure 124)



Figure 124

Press the confirmation button (OK) once to confirm the selection of the cooking function with meat probe. (see figure 125)



Figure 125

After confirming the cooking function with meat probe, press the up (▲) or down button (▼) to select the cooking temperature. (see figure 126)



Figure 126

Press the confirmation button (OK) once to confirm the cooking temperature selection. (see figure 127)



Figure 127



After selecting the cooking temperature, press the up (  ) or down (  ) buttons to select the meat probe temperature. (see figure 128)



Figure 128


The time at which the cooking will end is confirmed by pressing the approval (  ) key. (see figure 129)



Figure 129


Then press and hold the confirm button (  ) to start cooking with meat probe. (see figure 130)



Figure 130

**WARNING:** In the event of a power cut, your oven is switched off for safety reasons and cooking with the meat probe is interrupted.



## Error codes of the electronics board and solutions

Electronic card error codes, their descriptions and recommended solutions are given in the table below.

<b>Error codes</b>	<b>Description</b>	<b>What to Do</b>
<b>F1</b>	The temperature sensor on the motherboard overheated. (when the temperature exceeds 110 °C)	Wait for the oven to cool down.
<b>F2</b>	Thermostat open or shorted.	Contact the service.
<b>F3</b>	The temperature inside the oven is too high. when the temperature exceeds 340 °C. (except pyrolytic cleaning function)	Wait for the oven to cool down.
<b>F4</b>	Real time clock error.	Contact the service.
<b>F5</b>	Meat probe short circuit error.	Contact the service.
<b>F6</b>	Communication error.	Contact the service.
<b>F7</b>	The door lock does not switch from open to closed position.	Contact the service.
<b>F8</b>	The door lock does not switch from closed to open position.	Contact the service.
<b>F9</b>	If the door lock stops during opening or closing and the position status is unknown.	Contact the service.
<b>F10</b>	If the door is open when the pyrolytic cleaning function is started.	Close the door.
<b>F11</b>	When cooking is started in any position, the temperature inside the oven does not change by more than 3 °C after the set temperature for 10 minutes.	Contact the service.

## Using the Grill

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

### **To turn on the grill;**

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

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

### **To turn the grill off;**

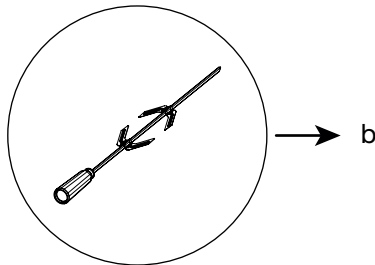
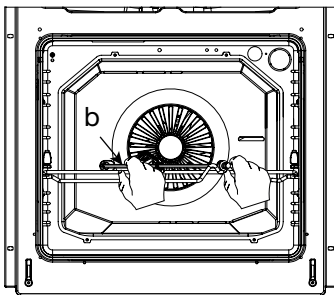
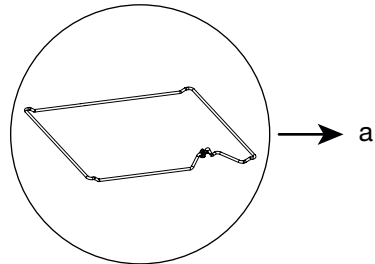
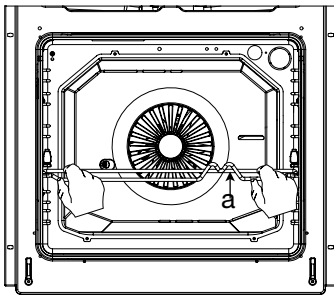
Set the function button to the off position.




After the grilling operation, attach the plastic handle in place by rotating it and take it out of the oven. Add some water on the tray for easy cleaning.

## \* Use for Chicken Roasting

**WARNING:** Remember to remove the plastic handle from the skewer by rotating it before closing the oven's door.

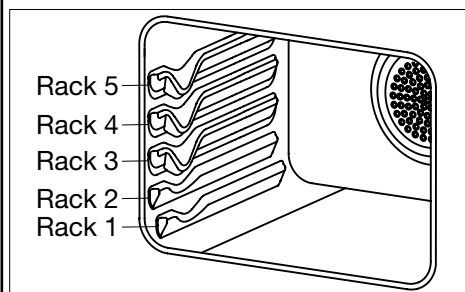
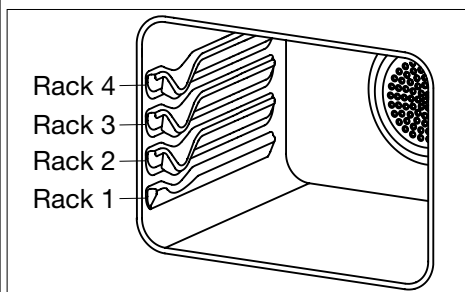
Skewer the fowl as a whole. In order to grill a fowl healthily, center and fix the fowl on the skewer **(b)** by the fixing hooks located on the both sides of the skewer **(b)**. Place the skewer **(b)** on the rotisserie wire **(a)** and put it in the oven and make sure that the end of the skewer **(b)** is placed in the rotisserie engine chamber.



After closing the door, set the oven to one of the following positions: Upper resistance + grill + rotisserie (  ), Grill + fan + rotisserie (  ), upper resistance + grill + convection + rotisserie (  ) and set the temperature of the thermostat to the highest temperature level using the temperature control button. In order to collect spilled oil during cooking, place the tray on the base. Add some water on the tray for easy cleaning.

## RACK POSITIONS

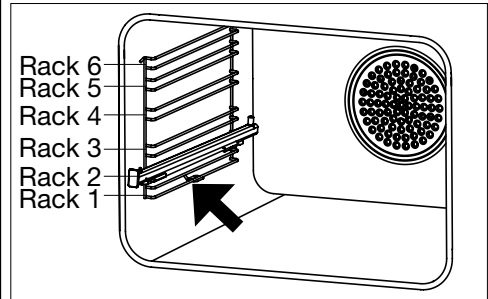
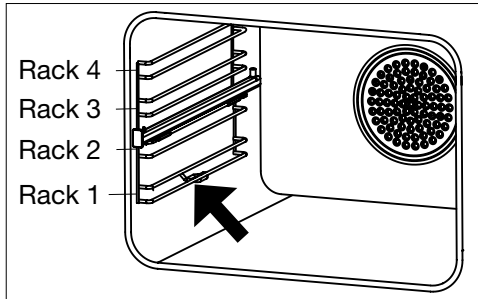
### Standard Rack Positions



**Note:** The standard racks can be 4 or 5, depending on the configuration of your oven. Only pay attention to the standard racks of your oven.

Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper racks.

## \* Wire Rack Positions



**Note:** Depending on the configuration of your oven, there may be 4 or 6 wire racks. Only pay attention to the wire racks of your oven.

It is important to place the wire rack into the oven properly. Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

### Installing and removing wire racks

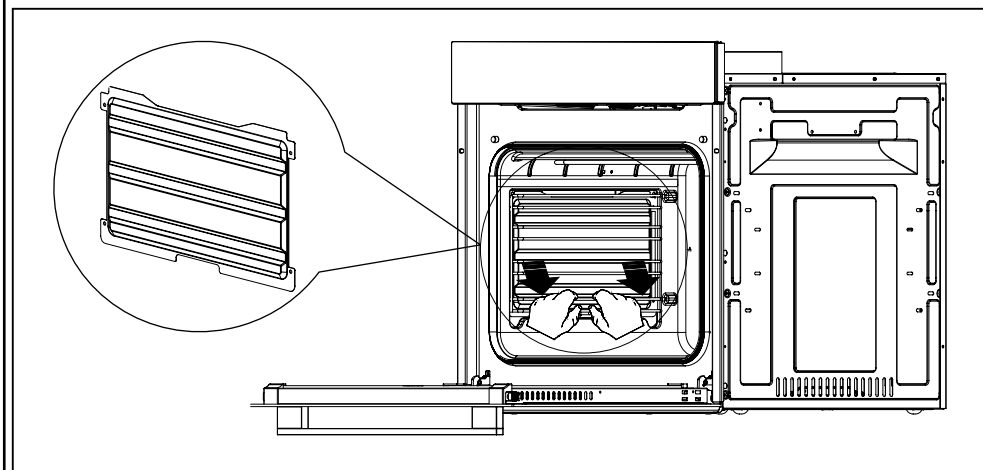
Press the clips shown with arrows in the figures above, first remove the lower and then the upper side of wire racks. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

## \* CATALYTIC PANEL

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

### Detaching catalytic panel

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



## COOKING RECOMMENDATIONS AND WARNINGS

You may find the information about the food types we have tested in our laboratories and whose cooking values we have determined in the following tables. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.

**WARNING:** Unattended cooking with solid or liquid oil in the appliance is dangerous, it can cause a fire.

**WARNING:** Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

**WARNING:** Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

**WARNING:** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking the hot meal out of the oven.

**WARNING:** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

**WARNING:** Please do not cook the food placing directly on tray / grill. Place the food into the oven in a suitable accessory.

**WARNING:** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may ignite to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

**WARNING:** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

**WARNING:** Never use it at higher oven temperatures than the

maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

**WARNING:** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

**WARNING:** Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

**WARNING:** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.















**WARNING:** Plastic dishes, which are not resistant against heat and steam, may melt at high temperatures and damage the oven. Only use plastic dishes, which are resistant to heat (up to 100 °C) and steam. Pay attention to the recommendations of the dish producers.



## COOKING CHARTS

**M\*\*\*\*\*-8\*\*\*\*\* (80 litres)**

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.




















Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake		170-180	2-3	30-35
Small muffin		170-180	2-3	25-30
Pie		180-200	2-3	35-45
Pastry		180-190	2-3	20-25
Cookie		170-180	2-3	20-25
Apple pie		180-190	2-3	50-70
Sponge cake		200/150*	2-3	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagna		180-200	2-3	25-40
Macaroon		100	2-3	50-70
Grilled chicken **		200-220	2-3	25-35
Fish grill**		190 -200/-220	3-4	25-35
Roast beef **		Max.	4-5	30-35
Grilled meatballs **		Max.	4-5	25-30

\* Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 °C for the remaining half.

\*\* Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

**M\*\*\*\*\*-6\*\*\*\*\* (60 litres)**

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.


Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	 / 	170-180	2-3	30-35
Small muffin	 / 	170-180	2	25-30
Pie	 / 	180-200	2	35-45
Pastry		180-190	2	20-25
Cookie		170-180	2	20-25
Apple pie	 / 	180-190	1-2	50-70
Sponge cake		150/150*	2	20-25
Pizza	 / 	180-200	3	20-30
Lasagna		180-200	2-3	25-40
Macaroon		100	2	50-60
Grilled chicken **		200-220	3	25-35
Fish grill**		200-220	3	25-35
Roast beef **		Max.	3-4	15-20
Grilled meatballs **		Max.	3-4	20-25

\* Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 °C for the remaining half.

\*\* Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

## \* BAKING WITH PIZZA STONE

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 30 minutes before putting the pizza in the oven.

When baking with pizza stone, place pizza stone over wire rack and pre-heat the oven in pizza mode [turbo +fan + lower resistance (  ) ] at 230°C for 30 minutes. Once pre-heating is completed, without removing pizza stone put pizza over it with the peel and bake at 180-200°C for , 20-25 minutes. Once baking is completed, remove the baked pizza from the oven using the peel.

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

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

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

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Use the pizza peel when removing the pizza from the oven.

**DRYING**

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

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

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

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

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

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking dried fruits out of the oven.

## \* STEAM SUPPORTED COOKING

Because it is not cooked in water, vitamins and minerals are retained during steam cooking.

Steam-assisted cooking preserves the flavours of the food better than normal cooking. Also, foods retain their fresh and natural colours this way.

Water consumption depends on the type of food and the length of cooking time.

Remove the water container by pulling it out at the points indicated by the arrow. (see Figure 131) Fill the water container. (see Figure 132) and slide it in the direction of the arrow to the starting position to put it in place. (See Figure 133) After 10 minutes of preheating, slide the water container in the direction of the arrow until you hear a "click". (see Fig. 134) After you have filled the water container and put it back in place, you can put the food in the oven.

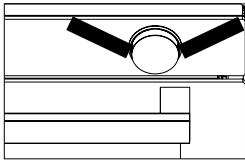


Figure 131

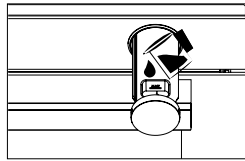


Figure 132

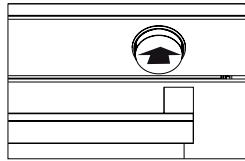


Figure 133

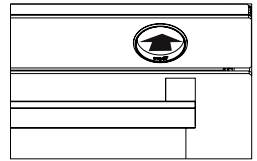


Figure 134

**WARNING:** Use only tap and distilled water. Never use mineral water or other liquids!

**WARNING:** The maximum refill is 250 milliliters and the minimum refill is 65 milliliters.

**WARNING:** When filling the water container, never exceed the maximum marking!

**WARNING:** For each cooking process, observe the amount of water for the food as indicated in the cooking chart.

**WARNING:** Do not remove the water container while cooking is in progress.

## Steam Supported Cooking Chart

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking Function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)	Water amount (ml.)
Cookie		170	3	20-25	100
Salty cookie		170	3	20-25	100
Pastry		180	3	25-30	100
Bun		180	3	25-30	100
Salmon		180	3	40-45	100
Chicken Drumstick		200	3	40-45	150
Chicken Wings		230	4	40-45	100
Whole chicken		190-230	3	60-70	250
Lamb shank with vegetables		170	3	80-90	250
Rosebeef		190	3	55-60	200
Entrecôte		180	3	35-40	250

If possible, use dishes with perforated holes for cooking with steam. This ensures that the steam reaches the food from all sides and that the food cooks evenly.


Only use containers which are resistant to heat (up to 100 °C) and steam. If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the oven.

Thick pots such as porcelain, ceramic or earthenware are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the tables may be much longer.

**WARNING:** Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.











**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking the hot meal out of the oven.

## \* AIR FRYER COOKING

While the air fryer is cooking, you can do the cooking according to the values specified in the cooking chart by switching the oven to air fryer mode [bottom-top + fan (  )].

### Air Fryer Cooking Chart

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 8-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking Function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)	Weight in grams (g)
Cookie		170	2-3	10-15	-
Frozen chicken nuggets		200	2-3	20-25	750
Frozen fried potatoes		220	2-3	20-25	700
Halloumi fries		200	2-3	10-15	250
Steak		180	2-3	10-15	1000
Meatball		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Mushrooms		200	2-3	15-20	1000
Chicken rolls		180	2-3	25-30	1000
Chicken breast		180	2-3	25-30	750

**WARNING:** Air fryer cooking should only be done in the air fryer tray.

**WARNING:** Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking the hot meal out of the oven.

## MAINTENANCE AND CLEANING

Periodical cleaning extends the appliance's life and reduces frequent problems.

**WARNING:** Disconnect the electrical connection of the appliance. There is a danger of electric shock.

**WARNING:** Wait until the appliance cools down before cleaning it. Hot surfaces may cause burns.

**WARNING:** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

**WARNING:** The steam of a steam cleaning device may infiltrate the parts conducting electricity and cause them to short-circuit. Never use a steam cleaning device for cleaning the oven.

**WARNING:** Never wash any part of the appliance in the dishwasher! (excluding the accessories)

**WARNING:** The water container must not be immersed in water and must never be washed in the dishwasher! Do not use very hard sponges or brushes when cleaning the water container.

**WARNING:** Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

1. Do not clean the interior parts, panel, trays or other parts of the appliance with hard tools such as hard brushes, steel sponges, or knives. Do not use abrasive, scratching agents, or detergents.
2. Wipe the interior parts of the appliance with a soapy cloth, then rinse and dry it thoroughly with a soft cloth.
3. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
4. Do not use aliphatic or hydrocarbonated detergents. These may cause the door gasket of the oven to swell.
5. Never use flammable materials such as acid, thinner, or gas when cleaning your appliance.



6. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.
7. Clean the control panel with a wet cloth and dry it with a dry cloth.
8. The appliance should be thoroughly cleaned after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the product is used again later.
9. Ensure that you completely wipe any remaining liquids after the cleaning process and that you immediately clean any food that splashes around during cooking.
10. Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, or sharp objects during cleaning.
11. Clean and dry the oven and its accessories after every use.
12. Close the oven's door after the inside of the appliance dries completely.
13. The appliance should be cleaned thoroughly to avoid bad odours if it will not be used for a long time. Leave the oven's door open after cleaning.
14. Replace the appliance's door gasket when pores form or when it cracks. You can order the door gasket from the authorized service.
15. Clean the wire racks in the dishwasher or with a dishwashing detergent and hot water.
16. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
17. Remove the glass cover of the oven lamp (see lamp replacement) and wipe with a cloth dampened with dishwashing detergent and hot water. Clean it with a soft cloth.

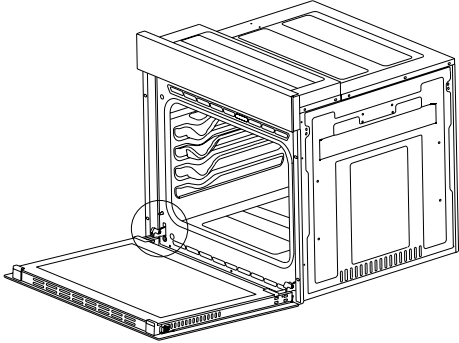
**Cleaning and Assembly of the Oven Door**

Figure 135

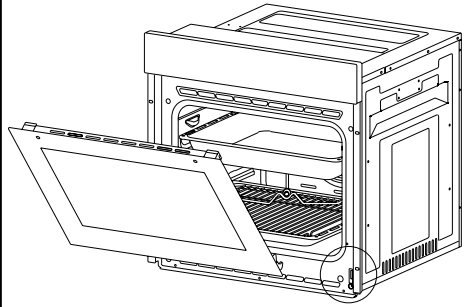


Figure 136

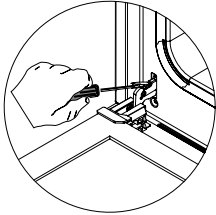


Figure 135.1

Open the door completely by pulling the oven door toward you. Then unlock the hinge lock by pulling it upwards with a screwdriver. (see figure 135.1)

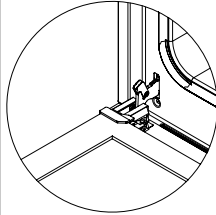


Figure 135.2

Set the hinge lock to the widest angle. (See Fig. 135.2) Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

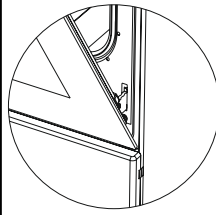


Figure 136.1

Then close the oven door until it rests against the hinge lock. (see figure 136.1)

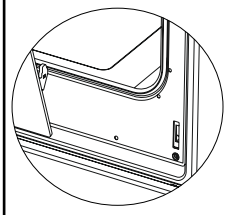


Figure 136.2

To remove the oven door, hold the door with both hands when it is at a close level to the closed position, and pull it up. (see figure 136.2)

To replace the oven door again reverse the procedure for removing the door.

## Cleaning of the Oven Glass

Your oven may be different. Follow the appropriate step for your oven.

**1.** Press the plastic latches on the left and right side as shown in figure 137 and lift the profile by pulling it towards you as shown in figure 138. Glass is free after the profile is removed as shown in Fig. 139. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the central glass can be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glasses after they have been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you may replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile fits properly.

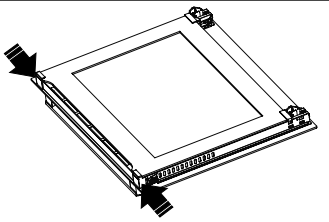


Figure 137

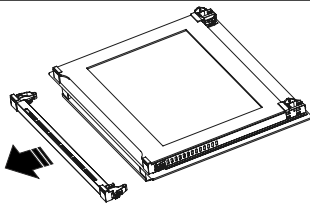


Figure 138

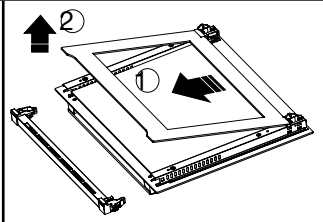


Figure 139

**2.** Remove the screws on the left and right side as shown in Figure 140. Remove the profile by pulling it towards you as shown in Figure 141. Glass is free after the profile is removed as shown in Fig. 142. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the central glass can be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glass after it has been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you may replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile fits properly.

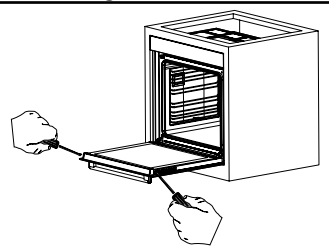


Figure 140

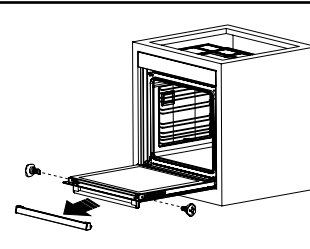


Figure 141

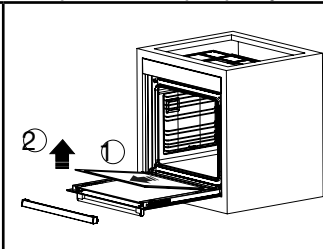


Figure 142

## **OVEN LAMP REPLACEMENT**

**WARNING:** In order to avoid electric shock, turn off the power connection before replacing the lamp of the oven!

**WARNING:** In order to avoid burns, wait for it to cool down before replacing the lamp of the oven! Hot surfaces may cause burns!

**WARNING:** The bulb used in this product is not suitable for illumination of households. The purpose of this lamp is to help the user to see the food.

**WARNING:** The light bulbs used in this product must be able to withstand extreme physical conditions, e.g. temperatures above 100° C.

**WARNING:** In devices with halogen lamps; the user must not look at the halogen lamp.

## To change the lamp;

1. Turn off the electricity.
2. Remove the glass protection by turning it counterclockwise. (See Fig. 143) Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.
3. Then remove the oven lamp by turning it (see fig. 144) if it is type A, or by pulling it (see fig. 145) if it is type B.
4. Fit a new lamp with the same features.
5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

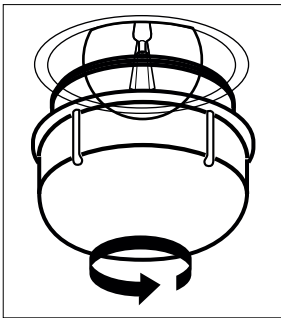


Figure 143

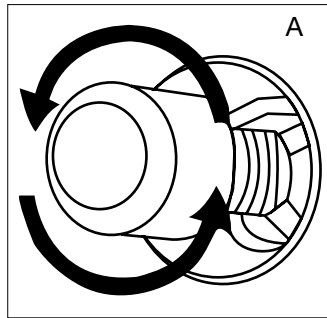


Figure 144

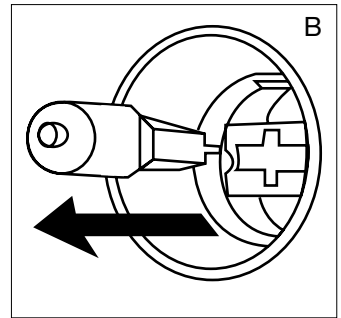


Figure 145

**Note:** This appliance contains a light source whose energy efficiency class is G.

## To change the square lamp;

1. Turn off the electricity.
2. Remove by pulling the glass protection towards you.
3. Then remove the oven lamp by pulling it out.
4. Fit a new lamp with the same features.
5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

## TROUBLESHOOTING

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

### Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions. If the problem is persisting, contact the Service Center.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check that the power supply is available.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	Cooling fan not operating.	Listen the sound from the cooling fan.
	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
The outside of the oven gets very hot during operation.	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Internal light is dim or does not operate.	Lamp might be failed.	Replace with a lamp having same specifications.
	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
Electric shock when touching the oven.	The power may not be properly grounded.	Make sure power supply is grounded properly.
	You may be using an ungrounded socket.	
Problem	Possible Cause	What to Do
Water dripping.	Depending on the food, water or steam may form in some cases. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		

<b>The cooling fan continues to operate after cooking is finished.</b>	This fan runs automatically for a certain period of time to ventilate the interior of the oven.	This is not a fault of the appliance; therefore you don't have to worry.
<b>The oven does not heat.</b>	Oven door is open.	Close the door and restart.
	The oven controls may not be set correctly.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	The fuse may have blown or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
<b>Smoke comes out of the product during operation.</b>	When operating the oven for the first time.	smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
<b>There is a smell of burning or plastic when using the oven.</b>	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	Use glass containers suitable for high temperatures.
<b>Oven does not cook well.</b>	The door may be opened too often during cooking.	Do not open the oven door too often unless you are cooking something that needs to be rotated. If you open the door too often, the internal temperature will drop, which may affect the cooking result.

## HANDLING RULES

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

## **RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING**

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

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

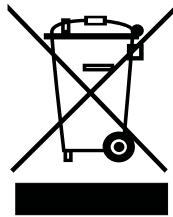


## **COMPLIANCE WITH AEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT**

This product does not contain the dangerous and prohibited materials indicated in "Waste Electrical and Electronic Equipment Control Regulation" published by Ministry of Environment and Urbanisation of the Republic of Turkey. Complies with WEEE Regulation.

## **PACKAGE INFORMATION**

This product was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Please help to protect the environment and natural resources by recycling the used products. Before disposing of the product, disconnect the electrical plug for the safety of children and make it inoperable. The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with our national legislation. Do not dispose of the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.



## Değerli müşterimiz,

Bu ürüne göstermiş olduğunuz güvenden dolayı teşekkür ederiz.

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

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

**UYARI:** Bu kullanma kılavuzu birden fazla model için hazırlanmıştır. Kılavuzda belirtilen bazı özellikler sizin cihazınızda bulunmayabilir.

Cihazlarımız ev tipi kullanım amaçlıdır. Ticari kullanım amaçlı değildir.

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

Bu ürün doğaya zarar vermeden çevreye saygılı modern tesislerde üretilmiştir.

\* işareti olan özellikler opsiyondur.

**“AEEE Yönetmeliğine Uygundur.”**

## İçindekiler

Önemli Uyarılar.....	184	* Buhar Destekli Pişirme Fonksiyonu.....	219
Elektrik Güvenliği.....	187	* Sıcak Tutma Fonksiyonu.....	222
Elektrik Bağlantısı.....	188	* Piliç Çevirme Fonksiyonu.....	224
Kullanım Amacı.....	189	* Bluetooth Fonksiyonu.....	227
Cihaz Tanıtımı.....	190	Çocuk Kilidi Ayarı.....	227
* Aksesuarlar (Opsiyoneldir).....	191	Favori Ayarı.....	228
* Teleskopik Raylar.....	192	Ön Isıtma.....	235
Teknik Özellikler.....	194	Saat Ayarı.....	238
Soğutma Fanı.....	195	Ses Tonu Ayarı.....	240
Cihaz Kurulumu.....	195	Sıcaklık Barları.....	242
Kurulum İçin Doğru Yer.....	196	* Et Probu İle Pişirme.....	243
Ankastre Fırın Kurulumu Ve Montajı.....	196	Elektronik Kart Hata Kodları Ve Çözüm Önerileri.....	246
Tezgah Altına Kurulum.....	196	* Piliç Çevirme Kullanımı.....	248
Yüksek Bir Dolaba Kurulum.....	196	Raf Konumları.....	249
Kurulum Şartları.....	197	* Katalitik Panel.....	251
Fırının Yerleştirilmesi Ve Sabitlenmesi.....	197	Pişirme Tabloları.....	254
Elektrik Bağlantısı.....	197	* Pizza Taşı İle Pişirme.....	256
Montaj.....	198	Kurutma.....	256
Fırın Kullanımı.....	201	* Buhar Destekli Pişirme.....	257
Genel Görünüş.....	203	* Air Fryer Pişirme.....	259
Pişirme Menüsü.....	207	Bakım Ve Temizlik.....	260
Manuel Pişirme.....	208	Taşıma Kuralları.....	267
Normal Pişirme.....	211	Enerji Tasarrufu İçin İpuçları.....	268
Zaman Ötelemeli Pişirme.....	211	Aeee Yönetmeliğine Uyum Ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması.....	269
Özel Fonksiyonlar.....	214	Ambalaj Bilgisi.....	269
* Buharlı Temizleme Fonksiyonu.....	214		
* Piroolitik Temizleme Fonksiyonu.....	216		

## ÖNEMLİ UYARILAR

1. Bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır.
2. Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman “YETKİLİ SERVİSE” yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle üretici firma sorumlu tutulamaz.
3. Bu cihazın ayar şartları tip etiketinde veya veri plakasında belirtilmiştir.
4. Bu cihaz ev tipi kullanımlar için tasarlanmıştır.
5. **UYARI: Yangın tehlikesi; malzemeleri pişirme yüzeyinde muhafaza etmeyiniz.**
6. **UYARI: Cihaz ve erişilebilir kısımları kullanım sırasında sıcaktır.**
7. **UYARI: Ulaşılabilen kısımlar ızgara kullanıldığında sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.**
8. **UYARI: Cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Odayı ısıtma gibi diğer amaçlarla kullanılmamalıdır.**
9. **UYARI: Kızgın buhar nedeniyle yanık tehlikesi! Çocuk cildi yetişkin kişiye göre yüksek ısıya karşı daha hassastır. Fırın çalışırken çocuklar kapağı açmamalıdır. Cihaz tamamen soğuyuncaya ve yanık tehlikesi ortadan kalkıncaya kadar çocukları cihazdan uzak tutunuz.**
10. **UYARI: Asla yangını su ile söndürmeye çalışmayınız. Ancak cihazın devresi kapatılır ve sonra örneğin bir kapak veya bir yangın battaniyesi ile alev örtülür.**
11. **DİKKAT: Pişirme süreci denetlenmelidir. Pişirme süreci sürekli olarak denetlenmelidir.**
12. **DİKKAT: Cihaz camının kırılması durumunda; herhangi bir ısıtıcı elemanı derhal kapatın ve cihazı güç kaynağından ayırın cihazı kullanmayın.**
13. **YANMA RİSKİ: Fırın kapağını açarken, fırından çıkan sıcak buharından kaçınmak için geri çekilin.**
14. **YANMA RİSKİ: Sıcak yüzey, kapağı kapatmadan önce soğumaya bırakılmalıdır.**

15. Cihaz, bir dış saat tarafından ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılabilir olarak tasarlanmamıştır.
16. Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına kurulmamalıdır.
17. Bu cihaz, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması ve karşılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgi verilmesi durumunda, yaşları 8 ile üzerinde olan çocuklar ve fiziksel, işitsel veya akli yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
18. Kullanım sırasında 8 yaşından küçük çocukları ve evcil hayvanları uzak tutunuz.
19. Sürekli gözetim sağlanmıyorsa 8 yaş altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.
20. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve yetişkin gözetiminde olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
21. Cihaza ve cihazın kablosuna, 8 yaş ve altındaki çocukların ulaşamamasını sağlayınız.
22. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.
23. Cihazın üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere koymayınız.
24. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir.
25. Cihazı kullanmaya başlamadan önce perde, tül kağıt ya da yanıcı (alev alabilir) maddeleri cihazdan uzak tutunuz. Kolay tutuşabilen ya da yanıcı maddeleri cihazın içine veya üzerine koymayınız.
26. Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Fırın tutamağına havlu vb. asmayınız.
27. İlaç alımı ve / veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayınız.
28. Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol ediniz.
29. Cihaz bozursa veya gözle görülür bir hasarı varsa, cihazı çalıştırmayınız.
30. Cihazı, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayınız.

- 31.** Kullanıcı, fırını tek başına taşımamalıdır.
- 32.** Fırın kapısı açık iken daha ağır yükler fırın kapısına koyulmamalıdır, fırın devrilebilir.
- 33.** Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayınız veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyiniz. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.
- 34.** Evdeki herhangi bir inşaat işi sırasında fırın bağlantısı kesilebilir. İş bittikten sonra fırının bağlantısı tekrar yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

## Elektrik Güvenliđi

- 1. UYARI: Bađlantı uçlarına erişmeden, bütün besleme devresi bađlantıları kesilmelidir.**
2. Ürünü, teknik özellikler tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize bađlayınız.
3. Evinizin topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
4. Fırın devre kesici anahtarları fırın yerinde iken son kullanıcının ulaşabileceđi yerde olmalıdır.
5. Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayınız. Fişi çekmek için kablosundan tutmayınız, her zaman fişi tutarak çekiniz.
6. Elektrikli bir aleti, örneđin bir el mikserini fırının yakınlarında kullanırken, güç kablosunun fırının kapađına sıkışmamasına dikkat ediniz. Kablo yalıtımı zarar görebilir.
7. Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır.
8. Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayınız.
9. Ürün fişinin takıldıđı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat ediniz.
10. Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bađlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bađlantılar zarar görebilir.
11. Bađlantı kablolarını fırın kapađına sıkıştırmayınız ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyiniz. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
12. Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekiniz.
13. Kıvılcım oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiđinden emin olunuz.
14. Elektrik çarpmasına yolaçabileceđinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyiniz.

15. Buharlı fırında su kabı suya batırılmamalı veya bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır. Aksi halde su kabı buharlı fırının içine yerleştirilirken elektrik çarpma tehlikesi ortaya çıkabilir.
16. Ürün, elektrik tesisatı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Kesme işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
17. Üründe tip "Y" kordon kablo kullanılmaktadır.
18. Kablonun sabitlendiği yer korunmalıdır.
19. Sabit bağlantılar, tüm kutuplarda tam ayırma sağlayan bir tesisata bağlanmalıdır. Aşırı gerilim kategorisi III altında, bağlantı kesme kuralları, kablolama kurallarına uygun olarak sabit tesisata bağlanmalıdır.

## **ELEKTRİK BAĞLANTISI**

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

Cihaz, yüksek havalandırma sağlayan bir fırın yuvası içine kurulmalıdır.

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

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

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

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



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

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

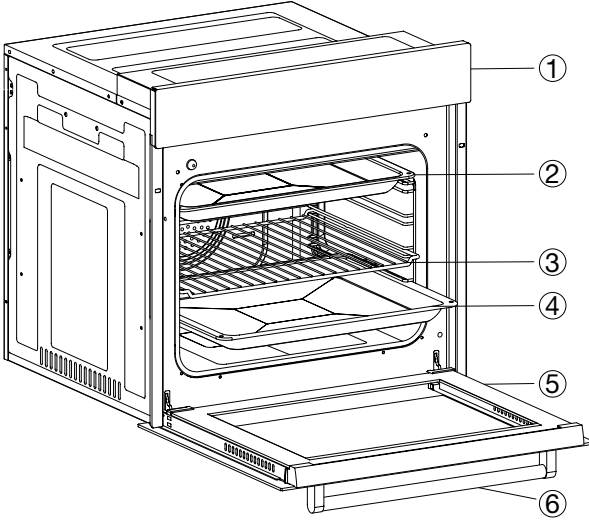
**UYARI:** Elektrik besleme kablosu, cihazın sıcak kısımlarına dokunmamalıdır.

**UYARI:** Besleme kordonu hasar görürse, bu kordon tehlikeli bir duruma engel olmak için imalatçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.

## KULLANIM AMACI

1. Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
2. Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
3. Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.
4. Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
5. Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.
6. Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

## CİHAZ TANITIMI



1. Kontrol paneli

2. Standart tepsi

3. Tel ızgara



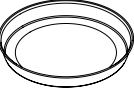

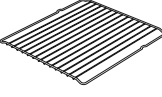


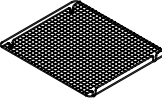


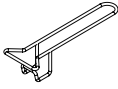
\* 4. Derin tepsi

5. Fırın kapağı

6. Fırın tutamağı

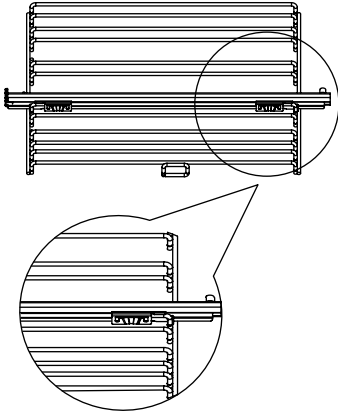
**UYARI:** Yukarıda verilen cihaz görseli örnek olarak verilmiştir. Cihazın opsiyonuna göre görseli değişebilir. Sadece cihazınızı dikkate alınız.

## \* AKSESUARLAR (Opsiyoneldir)

	<p><b>Derin tepsi</b> Hamur işleri, büyük kızartmalar, sulu yiyecekler için kullanılır. Kek, dondurulmuş yemekler ve et yemekleri için doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.</p>
	<p><b>Standart tepsi / Cam tepsi</b> Hamur işleri (kurabiye, bisküvi vb.), donmuş gıdalar için kullanılır.</p>
	<p><b>Yuvarlak tepsi</b> Hamur işleri, donmuş gıdalar için kullanılır.</p>
	<p><b>Kurutma / Air Fryer tepsi</b> Kurutma ve air fryer pişirme yapılmak istenilen gıdalar için kullanılır.</p>
	<p><b>Tel ızgara</b> Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve donmuş yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.</p>
	<p><b>Teleskobik ray</b> Teleskobik raylar sayesinde tepsi veya tel raf, kolayca takılıp çıkarılabilir.</p>
	<p><b>Piliç çevirme</b> Çevirilerek pişirilmesi amaçlanan yiyecekler için kullanılır.</p>
	<p><b>Bacon ızgara</b> Bacon ızgara tepsinin üzerine konulur. Pişerken yapışabilecek gıdalar, bacon ızgarada pişirilir. Böylece gıdanın tepsiye teması ve yapışması engellenir.</p>
	<p><b>Tepsi içi tel ızgara</b> Tepsi içi tel ızgara tepsinin üzerine konulur. Biftek gibi, pişerken yapışabilecek gıdalar, tepsi içi ızgarada pişirilir. Böylece gıdanın tepsiye teması ve yapışması engellenir.</p>
	<p><b>Pizza taşı ve küreği</b> Pizza, ekmek, lahmucun gibi hamur işi yiyeceklerin pişirilmesinde ve pişen yiyeceğin sıcak fırından alınmasında kullanılır.</p>
	<p><b>Tepsi tutamağı</b> Sıcak tepsi tutmak için kullanılır.</p>

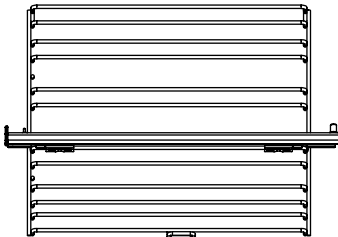
## \* Teleskopik Raylar

Teleskopik raylar tepsi ve iç ızgarayı rahatlıkla çekmenizi sağlar.



Aksesuar olarak aldığınız teleskopik raylar, üzerindeki iki adet tutma klipsi ile yan tel raflara rahatlıkla monte edilebilir. Sağ ve sol raylar olduğu için hangi rayı hangi tarafa takacağınızdan emin olunuz. Raylar üzerinde sağ (R) ve sol (L) işaretlerini kontrol ediniz.

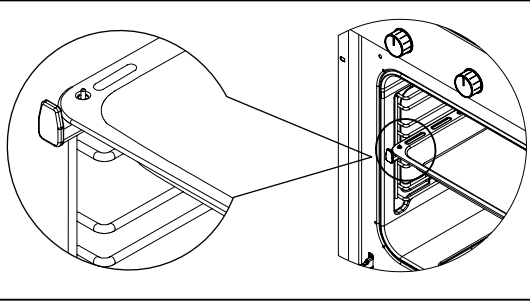
Montaj tavsiyemiz; yan tel rafları fırından tamamen çıkartıp, düz bir zeminde teleskopik rayları yan tel raflara takmanızdır. Teleskopik rayı, iki raf arasında yukarıda olan rafa takınız. Raylar kolayca takılıp çıkartılabilir. Sağ ve sol teleskopik rayların pozisyonlarını ayarladıktan sonra, yan tel raflara girene kadar bastırınız.



Tel rafın arkasından bakarak rayların tam olarak oturup oturmadığını kontrol ediniz.

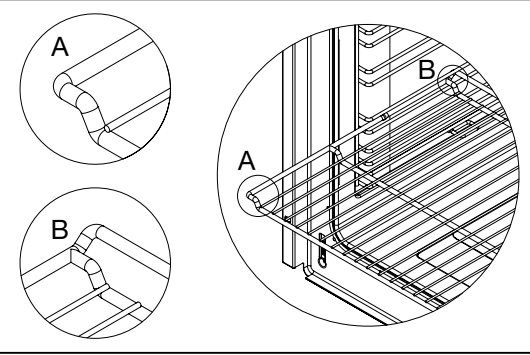
Teleskopik rayları taktıktan sonra tel rafları tekrar fırının içine monte ediniz. Tel ızgarayı, teleskopik ray takılı olan rafın hemen altında kullanmayınız.

## Tepsi Veya Tel Izgaranın Teleskopik Raya Uygun Şekilde Yerleştirilmesi



Teleskopik raylar sayesinde tepsi veya tel ızgara kolayca takılıp, çıkarılabilir. Tepsi veya tel ızgaranın teleskopik rayla birlikte kullanımı sırasında, teleskopik rayın arkasında bulunan pimlerin, tepsinin veya tel ızgaranın arkasına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir

## Tel Izgara Kullanımı



Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. Doğru yerleşim yandaki şekilde gösterilmiştir. Izgarayı veya tepsiyi iki rafın arasına girecek biçimde yerleştiriniz ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olunuz.

**UYARI:** Tel ızgarayı, teleskopik ray takılı olan rafın hemen altında kullanmayınız.

**TEKNİK ÖZELLİKLER****M\*\*\*\*\*\_8\*\*\*\*\* (80 litre)**

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

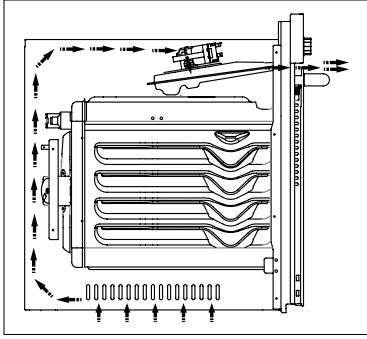
**M\*\*\*\*\*\_6\*\*\*\*\* (60 litre)**

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

**UYARI:** Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.

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

## SOĞUTMA FANI



Şekil 1

Fırının çalışması sırasında soğutma fanı, fazla buharı dışarı taşıyacak ve cihaz dış yüzeylerinin fazla ısınmasına engel olacaktır. Bu, cihazınızın iyi çalışması ve yemeğinizin iyi pişmesi için gerekli bir durumdur.

Pişirme bittikten sonra soğutma fanı çalışmaya devam edecektir. Soğuma tamamlandıktan sonra fan kendiliğinden kapanacaktır.

## CİHAZ KURULUMU

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

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

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

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

**UYARI:** Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutunuz.

## Kurulum İçin Doğru Yer

Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına monte edilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Uygun boşluklar için ilgili çizimlere bakınız. (bkz. şekil 2,3) (değerler milimetre cinsindedir)

- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır. (minimum 100 °C)
- Mutfak dolapları ürünle aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece arasına bir raf konulmalıdır.

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

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

## Ankastre Fırın Kurulumu Ve Montajı

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

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

## Tezgah Altına Kurulum

Kabin şekil 2’de verilen ölçülere uygun olmalıdır.

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

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

## Yüksek Bir Dolaba Kurulum

Kabin, şekil 3’te verilen ölçülere uygun olmalıdır.



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

## **Kurulum Şartları**

Ürünün boyutları şekil 4'te verilmiştir.

Montajın yapılacağı mobilya yüzeyleri ve kullanılacak montaj malzemeleri, en az 100 °C'lik sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

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

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

## **Fırının Yerleştirilmesi Ve Sabitlenmesi**

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

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

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

Fırını, ürün ile birlikte verilen vidaları kullanarak mobilyaya sabitleyiniz. Vidalar, ürünün çerçevesi üzerinde takılı olan plastiklerin içerisinden geçirilerek, şekil 5'te gösterildiği gibi montaj yapılmalıdır. Vidalar çok fazla sıkılmamalıdır. Aksi durumda vida yuvaları aşınabilir.

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

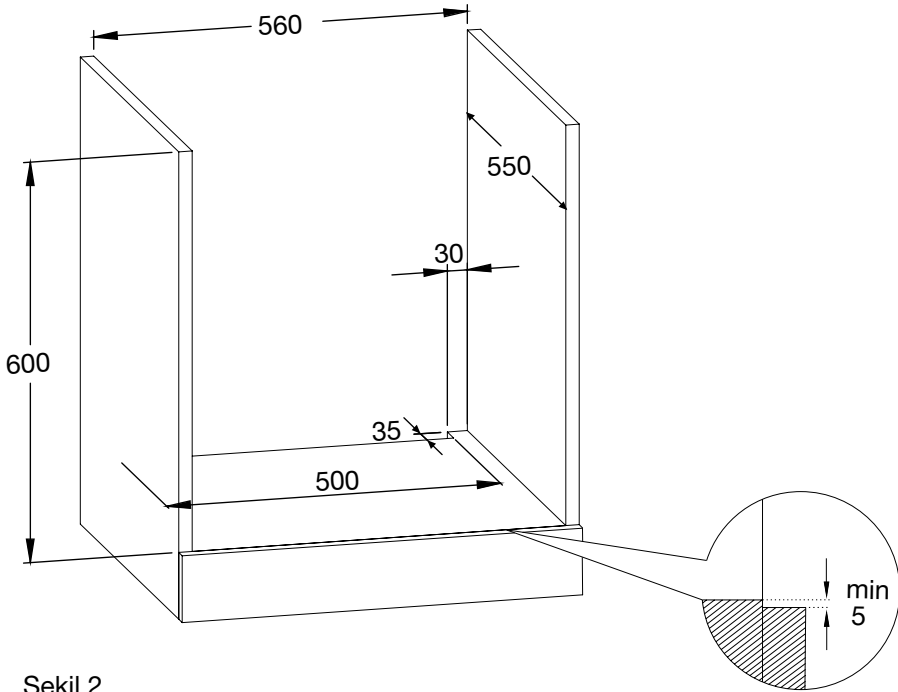
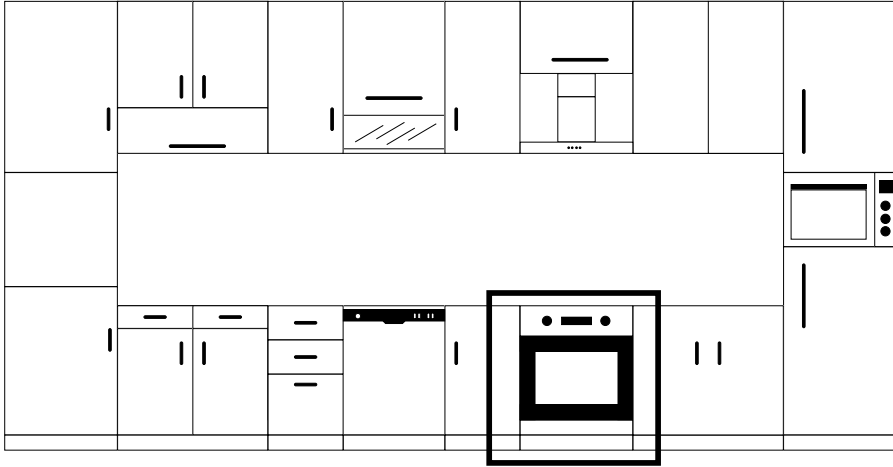
## **Elektrik Bağlantısı**

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

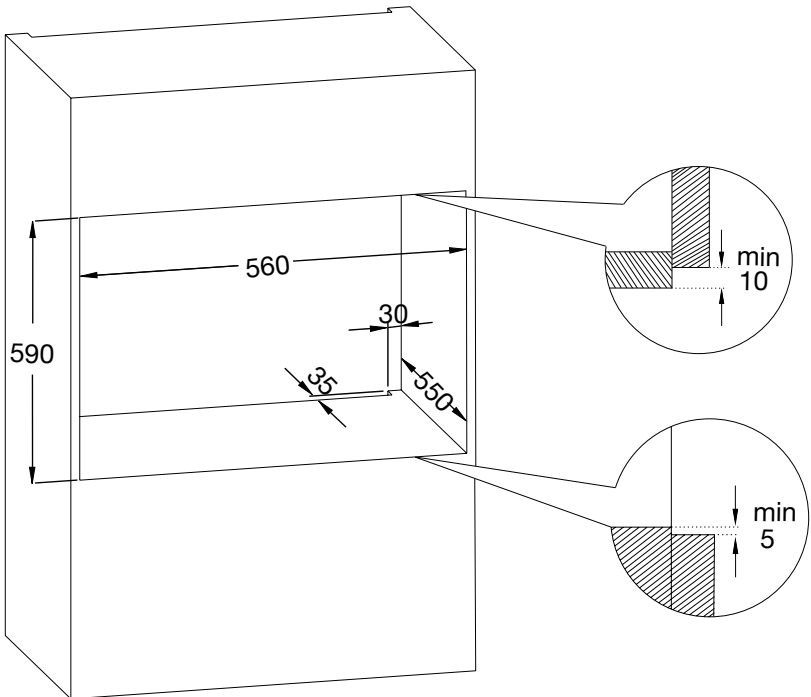
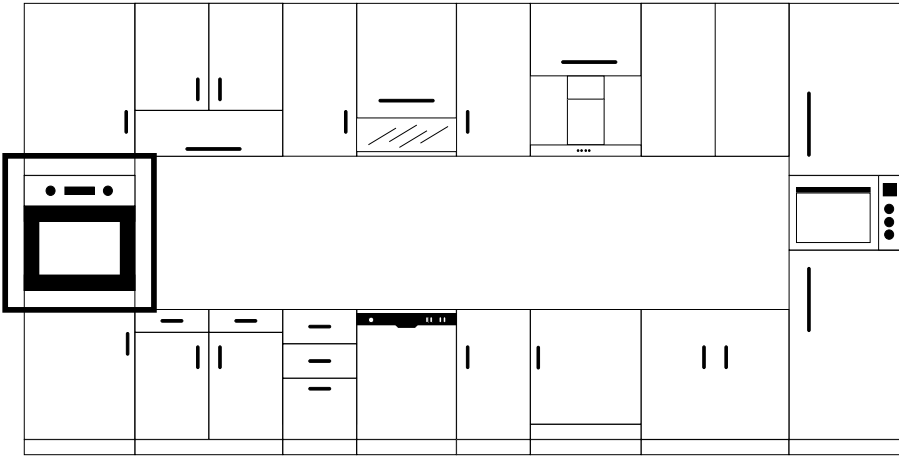
Şebeke gerilimi, ürünün tip etiketinde verilen değerlere uygun olmalıdır.

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

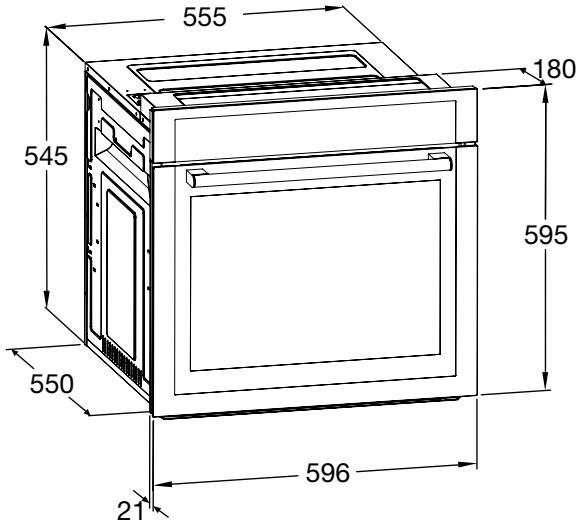
Ürün montajına başlamadan önce, şebeke elektriğini kesiniz. Ürün montajı bitene kadar, ürünü şebekeye bağlamayınız.

**Montaj**

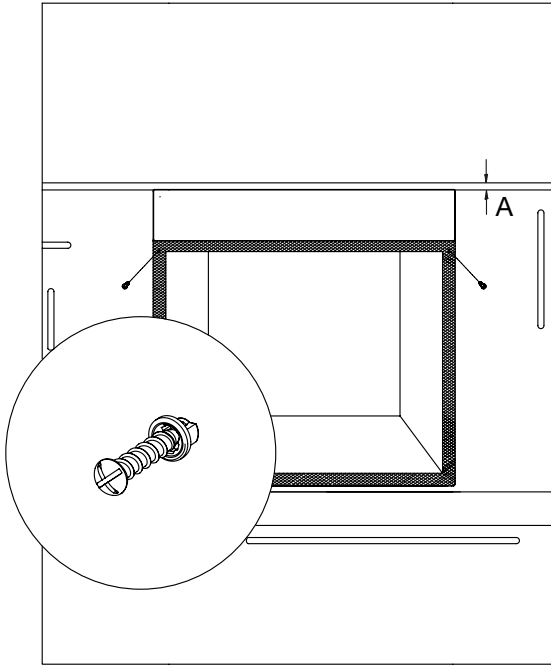
## Montaj



Şekil 3

**Montaj**

Şekil 4



Şekil 5

## FIRIN KULLANIMI

### Fırının Kullanımı

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

1. Fırının içine yapıştırılmış olan etiketleri veya aksesuarları dışarı çıkartınız. Cihazın ön yüzeyinde koruyucu bir folyo varsa çekip alınız.
2. Fırının içini ıslak bir bezle silerek, tozunu ve ambalaj artıklarını alınız. Fırının içi boş olmalıdır. Cihazın kablosunun fişini prize takınız.
3. Sıcaklık ayar düğmesini kullanarak, termostat sıcaklığını en yüksek ısıya (240 max.°C) ayarlayarak, fırını kapağı kapalı olarak 30 dakika çalıştırınız. Bu sırada hafif bir duman ve koku çıkabilir, bu normal bir durumdur.
4. Fırın soğuduktan sonra fırının içini hafif deterjanlı sıcak su ile siliniz ve arkasından temiz bir bezle kurulayınız. Artık fırınınızı kullanabilirsiniz.
5. Eğer fırınınızda buhar destekli pişirme fonksiyonu var ise; su kabını fırından dışarı çıkartınız. Su kabını deterjan kullanmadan iyice çalkalayınız.

### Fırının Normal Kullanımı

1. Girilen bilgiler doğrultusunda pişirme süresi sona erdiğinde zamanlayıcı ısıtıcıları kapatır ve sesli sinyal verir.
2. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra cihazın soğutma sistemi çalışmaya devam edecektir. Cihazın soğuması için gerekli olan bu durumda, cihazın elektriğini kesmeyiniz. Soğuma tamamlandıktan sonra sistem kendiliğinden kapanacaktır.

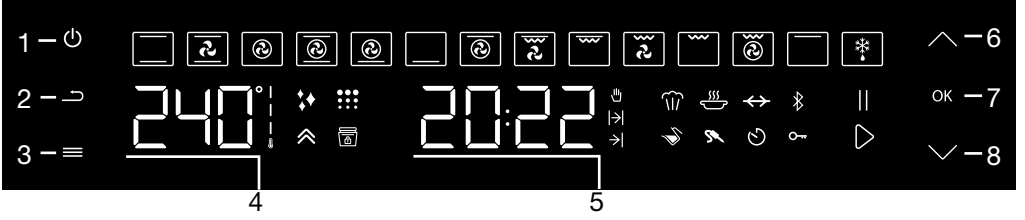
## **Fırın Kontrol Ünitesinin Kullanımı**

Bu ürün, yiyeceklerinizin istediğiniz pişirme ayarlarında servise hazır olmasını sağlayan elektronik kontrollü bir fırındır. Bunun için yapmanız gereken; pişmesini istediğiniz ürünün nasıl pişeceğini, pişirme süresini, pişirme sıcaklığını ve hazır olmasını istediğiniz zamanı programlamaktan ibarettir. Bunun yanı sıra özel fonksiyonları da kullanabilirsiniz. Ayrıca fırınınızın pişirme fonksiyonlarından bağımsız olarak dakika programlı bir alarm saati olarak da fırından bağımsız kullanılabilir.

### **Temel özellikler**

1. Programlanabilir pişirme fonksiyonları ve zamanlayıcı.
2. Özel pişirme fonksiyonları.
3. Pişirme favorileri oluşturma ve geri çağırma.
4. Kısa zamanlı enerji kesintilerinden etkilenmeyen gerçek zaman saati.
5. Pişirme özeti ve izleme ekranları.
6. Parlaklık ve ses tonu ayarları.
7. Hatırlatıcı için zamanlayıcı.
8. Kolay kullanım sağlayan dokunmatik tuşlar ve basılabilir döner düğme.

## Genel görünüş



1. Açma / kapama tuşu
2. Geri tuşu
3. Menü tuşu
4. Sıcaklık durum göstergesi
5. Pişirme durum göstergesi
6. Yukarı seçim tuşu
7. Onay tuşu
8. Aşağı seçim tuşu
9. Alarm tuşu

## Ekran sembolleri

Cihaz bir adet led ekran içerir.

## Özel fonksiyonlar

Aşağıdaki tabloda fırının özel fonksiyon sembolleri tanımlanmıştır.

	* Buharlı temizleme		* Buhar destekli pişirme
	* Pirolitik temizleme		* Bluetooth
	* Sıcak tutma		* Piliç çevirme




## Sıcaklık

Aşağıdaki tabloda fırının sıcaklık sembolleri tanımlanmıştır.

	Hızlı ısıtma (ön ısıtma)		* Et probu
	Sıcaklık barları (fırın iç sıcaklık göstergesi)		Derece göstergesi (°C)






## Zamanlama

Aşağıdaki tabloda fırının zamanlama sembolleri tanımlanmıştır.

	Normal pişirme		Öteleyerek pişirme
	Hatırlatma zamanlayıcısı		

## Pişirme

Aşağıdaki tabloda fırının pişirme sembolleri tanımlanmıştır.

	Alt rezistans		Üst rezistans
	Izgara rezistans		Turbo rezistans
	Buz çözme (Turbo fan)		








## Durum

Aşağıdaki tabloda fırının durum göstere sembolleri tanımlanmıştır.

	Başlat		* Kapı kilidi
	Durdur		* Su seviyesi uyarı göstergesi
	Çocuk kilidi		Manuel pişirme

## Ayarlar

Aşağıdaki tabloda fırının ayar sembolleri tanımlanmıştır.

	Kırmızı bar ayarı		Saat ayarı
	Sıfırlama ayarı		Ses tonu ayarı
	Ön ısıtma ayarı		Parlaklık ayarı
	Favori çağırma		



## Kurulum

### Fırın ilk açıldığında

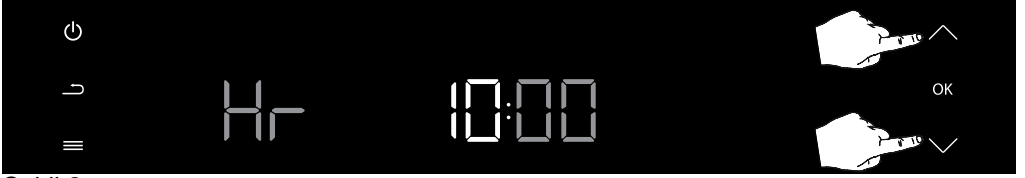
Fırın ilk açıldığında devre dışıdır. Ekranda güncel olmayan saat flaşlar haldedir. Fırını kullanmak için önce saat ayarı yapılmalıdır.

Ana ekranda saat “12:00” olarak flaşlar haldeyken, onay tuşuna ( **OK** ) basılarak, saat ayarına başlanır. (bkz. şekil 7)



Şekil 7

Yukarı ( **▲** ) veya aşağı ( **▼** ) yön tuşlarına basılarak, istenilen saat ayarlanır. (bkz. şekil 8)



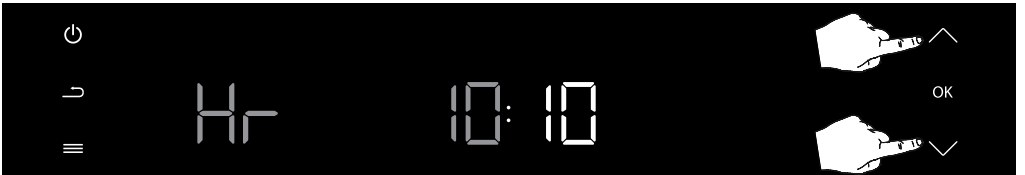
Şekil 8

Saat kısmı ayarlandıktan sonra onay tuşuna ( **OK** ) basılarak, dakika ayarı yapılır. (bkz. şekil 9)



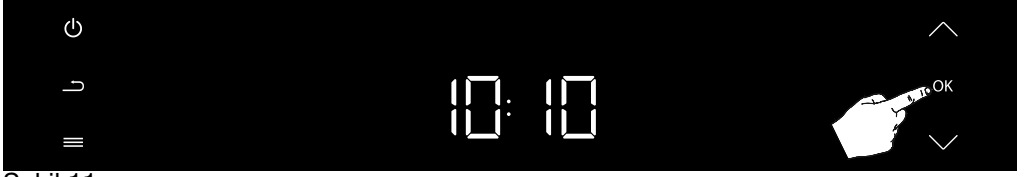
Şekil 9

Yukarı ( **▲** ) veya aşağı ( **▼** ) yön tuşlarına basılarak, istenilen dakika ayarlanır. (bkz. şekil 10)



Şekil 10

Dakika ayarı yapıldıktan sonra onay tuşuna ( **OK** ) basılarak, saat ayarı tamamlanır. (bkz. şekil 11)



Şekil 11

**Not:** Fırının daha sonraki kullanımlarında saat ayarını değiştirmek isterseniz, ayarlar menüsünden saat ayarı bölümüne bakınız.

## Piştirme menüsü

Her bir piştirme fonksiyonu için kullanılabilircek belirli sıcaklık ve piştirme zaman aralıkları bulunmaktadır. Önerilen piştirme sıcaklıkları, geleneksel piştirme alışkanlıkları dikkate alınarak oluşturulmuş olup, kişisel tercihlere göre değiştirilebilirler.


### Piştirme fonksiyonu göstergeleri ve özellikleri tablosu

	Alt ve üst rezistans birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 200 °C'dir. 45 °C ile 240 °C sıcaklık değerleri arasında piştirme olanağı sunar. Maksimum 6 saat piştirme yapılabilir.
	Alt rezistans, üst rezistans ve fan birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 180 °C'dir. 45 °C ile 240 °C sıcaklık değerleri arasında piştirme olanağı sunar. Maksimum 6 saat piştirme yapılabilir.
	Turbo ve fan birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 175 °C'dir. 45 °C ile 240 °C sıcaklık değerleri arasında piştirme olanağı sunar. Maksimum 8 saat piştirme yapılabilir.
	Alt-üst rezistans, turbo ve fan birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 180 °C'dir. 60 °C ile 240 °C sıcaklık değerleri arasında piştirme olanağı sunar. Maksimum 5 saat piştirme yapılabilir.
	Izgara çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 180 °C'dir. 120 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında piştirme olanağı sunar. Maksimum 1 saat piştirme yapılabilir.
	Izgara ve üst rezistans birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 200 °C'dir. 120 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında piştirme olanağı sunar. Maksimum 1 saat piştirme yapılabilir.
	Izgara ve fan birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 175 °C'dir. 120 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında piştirme olanağı sunar. Maksimum 1 saat piştirme yapılabilir.
	Izgara, fan ve üst rezistans birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 185 °C'dir. 120 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında piştirme olanağı sunar. Maksimum 1 saat piştirme yapılabilir.
	Izgara, fan ve turbo birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 220 °C'dir. 120 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında piştirme olanağı sunar. Maksimum 4 saat piştirme yapılabilir.
	Üst rezistans çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 150 °C'dir. 60 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında piştirme olanağı sunar. Maksimum 4 saat piştirme yapılabilir.
	Alt rezistans çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 200 °C'dir. 60 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında piştirme olanağı sunar. Maksimum 8 saat piştirme yapılabilir.
	Buz çözme (defrost) durumunda çalışır. Maksimum 8 saat çalışabilir.
	Alt rezistans, fan ve turbo birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 150 °C'dir. 45 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında piştirme olanağı sunar. Maksimum 4 saat piştirme yapılabilir.
	Üst rezistans, fan ve turbo birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 150 °C'dir. 45 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında piştirme olanağı sunar. Maksimum 4 saat piştirme yapılabilir.

**UYARI:** Tüm piştirme fonksiyonlarında, önerilen piştirme sürelerinin dışında süre ayarı yapılmak istenilirse maksimum 10 saat piştirme yapılabilir.

## Manuel pişirme

Kontrol sistemi ve daha önceden ayarlı olan sıcaklık dereceleri sayesinde fırınınızın kullanımı oldukça kolaydır. Pişirmeye başlamak için izlenmesi gereken adımlar aşağıda açıklanmıştır.

1. Açma / kapatma tuşuna (  ) basılarak, fırın açılır. (bkz. şekil 12) Fırın açılırken tüm semboller yanar. (bkz. şekil 13) Daha sonra fonksiyon seçimi hazır hale gelir. (bkz. şekil 14)






Şekil 12

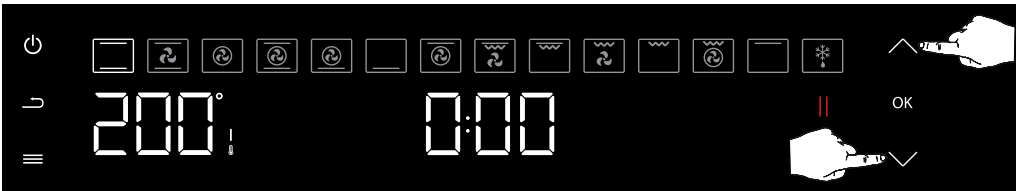


Şekil 13



Şekil 14

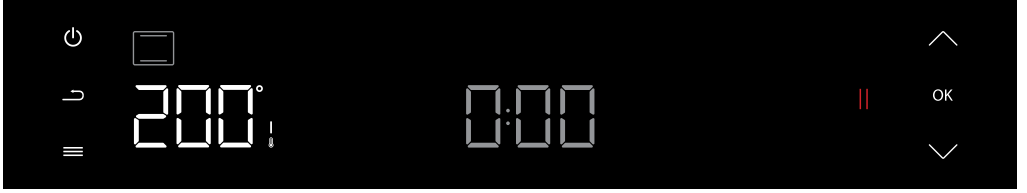
2. Pişirme menüsünde aktif ayar göstergesi ilk olarak pişirme fonksiyonlarına gelir ve yukarı (  ) veya aşağı (  ) yön tuşlarına basılarak, fonksiyonlar arasında geçiş sağlanır. (bkz. şekil 15) Onay tuşuna (  ) 1 kez basılarak, istenilen pişirme fonksiyonu seçilir.



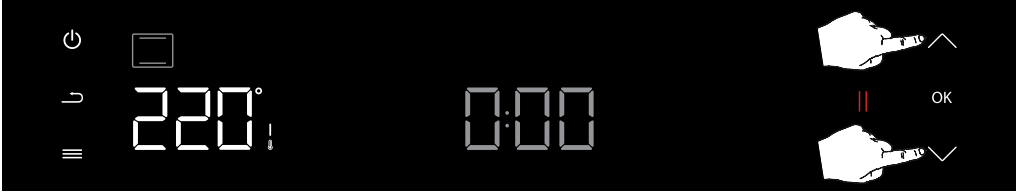
Şekil 15

**UYARI:** Sıcaklık durum göstergesindeki sıcaklık değerleri, önerilen sıcaklık değerleridir.

3. Onay tuşuna ( **OK** ) basıldıktan sonra aktif ayar göstergesi sıcaklık göstergesine geçer. (bkz. şekil 16) Yukarı ( **^** ) veya aşağı ( **v** ) yön tuşlarına basılarak, belirtilen sınırlar içerisinde istenilen sıcaklık değeri ayarlanır. (bkz. şekil 17) Onay tuşuna ( **OK** ) basılarak, istenilen sıcaklık değeri onaylanır. (bkz. şekil 18)



Şekil 16



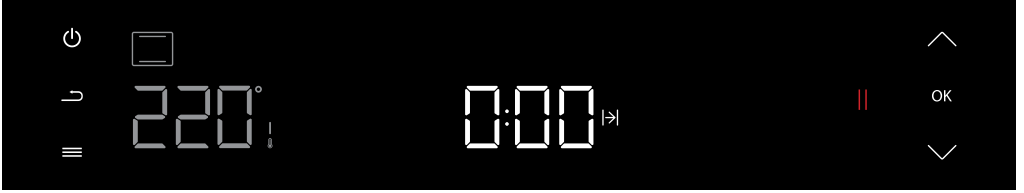
Şekil 17



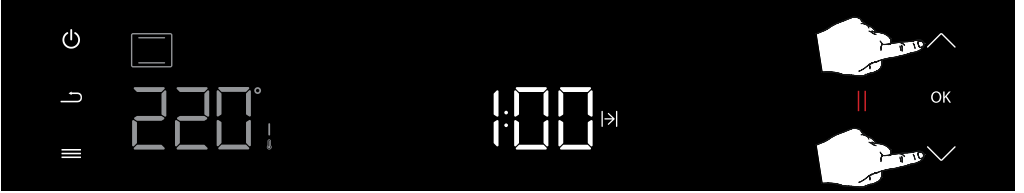
Şekil 18

**UYARI:** Sıcaklık durum göstergesinde 5 °C aralıklarla belirlenen maksimum ve minimum sıcaklıklar arasında değişiklikler yapılabilir.

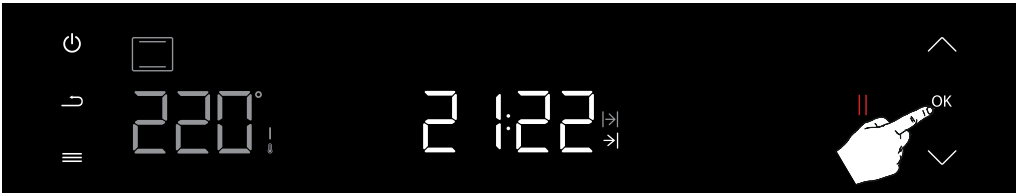
4. Onay tuşuna ( **OK** ) basıldıktan sonra aktif ayar göstergesi, zaman göstergesine geçer. (bkz. şekil 19) Yukarı ( **▲** ) veya aşağı ( **▼** ) yön tuşlarına basılarak, belirtilen sınırlar içerisinde istenilen pişirme süresi ayarlanır. (bkz. şekil 20) Onay tuşuna ( **OK** ) basılarak, istenilen pişirme süresi onaylanır. (bkz. şekil 21) Onay tuşuna ( **OK** ) uzun basılarak, pişirme başlatılır. (bkz. şekil 22)



Şekil 19



Şekil 20



Şekil 21




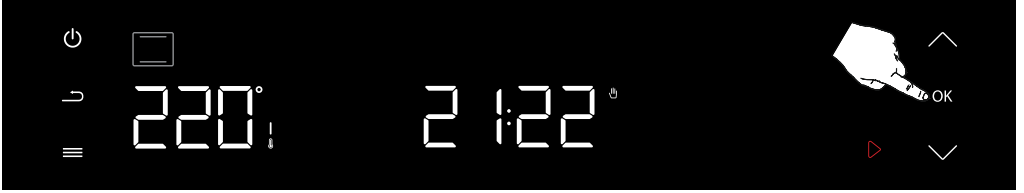
Şekil 22

**UYARI:** Fırın kapalı konumdayken ya da aktif pişirme yokken fırın içi sıcaklığı 70 °C'nin üzerinde ise ekranda **hot** uyarısı verilir.


**UYARI:** Pişirme tamamlandığında herhangi bir tuşa basılmaz ise 5 dakika sesli uyarı verilir.


## Normal pişirme


Pişirmenin hemen başlamasının istenildiği durumda kullanılır. İstenilen pişirme fonksiyonu seçilerek, onay tuşuna (  ) uzun basılır. (bkz. şekil 23) Hazır olan ayarlar ile pişirme işlemi başlar.



Şekil 23

**Not:** Pişirme işlemini tamamen iptal etmek için geri tuşuna (  ) 2 saniye basılı tutulur.

**Not:** Pişirme işlemini durdurmak veya durdurulan pişirmeyi yeniden başlatmak için onay tuşuna (  ) uzun basılır.

**UYARI:** Fırın kapalı konumdayken ya da aktif pişirme yokken fırın içi sıcaklığı 70 °C'nin üzerinde ise ekranda  uyarısı verilir.

**UYARI:** Pişirme tamamlandığında herhangi bir tuşa basılmaz ise 5 dakika sesli uyarı verilir.

## Zaman ötelemeli pişirme

Bu yöntem yiyeceğin gelecekteki belli bir zamanda pişirilmesi ve hazır olması istenildiğinde kullanılır. Zaman ötelemeli pişirme için aşağıdaki örneği takip edebilirsiniz.

### Örnek:

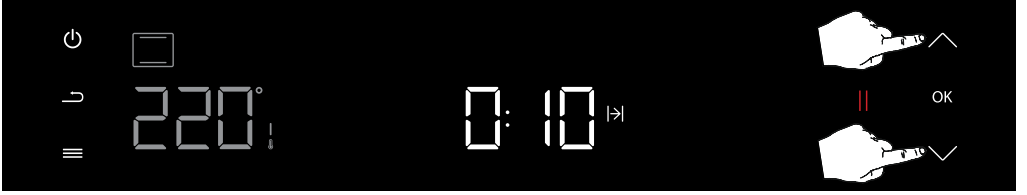
Günün saati 12.00'ı gösterebilirsin. (bkz. şekil 24)



Şekil 24

Pişirme fonksiyonu ve sıcaklığı ayarlandıktan sonra (bkz. manuel

pişirme) pişirme süresi, yukarı ( ▲ ) veya aşağı ( ▼ ) yön tuşlarına basılarak, 10 dakika olarak ayarlanır. (bkz. şekil 25)



Şekil 25

Onay tuşuna ( OK ) 1 kez basılarak, zaman ötelemeli pişirme fonksiyonuna girilir. (bkz. şekil 26) Ayarladığımız 12.10 pişirme süresini, 20 dakika öteleyerek pişirme yapalım:



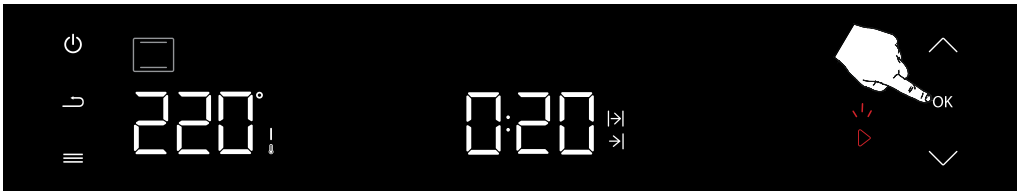
Şekil 26

Yukarı ( ▲ ) veya aşağı ( ▼ ) yön tuşlarına basılarak, zaman ötelemesi yapılır ve pişirmenin biteceği saat belirlenir. (bkz. şekil 27)



Şekil 27

Onay tuşuna ( OK ) 1 kez basılarak, pişirmenin biteceği saat onaylanır. (bkz. şekil 28)








Şekil 28



Ekran saatinde pişirme süresi olan 10 dakikalık zaman dilimi kaldığında pişirme işlemi başlar ve ekran aşağıdaki gibidir. (bkz. şekil 29)









Şekil 29

- Not:** Yukarı (  ) veya aşağı (  ) yön tuşlarına her basıldığında, dakika diliminde 5 dakikalık bir artış yaşanır.
- Not:** Pişirme işlemi durdurmak veya durdurulan pişirmeyi yeniden başlatmak için onay tuşuna (  ) basılı tutulur.
- Not:** Pişirme işlemi tamamen iptal etmek için geri tuşuna (  ) 2 saniye basılı tutulur.
- Not:** Pişirme ayarlarını değiştirmek için; pişirmeyi durdurduktan sonra geri tuşuna (  ) basılır ve aktif ayar göstergesi sırasıyla; zaman göstergesi, sıcaklık göstergesi ve pişirme fonksiyonlarına gelir. İstenilen ayarlarda pişirme menüsünde değişiklik yapılabilir.

## Özel fonksiyonlar

Bu menüde 6 adet özel fonksiyon yer almaktadır. Fırın açıkken ekranda menü tuşuna 1 kez basılarak, özel fonksiyonlar menüsüne ulaşılabilir.

	<p><b>* Buharlı temizleme fonksiyonu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 70 °C'de 30 dakika çalışır.</li> </ul>
	<p><b>* Pirolitik temizleme fonksiyonu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fırını yüksek sıcaklıklarla temizlemek için kullanılan fonksiyondur.</li> <li>• Maksimum çalışma süresi 3 saattir.</li> </ul>
	<p><b>* Buharla pişirme fonksiyonu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bu modu kullanarak buharlı pişirme yapabilirsiniz.</li> <li>• Maksimum çalışma süresi 10 saat olarak belirlenmiştir.</li> </ul>
	<p><b>* Sıcak tutma fonksiyonu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fırını sıcak tutmak için kullanılan fonksiyondur.</li> <li>• Önerilen sıcaklık değeri 70 °C'dir. Sıcaklık 45 °C ile 100 °C arasında ayarlanabilir.</li> <li>• Maksimum çalışma süresi 6 saat olarak belirlenmiştir.</li> </ul>
	<p><b>* Piliç çevirme fonksiyonu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Döndürülerek pişirilmesi amaçlanan yiyecekler için kullanılan fonksiyondur.</li> <li>• Maksimum çalışma süresi 1 saat olarak belirlenmiştir.</li> </ul>
	<p><b>* Bluetooth fonksiyonu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fırının uzaktan kontrol edilebilmesi için kullanılan fonksiyondur.</li> <li>• Telefon uygulaması ile birlikte çalışır.</li> <li>• Telefon uygulamasından fırının belirlenen kontrolleri yapılabilir.</li> </ul>

### \* Buharlı temizleme fonksiyonu

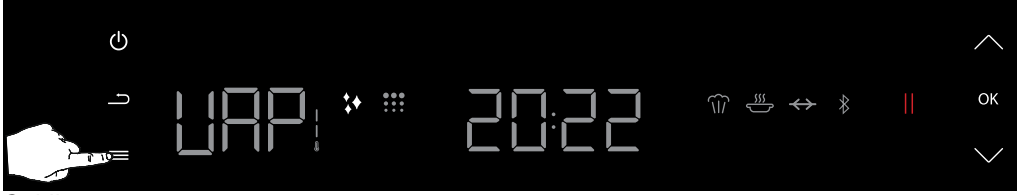
Fırın içerisinde oluşacak buhar sayesinde yumuşayan kirlerin temizlenmesini sağlar.

Buharlı temizlemeye başlamadan önce yapılması gereken birkaç adım aşağıda verilmiştir:

1. Fırın içerisinden aksesuarların tamamını çıkarınız.
2. Tepsiyeye yarım litre su koyarak, tepsiyi kazanın en alt kısmına yerleştiriniz.
3. Buharlı temizleme fonksiyonunu çalıştırınız.
4. Fırın 30 dakika çalıştırdıktan sonra, kapağı açıp, fırın iç yüzeylerini ıslak bir bez yardımıyla siliniz.
5. Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su, ve yumuşak bir bez kullanarak fırını temizleyip, temizlediğiniz alanı kuru bir bez yardımıyla kurulayınız.

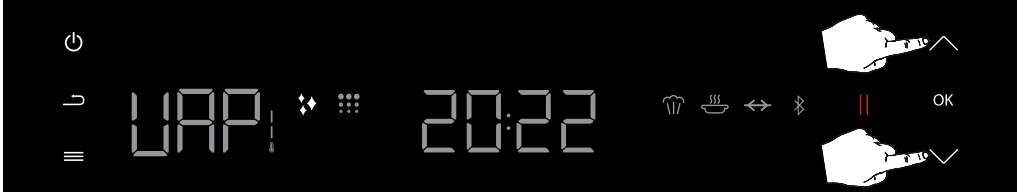
## Buharlı temizleme fonksiyonunu ayarlamak için;

Ekran da menü tuşuna (☰) 1 kez basılarak, özel fonksiyonlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 30)



Şekil 30

Özel fonksiyonlar menüsünde yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, buharlı temizleme fonksiyonu seçilir. (bkz. şekil 31)



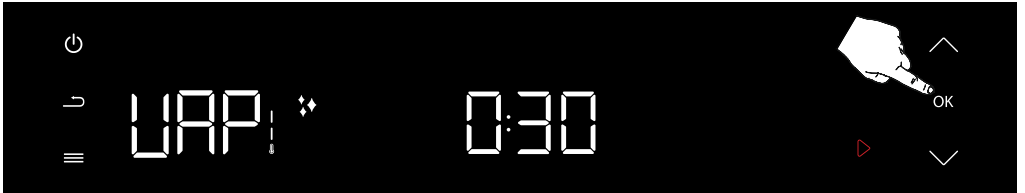
Şekil 31

Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, buharlı temizleme fonksiyonu seçimi onaylanır. (bkz. şekil 32)



Şekil 32

Seçim onaylandıktan sonra onay tuşuna (OK) uzun basılarak, buharlı temizleme fonksiyonu başlatılır. (bkz. şekil 33)



Şekil 33

**UYARI:** Fırın 100 °C'nin üstündeyken buharlı temizleme fonksiyonu seçilemez.

## \* Piroolitik temizleme fonksiyonu

Piroolitik temizleme fonksiyonunda tüm yiyecek kalıntıları, çok yüksek sıcaklıkta (yaklaşık 460 °C) yanarak temizlenir. Temizleme esnasında duman filtrelerden geçerek dışarı bırakılır.

3 pirolitik temizleme seviyesinden istediğinizi seçebilirsiniz.

Seviye	Temizleme Sınıfı	Süre
P1	Az kirli	1 saat 30 dakika
P2	Orta	2 saat
P3	Çok kirli	3 sat

Yoğun kirler, yüksek pirolitik temizleme seviyesi seçimi gerektirir. Her pişirmeden sonra pirolitik temizleme fonksiyonun çalıştırılması gerekmez. Silinemeyen yiyecek artıkları çoğaldığında pirolitik temizleme fonksiyonu çalıştırılmalıdır. (Yılda 1 ya da 2 kez çalıştırılması önerilir).

**UYARI:** Piroolitik temizlemeyi başlatmadan önce fırının tüm sökülebilir aksesuarlarını çıkarınız. (Tel ızgara, tel raf, teleskopik ray, tepsi vb.).

**UYARI:** Özellikle yağlı yiyecek artıkları, et parçaları ve et suyu alev alabilir. Piroolitik temizleme fonksiyonunu başlatmadan önce nemli bir bez ile fırının içini siliniz.

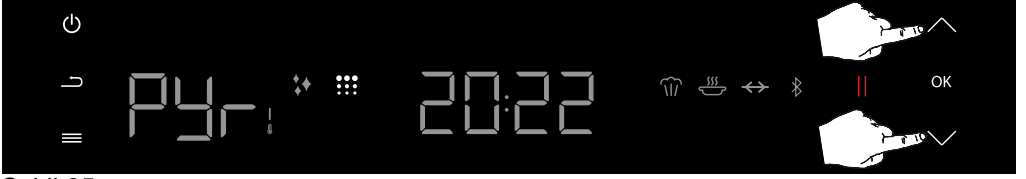
### Piroolitik temizleme fonksiyonunu başlatmak için;

Ekran da menü tuşuna (⊖) 1 kez basılarak, özel fonksiyonlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 34)



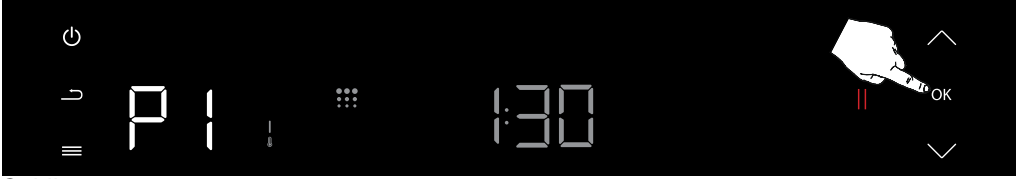
Şekil 34

Özel fonksiyonlar menüsünde yukarı (⬆) veya aşağı (⬇) yön tuşlarına basılarak, pirolitik temizleme fonksiyonu seçilir. (bkz. şekil 35)



Şekil 35

Onay tuşuna ( OK ) 1 kez basılarak, pirolitik temizleme fonksiyonu seçimi onaylanır. (bkz. şekil 36)



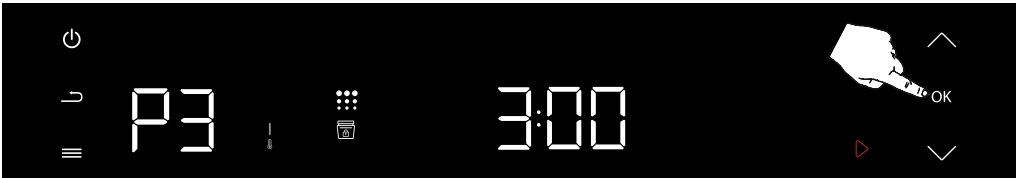
Şekil 36

Pirolitik temizleme fonksiyonu seçildikten sonra yukarı ( ▲ ) veya aşağı ( ▼ ) yön tuşlarına basılarak, ekranda görünen pirolitik temizleme seviyeleri arasında seçim yapılır. (bkz. şekil 37)



Şekil 37

Onay tuşuna ( OK ) 1 kez basılarak, pirolitik temizleme seviyesi seçimi onaylanır ve 10 saniye sonra kapı kilitlenerek, pirolitik temizleme fonksiyonu başlar. (bkz. şekil 38)



Şekil 38

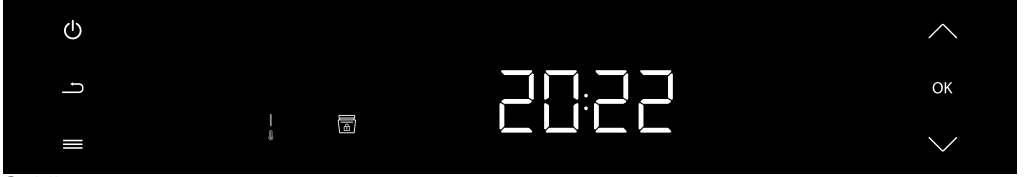
**UYARI:** Pirolitik temizle fonksiyonunu başlatabilmek için fırının kapağının kapalı olması gerekir. Eğer fırın kapağı açık ise ekranda **door** uyarısı verilir. (bkz. şekil 39)



Şekil 39

**UYARI:** Pirolitik temizleme başladığında fırın kapısı otomatik olarak kilitlenir. Fırın kapısını açmak için asla zorlamayınız!

**UYARI:** Pirolitik temizleme fonksiyonu tamamlandıktan sonra fırın içi sıcaklığı güvenli seviyelere inene kadar fırın kapağı kilitli kalacaktır. Ekran aşağıdaki şekilde görüldüğü gibidir. (bkz. şekil 40)



Şekil 40

**UYARI:** Pirolitik temizleme esnasında fırın içi sıcaklığı, yaklaşık 460 °C sıcaklığa ulaşır. Fırın kapağını asla açmaya çalışmayınız. Fırın kapağını açmak için ekranda kilit sembolünün kaybolmasını bekleyiniz. Fırın soğuduktan sonra fırın kapağını açınız.

**UYARI:** Çalışma esnasında çocukları ve evcil hayvanları uzak tutunuz.

**UYARI:** Pirolitik temizleme esnasında fırın içi sıcaklığı, yaklaşık 460 °C sıcaklığa kadar ulaşılır ve fırının içerisindeki yağ ve yemek kalıntıları kül oluncaya kadar yanar. Bu durumda yoğun bir duman ortaya çıkabilir. Pirolitik temizleme sırasında mutfağı iyice havalandırınız. Odada uzun süre kalmayınız. Çocukları ve evcil hayvanları uzak tutunuz.

**UYARI:** Fırın tamamen soğuduğunda fırının içini nemli bir bez ile siliniz.

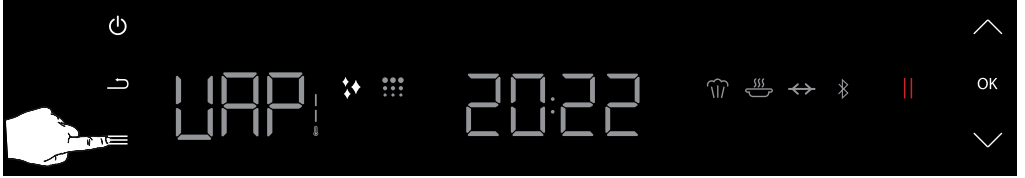
## \* Buhar destekli pişirme fonksiyonu

Su içinde pişirilmediği için buhar destekli pişirme işleminde vitaminler ve mineraller kaybolmadan besinlerin içinde kalır.

Buhar destekli pişirmede normal pişirme işlemine göre besinlerin kendi tatları daha iyi korunur. Ayrıca bu sayede besinler kendi taze ve doğal renklerini muhafaza ederler.

Buhar destekli pişirmeye başlamadan önce yapılması gereken birkaç adım aşağıda verilmiştir:

Ekran da menü tuşuna (☰) 1 kez basılarak, özel fonksiyonlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 41)



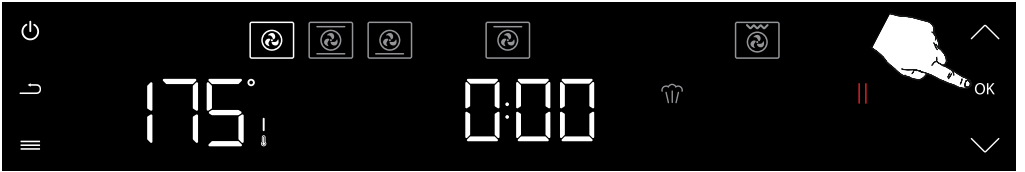
Şekil 41

Özel fonksiyonlar menüsünde yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, buhar destekli pişirme fonksiyonu seçilir. (bkz. şekil 42)



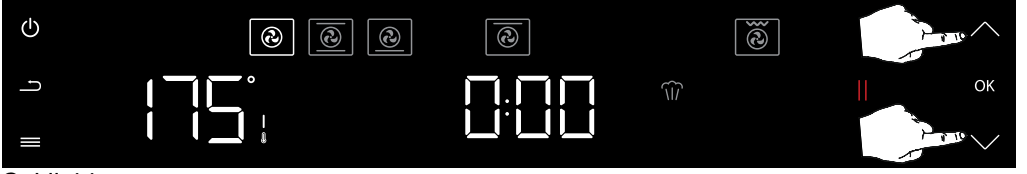
Şekil 42

Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, buhar destekli pişirme fonksiyonu seçimi onaylanır. (bkz. şekil 43)



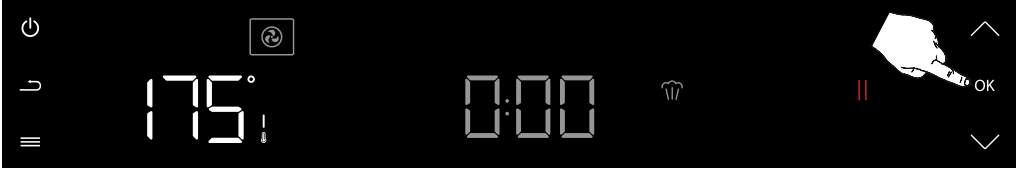
Şekil 43

Buhar destekli pişirme fonksiyonu seçildikten sonra yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, ekranda görünen pişirme fonksiyonları arasında seçim yapılır. (bkz. şekil 44)



Şekil 44

Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, pişirme fonksiyonu seçimi onaylanır. (bkz. şekil 45)



Şekil 45

Pişirme fonksiyonu seçimi yapıldıktan sonra yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, pişirme sıcaklığı seçilir. (bkz. şekil 46)



Şekil 46

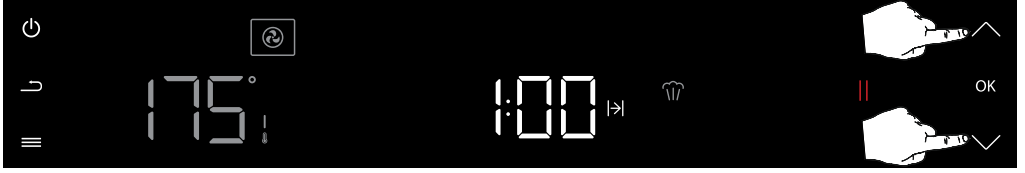
Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, pişirme sıcaklığı seçimi onaylanır. (bkz. şekil 47)



Şekil 47



Pişirme sıcaklığı seçimi yapıldıktan sonra yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, pişirme süresi ayarı yapılır. (bkz. şekil 48)



Şekil 48

Onay tuşuna (OK) 2 kez basılarak, pişirme süresi seçimi onaylanır. İstenilirse ötelemeli pişirme de yapılabilir. (bkz. şekil 49) Detaylı bilgi için zaman ötelemeli pişirme başlığına bakabilirsiniz.



Şekil 49

Tüm ayarlar yapıldıktan sonra onay tuşuna (OK) uzun basılarak, buhar destekli pişirme fonksiyonu başlatılır. (bkz. şekil 50)



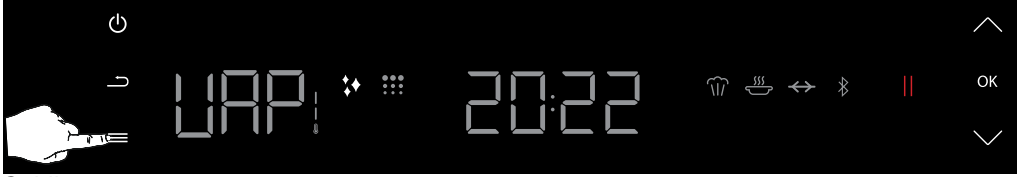
Şekil 50

**UYARI:** Süre ayarı yapılmaz ise; fırın, pişirme fonksiyonu göstergeleri ve özellikleri tablosunda yer alan maksimum pişirme sürelerine göre çalışır.

## \* Sıcak tutma fonksiyonu

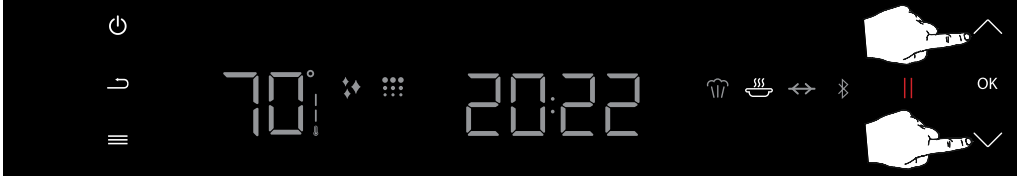
Fırını sıcak tutmak için bu fonksiyon kullanılır.

Ekran da menü tuşuna (≡) 1 kez basılarak, özel fonksiyonlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 51)



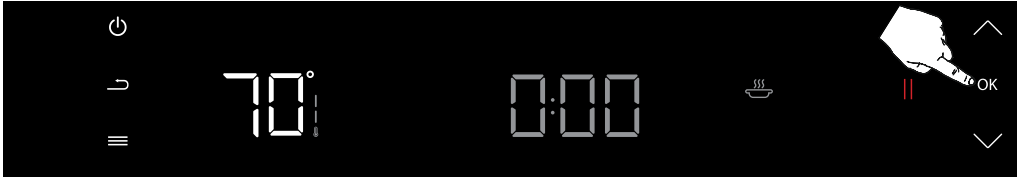
Şekil 51

Özel fonksiyonlar menüsünde yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, sıcak tutma fonksiyonu seçimi yapılır. (bkz. şekil 52)



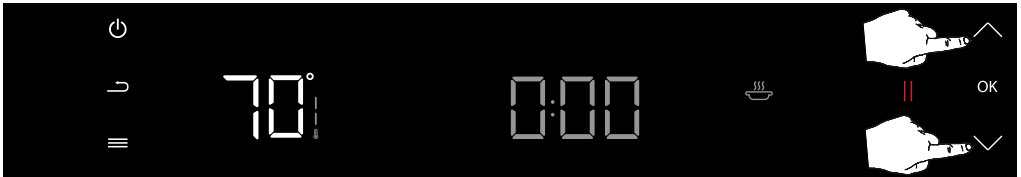
Şekil 52

Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, sıcak tutma fonksiyonu seçimi onaylanır. (bkz. şekil 53)



Şekil 53

Sıcak tutma fonksiyonu seçimi yapıldıktan sonra yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, sıcaklık seçimi yapılır. (bkz. şekil 54)



Şekil 54

Onay tuşuna ( **OK** ) 1 kez basılarak, sıcaklık seçimi onaylanır. (bkz. şekil 55)



Şekil 55

Sıcaklık seçimi yapıldıktan sonra yukarı ( **▲** ) veya aşağı ( **▼** ) yön tuşlarına basılarak, sıcak tutma süresi ayarı yapılır. (bkz. şekil 56)



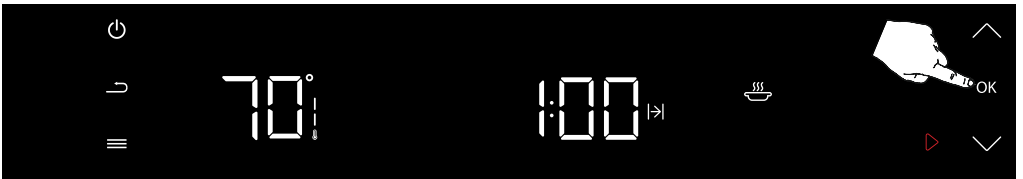
Şekil 56

Döner düğmeye 1 kez basılarak, sıcak tutma süresi seçimi onaylanır. (bkz. şekil 57)



Şekil 57

Tüm ayarlar yapıldıktan sonra onay tuşuna ( **OK** ) uzun basılarak, sıcak tutma fonksiyonu başlatılır. (bkz. şekil 58)






Şekil 58

**UYARI:** Fırın 100 °C'nin üstündeyken sıcak tutma fonksiyonu seçilemez.

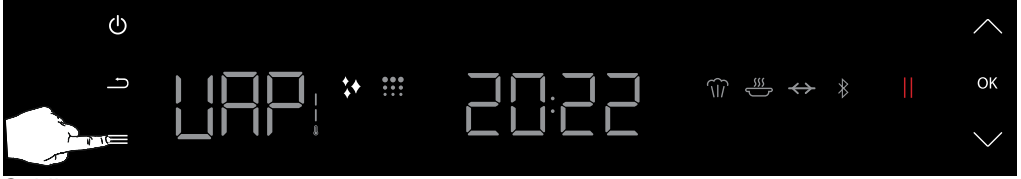
## \* Piliç çevirme fonksiyonu ↔

Döndürülerek pişirilmesi amaçlanan yiyecekler için kullanılır. (örneğin; kümes hayvanları)

### Piliç çevirme fonksiyonu göstergeleri ve özellikleri tablosu

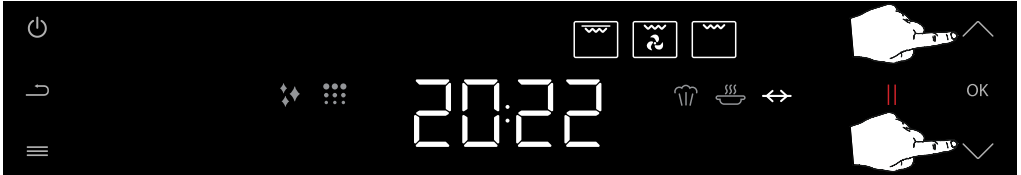
* 	Üst rezistans, ızgara ve piliç çevirme birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 200 °C'dir. 120 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında pişirme olanağı sunar. Maksimum 1 saat pişirme yapılabilir.
* 	Izgara, fan ve piliç çevirme birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 175 °C'dir. 120 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında pişirme olanağı sunar. Maksimum 1 saat pişirme yapılabilir.
* 	Üst rezistans, ızgara, fan ve piliç çevirme birlikte çalışır. Önerilen sıcaklık değeri 185 °C'dir. 120 °C ile 230 °C sıcaklık değerleri arasında pişirme olanağı sunar. Maksimum 1 saat pişirme yapılabilir.

Ekran da menü tuşuna (☰) 1 kez basılarak, özel fonksiyonlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 59)



Şekil 59

Özel fonksiyonlar menüsünde yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, piliç çevirme fonksiyonu seçimi yapılır. (bkz. şekil 60)



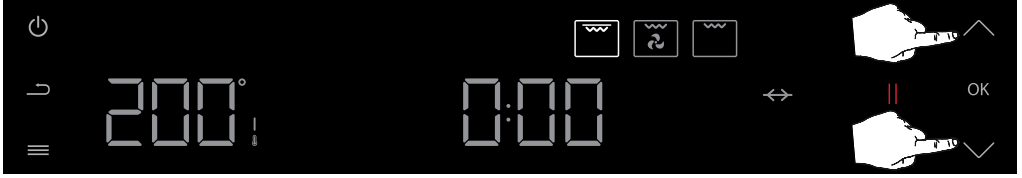
Şekil 60

Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, piliç çevirme fonksiyonu seçimi onaylanır. (bkz. şekil 61)



Şekil 61

Piliç çevirme fonksiyonu seçildikten sonra yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, ekranda görünen pişirme fonksiyonları arasında seçim yapılır. (bkz. şekil 62)



Şekil 62

Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, pişirme fonksiyonu seçimi onaylanır. (bkz. şekil 63)



Şekil 63

Pişirme fonksiyonu seçimi yapıldıktan sonra yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, sıcaklık seçimi yapılır. (bkz. şekil 64)





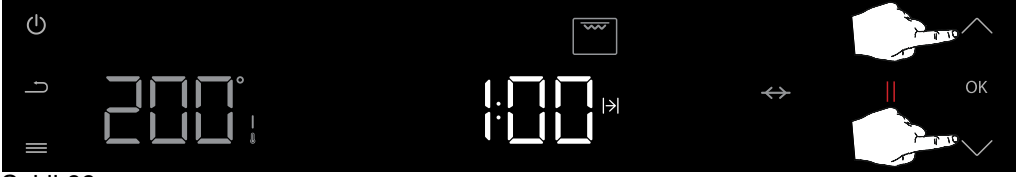
Şekil 64

Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, sıcaklık seçimi onaylanır. (bkz. şekil 65)




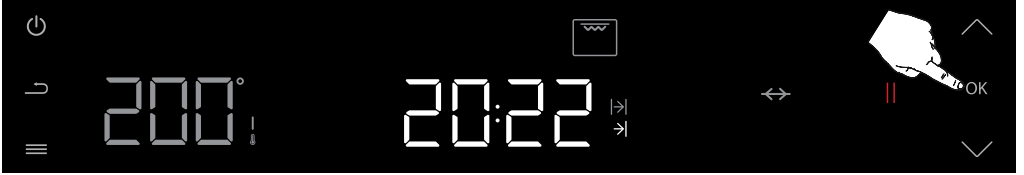
Şekil 65

Sıcaklık seçimi yapıldıktan sonra yukarı (  ) veya aşağı (  ) yön tuşlarına basılarak, piliç çevirme süresi ayarlanır. (bkz. şekil 66)




Şekil 66

Onay tuşuna (  ) 2 kez basılarak, pişirme süresi seçimi onaylanır. İstenilirse ötelemeli pişirme de yapılabilir. Detaylı bilgi için zaman ötelemeli pişirme başlığına bakabilirsiniz. (bkz. şekil 67)



Şekil 67

Tüm ayarlar yapıldıktan sonra onay tuşuna (  ) uzun basılarak, piliç çevirme fonksiyonu başlatılır. (bkz. şekil 68)





Şekil 68

## \* Bluetooth Fonksiyonu Ayarlar

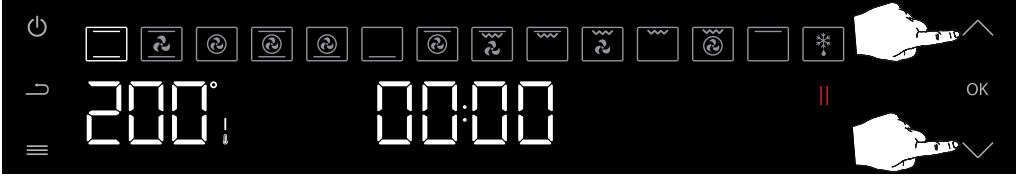
### Çocuk kilidi ayarı

Çocuk kilidi, fırının yanlışlıkla tuşlara dokunularak çalıştırılması ya da çalışan programın durdurulması gibi durumları önlemek için kullanılabilir.

#### Çocuk kilidini aktif etmek için;

Ekranda yukarı (  ) ve aşağı (  ) yön tuşlarına aynı anda 3 saniye basılı tutulur. (bkz. şekil 69)

Bu işlemin ardından çocuk kilidi aktif edilir. (bkz. şekil 70)




Şekil 69



Şekil 70

#### Çocuk kilidini iptal etmek için;

Ekranda yukarı (  ) ve aşağı (  ) yön tuşlarına aynı anda 3 saniye basılı tutularak, çocuk kilidi iptal edilir. (bkz. şekil 71)



Şekil 71

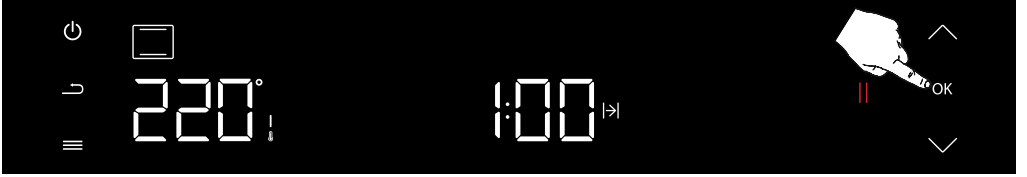
**UYARI:** Çocuk kilidi aktif edildikten sonra fırın kapatılabilir ancak çocuk kilidi iptal edilmeden fırın açılmaz.

## Favori ayarı **FAV**

Piştirme ayarları tekrar kullanım için kaydedilebilir. Fırınıızda 10 adet favori hafızası yer alır. Favoriye kaydetme 2 şekilde yapılabilir:

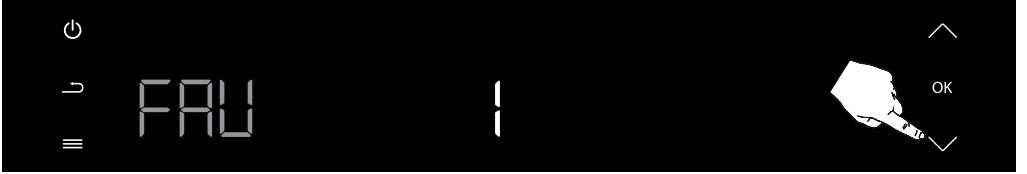
### 1. Piştirme esnasında favoriye kaydetme;

Piştirme fonksiyonu, piştirme sıcaklığı ve piştirme süresi ayarlandıktan sonra aktif piştirme varken, onay tuşuna (OK) uzun basılır ve piştirme durdurulur. (bkz. şekil 72)



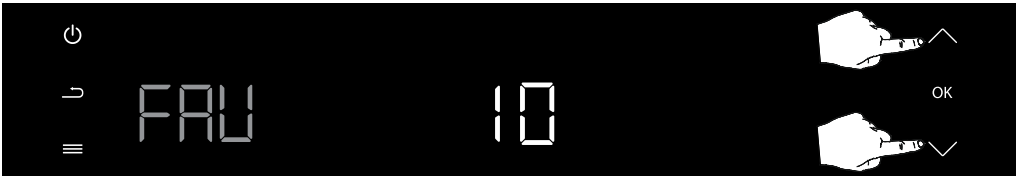
Şekil 72

Aşağı (⏵) yön tuşuna uzun basılarak, favori menüsü seçimi yapılır. (bkz. şekil 73)



Şekil 73

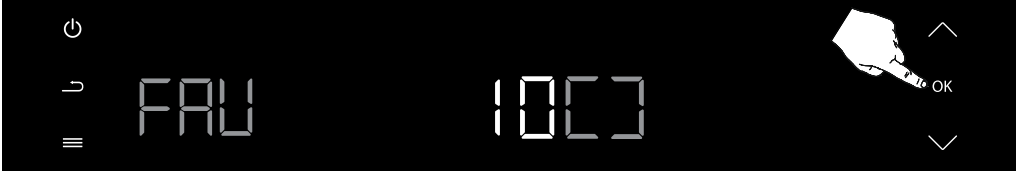
Favori menüsü seçimi yapıldıktan sonra yukarı (⏴) veya aşağı (⏵) yön tuşlarına basılarak, pişirmenin eklenmek istendiği favori numarasının seçimi yapılır. (bkz. şekil 74)



Şekil 74



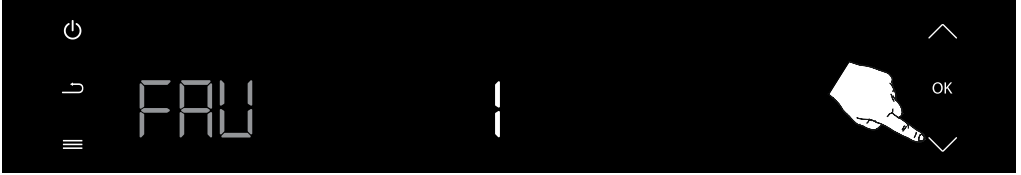
Favori numarası seçimi yapıldıktan sonra onay tuşuna (OK) uzun basılarak, pişirme favorilere eklenir. (bkz. şekil 75)



Şekil 75

## 2. Pişirme bittikten sonra favoriye kaydetme;

Aşağı (▼) yön tuşuna uzun basılarak, favori menüsü seçimi yapılır. (bkz. şekil 76)



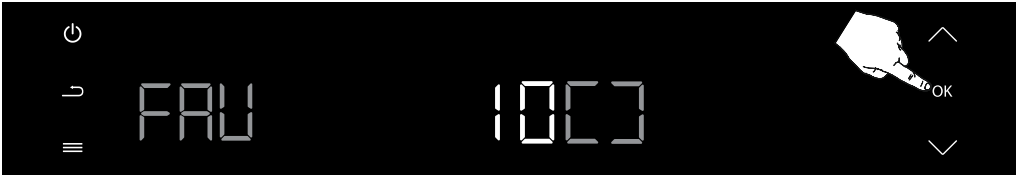
Şekil 76

Favori menüsü seçimi yapıldıktan sonra yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, pişirmenin eklenmek istendiği favori numarasının seçimi yapılır. (bkz. şekil 77)



Şekil 77

Favori numarası seçimi yapıldıktan sonra onay tuşuna (OK) uzun basılarak, pişirme favorilere eklenir. (bkz. şekil 78)



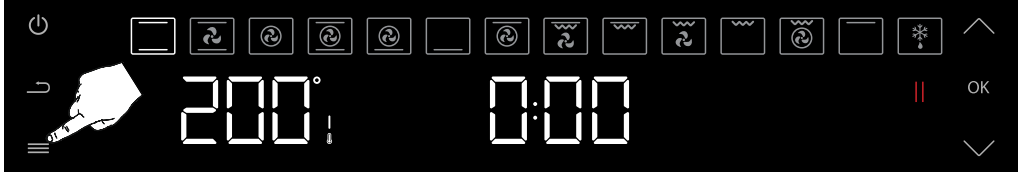
Şekil 78

**UYARI:** Aktif pişirmeyi, favoriye kaydedebilmek için; pişirme için ayarlanan sürenin, minimum 1 dakika geçmiş olması gerekir.

**UYARI:** Aynı fovari numarasına, 2 ayrı favori kaydı yapılamaz.

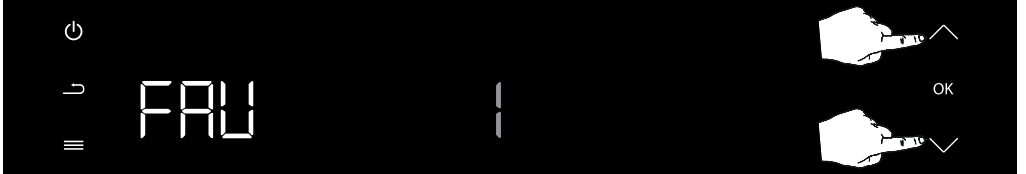
**Favori pişirmeleri aktif etme;**

Ekranda menü tuşuna (☰) 2 kez basılarak, ayarlar menüsü seçilir.  
(bkz. şekil 79)



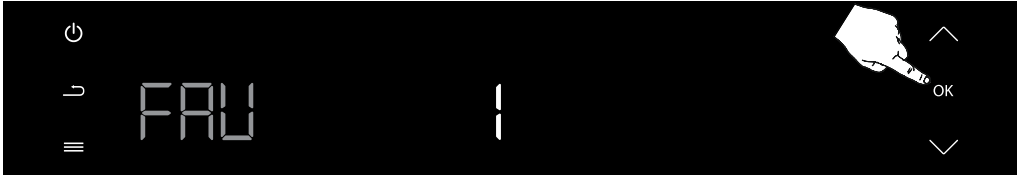
Şekil 79

Yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, favori menüsü seçimi yapılır. (bkz. şekil 80)



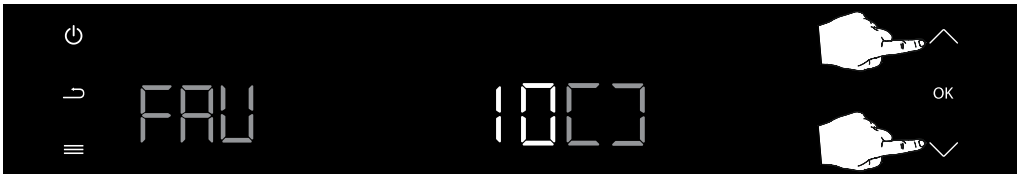
Şekil 80

Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, favori menüsü seçimi onaylanır.  
(bkz. şekil 81)



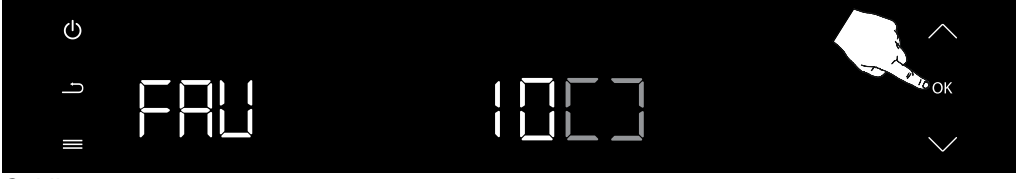
Şekil 81

Favori menüsü seçimi onaylandıktan sonra yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, kullanılmak istenilen favori numarası seçimi yapılır. (bkz. şekil 82)



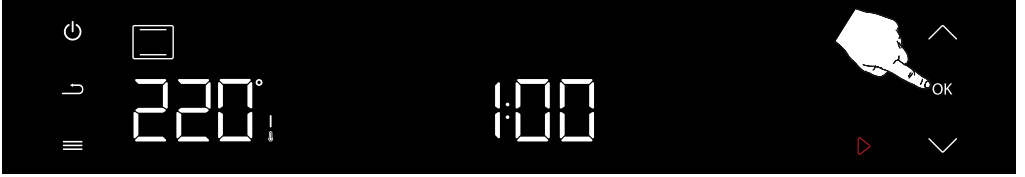
Şekil 82

Favori numarası seçimi yapıldıktan sonra onay tuşuna ( **OK** ) 1 kez basılarak, favori pişirme seçimi onaylanır. (bkz. şekil 83)



Şekil 83

Daha sonra onay tuşuna ( **OK** ) uzun basılarak, favori pişirme başlatılır. (bkz. şekil 84)




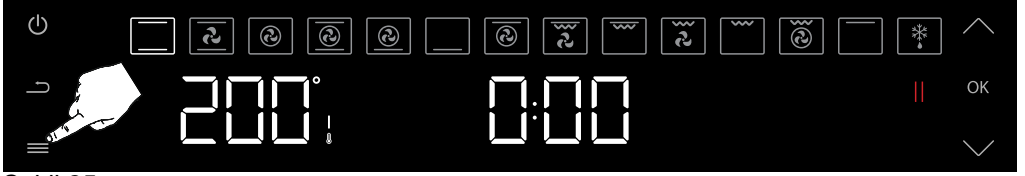
Şekil 84

**UYARI:** Ayarlar elektrik kesilse dahi hafızada kalır.



**UYARI:** Et probu ile pişirmede favori ayarları kullanılamaz.

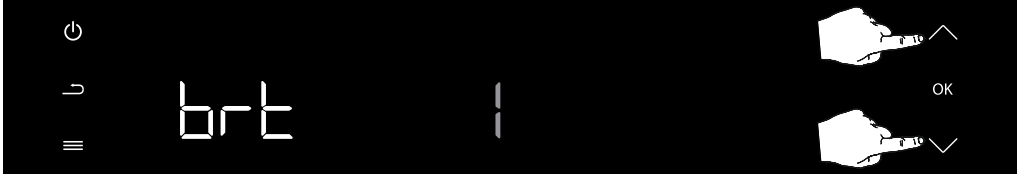
## Parlaklık ayarı **brt**

Ekranda menü tuşuna (  ) 2 kez basılarak, ayarlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 85)




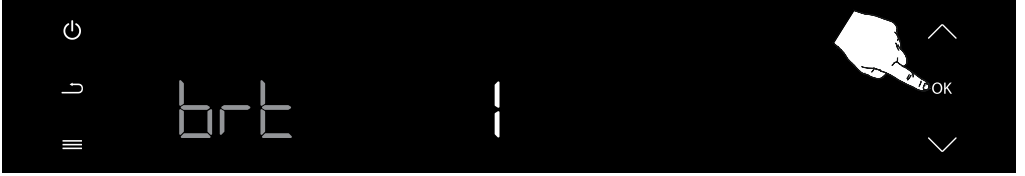
Şekil 85

Yukarı (  ) veya aşağı (  ) yön tuşlarına basılarak, parlaklık ayarı seçimi yapılır. (bkz. şekil 86)





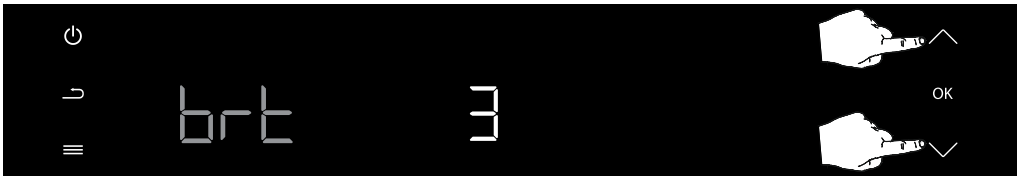
Şekil 86


Onay tuşuna (  ) 1 kez basılarak, parlaklık ayarı seçimi onaylanır. (bkz. şekil 87)



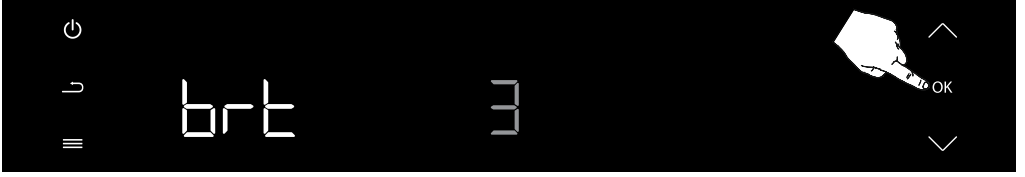
Şekil 87

Parlaklık ayarı seçimi onaylandıktan sonra yukarı (  ) veya aşağı (  ) yön tuşlarına basılarak, 1-3 aralığında parlaklık seviyesi seçimi yapılır. (bkz. şekil 88)




Onay tuşuna (  ) 1 kez basılarak, parlak seviyesi seçimi onaylanır.

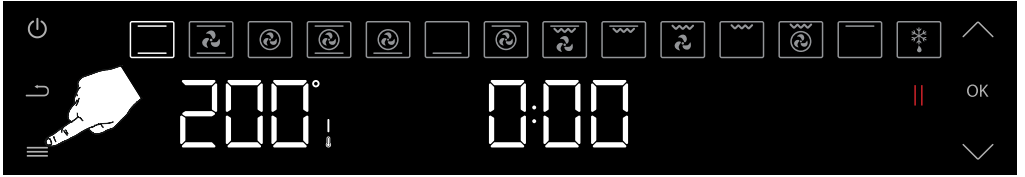
(bkz. şekil 89)





Şekil 89

### Hatırlatma zamanlayıcısı ayarı (Alarm kurma)

Ekranda menü tuşuna (  ) uzun basılarak, alarm kurma menüsü seçilir. (bkz. şekil 90)




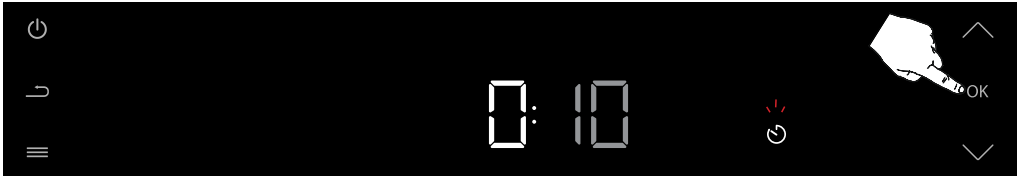
Şekil 90

Yukarı (  ) veya aşağı (  ) yön tuşlarına basılarak, dakika süresi ayarlanır. (bkz. şekil 91)



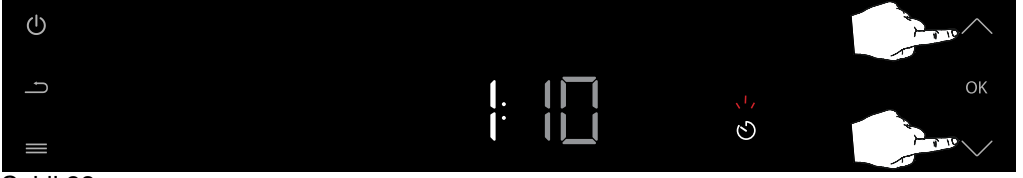
Şekil 91

Onay tuşuna (  ) 1 kez basılarak, ayarlanan dakika süresi onaylanır. (bkz. şekil 92)



Şekil 92

Dakika süresi ayarlandıktan sonra yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, saat süresi ayarlanır. (bkz. şekil 93)



Şekil 93

Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, ayarlanan alarm süresi onaylanır. (bkz. şekil 94)



Şekil 94

Alarm süresi sonunda sesli uyarı verilerek, ekranda günün saati ve hatırlatma zamanlayıcısı (🕒) flaşlar. (bkz. şekil 95)



Şekil 95

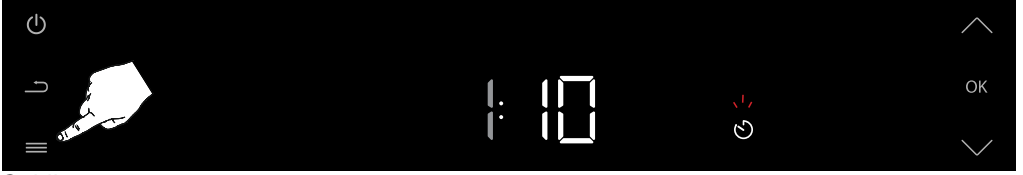
**Not:** Herhangi bir tuşa basılarak, alarm susturulabilir.

**UYARI:** Alarm, en fazla 23 saat 59 dakika ayarlanabilir.

**UYARI:** Alarm süresi tamamlandığında herhangi bir tuşa basılmaz ise 7 dakika sesli uyarı verilir.

## Ayarlanan alarmı iptal etmek için;

Ekranda menü tuşuna (☰) uzun basılarak, alarm kurma menüsü seçilir. (bkz. şekil 96)



Şekil 96

Alarm kurma menüsünde iken menü tuşuna yeniden uzun basılarak, kurulan alarm iptal edilir. (bkz. şekil 97)

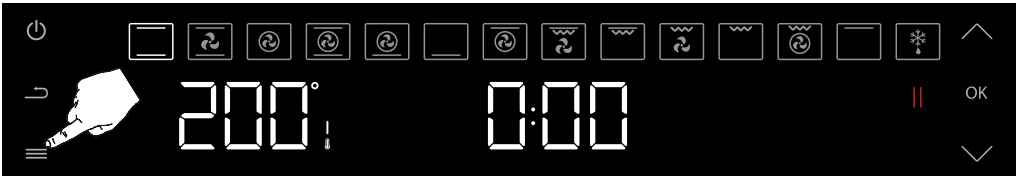


Şekil 97

## Ön ısıtma (⤴ Boost) ayarı b5t

Fırın içi sıcaklığını istenilen düzeye hızlı bir biçimde getirmek için kullanılır.

Ekranda menü tuşuna (☰) 2 kez basılarak, ayarlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 98)



Şekil 98

Döner düğme döndürülerek, ön ısıtma (⤴) ayarı seçimi yapılır. (bkz. şekil 94)

Yukarı (⤴) veya aşağı (⤵) yön tuşlarına basılarak, ön ısıtma (⤴) ayarı seçimi yapılır. (bkz. şekil 99)



Şekil 99

Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, ön ısıtma (⤴) ayarı seçimi onaylanır. (bkz. şekil 100)



Şekil 100

Ön ısıtma ayarı seçimi onaylandıktan sonra yukarı (⤴) veya aşağı (⤵) yön tuşlarına basılarak, ON konumu seçimi yapılır. (bkz. şekil 101)



Şekil 101

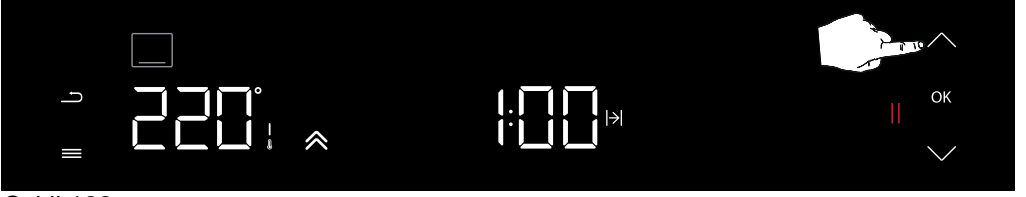
Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, ON konumu seçimi onaylanır. (bkz. şekil 102) Böylelikle ön ısıtma (⤴) aktif edilir.



Şekil 102

Pişirme ayarları tamamlanıp, pişirmeye onay vermeden önce ya da aktif pişirme varken yukarı (⤴) tuşuna uzun süre basılı tutularak da ön ısıtma (⤴) aktif edilebilir. (bkz. şekil 103)





Şekil 103

Ön ısıtmayı (⌂) kapatmak için yukarı (⬆) veya aşağı (⬇) yön tuşlarına basılarak, OFF konumu seçimi yapılır. (bkz. şekil 104)



Şekil 104

Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, OFF konumu seçimi onaylanır. (bkz. şekil 105) Böylelikle ön ısıtma (⌂) pasif edilir.



Şekil 105

Pişirme ayarları tamamlandıktan sonra, pişirmeye onay vermeden önce ya da aktif pişirme devam ediyorken yukarı (⬆) tuşuna uzun süre basılı tutularak da ön ısıtma (⌂) pasif edilebilir. (bkz. şekil 106)

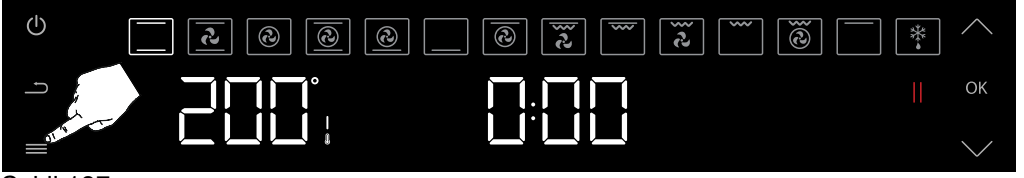


Şekil 106

**Not:** Ön ısıtma tamamlandığında fırın kısa bir uyarı sesi verir ve ön ısıtma (⌂) sembolü ekranda kaybolur.

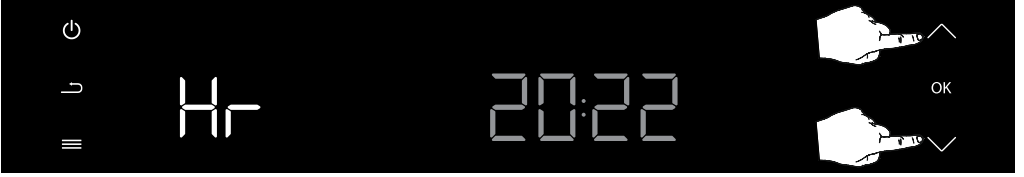
## Saat ayarı Hr

Ekranda menü tuşuna (☰) 2 kez basılarak, ayarlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 107)



Şekil 107

Yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, saat ayarı seçimi yapılır. (bkz. şekil 108)



Şekil 108

Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, saat ayarı seçimi onaylanır. (bkz. şekil 109)




Şekil 109

Saat ayarı seçimi onaylandıktan sonra yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, istenilen saat seçimi yapılır. (bkz. şekil 110)





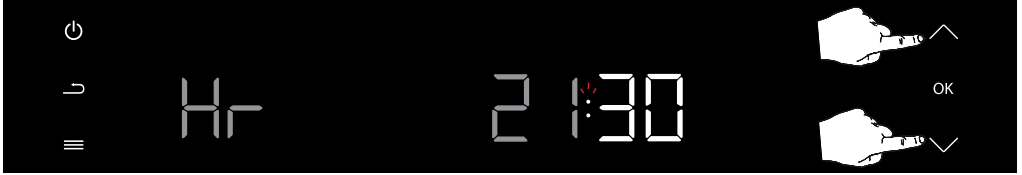
Şekil 110

Onay tuşuna (  ) 1 kez basılarak, seçimi yapılan saat onaylanır. (bkz. şekil 111)




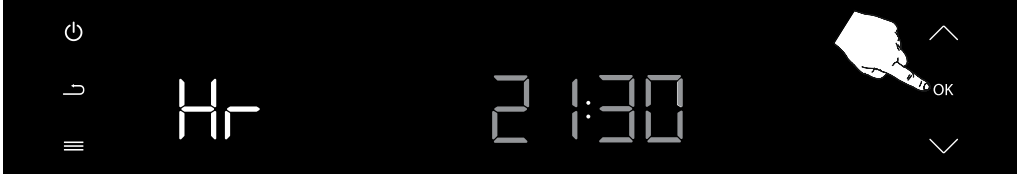
Şekil 111

Saat seçimi onaylandıktan sonra yukarı (  ) veya aşağı (  ) yön tuşlarına basılarak, istenilen dakika seçimi yapılır. (bkz. şekil 112)



Şekil 112

Onay tuşuna (  ) 1 kez basılarak, seçimi yapılan dakika onaylanır. (bkz. şekil 113)



Şekil 113

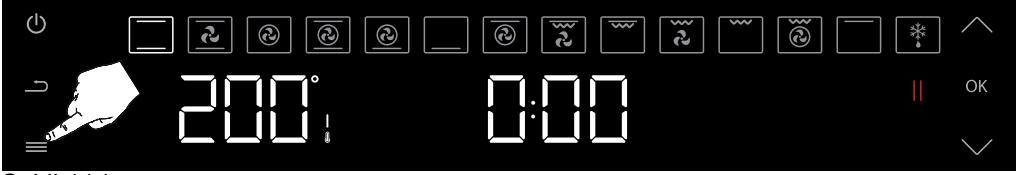
**Not:** Günün saati örnek olarak 20.22 olarak kabul edilmiştir.

**Not:** Herhangi bir tuşa basılmaz ise 1 dakika sonra ayar modu kendiliğinden sona erecektir.

**UYARI:** Saat ayarı, ancak devam eden bir pişirme programı yokken yapılabilir.

## Ses tonu ayarı **ton**

Ekranında menü tuşuna (☰) 2 kez basılarak, ayarlar menüsü seçilir. (bkz. şekil 114)



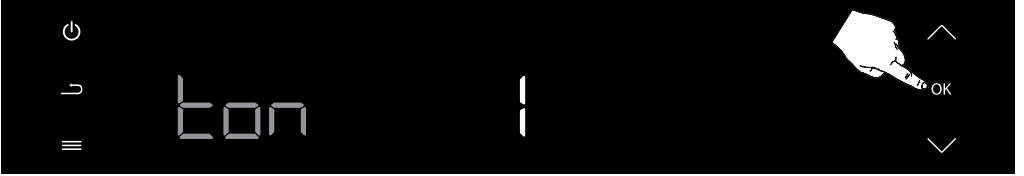
Şekil 114

Yukarı (∧) veya aşağı (∨) yön tuşlarına basılarak, ses tonu ayarı seçimi yapılır. (bkz. şekil 115)



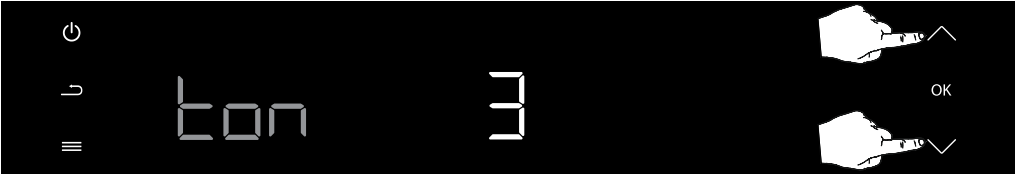
Şekil 115

Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, ses tonu ayarı seçimi onaylanır. (bkz. şekil 116)



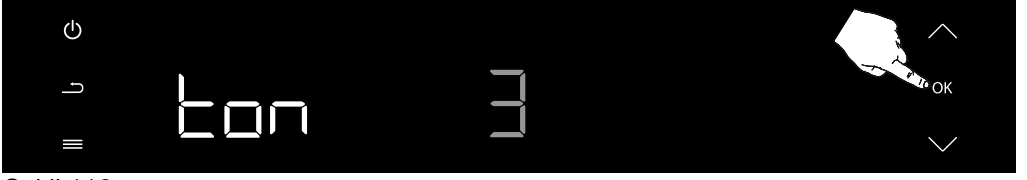
Şekil 116

Ton ayarı seçimi onaylandıktan sonra yukarı (∧) veya aşağı (∨) yön tuşlarına basılarak, 1-3 aralığında ses tonu seçimi yapılır. (bkz. şekil 117)



Şekil 117

Onay tuşuna ( **OK** ) 1 kez basılarak, seçimi yapılan ses tonu onaylanır. (bkz. şekil 118)



Şekil 118

Ses tonunu tamamen kapatmak için döner düğme döndürülerek, **OFF** konumu seçimi yapılır. (bkz. şekil 119)



Şekil 119

Döner düğmeye 1 kez basılarak, **OFF** konumu seçimi onaylanır. (bkz. şekil 120)



Şekil 120

**UYARI:** **OFF** konumu sadece tuş seslerini kapatır. Uyarı seslerini etkilemez.

## Sıcaklık barları




Sıcaklık barı 3 eşit parçaya bölünmüştür. Fırının içi sıcaklık değeri; ayarlı sıcaklık değerine yaklaştıkça, sıcaklık barı artar.

Bar seviyeleri	Örnek pişirme sıcaklık derecesi	Sıcaklığa göre bar artış seviyeleri
	Pişirme 90 °C ayarlandıysa	0-30 °C arası birinci bar aktif olur.
		30-60 °C ikinci bar aktif olur.
		60-90 °C üçüncü bar aktif olur.

Aktif pişirme yokken, fırın iç sıcaklığı 70 °C'nin üzerinde ise ekranda **hot** uyarısı ile birlikte sıcaklık barı aktifleşir. Sıcaklık barı en yüksek 340 °C olacak şekilde çalışır.

## \* Et probu ile pişirme

### Et probu kullanımı

Et probunun (  ) ince uzun uç kısmı ete saplanarak, diğer ucu şasi yan duvarındaki yuvasına takılarak kullanılır.

Et probu (  ) bağlandığında, ekranda et probu (  ) ikonu görülür.

Pişirmenin önerilen sıcaklığı 80 °C olarak belirlenmiştir. Minimum ayar sıcaklığı 30 °C ve maksimum ayar sıcaklığı 100 °C'dir.

### Et probu pişirme modları

Et probunun (  ) üç farklı pişirme modu vardır;

1. Gril ve fan (  ) beraber çalışır. (bkz. şekil 121)




Şekil 121

2. Gril (  ) çalışır. (bkz. şekil 122)




Şekil 122

3. Turbo ve fan (  ) çalışır. (bkz. şekil 123)



Şekil 123

**Not:** Et probu (  ) pişirmede, zaman göstergesi yerinde fırının ayarlanan sıcaklığı görülür.

Et probu takıldıktan sonra yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, et probu pişirme fonksiyonları arasında seçim yapılır. (bkz. şekil 124)



Şekil 124

Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, et probu pişirme fonksiyonu seçimi onaylanır. (bkz. şekil 125)



Şekil 125

Et probu pişirme fonksiyonu onaylandıktan sonra yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, pişirme sıcaklığı seçilir. (bkz. şekil 126)



Şekil 126

Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, pişirme sıcaklığı seçimi onaylanır. (bkz. şekil 127)



Şekil 127



Pişirme sıcaklığı seçimi yapıldıktan sonra yukarı (▲) veya aşağı (▼) yön tuşlarına basılarak, et probu sıcaklığı seçimi yapılır. (bkz. şekil 128)



Şekil 128

Onay tuşuna (OK) 1 kez basılarak, et probu sıcaklığı seçimi onaylanır. (bkz. şekil 129)



Şekil 129

Daha sonra onay tuşuna (OK) uzun basılarak, et probu pişirme başlatılır. (bkz. şekil 130)



Şekil 130

**UYARI:** Şebeke elektriğinin kesilmesi halinde, fırınınız emniyet gerekçesiyle devre dışı kalır ve et probu pişirme iptal edilir.

## Elektronik kart hata kodları ve çözüm önerileri

Aşağıdaki tabloda elektronik kart hata kodları, açıklamaları ve çözüm önerileri bulunmaktadır.

Hata kodları	Açıklama	Ne yapılmalı
<b>F1</b>	Ana kartdaki sıcaklık sensörü aşırı ısındı. (Sıcaklık 110 °C'yi geçtiğinde)	Fırının soğumasını bekleyiniz.
<b>F2</b>	Termostat açık veya kısa devre olmuştur.	Servis ile iletişime geçiniz.
<b>F3</b>	Fırın içi sıcaklığı çok yüksek. Sıcaklık 340 °C'yi geçtiğinde. (Pirolotik temizleme fonksiyonu hariç)	Fırının soğumasını bekleyiniz.
<b>F4</b>	Gerçek zaman saati hatası.	Servis ile iletişime geçiniz.
<b>F5</b>	Et probu kısa devre hatası.	Servis ile iletişime geçiniz.
<b>F6</b>	Haberleşme hatası.	Servis ile iletişime geçiniz.
<b>F7</b>	Kapı kilidi, açık konumdan kapalı konuma geçmiyor.	Servis ile iletişime geçiniz.
<b>F8</b>	Kapı kilidi, kapalı konumdan açık konuma geçmiyor.	Servis ile iletişime geçiniz.
<b>F9</b>	Kapı kilidi, açılma veya kapanma sırasında durursa ve konum durumu bilinmiyorsa.	Servis ile iletişime geçiniz.
<b>F10</b>	Pirolotik temizleme fonksiyonu başlatıldığında kapı açıksa.	Kapıyı kapatınız.
<b>F11</b>	Herhangi bir konumda pişirme başlatıldığında, ayarlanan sıcaklıktan sonra 10 dakika boyunca fırın içindeki sıcaklık değerinde 3 °C'den fazla değişim yaşanmıyor.	Servis ile iletişime geçiniz.

## **Izgaranın Kullanımı**

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

### **Izgarayı açmak için;**

1. Fonksiyon düğmesini izgara simgesinin üstüne getiriniz.
2. Sonra fırını istediğiniz izgara sıcaklığına ayarlayınız.

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

### **Izgarayı kapatmak için;**

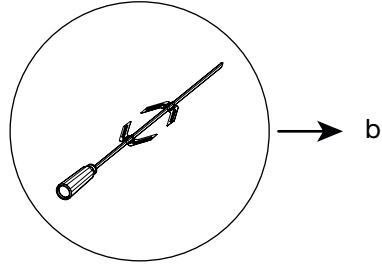
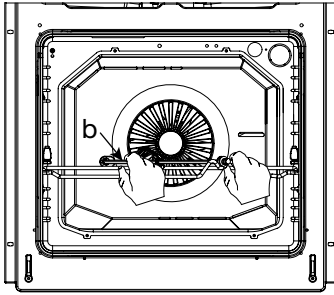
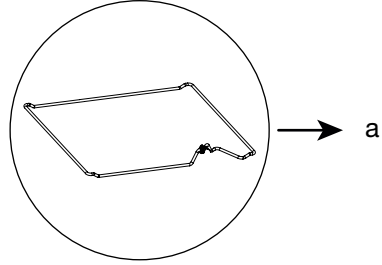
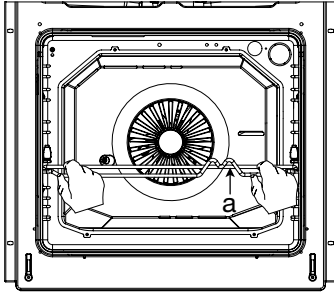
Fonksiyon düğmesini kapalı konumuna getiriniz.




Izgara işleminden sonra, plastik tutamağı çevirerek yerine takınız ve fırından çıkarınız. Kolay temizlemek için tepsiye biraz su ekleyiniz.

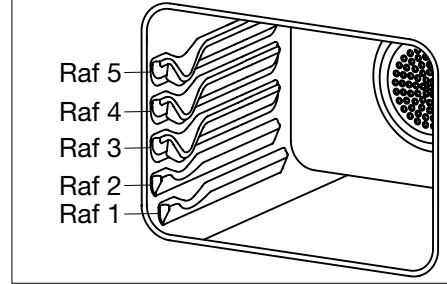
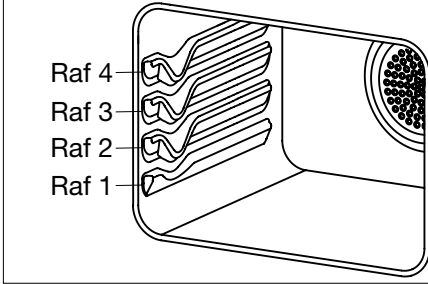
## \* Piliç Çevirme Kullanımı

**UYARI:** Fırının kapağını kapatmadan önce plastik tutamağı şişten çevirerek sökmeyi unutmayınız.

Bütün halindeki kümes hayvanını şişe geçiriniz. Sağlıklı bir şekilde ızgara yapılabilmesi için şişin **(b)** her iki yanında bulunan sabitleme kancaları ile kümes hayvanını şişin **(b)** üzerine ortalayarak sabitleyiniz. Şişi, **(b)** piliç çevirme teline **(a)** yerleştirerek fırının içerisine sürünüz ve şişin **(b)** ucunun, piliç çevirme motor haznesine yerleştiğinden emin olunuz.



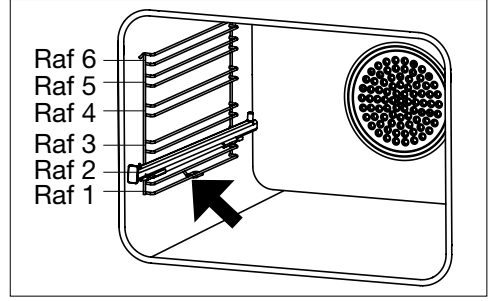
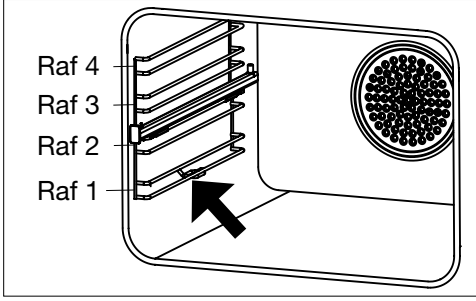
Kapağı kapattıktan sonra fırını; üst rezistans + ızgara + piliç çevirme (  ), ızgara + fan + piliç çevirme (  ) üst rezistans + ızgara+ fan + piliç çevirme (  ) konumlarından birine alınız ve sıcaklık ayar düğmesini kullanarak, termostat sıcaklığını maksimum sıcaklık seviyesine getiriniz. Pişirme esnasında akan yağ toplamak için tepsiyi tabana yerleştiriniz. Kolay temizlemek için tepsiye biraz su ekleyiniz.

**RAF KONUMLARI****Standart Raf Konumları**

**Not:** Fırınınızın opsiyonuna göre standart raflar, 4 ya da 5 adet olabilir. Sadece fırınınızdaki standart rafları dikkate alınız.

Raf pozisyonları yukardaki şekillerde gösterilmiştir. Derin tepsiyi ya da standart tepsiyi alt ve üst raflara yerleştirebilirsiniz.

### \* Tel Raf Konumları



**Not:** Fırınınızın opsiyonuna göre tel raflar, 4 ya da 6 adet olabilir. Sadece fırınızdaki tel rafları dikkate alınız.

Tel rafı fırına, doğru yerleştirmek önemlidir. Raf pozisyonları yukardaki şekillerde gösterilmiştir. Derin tepsiyi ya da standart tepsiyi alt ve üst tel raflara yerleştirebilirsiniz.

### Tel rafların sökölüp takılması

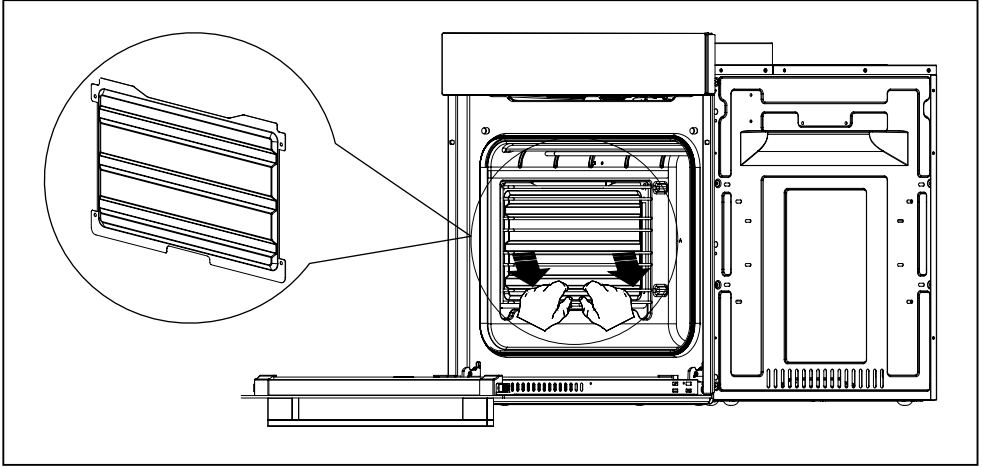
Yukardaki şekillerde ok ile gösterilen tırnaklara bastırarak, tel rafların önce alt tarafını sonra üst tarafını montaj yerlerinden çıkartınız. Tel rafları yerine takmak için; çıkarma işleminde yapmış olduklarınızı sırası ile tersten uygulayınız.

**\* KATALİTİK PANEL**

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

**Katalitik panelin çıkarılması**

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



## PİŞİRME ÖNERİLERİ VE UYARILARI

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

**UYARI:** Cihazda katı ve ya sıvı yağ ile gözetimsiz pişirme yapmak tehlikelidir, yangına neden olabilir.

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

**UYARI:** Yemek koyulduktan sonra kapının tam olarak kapatıldığından emin olunuz.

**UYARI:** Kapağın açılması sırasında buhar çıkabilir. Bir adım geri çekiliniz ve buharın dağılmasını bekleyiniz.

**UYARI:** Kullanımı sırasında, fırının iç ve dış yüzeyleri ısınır. Fırın kapağını açarken, fırından çıkan sıcak buharından kaçınmak için geri çekilin. Yanma riski olabilir.

**UYARI:** Fırının iç panelleri, dökülen yemekler, aksesuarlar ve kızgın buhar elinizi yakabilir. Sıcak yemeği fırından çıkarırken mutfak eldiveni takınız.

**UYARI:** Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanınız.

**UYARI:** Lütfen yemeği doğrudan tepsi / ızgarada pişirmeyiniz. Yemeği fırına uygun aksesuarı ile koyunuz.

**UYARI:** Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olunuz. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.

**UYARI:** Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayınız. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.

**UYARI:** Kullandığınız yağlı kağıdı üzerinde belirtilen maksimum



kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayınız. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyiniz.

**UYARI:** Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştiriniz.

**UYARI:** Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımlarını uzaklaştırınız.
























**UYARI:** Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.

**UYARI:** Isıya ve buhara dayanıklı olmayan plastik kaplar yüksek ısı derecelerinde erir ve fırına zarar verebilir. Sadece ısıya (100 °C'ye kadar) ve buhara dayanıklı plastik kaplar kullanınız. Kap üreticilerinin önerilerini dikkate alınız.

## PIŞIRME TABLOLARI

M\*\*\*\*\*-8\*\*\*\*\* (80 litre)

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















Yiyecek	Pişirme fonksiyonu	Pişirme sıcaklığı (°C)	Pişirme rafı	Pişirme süresi (dk.)
Kek	 / 	170-180	2-3	30-35
Küçük kek	 / 	170-180	2-3	25-30
Börek	 / 	180-200	2-3	35-45
Poğaç		180-190	2-3	20-25
Kurabiye	 / 	170-180	2-3	20-25
Elmalı tart	 / 	180-190	2-3	50-70
Pandispanya	 / 	200/150 *	2-3	20-25
Pizza	 / 	180-200	3	20-30
Lazanya	 / 	180-200	2-3	25-40
Beze	 / 	100	2-3	50-70
Tavuk ızgara **		200-220	2-3	25-35
Balık ızgara **		190-200-220	3-4	25-35
Dana biftek **		Mak.	4-5	30-35
Izgara köfte **		Mak.	4-5	25-30

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

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

## M\*\*\*\*\*-6\*\*\*\*\* (60 litre)

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


Yiyecek	Piştirme fonksiyonu	Piştirme sıcaklığı (°C)	Piştirme rafı	Piştirme süresi (dk.)
Kek		170-180	2-3	30-35
Küçük kek		170-180	2	25-30
Börek		180-200	2	35-45
Poğaç		180-190	2	20-25
Kurabiye		170-180	2	20-25
Elmalı tart		180-190	1-2	50-70
Pandispanya		150/150 *	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lazanya		180-200	2-3	25-40
Beze		100	2	50-60
Tavuk ızgara **		200-220	3	25-35
Balık ızgara **		200-220	3	25-35
Dana biftek **		Mak.	3-4	15-20
Izgara köfte **		Mak.	3-4	20-25

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

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

## \* PIZZA TAŞI İLE PİŞİRME

**UYARI:** Pizzayı fırına koymadan önce, fırının 30 dakika ön ısıtma yapması gerekir.

Pizza taşı ile pişirme yaparken, pizza taşını tel ızgaranın üzerine koyarak pizza modunda [turbo + fan + alt rezistans (  )] 230 °C sıcaklıkta 30 dakika ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma bittikten sonra, 180-200 °C sıcaklıkta, pizza taşını fırından hiç çıkartmadan pizza küreği yardımıyla, pizzaları pizza taşının üzerine koyarak, 20-25 dakika kadar pişiriniz. Pişirme tamamlandıktan sonra pizzaları, pizza küreği yardımı ile fırından alınız.

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

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

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

**UYARI:** Fırının iç panelleri, dökülen yemekler, aksesuarlar ve kızgın buhar elinizi yakabilir. Pizzayı fırından çıkarırken pizza küreğini kullanınız.

## KURUTMA

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

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

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

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

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

**UYARI:** Fırının iç panelleri, dökülen yemekler, aksesuarlar ve kızgın buhar elinizi yakabilir. Kurutulan meyveleri fırından çıkarırken mutfak eldiveni takınız.

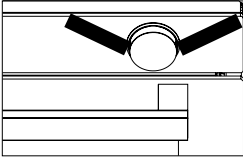
## \* BUHAR DESTEKLİ PIŞİRME

Su içinde pişirilmediği için buhar destekli pişirme işleminde vitaminler ve mineraller kaybolmadan besinlerin içinde kalır.

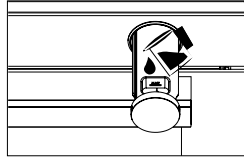
Buhar destekli pişirmede normal pişirme işlemine göre besinlerin kendi tatları daha iyi korunur. Ayrıca bu sayede besinler kendi taze ve doğal renklerini muhafaza ederler.

Su tüketimi besinin türüne ve pişirme süresinin uzunluğuna bağlıdır.

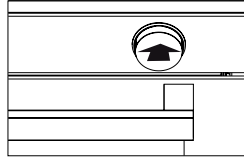
Su kabını ok ile gösterilen yerlerden çekerek çıkarınız. (bkz. şekil 131) Su kabını doldurunuz. (bkz. şekil 132) ve ok yönünde başlangıç pozisyonuna kadar iterek yerine takınız. (bkz. şekil 133) 10 dakika ön ısıtma yaptıktan sonra su kabını, “tık” sesini duyana kadar ok yönünde itiniz. (bkz. şekil 134) Su kabını doldurup, yerine taktıktan sonra yiyeceği fırına koyabilirsiniz.



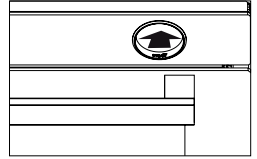
Şekil 131



Şekil 132



Şekil 133



Şekil 134

**UYARI:** Sadece musluk suyu ve distile su kullanınız. Asla maden suyu ya da başka sıvılar kullanmayınız!

**UYARI:** Maksimum doldurma miktarı 250 mililitre, minimum doldurma miktarı ise 65 mililitredir.












**UYARI:** Su kabı doldurulurken, maksimum olarak işaretlenen kısım asla geçilmemelidir!

**UYARI:** Her pişirme de pişirme tablosundaki yiyecekler için belirlenen su miktarlarına uyunuz.

**UYARI:** Pişirme devam ederken, su kabını çıkartmayınız.

## Buhar Destekli Pişirme Tablosu

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

Yiyecek	Piştirme fonksiyonu	Piştirme sıcaklığı (°C)	Piştirme rafı	Piştirme süresi (dk.)	Su miktarı (ml.)
Kurabiye		170	3	20-25	100
Tuzlu kurabiye		170	3	20-25	100
Poğaç		180	3	25-30	100
Hamburger ekmeđi		180	3	25-30	100
Somon		180	3	40-45	100
Tavuk baget		200	3	40-45	150
Tavuk kanat		230	4	40-45	100
Bütün tavuk		190-230	3	60-70	250
Sebzeli kuzu incik		170	3	80-90	250
Rozbif		190	3	55-60	200
Antrikot		180	3	35-40	250

Buhar destekli piştirme için mümkün olduđu kadar delikli kaplar kullanınız. Bu sayede buhar her yönden yiyeceđe ulaşır ve yemek aynı ölçüde pişer.


Kaplar ısıya (100 °C'ye kadar) ve buhara dayanıklı olmalıdır. Plastik kap kullanmak isterseniz, kap üreticisinden kabın fırına uygun olup olmadığını öğreniniz.

Porselen, seramik veya toprak kaplar gibi kalın kaplar buharlı pişirmeye çok uygun değildir. Bunlar kalın oldukları için ısıyı kötü iletirler ve bunun sonucunda tablolarda verilen piştirme sürelerinin belirgin bir şekilde uzamasına sebep olurlar.

**UYARI:** Kapađın açılması sırasında buhar çıkabilir. Bir adım geri çekiliniz ve buharın dağılmasını bekleyiniz.











**UYARI:** Fırının iç panelleri, dökülen yemekler, aksesuarlar ve kızgın buhar elinizi yakabilir. Sıcak yemeđi fırından çıkarırken mutfak eldiveni takınız.

## \* AIR FRYER PİŞİRME

Air fryer pişirme yaparken; fırını air fryer moduna [alt-üst + fan (  )] olarak, pişirme tablosunda belirtilen değerlere göre pişirme yapabilirsiniz.

### Air Fryer Pişirme Tablosu

**UYARI:** Yemeği fırına koymadan önce, fırının 8-10 dakika ön ısıtma yapması gerekir.

Yiyecek	Pişirme fonksiyonu	Pişirme sıcaklığı (°C)	Pişirme rafı	Pişirme süresi (dk.)	Gramaj (gr)
Kurabiye		170	2-3	10-15	-
Dondurulmuş piliç nugget		200	2-3	20-25	750
Dondurulmuş patates kızartması		220	2-3	20-25	700
Hellim kızartması		200	2-3	10-15	250
Biftek		180	2-3	10-15	1000
Köfte		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Mantar		200	2-3	15-20	1000
Tavuk sarma		180	2-3	25-30	1000
Tavuk göğsü		180	2-3	25-30	750

**UYARI:** Kapağın açılması sırasında buhar çıkabilir. Bir adım geri çekiliniz ve buharın dağılmasını bekleyiniz.

**UYARI:** Fırının iç panelleri, dökülen yemekler, aksesuarlar ve kızgın buhar elinizi yakabilir. Sıcak yemeği fırından çıkarırken mutfak eldiveni takınız.

## BAKIM VE TEMİZLİK

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve karşılaşılan sorunlar azalır.

**UYARI:** Cihazın elektrik bağlantısını kesiniz. Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

**UYARI:** Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyiniz. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir.

**UYARI:** Kullanıcı temizlik sırasında rezistansı yerinden oynatmamalıdır. Bu elektrik çarpmasına neden olabilir.

**UYARI:** Bir buharlı temizlik aletinin buharı, elektrik ileten parçalara sızabilir ve kısa devreye sebep olabilir. Fırının temizliği için asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız.

**UYARI:** Ürünün herhangi bir parçasını asla bulaşık makinesinde yıkamayınız! (aksesuarlar hariç)

**UYARI:** Su kabı suya batırılmamalı ve asla bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır! Su kabını temizlerken çok sert süngerler veya fırçalar kullanmayınız.

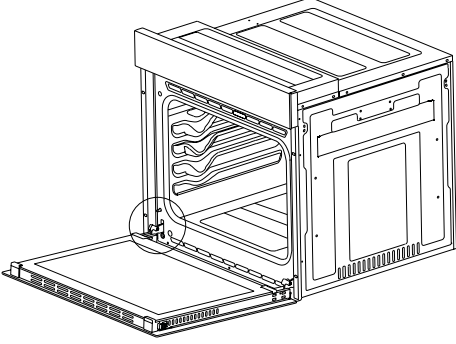
**UYARI:** Korumaları çıkarmadan önce cihazı kapatınız. Temizlik sonrasında korumalar talimatlara uygun şekilde takılmalıdır.

1. Cihazın iç kısımlarını, panelini, tepsilerini ve diğer parçalarını sert fırça, bulaşık teli ya da bıçak gibi sert aletler ile temizlemeyiniz. Aşındırıcı, çizici maddeler ya da deterjan kullanmayınız.
2. Cihazın iç kısımlarındaki parçaları sabunlu bezle sildikten sonra durulayınız daha sonra yumuşak bir bezle iyice kurulayınız.
3. Cam yüzeyleri özel cam temizleme maddeleriyle temizleyiniz.
4. Alifatik veya hidrokarbonlu deterjanlar kullanmayınız. Bunlar fırının kapak contasının şişmesine sebep olabilir.
5. Cihazınızı temizlerken, asit, tiner ve gaz gibi yanıcı maddeleri asla kullanmayınız.
6. Kir ve lekeler için potasyum stearat (arap sabunu) kullanınız.
7. Kontrol panelini ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayınız.

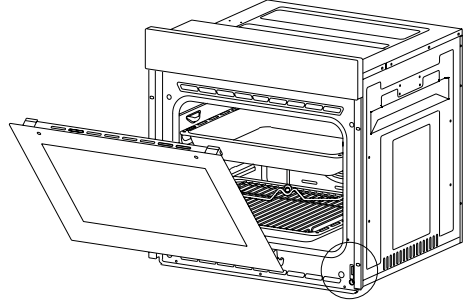


- 8.** Cihaz, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.
- 9.** Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olunuz.
- 10.** Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanlar, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesnelere kullanmayınız.
- 11.** Her kullanımdan sonra fırını ve aksesuarlarını temizleyiniz ve kurulayınız.
- 12.** Fırının içi tamamen kuruduktan sonra fırın kapağını kapatınız.
- 13.** Fırın uzun bir süre kullanılmıyorsa koku oluşmaması için iyice temizlenmelidir. Temizlikten sonra fırın kapağını açık bırakınız.
- 14.** Fırın kapağı contasını, gözenekler oluştuğunda veya çatladığında yenileyiniz. Kapak contasını yetkili servisten sipariş edebilirsiniz.
- 15.** Tel rafları bulaşık makinesinde veya bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz.
- 16.** Kapı camlarının yüzeyinde olabilecek çizilmeler sonunda cam kırılabileceğinden, temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız.
- 17.** Fırın lambasının cam kapağını yerinden çıkartarak (bkz. lamba değişimi), bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

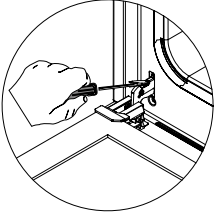
## Fırın Kapağı Temizliği Ve Montajı



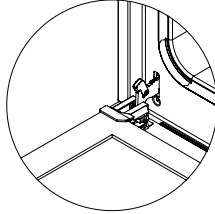
Şekil 135



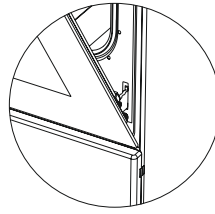
Şekil 136



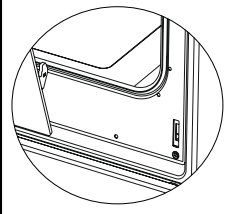
Şekil 135.1



Şekil 135.2



Şekil 136.1



Şekil 136.2

Fırın kapağını kendinize doğru çekerek kapağı tamamen açınız. Daha sonra menteşe kilidini, tornavida yardımı ile yukarı doğru çekerek kilit açma işlemini gerçekleştiriniz. (bkz. şekil 135.1)

Menteşe kilidini, en geniş açığa getiriniz. (bkz. şekil 135.2) Fırın kapağını, fırına bağlayan her iki menteşeyi de aynı konuma getiriniz.

Daha sonra açtığınız fırın kapağını, menteşe kilidine dayanacak konuma gelene kadar kapatınız. (bkz. şekil 136.1)

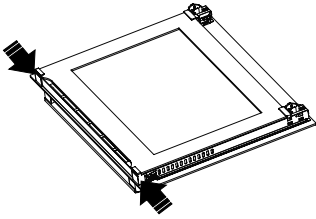
Fırın kapağının çıkarılması için kapak kapalı konuma yakın seviyeye geldiğinde iki elinizle tutarak yukarı doğru çekiniz. (bkz. şekil 136.2)

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

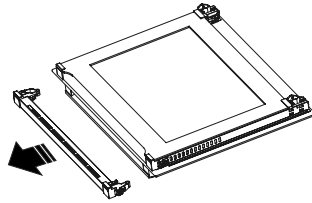
## Fırın Camı Temizliği

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

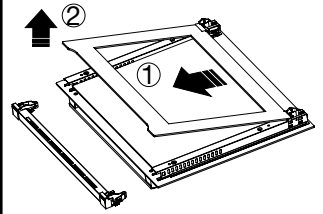
**1.** Şekil 137’de gösterildiği gibi sol ve sağ taraftaki plastik mandallara bastırarak şekil 138’deki gibi profili kendinize doğru çekerek kaldırınız. Şekil 139’da gösterildiği gibi profil çıkarıldıktan sonra cam boşta kalır. Boşta kalan camı dikkatlice kendinize doğru çekerek çıkarınız. Gerekirse orta cam da aynı şekilde çıkarılabilir. Dış cam fırın kapak profiline sabitlenmiştir. Camlar ayrıldıktan sonra kolaylıkla cam temizliğini yapabilirsiniz. Temizlik ve bakım tamamlandıktan sonra işlemi tersten yaparak camları ve profili yerine monte edebilirsiniz. Camın doğru yönde takıldığından ve profilin yerine düzgün oturduğundan emin olunuz.



Şekil 137

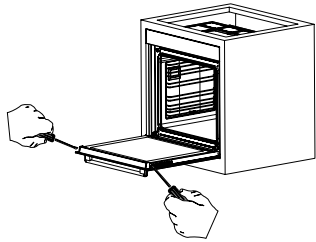


Şekil 138

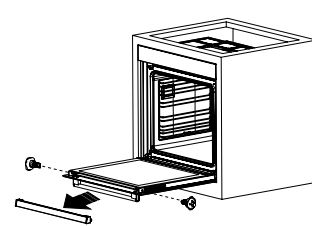


Şekil 139

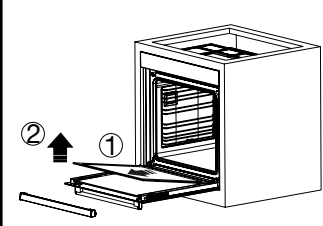
**2.** Şekil 140’da gösterildiği gibi sol ve sağ taraftaki vidaları sökünüz. Şekil 141’de gösterildiği gibi profili kendinize doğru çekerek çıkarınız. Şekil 142’de gösterildiği gibi profil çıkarıldıktan sonra cam boşta kalır. Boşta kalan camı dikkatlice kendinize doğru çekerek çıkarınız. Gerekirse orta cam da aynı şekilde çıkarılabilir. Dış cam fırın kapak profiline sabitlenmiştir. Cam ayrıldıktan sonra kolaylıkla cam temizliğini yapabilirsiniz. Temizlik ve bakım tamamlandıktan sonra işlemi tersten yaparak camları ve profili yerine monte edebilirsiniz. Camın doğru yönde takıldığından ve profilin yerine düzgün oturduğundan emin olunuz.



Şekil 140



Şekil 141



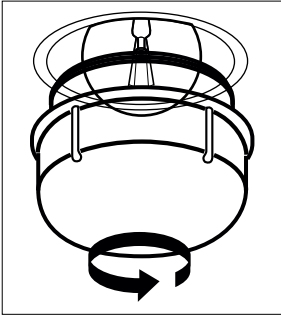
Şekil 142

## FIRIN LAMBASI DEĞİŞİMİ

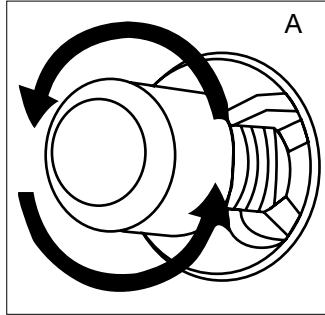
- UYARI:** Fırın lambasını değiştirmeden önce, elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için elektrik bağlantısını kesiniz!
- UYARI:** Fırın lambasını değiştirmeden önce, yanık riskini ortadan kaldırmak için fırının soğumasını bekleyiniz. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- UYARI:** Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıdaları görmesine yardımcı olmaktır.
- UYARI:** Bu üründe kullanılan ampüller, 100° C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.
- UYARI:** Halojen lambalı cihazlarda; kullanıcı, halojen lambaya bakmamalıdır.

### Lambayı değiştirmek için;

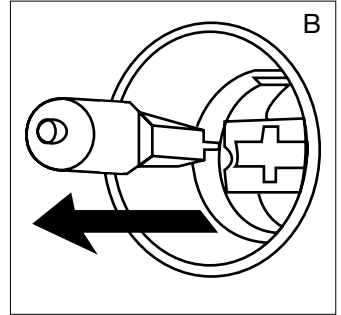
1. Elektrik bağlantısını kesiniz.
2. Cam korumayı saat yönünün tersine çevirerek çıkartınız. (bkz. şekil 143) Eğer çevirmekte zorlanırsanız plastik eldiven kullanmanız size çevirmede yardımcı olacaktır.
3. Daha sonra fırın lambanız A tipi model ise çevirerek (bkz. şekil 144), B tipi model ise çekerek (bkz. şekil 145) çıkartınız.
4. Aynı özellikteki yeni lambayı takınız.
5. Cam korumayı yerine takarak, cihazın elektrik bağlantısını yapınız.



Şekil 143



Şekil 144



Şekil 145

**Not:** Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içermektedir.

## **Kare Lambayı Deęiřtirmek İçin;**

1. Elektrik baęlantısını kesiniz.
2. Cam korumayı kendinize doęru çekerek, çıkartınız.
3. Daha sonra fırın lambanızı çekerek, çıkartınız.
4. Aynı özellikteki yeni lambayı takınız.
5. Cam korumayı yerine takarak, cihazın elektrik baęlantısını yapınız.

## SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

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

### Kontrol noktaları

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

Problem	Muhtemel neden	Ne yapılmalı
Fırın çalışmıyor.	Ürüne güç beslemesi yapılmıyor olabilir.	Güç beslemesi olup olmadığını kontrol ediniz.
Fırın çalışma sırasında duruyor.	Ürünün fişi elektrik prizinden çekilmiş olabilir.	Yeniden güce bağlayınız.
Çalışma sırasında güç kapanıyor.	Sürekli pişirme uzun sürüyor olabilir.	Uzun bir süre pişirme yaptıktan sonra fırının soğumasına imkan tanıyınız.
	Soğutma fanı çalışmıyor olabilir.	Soğutma fanının sesini dinleyiniz.
	Fırın, havalandırması iyi olmayan bir yerde bulunuyor olabilir.	Ürünün kurulum kılavuzunda belirtilen boşlukları bırakınız.
	Aynı prizde birkaç elektrik fişi kullanılıyor olabilir.	Tek bir fiş kullanınız.
Çalışma sırasında fırının dış bölümü çok sıcak oluyor.	Fırın, havalandırması iyi olmayan bir yerde bulunuyor olabilir.	Ürünün kullanım kılavuzunda belirtilen boşlukları bırakınız.
Kapak düzgün şekilde açılmıyor.	Ürünün kapağı ve iç bölümü arasında sıkışmış yemek artıkları olabilir.	Fırını iyice temizleyin ve kapağı tekrar açınız.
İç bölümün ışığı loş veya hiç yanmıyor.	Lamba arızalanmış olabilir.	Aynı özellikte yeni bir lambayla değiştiriniz.
	Lamba, pişirme sırasında yabancı maddeyle kaplanıyor olabilir.	Fırının iç bölümünü temizleyin ve tekrar kontrol ediniz.
Fırında elektrik çarpması meydana geliyor.	Güç, uygun şekilde topraklanmamış olabilir.	Güç beslemesinin uygun şekilde topraklanmış olduğunu kontrol ediniz.
	Topraksız bir priz kullanıyor olabilirsiniz.	
Problem	Muhtemel neden	Ne yapılmalı
Su damlıyor.	Yiyeceğe bağlı olarak bazı durumlarda su veya buhar oluşabilir. Bu bir ürün arızası değildir.	Fırının soğumasına müsaade edin ve ardından kuru bir bulaşık kurutma beziyle fırını kurulayınız.
Kapaktaki bir çatlaktan buhar çıkıyor.		
Fırının içinde su kalıyor.		

<b>Piřirme bittikten sonra sođutma fanı çalıřmaya devam ediyor.</b>	Bu fan, fırının i bölümünü havalandırmak için otomatik olarak belirli bir süre	Bu bir ürün anzası deđildir; dolayısıyla endiřelenmenize gerek yoktur.
<b>Fırın ısıtmıyor.</b>	Kapak açık olabilir.	Kapađı kapatın ve yeniden bařlatınız.
	Fırın kontrolleri dođru řekilde ayarlanmamıř olabilir.	Fırının çalıřtırılmasıyla ilgili bölümü okuyunuz ve fırını sıfırlayınız.
	Evde kullanılan sigorta atmıř olabilir veya devre kesici çalıřmıř olabilir.	Sigortayı deđiřtiriniz veya devreyi sıfırlayınız. Bu durum sürekli tekrar ediyorsa bir elektrikçi çađırınız.
<b>alıřma sırasında üründen duman çıkıyor.</b>	Fırının ilk kez kullanılması esnasında.	Isıtıcıdan duman çıkabilir. Bu bir arıza deđildir. Fırını 2-3 kez çalıřtırdığınız takdirde bu durum son bulacaktır.
	Isıtıcıda yiyecek olabilir.	Fırının yeterince sođumasını sađlayınız ve yiyecekleri ısıtıcıdan temizleyiniz.
<b>Fırını kullanırken bir yanık veya plastik kokusu geliyor.</b>	Fırında plastik veya ısıya dirençli olmayan diđer kaplar kullanılıyor olabilir.	Yüksek sıcaklıklara uygun cam kaplar kullanınız.
<b>Fırın düzgün piřirmiyor.</b>	Piřirme sırasında kapak çok sık açılıyor olabilir.	evrilmesi gereken bir řey piřirmiyorsanız fırının kapađını çok sık açmayınız. Kapađı sık sık açarsanız, iç sıcaklık düřer ve bu da piřirme sonucunuzu etkileyebilir.

## TAřIMA KURALLARI

1. rn tařımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamađı kullanmayınız.
2. Tařıma ve nakliye iřlemini orijinal ambalajı ile yapınız.
3. İndirme-bindirme ve tařıma sırasında, ürüne maksimum dikkat gösteriniz.
4. Tařıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduđundan emin olunuz.
5. Ambalaja ve pakete zarar verebilecek (nem, su, darbe, vs) etkenlere karřı koruyunuz.
6. Ürünün kullanım esnasında kırılması, deforme ve zarar görmemesine, tařıma esnasında hasar ve arıza oluřmamasına, vurma, çarpma, düřürme vb. dıř etkenler nedeniyle zarar görmemesine dikkat ediniz.

## **ENERJİ TASARRUFU İÇİN İPUÇLARI**

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

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



## AEEE YÖNETMELİĞİNE UYUM VE ATIK ÜRÜNÜN ELDEN ÇIKARILMASI

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

### AMBALAJ BİLGİSİ

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

