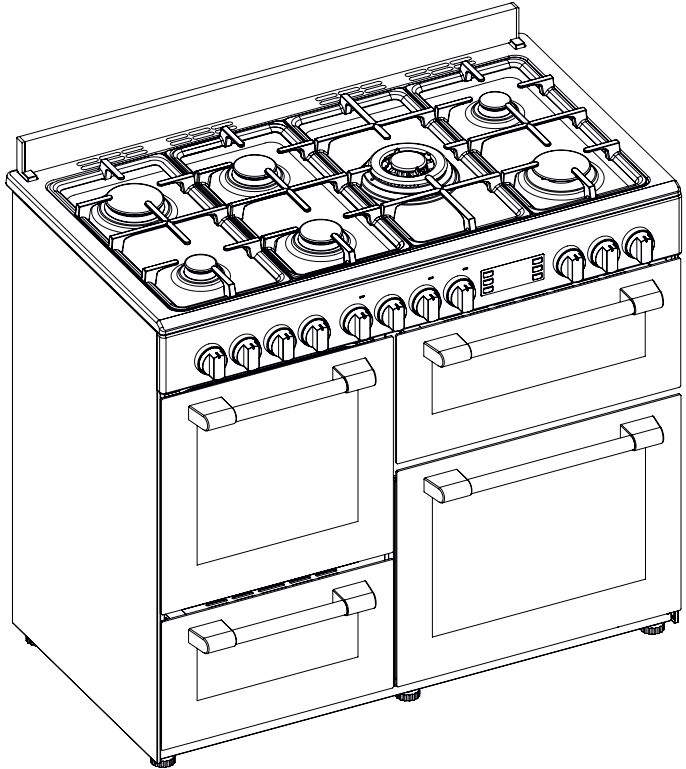


## SIRIUS

GAS & ELECTRISCH  
GAS & ELECTRICAL  
KUZİNELİ FIRIN



BEDIENUNGSANLEITUNG **DE**

USER MANUAL **EN**

KULLANMA KILAVUZU **TR**

## WICHTIGE WARNUNGEN

1. Installations und Reparatur müssen immer von einem „AUTORISIERTEN KUNDENDIENST“ durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Vorgänge, die von unbefugten Personen ausgeführt werden.
2. Bitte lesen Sie diese Sicherheitshinweise aufmerksam! Nur so können Sie das Gerät sicher und korrekt verwenden.
3. Der Backofen sollte gemäß der Bedienungsanleitung verwendet werden.
4. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere während des Betriebs fern.
5. **WARNUNG:** Die zugänglichen Teile können während der Benutzung des Grills heiß sein. Von Kindern fernhalten.
6. **WARNUNG:** Brandgefahr; lagern Sie die Materialien auf dem Kochfeld.
7. **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile wird während der Verwendung heiß.
8. Die Einstellungsbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett angegeben. (Oder auf dem Typenschild)
9. Während der Verwendung können sich die zugänglichen Teile des Grills erhitzen. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.
10. **WARNUNG:** Das Gerät ist ausschließlich für das Garen vorgesehen. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z.B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.
11. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger.
12. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür vollständig geschlossen ist, nachdem Sie Lebensmittel in den Backofen gestellt haben.
13. Versuchen Sie NIEMALS 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.
14. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht kontinuierlich überwacht werden können.
15. Das Berühren der Heizelemente sollte vermieden werden.
16. **VORSICHT!** Der Garvorgang ist zu überwachen. Der Garvorgang ist immer zu überwachen.
17. Dieses Gerät kann von Kindern älter als 8 Jahren, Personen mit körperlichen, Höroder geistigen Behinderungen oder Personen mit Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden; solange die Kontrolle gewährleistet ist oder über die Gefahren informiert wird.
18. Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt vorgesehen.
19. 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.
20. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
21. 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.
22. Halten Sie die Lüftungskanäle offen.
23. Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung geeignet.
24. Geschlossene Dosen und Gläser nicht erhitzen. Der Druck kann dazu führen, dass Gläser

- explodieren.
25. Der Ofengriff ist kein Handtuchrockner. Hängen Sie keine Handtücher usw. an den Ofengriff.
  26. Stellen Sie die Backbleche, Teller oder Aluminiumfolien nicht direkt auf den Ofenboden. Die akkumulierte Wärme kann den Boden des Ofens beschädigen.
  27. Verwenden Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel in den Ofen stellen oder aus dem Ofen nehmen usw.
  28. Verwenden Sie das Produkt nicht in medizinischen und/oder alkoholbedingten Zuständen, die Ihre Urteilsfähigkeit beeinträchtigen können.
  29. 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.
  30. Überprüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.
  31. Wenn das Gerät defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist, betreiben Sie das Gerät nicht.
  32. Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen! Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie stets am Stecker selber an.
  33. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Fronttürscheibe entfernt oder zerbrochen ist.
  34. 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.).
  35. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die Kinder erreichen könnten.
  36. Es ist wichtig, dass der Drahtgitter und das Fach ordnungsgemäß auf den Drahtgestell und/oder das Fach richtig auf dem Gestell platziert werden. Stellen Sie den Grill oder das Tablett zwischen zwei Schienen und stellen Sie sicher, dass er ausgeglichen ist, bevor Sie Lebensmittel darauf legen.
  37. Entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die über dem Zubehör oder Behälter hängen, um die Ofenheizelemente zu berühren.
  38. 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.
  39. 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.
  40. Die Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr für Kinder dar. Halten Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern.
  41. 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.
  42. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine mit Teppichen bedeckte Fläche. Die elektrischen Teile werden überhitzt, da es keine Belüftung von unten gibt. Dies führt zum Ausfall des Geräts.
  43. Glasflächen von Glaskeramikkochern nicht mit Hartmetall schlagen, da der Widerstand beschädigt werden kann. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen.
  44. Der Benutzer sollte den Ofen nicht alleine handhaben.
  45. Bei der Reinigung von Gasbrennern muss der Benutzer vorsichtig sein. Es kann zu Personenschäden kommen.
  46. Essen kann verschüttet werden, wenn der Fuß des Ofens demontiert wird oder zerbricht,

- seien Sie vorsichtig. Es kann zu Personenschäden kommen.
47. 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.
  48. Die obere Abdeckung des Backofens kann aus einem bestimmten Grund geschlossen werden, da das Kochgeschirr kippen kann. Treten Sie zurück, um zu vermeiden, dass das heiße Essen auf Sie kommt. Es besteht Verbrennungsgefahr.
  49. Stellen Sie keine schweren Gegenstände bei geöffneter Ofentür auf, da dies zu einem Sturz führen kann.
  50. Der Benutzer sollte den Widerstand während der Reinigung nicht verschieben. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen.
  51. Zündschalter nicht vom Gerät entfernen. Andernfalls kann auf spannungsführende elektrische Leitungen zugegriffen werden. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen.
  52. Die Ofenversorgung kann während aller Bauarbeiten zu Hause unterbrochen werden. Nach Abschluss der Arbeiten muss der Ofen wieder von einem autorisierten Kundendienst angeschlossen werden.
  53. Legen Sie keine Utensilien aus Metall wie Messer, Gabel, Löffel auf die Oberfläche des Geräts, da diese heiß werden.
  54. Um eine Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht hinter einer dekorativen Abdeckung installiert werden.
  55. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Sicherheitsvorkehrungen aufheben. Installieren Sie nach der Reinigung die Schutzvorrichtungen gemäß den Anweisungen.
  56. Der Kabelbefestigungspunkt muss geschützt sein.
  57. **WARNUNG:** Benutzen Sie Ofen und Grill nicht gleichzeitig.
  58. Bitte kochen Sie das Essen nicht direkt auf dem Tablett / Gitter. Bitte legen Sie die Lebensmittel in oder auf geeignete Werkzeuge, bevor Sie sie in den Ofen stellen.
  59. Heiße Oberfläche, vor dem Schließen des Deckels abkühlen lassen.

### **Elektrische Sicherheit**

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die durch eine Sicherung geschützt ist, die den in der Tabelle mit den technischen Daten angegebenen Werten entspricht.
2. Lassen Sie die Erdungsausrüstung von einem autorisierten Elektriker einstellen. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften entstehen.
3. Die Leistungsschalter des Ofens müssen so platziert sein, dass der Endbenutzer sie erreichen kann, wenn der Ofen installiert ist.
4. Das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.
5. Wenn das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) beschädigt ist, muss dieses Kabel vom Hersteller oder seinem Servicemitarbeiter oder einem gleich qualifizierten Personal ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
6. Waschen Sie das Produkt niemals, indem Sie es mit Wasser bespritzen oder darüber ausgießen! Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
7. **WARNUNG:** Stellen Sie zur Vermeidung eines Stromschlags sicher, dass der Gerätekreis

- offen ist, bevor Sie die Lampe wechseln.
8. **WARNUNG:** Trennen Sie alle Versorgungsstromkreisverbindungen, bevor Sie auf die Klemmen zugreifen.
  9. **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu verhindern.
  10. Verwenden Sie keine anderen abgeschnittenen oder beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel als das Originalkabel.
  11. Stellen Sie sicher, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in der Steckdose befindet, in der der Produktstecker installiert ist.
  12. 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.
  13. 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.
  14. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie die Einheit aufstellen, reinigen oder im Falle einer Reparatur.
  15. Sollte das Stromversorgungskabel beschädigt sein, muss es entweder durch den Hersteller oder den zuständigen Kundendienst bzw. eine ausreichend qualifizierte Fachwerkstatt ausgetauscht werden, um schwere Unfälle oder gefährliche Situationen zu vermeiden.
  16. Stellen Sie sicher, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt, um Funkenbildung zu vermeiden.
  17. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger, da sonst ein elektrischer Schlag auftreten kann.
  18. 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.
  19. Das Gerät ist mit einem Kabel vom Typ „Y“ ausgestattet.
  20. 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.

## Gassicherheit

1. Dieses Gerät ist nicht an Evakuierungsgeräte für brennende Produkte angeschlossen. Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften angeschlossen und installiert werden. Belüftungsbedingungen müssen berücksichtigt werden.
2. Wenn ein Gaskochgerät verwendet wird, werden im Raum Feuchtigkeit, Wärme und brennende Produkte erzeugt. Stellen Sie zunächst sicher, dass die Küche beim Betrieb des Geräts gut belüftet ist, und bewahren Sie natürliche Lüftungsöffnungen auf, oder installieren Sie ein mechanisches Lüftungsgerät.
3. Nach längerer intensiver Nutzung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich

- sein. Öffnen Sie beispielsweise ein Fenster oder stellen Sie gegebenenfalls eine höhere Geschwindigkeit für die mechanische Belüftung ein.
4. Dieses Gerät darf nur an gut belüfteten Orten gemäß den geltenden Vorschriften verwendet werden. Bitte lesen Sie das Handbuch, bevor Sie dieses Produkt installieren oder verwenden.
  5. Stellen Sie vor dem Aufstellen des Geräts sicher, dass die lokalen Netzwerkbedingungen (Gastyp und Gasdruck) den Geräteanforderungen entsprechen.
  6. Der Mechanismus kann nicht länger als 15 Sekunden betrieben werden. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht eingeschaltet ist, halten Sie den Mechanismus an und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie versuchen, den Brenner erneut zu zünden.
  7. Alle Arten von Arbeiten an Gasinstallationen müssen von autorisierten und kompetenten Personen durchgeführt werden.
  8. Dieses Gerät ist auf Erdgas (NG) eingestellt. Wenn Sie Ihr Produkt mit einer anderen Gasart verwenden müssen, müssen Sie sich bei der Umstellung an einen autorisierten Service wenden.
  9. Für einen ordnungsgemäßen Betrieb sollten Dunstabzugshaube, Gasleitung und Klemme gemäß den Empfehlungen des Herstellers und bei Bedarf regelmäßig ausgetauscht werden.
  10. Gas sollte in Gasprodukten gut brennen. Gut brennendes Gas kann unter blauer Flamme und kontinuierlichem Brennen verstanden werden. Wenn das Gas nicht ausreichend brennt, kann Kohlenmonoxid (CO) erzeugt werden. Kohlenmonoxid ist ein farbloses, geruchloses und sehr giftiges Gas, selbst geringe Mengen wirken tödlich.
  11. Fragen Sie Ihre örtliche Gasversorgung nach den Telefonnummern für Notfälle im Zusammenhang mit Gas und nach den Maßnahmen, die zu ergreifen sind, wenn ein Gasgeruch festgestellt wird.

### **Was tun, wenn Gasgeruch festgestellt wird?**

1. Verwenden Sie keine offene Flamme und rauchen Sie nicht.
2. Betreiben Sie keinen elektrischen Schalter. (Zum Beispiel: Lampenschalter oder Türklingel)
3. Verwenden Sie kein Telefon oder Mobiltelefon.
4. Öffnen Sie die Türen und Fenster.
5. Schließen Sie alle Ventile an den Geräten, die Gas verwenden, und die Gaszähler.
6. Rufen Sie die Feuerwehr von einem Telefon außerhalb des Hauses aus.
7. Überprüfen Sie alle Schläuche und ihre Anschlüsse auf Undichtigkeiten. Wenn Sie immer noch Gas riechen, verlassen Sie das Haus und warnen Sie Ihre Nachbarn.
8. Betreten Sie das Haus erst, wenn die Behörden klargestellt haben, dass es sicher ist.

### **Verwendungszweck**

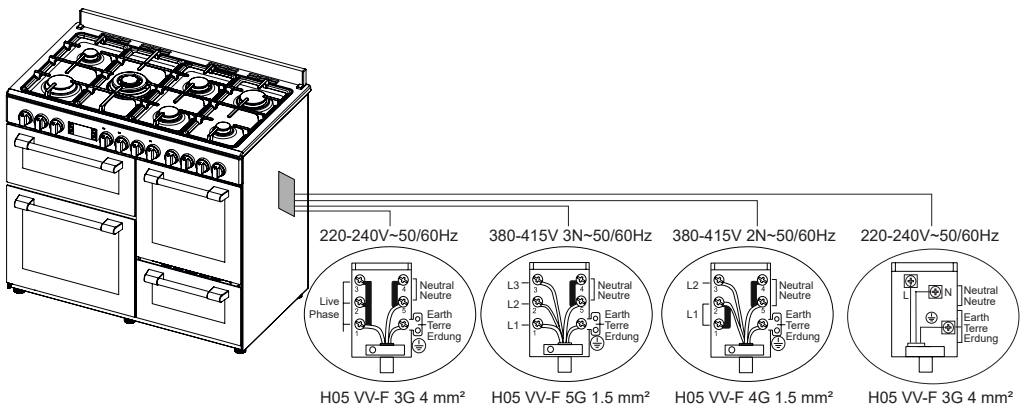
1. Das Gerät ist für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Eine gewerbliche Nutzung des Geräts ist nicht zulässig.
2. Dieses Gerät darf nur zum Kochen verwendet werden. Es darf nicht für andere Zwecke wie die Beheizung eines Raumes verwendet werden.
3. Dieses Gerät darf nicht zum Erhitzen von Platten unter dem Grill, zum Trocknen von Kleidung oder Handtüchern durch Aufhängen am Griff oder zum Heizen 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.

## Elektrischer Anschluss

1. Ihr Backofen benötigt je nach Leistung des Geräts eine 16- oder 32-Ampere-Sicherung. Gegebenenfalls wird die Installation durch einen qualifizierten Elektriker empfohlen.
2. Ihr Backofen ist für eine Stromversorgung von 220-240V AC/380/415V AC 50/60Hz. ausgelegt. Wenn die Netzspannung von diesem angegebenen Wert abweicht, wenden Sie sich an Ihren autorisierten Service.
3. Der elektrische Anschluss des Backofens darf nur über vorschriftsmäßig installierte Steckdosen mit Erdung erfolgen. Wenn an dem Ort, an dem der Ofen aufgestellt werden soll, keine geeignete Steckdose mit Erdung vorhanden ist, wenden Sie sich sofort an einen qualifizierten Elektriker. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht geerdete Steckdosen am Gerät entstehen. Wenn die Enden des elektrischen Anschlusskabels offen sind, muss je nach Gerätetyp ein geeigneter Schalter im Stromnetz installiert werden, mit dem alle Enden beim Anschließen/Trennen vom/ vom Stromnetz getrennt werden können.
4. Wenn Ihr elektrisches Anschlusskabel defekt ist, sollte es unbedingt durch den autorisierten Service oder qualifizierte Elektriker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. Das Elektrokabel darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.
6. Betreiben Sie Ihren Ofen in trockener Atmosphäre.

## Elektrisches Anschlussschema



## Gasanschluss



### WARNUNG:

Schalten Sie die Gasversorgung aus, bevor Sie mit Arbeiten im Zusammenhang mit der Gasinstallation beginnen. Explosionsgefahr.

1. Bevor Ihr Gerät an die Gasversorgung angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Gaskategorie und der Druck mit Ihrer Gasversorgung übereinstimmen. Wenden Sie sich bei Bedarf an den autorisierten Kundendienst, um die Gasart einzustellen.
2. Dieses Gerät darf nur in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert und nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. Lesen sie die Anweisungen, bevor sie das Gerät installieren oder verwenden. Im Interesse der Sicherheit muss dieses Gerät von einer kompetenten Person installiert und/oder gewartet werden, wie in den aktuellen Ausgaben der Gassicherheitsvorschriften angegeben.
3. Das Gerät darf nicht in einem Raum ohne Fenster oder eine andere kontrollierbare Öffnung installiert werden. Wird das Gerät in einem Raum ohne Tür installiert, die direkt nach außen führt, ist eine permanente Öffnung erforderlich. Die Luftzirkulation sollte 2 m<sup>3</sup>/h pro kW Brenner betragen.
4. Der Gasanschluss sollte von rechts oder links erfolgen. Wechseln Sie deshalb die Schlauchtülle, den Stecker und die Dichtungen.
5. Bitte verwenden Sie einen flexiblen Schlauch für den Gasanschluss.
6. Wenn Sie einen Anschluss mit einem flexiblen Metallschlauch herstellen, bringen Sie eine Dichtung zwischen den Hauptgasleitungen an.
7. Der Innendurchmesser des flexiblen Schlauchs, an den die ButanSchlauchtülle angeschlossen wird, sollte bei den Hausgasrohren 6 mm betragen. Der Innendurchmesser des flexiblen Schlauchs, an den die Erdgas-Schlauchtülle angeschlossen ist, sollte 15 mm betragen. Der Schlauch sollte vor Ablauf seines letzten Verfallsdatums ausgetauscht werden.
8. **VORSICHT!** Stellen Sie den Anschluss des Ofens an das Gaseinlassventil her. Die Schlauchlänge muss kurz sein, und stellen Sie sicher, dass keine Leckage vorhanden ist. Der verwendete flexible Schlauch sollte aus Sicherheitsgründen nicht länger als 125 cm sein.
9. Überprüfen Sie den Gasanschluss erneut.
10. Stellen Sie beim Aufstellen Ihres Backofens an seinem Standort sicher, dass er sich auf der Thekenebene befindet. Bringen Sie es auf die Thekenebene, indem Sie die Füße bei Bedarf anpassen.

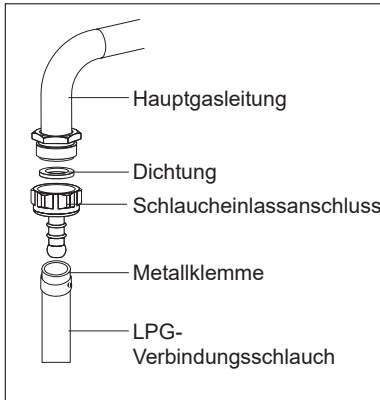


### WARNUNG:

Führen Sie den Gasschlauch und das Stromkabel Ihres Ofens nicht durch die beheizten Bereiche, insbesondere nicht durch die Rückseite des Ofens. Bewegen Sie den an das Gas angeschlossenen Backofen nicht. Da sich der Schlauch durch die Krafteinwirkung lockert, kann es zu einem Gasaustritt kommen.



## Für LPG-Anschluss;



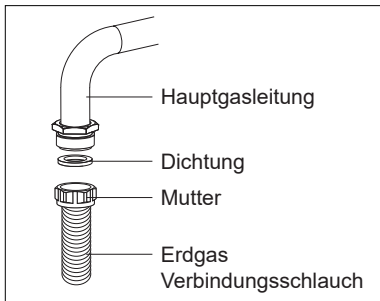
Bringen Sie für den LPG-Anschluss (Zylinder) eine Metallklemme am Schlauch an, der von der LPG-Flasche kommt. Befestigen Sie eine Kante des Schlauchs am Schlaucheinlassanschluss hinter dem Gerät, indem Sie bis zum Ende drücken, indem Sie den Schlauch in kochendem Wasser erhitzen. Bringen Sie anschließend die Klemme zum Endabschnitt des Schlauchs und ziehen Sie sie mit einem Schraubendreher fest. Der für den Anschluss erforderliche Dichtungs und Schlaucheinlassanschluss entspricht der Abbildung unten.



### HINWEIS:

Der an der LPG-Flasche anzubringende Regler sollte eine 300-mmSS-Funktion aufweisen.

## Für Erdgasanschluss;



**WARNUNG:** Der Erdgasanschluss sollte von einem autorisierten Service durchgeführt werden.

Für den Erdgasanschluss die Dichtung in die Mutter am Rand des Erdgasanschluss schlauchs einsetzen. Drehen Sie die Mutter, um den Schlauch an der Hauptgasleitung zu installieren. Vervollständigen Sie die Verbindung, indem Sie die Gasleckage kontrollieren.

## Verlegung des Gasschlauchs

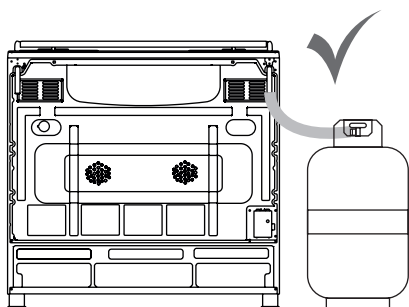


Abbildung 1

Schließen Sie das Gerät auf dem kürzesten Weg und so an die Gasleitung an, dass kein Gas austreten kann. Um eine Sicherheitsüberprüfung auf Dichtheit durch-zuführen, stellen Sie sicher, dass die Knöpfe auf dem Bedienfeld geschlossen sind und die Gasflasche geöffnet ist.

**WARNUNG:** Verwenden Sie bei der Dichtheitsprüfung keine Feuerzeuge, Streichhölzer, Zigaretten oder ähnliche brennende Substanzen. Tragen Sie Seifenblasen auf die Anschluss-stellen auf.

Wenn es irgendeine Art von Leckage gibt, wird dies Blasenbildung verursachen.

Achten Sie beim Einsetzen des Geräts darauf, dass es sich auf gleicher Höhe mit der Arbeitsplatte befindet.

Falls er erforderlich, stellen Sie die Füße ein, damit sie mit der Arbeitsplatte auf gleicher Höhe sind.

Verwenden Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche und in einer gut be-lüfteten Umgebung.

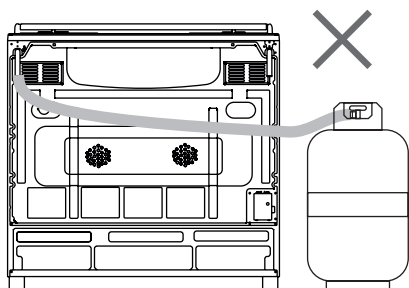


Abbildung 2

### **WARNUNG:**

Überprüfen Sie vor dem Aufstellen des Geräts, ob die örtlichen Verteilungsbedingungen (Gasart und druck) mit den Produkteinstellungen übereinstimmen.

## Einstellung des Gashahns mit reduzierter Flamme

1. Benutzen Sie einen Spezialschlüssel, um die Düse zu entfernen und zu installieren (siehe Abbildung 3).
2. Bitte entfernen Sie die Düse (Abbildung 4) mit dem Spezialdüsentreiber vom Brenner und installieren Sie eine neue Düse. (Abbildung 5)

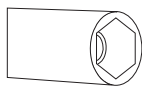


Abbildung 3

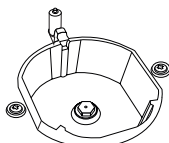


Abbildung 4

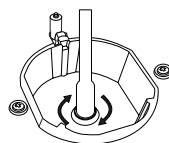


Abbildung 5

## Belüftung des Raumes

Die zum Verbrennen benötigte Luft wird aus der Raumluft aufgenommen und die ausgestoßenen Gase werden direkt im Raum abgegeben. Für einen sicheren Betrieb Ihres Produkts ist eine gute Raumlüftung Voraussetzung.

Wenn kein Fenster oder Raum zur Raumlüftung verfügbar ist, sollte eine zusätzliche Belüftung installiert werden. Der Raum hat jedoch eine Tür, die sich nach außen öffnet. Entlüftungslöcher sind nicht erforderlich.

Raumgröße	Lüftungsöffnung
Kleiner als 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Zwischen 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Größer 10 m <sup>3</sup>	keine Notwendigkeit
Im Untergeschoss oder Keller	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Reduzierte Einstellung des Gasdurchflusses für Kochfeldhähne

1. Zünden Sie den Brenner, der eingestellt werden soll, und drehen Sie den Knopf in die reduzierte Position.
2. Entfernen Sie den Knopf vom Gashahn.
3. Verwenden Sie einen Schraubendreher mit geeigneter Größe, um die Einstellschraube für den Durchfluss einzustellen. Bei Flüssiggas (Butan- Propan) die Schraube im Uhrzeigersinn drehen. Für das Erdgas sollten Sie die Schraube einmal gegen den Uhrzeigersinn drehen.  
 "Die normale Länge einer geraden Flamme in der reduzierten Position sollte 6-7 mm betragen."
4. Wenn die Flamme höher als die gewünschte Position ist, drehen Sie die Schraube im Uhrzeigersinn. Wenn es kleiner ist, drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn.
5. Bringen Sie den Brenner für die letzte Steuerung sowohl in die Flamme als auch in die reduzierte Position und prüfen Sie, ob die Flamme ein oder ausgeschaltet ist.

Abhängig von der Art des in Ihrem Gerät verwendeten Gashahns kann die Position der Einstellschraube variieren.

Um Ihren Ofen entsprechend dem Gastyp einzustellen, nehmen Sie die Einstellung für reduzierte Flamme sorgfältig vor, indem Sie mit einem kleinen Schraubendreher wie unten gezeigt an der Schraube in der Mitte der Gashähne drehen und die Düse wechseln. (Abbildung 6 und 7)

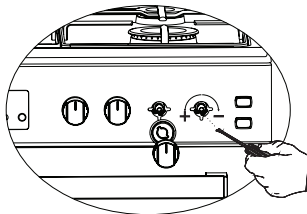


Abbildung 6

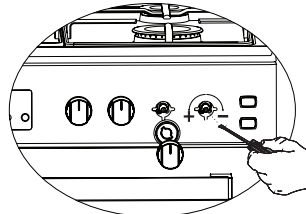


Abbildung 7

## Demontage des Dombrenners

Das Brennerschutzblech ist mit zwei Schrauben befestigt. Verwenden Sie einen Schraubendreher, wie in Abbildung 8 dargestellt, um sie zu entfernen.

Drücken Sie, wie in Abbildung 9 dargestellt, die Federklemme in Pfeilrichtung, um den Brenner aus dem Schlitz zu entfernen.

Entfernen Sie wie in Abbildung 10 gezeigt den Injektor im Lager mit einem Steckschlüssel. Wenden Sie den Ausbauvorgang in umgekehrter Reihenfolge an, um den Brenner wieder einzusetzen.

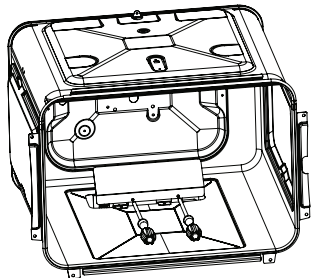


Abbildung 8

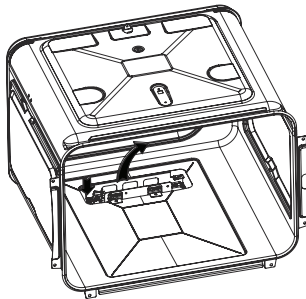


Abbildung 9

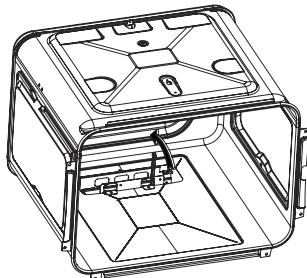
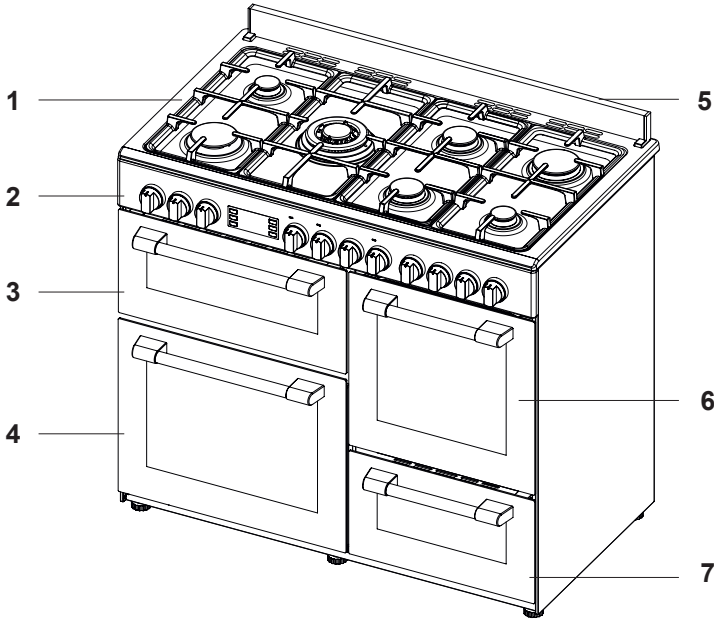


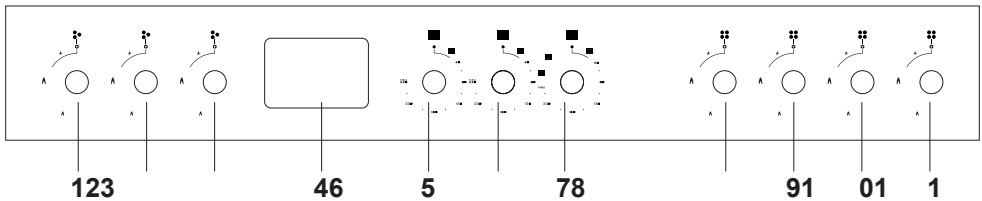
Abbildung 10

## EINFÜHRUNG DES GERÄTS



- |                  |                  |                 |                 |
|------------------|------------------|-----------------|-----------------|
| 1. Brennerplatte | 2. Bedienfeld    | 3. LHS-Grill    |                 |
| 4. LHS-Hauptofen | 5. Rückspritzen* | 6. RHS-Backofen | 7. Unterer Teil |

### Bedienfeld



- |                     |                   |                    |                     |
|---------------------|-------------------|--------------------|---------------------|
| 1. Hilfsbrenner     | 2. Schnellbrenner | 3. Wok-Brenner     | 4. Digitaler Timer* |
| 5. LHS-Grill        | 6. LHS-Hauptofen  | 7. RHS-Backofen    | 8. Normaler Brenner |
| 9. Normaler Brenner | 10. Hilfsbrenner  | 11. Schnellbrenner |                     |

### HINWEIS:

Nicht jedes Symbol ist auf jedem Modell vorhanden; achten Sie nur auf die Symbole auf Ihrem Gerät.

## Zubehör

	<p>Tiefes Tablett*</p> <p>Wird für Gebäck, frittierte Lebensmittel und Eintopfgerichte verwendet. Beim direkten Frittieren auf dem Grill für Kuchen, Tiefkühlkost und Fleischgerichte kann er als Ölauffangschale verwendet werden.</p>
	<p>Backblech</p> <p>Wird für Gebäck (Cookies, Kekse usw.) und Tiefkühlkost verwendet.</p>
	<p>Drahtgitter</p> <p>Zum Braten und/oder Auflegen von Back-, Frittier- und Gefriergut auf den gewünschten Rost.</p>
	<p>Im Tablettdrahtgrill*</p> <p>Lebensmittel, die beim Garen anhaften können, wie z. B. Rindfleisch, werden auf den Einschubrost gelegt, so dass der Kontakt und das Anhaften der Lebensmittel verhindert wird.</p>
	<p>Teleskopschiene*</p> <p>Mit Hilfe der Teleskopschienen lassen sich die Bleche und/oder Drahtgestelle leicht einsetzen und herausnehmen.</p>
	<p>Rückspritzen*</p> <p>Die entstehende Temperatur des Ofenkamins vermeidet den Kontakt mit der Wand.</p>
	<p>Tabletgriff</p> <p>Zur Verwendung von heißen Tabletten.</p>
	<p>Halterung für Kaffeekanne*</p> <p>Kann für die Kaffeekanne verwendet werden.</p>

## Technische Eigenschaften Ihres Backofens

<b>Außenbreite</b>	1000 mm			
<b>Außentiefe</b>	600 mm			
<b>Außenhöhe</b>	900 mm			
<b>Lampenleistung</b>	15-25 W			
	<b>Hauptofen</b>	<b>Grillofen</b>	<b>Oberer RHS</b>	<b>Unterer RHS</b>
<b>Unteres Heizelement</b>	1200 W	-	1000 W	600 W
<b>Oberes Heizelement</b>	1000 W	-	800 W	500 W
<b>Turbo-Heizelement</b>	1800 W	-	1800 W	-
<b>Grill-Heizelement</b>	-	1400 W	-	-
<b>Versorgungsspannung</b>	220-240V AC 50/60Hz			

 **WARNUNG:**

Für die Änderung, die von einem autorisierten Service durchgeführt werden soll, sollte diese Tabelle berücksichtigt werden. Der Hersteller kann nicht für Probleme verantwortlich gemacht werden, die durch fehlerhafte Modifikationen entstehen.

 **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.

Brenner Spezifikationen	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,10 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural		Gas natural	
Wok Brenner	Injektor	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm	1,60	mm
	Gasstrom	0.333	m³/h	0.333	m³/h	0.318	m³/h	0.333	m³/h
	Leistung	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW	3,50	kW
Schnell Brenner	Injektor	1,15	mm	1,10	mm	1,55	mm	1,45	mm
	Gasstrom	0.276	m³/h	0.276	m³/h	0.318	m³/h	0.276	m³/h
	Leistung	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW	2,90	kW
Halbschnell Brenner	Injektor	0,97	mm	0,92	mm	1,20	mm	1,10	mm
	Gasstrom	0.162	m³/h	0.162	m³/h	0.185	m³/h	0.162	m³/h
	Leistung	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW	1,70	kW
Hilfsmittel Brenner	Injektor	0,72	mm	0,70	mm	0,90	mm	0,85	mm
	Gasstrom	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0.100	m³/h	0,96	m³/h
	Leistung	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW	0,95	kW
Grill Brenner	Injektor	0,92	mm	0,92	mm	1,10	mm	1,05	mm
	Gasstrom	0.144	m³/h	0.144	m³/h	0.143	m³/h	0.144	m³/h
	Leistung	1,50	kW	1,50	kW	2,00	kW	1,50	kW
Hauptofen	Injektor	0,97	mm	0,97	mm	1,25	mm	1,15	mm
	Gasstrom	0.190	m³/h	0.190	m³/h	0.190	m³/h	0.190	m³/h
	Leistung	2,00	kW	2,00	kW	1,50	kW	2,00	kW



Brenner Spezifikationen	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,37 mbar		G30-27,5 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Brenner	Injektor	0,96	mm	0,96	mm	0,92	mm
	Gasstrom	254	g/h	254	g/h	242	g/h
	Leistung	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW
Schnell Brenner	Injektor	0,85	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Gasstrom	211	g/h	211	g/h	221,7	g/h
	Leistung	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW
Halbschnell Brenner	Injektor	0,65	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gasstrom	124	g/h	124	g/h	141	g/h
	Leistung	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW
Hilfsmittel Brenner	Injektor	0,50	mm	0,50	mm	0,50	mm
	Gasstrom	69	g/h	69	g/h	76,3	g/h
	Leistung	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW
Grill Brenner	Injektor	0,60	mm	0,60	mm	0,61	mm
	Gasstrom	109	g/h	109	g/h	145,4	g/h
	Leistung	1,50	kW	1,50	kW	2,00	kW
Hauptofen	Injektor	0,70	mm	0,70	mm	0,71	mm
	Gasstrom	131	g/h	131	g/h	109	g/h
	Leistung	2,00	kW	2,00	kW	1,50	kW

 **WARNUNG:**

Auf den Injektor geschriebene Durchmesserwerte werden ohne Komma angegeben. Zum Beispiel; Der Durchmesser von 1,70 mm wird am Injektor mit 170 angegeben.

## INSTALLATION IHRES BACKOFENS

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.



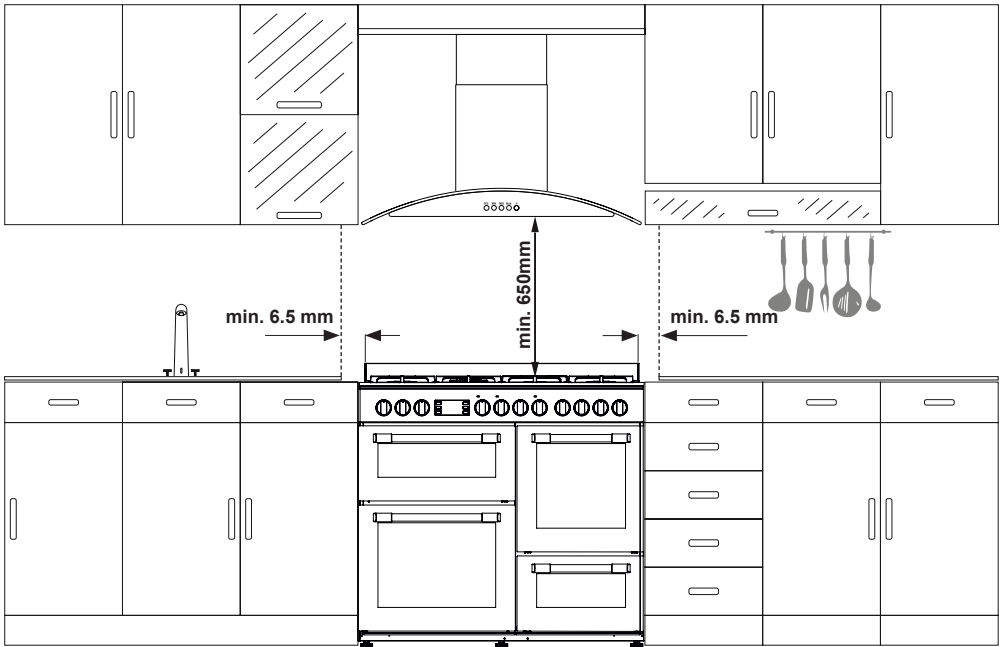
### **WARNUNG:**

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

### **Der richtige Ort für die Installation und wichtige Warnungen**

Gerätefüße sollten nicht auf weichen Oberflächen wie Teppichen stehen. Der Küchenboden muss robust sein, um das Gewicht der Einheit und alle anderen Küchengeräte, die auf dem Ofen verwendet werden können, zu tragen.

Das Gerät ist für den Einsatz an beiden Seitenwänden geeignet, ohne Unterstützung oder ohne Einbau in einen Schrank. Wenn über dem Herd eine Dunstabzugshaube oder ein Absauggerät installiert wird, befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers für die Montagehöhe. (min.650 mm).



**! WARNUNG:**

Die Küchenmöbel in der Nähe des Gerätes müssen hitzebeständig sein.

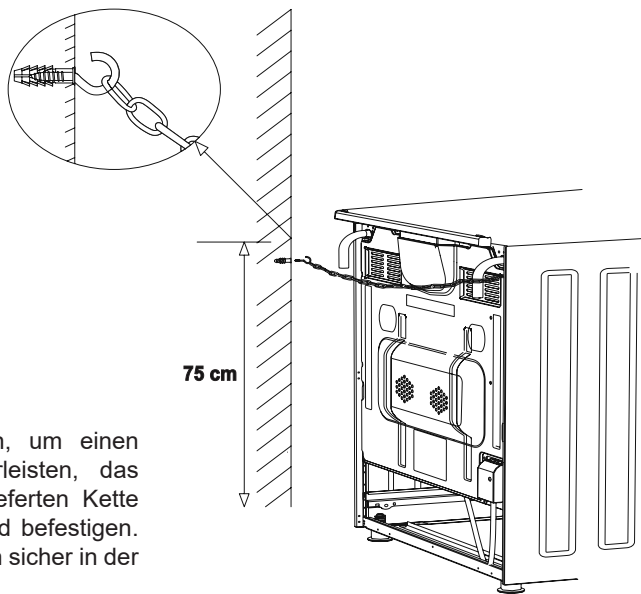
**! WARNUNG:**

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

**! WARNUNG:**

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

## Abbildung Kettenzurren



Bevor Sie das Gerät benutzen, um einen sicheren Gebrauch zu gewährleisten, das Gerät unbedingt mit der mitgelieferten Kette und Hakenschraube an der Wand befestigen. Stellen Sie sicher, dass der Haken sicher in der Wand verschraubt ist.

## VERWENDUNG DES BACKOFENBEREICHS

1. Wenn Ihr Backofen zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, breitet sich ein Geruch aus, der von der Verwendung der Heizelemente herrührt. Um diesen Geruch zu beseitigen, sollten Sie den Ofen 45 Minuten lang in Betrieb nehmen, während er leer ist. Um in Ihrem Backofen zu kochen, muss der Ofenschalter gedreht und die Zündung vorgenommen werden. Andernfalls wird Ihr Backofen nicht funktionieren.
2. Die Art der Speisen, die Sie zubereiten werden, die Garzeiten und die Thermostatpositionen (optional) sind in der Gartabelle angegeben. Die in der Gartabelle angegebenen Werte sind charakteristische Werte und wurden als Ergebnis der in unserem Labor durchgeführten Tests ermittelt. Je nach Ihren Koch- und Verwendungsgewohnheiten können Sie verschiedene Geschmacksrichtungen finden, die Ihrem Geschmack entsprechen.
3. Öffnen Sie die Abdeckung des Backofens, wenn Sie im Backofen grillen.
4. Garzeiten: Die Ergebnisse können je nach örtlicher Spannung und Material mit unterschiedlicher Qualität, Menge und Temperatur variieren.
5. Während des Garvorgangs im Backofen sollte der Deckel des Backofens nicht häufig geöffnet werden. Andernfalls kann es zu einer unausgewogenen Wärmezirkulation kommen und das Ergebnis kann sich verändern.
6. Mit Hilfe des Zubehörs können Sie Hähnchen in Ihrem Backofen drehen lassen.

## 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.

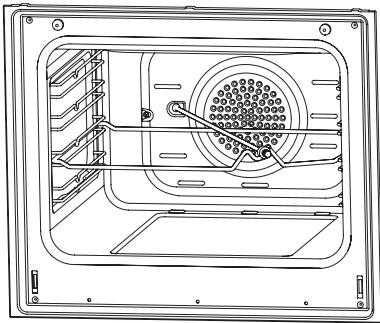
Den Grill ausschalten;

Stellen Sie die Funktionstaste auf Position Aus.

 **WARNUNG:** Halten Sie die Ofentür beim Grillen geschlossen. (elektrischer Grill)

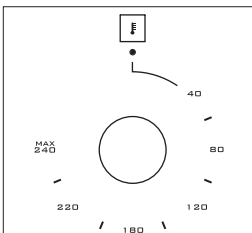
 **WARNUNG:** Halten Sie die Ofentür beim Grillen geöffnet. (Gasgrill)

## Verwendung des Hähnchenröstens\*



Legen Sie den Spieß auf den Rahmen. Schieben Sie den Drehspießrahmen in der gewünschten Höhe in den Ofen. Suchen Sie eine Auffangwanne durch den Boden, um das Fasten zu sammeln. Vergessen Sie nicht, das Plastikteil vom Spieß zu entfernen. Nach dem Grillen schrauben Sie den Plastikgriff auf den Spieß und nehmen Sie das Essen aus dem Ofen.

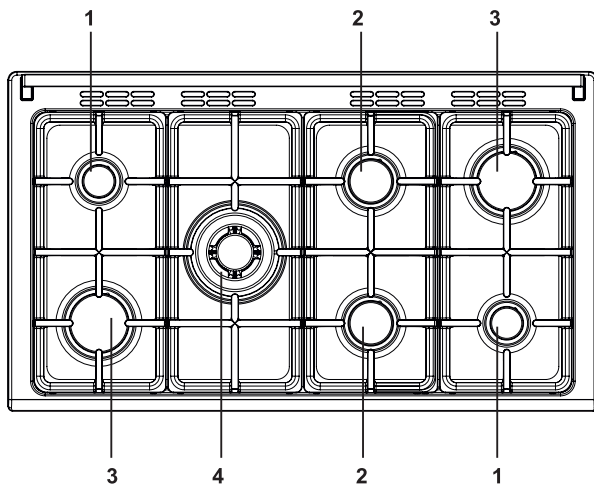
## Thermostat



Wird verwendet, um die Gartemperatur des im Ofen zu garenden Gerichts zu bestimmen. Nachdem Sie die Speisen in den Ofen gestellt haben, drehen Sie den Schalter, um die gewünschte Temperatureinstellung zwischen 40-240°C einzustellen.

Gartemperaturen verschiedener Lebensmittel finden Sie in der Gartabelle.

## Verwendung des Kochbereichs



1. Hilfsbrenner
2. Normaler Brenner
3. Schnellbrenner
4. Wok-Brenner

Das Symbol der großen Flamme zeigt die höchste Kochleistung an, das Symbol der kleinen Flamme die niedrigste Kochleistung. In der ausgeschalteten Position wird den Brennern kein Gas zugeführt.

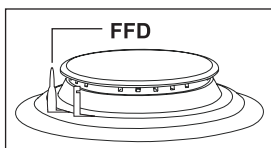
● Geschlossen



Vollständig geöffnet



Halb geöffnet



Flammenabschaltungsicherung (FFD)\*;  
löst sofort aus, wenn die Sicherheit  
gewährleistet ist.

1. Wenn Ihr Ofen über ein Zündsystem mit Druckknopfschalter verfügt, drücken und drehen Sie das Gasventil in die offene Position und drücken Sie gleichzeitig den Zündknopf.
2. Unsere Gasöfen arbeiten mit einem oberen und einem unteren Brenner nach dem anderen. Wenn Sie Ihren bevorzugten Brenner benutzen wollen, müssen Sie vorher den Hahnknopf drücken und fast 5-10 Sekunden warten. Dann können Sie mit dem automatischen Zündsystem (optional) oder einem Streichholz zünden. Nach dem Anzünden müssen Sie 10-15 Sekunden warten, bis Sie den Hahnknopf gedrückt haben, und danach können Sie den Drehknopf loslassen. Wenn Sie diese Operation nicht machen können, müssen Sie es erneut versuchen.
3. Die Hähne zur Steuerung der Gaskocher haben einen speziellen Mechanismus. Drücken Sie den Schalter immer nach vorne und bringen Sie ihn durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (links) auf das Flammensymbol. Alle Zünder werden betätigt und nur der von Ihnen gesteuerte Herd wird angezündet. Halten Sie den Schalter gedrückt, bis die Zündung erfolgt ist.

4. Bei Modellen mit Sicherheitssystem schaltet das Regelventil das Gas automatisch ab, wenn die Flamme des Kochers erlischt. Um die Brenner mit Gassicherheitssystem zu bedienen, müssen Sie den Drehknopf drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nach der Zündung (mit optionalem automatischen Zündsystem oder Streichholz) müssen Sie etwa 5-10 Sekunden warten, bis das Gassicherheitssystem aktiviert wird.
5. Betätigen Sie den Zünder nicht länger als 15 Sekunden ununterbrochen. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht zündet, hören Sie auf, und wenn Sie versuchen, den Ofen zu zünden, öffnen Sie die Tür und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn der Brenner aus irgendeinem Grund erloschen ist, schließen Sie das Gasregelventil und warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie es erneut versuchen.
6. Bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen, vergewissern Sie sich bitte, dass die Brennerdeckel richtig aufgesetzt sind. Die richtige Platzierung der Brennerdeckel ist in der folgenden Abbildung dargestellt.

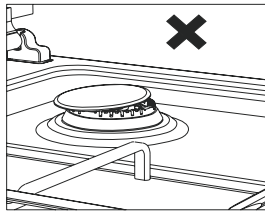


Abbildung 11

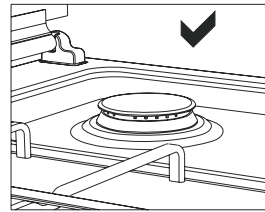
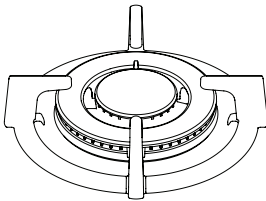


Abbildung 12

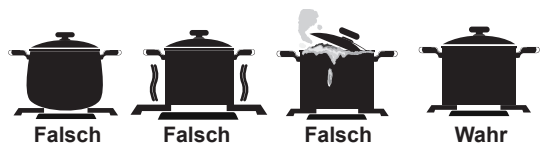
## Wok-Brenner



Der Wok-Brenner verfügt über ein Doppelringflammensystem, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung am Boden des Kochtopfes bei hoher Temperatur gewährleistet. Er ist ideal für kurzzeitiges Kochen bei hohen Temperaturen. Wenn Sie einen normalen Kochtopf auf dem Wok-Brenner verwenden möchten, müssen Sie den Träger des Wok-Topfes aus dem Ofen nehmen.

## Topfgrößen

Kleiner Brenner	12-18 cm
Normaler Brenner	18-22 cm
Großer Brenner	22-26 cm
Wok-Brenner	26-32 cm

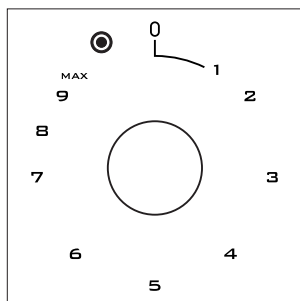


**Verwendung von Glaskeramikplatten\***

Die Drehknöpfe des Kochfeldes dienen zur Bedienung der Platten. Um die gewünschte Kochleistung zu erreichen, drehen Sie die Drehknöpfe des Kochfeldes auf die entsprechende Stufe.

	Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3	Stufe 4	Stufe 5	Stufe 6	Stufe 7	Stufe 8	Stufe 9	Max.
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	18000 W

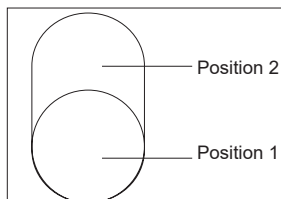
**Verwendung von mehrstufigen Kochzonen\***



Die mehrstufigen Kochzonen ermöglichen das Kochen mit unterschiedlich großen Töpfen auf derselben Kochzone. Wenn diese Kochzonen aktiviert werden, schaltet sich zuerst die innere Kochzone ein.

1. Um den Durchmesser der aktiven Kochzone zu ändern, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn.
2. Ein „Klick“ ist zu hören, sobald sich der Radius der Kochplatte ändert.

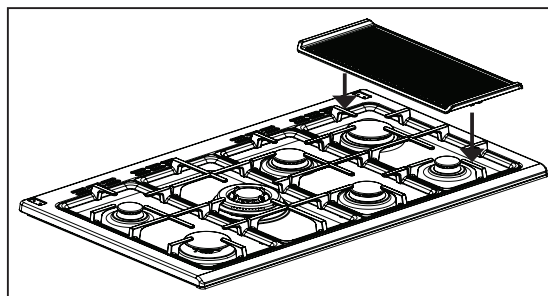
**Ausschalten von mehrteiligen Kochzonen\***



Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position „Aus“, um den Backofen auszuschalten. Alle Segmente der Kochzone werden ausgeschaltet.

**Warnung:** Position 2 der mehrstufigen Kochzonen funktioniert nicht unabhängig.

**Grillplatte\***



Stellen Sie sicher, dass die Grillplatte mit den Stiften auf die Brennerplatte gesetzt wird. Die Grillplatte wird sehr heiß, wenn sie in Betrieb ist. Halten Sie Kinder vom Ofen fern.


Wird zum direkten Garen von Speisen verwendet.












**WARNUNG:** Legen Sie die Grillplatte nur auf die markierte Fläche.




1. Metallutensilien wie Spatel können die Kochfläche beschädigen.
2. Legen Sie die Grillplatte nicht waagrecht auf das Kochfeld. Sie passt dann nicht richtig und kann von der Oberseite des Kochfeldes herunterfallen.
3. Erhitzen Sie die Grillplatte max. 2 Minuten, bevor Sie Speisen darauf legen. Wenn sie länger erhitzt wird, kann sie beschädigt werden.


 **WARNUNG:** Da die Grillplatte aus Gusseisen besteht, ist sie sehr schwer. Seien Sie bei der Handhabung vorsichtig.

## BESCHREIBUNG DES OFENS

	Oberes + unteres Heiz element		Turboheizung + Lüfter
	Unteres Heizelement +Lüfter		Unteres Heizelement
	Grillbrenner / Grillheizele ment		Oberes Heizelement
	Oberes / unteres Heizele ment		Flamme
	Zündungsfeuerzeug		

 **WARNUNG:** Möglicherweise sind nicht alle Heizgerätetypen und Programmtypen, die aus diesen Heizgeräten bestehen, bei allen Modellen verfügbar.

## KOCHZEITABELLE

 **WARNUNG:** Der Ofen muss 7-10 Minuten vorgeheizt werden, bevor das Essen hineingelegt wird.

## BESCHREIBUNG DES OFENS

Speisen	Backofen-hohlraum	Gestell-position	Koch-funktion	Temperatur (°C)	Koch-dauer (Min.)
<b>Cookie</b>	Links unten - Rechts oben	2	Statik-Turbo	170-180	30-35
<b>Pizza</b>	Links unten	2	Turbofan	200-240	20-25
<b>Blechkuchen</b>	Links unten	2	Statisch	170-180	35-40
<b>Gebäck</b>	Links unten	2	Statisch	170-180	30-35
<b>Steak*</b>	Oben links	2	Grill	Max.	30-35
<b>Quiche lorraine</b>	Oben rechts	2	Turbofan	170-180	30-35
<b>Tablettpastete</b>	Links unten - Rechts oben	2	Statik-Turbo	180-200	30-35
<b>Apfelkuchen</b>	Oben rechts	2	Oberer/Unterer Lüfter	180-190	60-65
<b>Kleines Kuchen</b>	Links unten	2	Statisch	170-180	25-30

\* Essen muss nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.

## WARTUNG UND REINIGUNG

1. Ziehen Sie den Stecker für die Stromversorgung des Backofens aus der Steckdose.
2. Während oder kurz nach der Inbetriebnahme des Backofens ist dieser sehr heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren.
3. Reinigen Sie den Innenraum, die Verkleidung, den Deckel, die Backbleche und alle anderen Teile des Backofens niemals mit Werkzeugen wie harten Bürsten, Reinigungssieben oder Messern. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Kratzer oder Reinigungsmittel.
4. Nach dem Reinigen der Innenteile des Backofens mit einem seifigen Tuch, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie dann gründlich mit einem weichen Tuch.
5. Reinigen Sie die Glasflächen mit speziellen Glasreinigungsmitteln.
6. Reinigen Sie Ihr Ofen nicht mit Dampfreinigern.
7. Bevor Sie den oberen Deckel des Backofens öffnen, reinigen Sie den Deckel von verschütteter Flüssigkeit. Vergewissern Sie sich außerdem vor dem Schließen des Deckels, dass der Herdtisch ausreichend abgekühlt ist.
8. Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Backofens niemals brennbare Mittel wie Säure, Verdüner oder Benzin.
9. Waschen Sie keine Teile Ihres Backofens in der Spülmaschine.
10. Um die vordere Glasabdeckung des Backofens zu reinigen, entfernen Sie die Befestigungsschrauben des Griffs mit einem Schraubenzieher und nehmen Sie die Backofentür ab. Reinigen und spülen Sie sie dann gründlich ab. Nach dem Trocknen setzen Sie das Backofenglas wieder richtig ein und bringen den Griff wieder an.

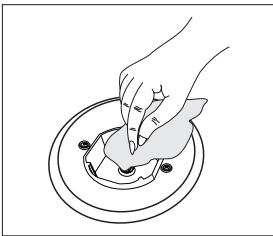


Abbildung 13

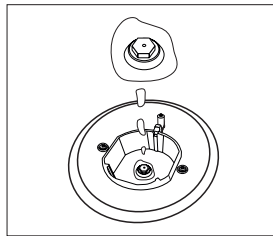


Abbildung 14

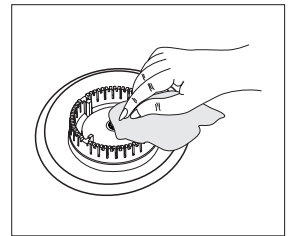


Abbildung 15

## WARTUNG UND REINIGUNG

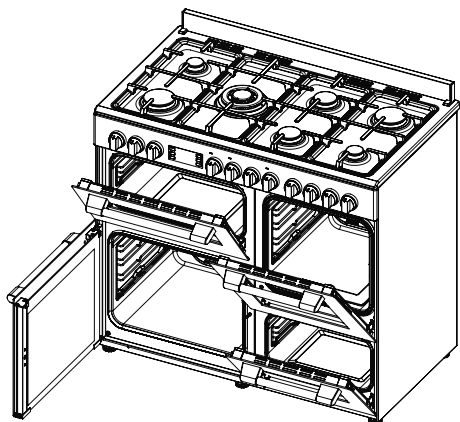


Abbildung 16

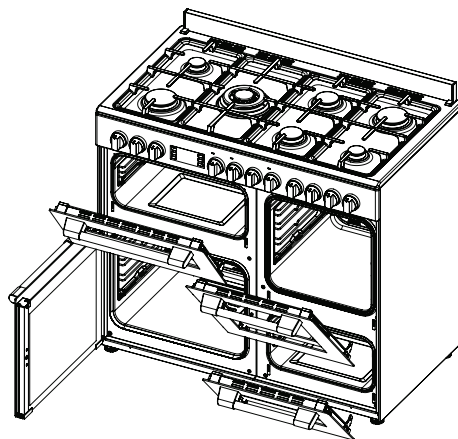


Abbildung 17

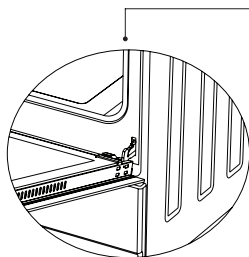


Abbildung 16.1

Öffnen Sie die Backofentür vollständig, indem Sie sie zu sich ziehen. Führen Sie anschließend den Entriegelungsvorgang durch, indem Sie die Scharnierverriegelung mit Hilfe eines Schraubendrehers nach oben ziehen, wie in Abbildung 16.1 gezeigt.

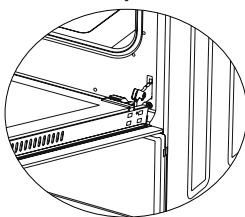


Abbildung 16.2

Bringen Sie die Scharnierverriegelung auf den weitesten Winkel, wie in Abbildung 16.2 gezeigt.  
Bringen Sie beide Scharniere, die die Backofentür mit dem Backofen verbinden, in dieselbe Position.

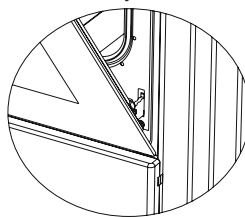


Abbildung 17.1

Schließen Sie anschließend die Backofentür, um sich an das Scharnierschloss zu lehnen, wie in Abbildung 17.1 gezeigt.

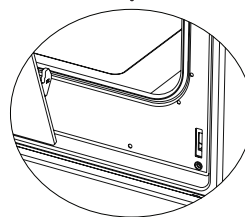


Abbildung 17.2

Um die Backofentür zu entfernen, ziehen Sie sie nach oben, indem Sie sie mit beiden Händen halten, wenn sie sich in der geschlossenen Position befindet, wie in Abbildung 17.2 gezeigt.

Um die Backofentür wieder einzusetzen, führen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

## REINIGUNG UND WARTUNG DER BACKOFENTÜR

### Drop-Down-Türglas

Entfernen Sie das Profil, indem Sie die Kunststoffverschlüsse auf der linken und rechten Seite drücken (siehe Abbildung 18) und das Profil zu sich heranziehen (siehe Abbildung 19). Entfernen Sie dann das Innenglas (siehe Abbildung 20). Nach der Reinigung und Wartung setzen Sie die Gläser und das Profil in umgekehrter Reihenfolge wieder ein und vergewissern sich, dass das Profil richtig sitzt.

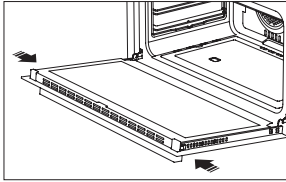


Abbildung 18

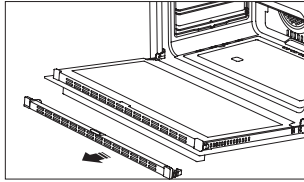


Abbildung 18

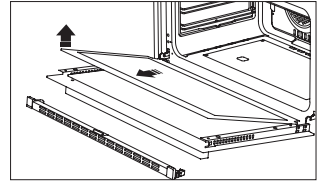


Abbildung 20

### Seitliches Öffnen des Türglases

Öffnen Sie das Türglas. Entfernen Sie das Glas, indem Sie es nach oben ziehen. Das äußere Glas ist am Ofentürprofil befestigt. Nach dem Entfernen des Glases kann die Reinigung leicht durchgeführt werden. Nachdem Sie die Verfahren für die Reinigung und Wartung festgelegt haben, setzen Sie bitte das Glas durch Herunterdrücken ein. Vergewissern Sie sich, dass das Glas gut eingesetzt ist.

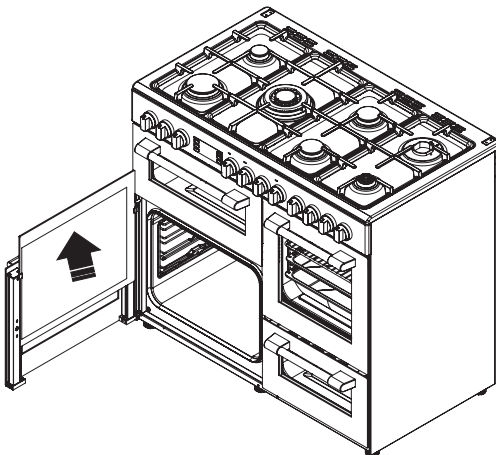


Abbildung 21

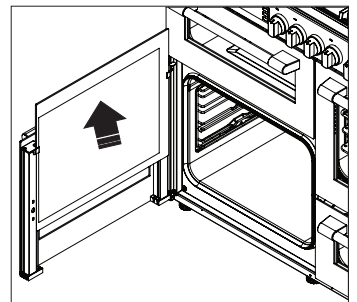


Abbildung 21.1

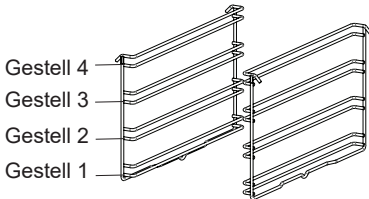
## Katalytische Wände\*

Katalytische Wände befinden sich links und rechts vom Hohlraum unter den Führungen. Katalytische Wände verbannen den schlechten Geruch und erzielen die beste Leistung des Herdes. Katalytische Wände absorbieren auch Ölrückstände und reinigen Ihren Ofen während des Betriebs.

### Katalytische Wände entfernen

Um die katalytischen Wände zu entfernen; Die Führungen müssen herausgezogen werden. Sobald die Führungen herausgezogen sind, werden die katalytischen Wände automatisch freigegeben. Die katalytischen Wände müssen nach 2-3 Jahren gewechselt werden.

## Rostposition



### Es ist wichtig, dass der Drahtgrill richtig

in den Ofen gestellt wird. Lassen Sie den Rost nicht die Rückwand des Ofens berühren. Die Rostpositionen sind in der nächsten Abbildung dargestellt. Sie können ein tiefes Blech oder ein Standardblech in das untere und obere Drahtgestell einsetzen.

## Drahtgitter einund ausbauen

Um Drahtgitter zu entfernen, drücken Sie auf die in der Abbildung mit Pfeilen gezeigten Clips und entfernen Sie zuerst die untere und dann die obere Seite vom Installationsort. Gehen Sie zum Installieren von Drahtgittern in umgekehrter Reihenfolge vor, um das Drahtgitter zu entfernen.

## Backofenlampe wechseln

**!** **WARNUNG:** Stellen Sie zur Vermeidung eines Stromschlags sicher, dass der Gerätekreis offen ist, bevor Sie die Lampe wechseln. (Wenn der Stromkreis offen ist, ist die Stromversorgung ausgeschaltet.)

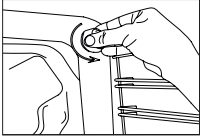
Trennen Sie zuerst das Gerät vom Stromnetz und stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist.

Entfernen Sie den Glasschutz, indem Sie ihn wie in der Abbildung auf der linken Seite gezeigt drehen. Wenn Sie Schwierigkeiten beim Drehen haben, hilft Ihnen die Verwendung von Plastikhandschuhen beim Drehen.

Entfernen Sie dann die Lampe durch Drehen und installieren Sie die neue Lampe mit den gleichen Spezifikationen.

Bringen Sie den Glasschutz wieder an, stecken Sie das Netzkabel des Geräts in die Steckdose und ersetzen Sie es vollständig. Jetzt können Sie Ihren Ofen benutzen.

## Typ G9 Lampe



220-240 V, AC  
15-25 W

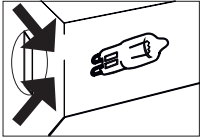


Abbildung 22

## Typ E14 Lampe



220-240 V, AC  
15 W



Abbildung 23



**WARNUNG:** Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

## Verwendung der Grillabweiserplatte\*

1. Eine Sicherheitsblende schützt das Bedienfeld und die Tasten, wenn sich der Backofen im Grillmodus befindet. (Abbildung 24)
2. Bitte verwenden Sie diese Sicherheitsabdeckung, um zu vermeiden, dass die Hitze das Bedienfeld und die Tasten beschädigt, wenn der Ofen im Grillmodus ist.

**WARNUNG:** Zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Betrieb ist. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.

3. Legen Sie das Sicherheitspaneel unter das Bedienfeld, indem Sie das Glas der vorderen Backofenabdeckung öffnen. (Abbildung 25)
4. Sichern Sie dann die Sicherheitsplatte zwischen Backofen und Frontabdeckung, indem Sie die Abdeckung vorsichtig schließen. (Abbildung 26)
5. Beim Garen im Grillmodus ist es wichtig, dass der Deckel in dem angegebenen Abstand geöffnet bleibt.
6. Das Sicherheitspaneel sorgt für ideale Kochbedingungen und schützt gleichzeitig das Bedienfeld und die Tasten.

**WARNUNG:** Wenn der Herd über die Option 'geschlossener Grill' mit Thermostat verfügt, können Sie die Backofentür während des Betriebs geschlossen halten; in diesem Fall ist das Grillabdeckblech nicht erforderlich.



Abbildung 24

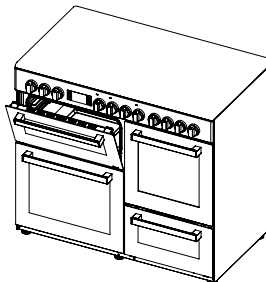


Abbildung 25

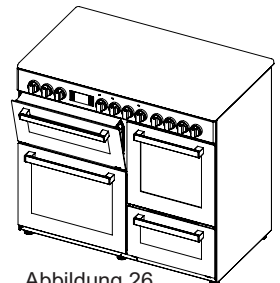


Abbildung 26

## 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.

Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
<b>Ofen funktioniert nicht.</b>	Netzteil nicht verfügbar.	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
	Gasversorgung nicht verfügbar.	Überprüfen Sie, ob das Hauptgasventil geöffnet ist.
		Überprüfen Sie, ob die Gasleitung verbogen oder geknickt ist.
		Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch an den Ofen angeschlossen ist.
	Überprüfen Sie, ob ein geeignetes Gasventil verwendet wird.	
<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>	Links unten - Rechts oben	Lassen Sie den Ofen nach langen Garzyklen abkühlen.
	Mehr als ein Stecker in eine Steckdose.	Verwenden Sie nur einen Stecker für jede Steckdose.
<b>Die Ofentür öffnet sich nicht richtig.</b>	Speisereste haben sich zwischen der Tür und dem inneren Hohlraum verklemt.	Reinigen Sie den Ofen gut und versuchen Sie, die Tür wieder zu.
<b>Feuerzeug funktioniert nicht.</b>	Die Spitzen oder das Gehäuse der Zündkerzen sind verstopft.	Zündspitzen oder Zündkerzenkörper der Gasbrenner reinigen.
	Gasbrennerrohre sind verstopft.	Gasbrennerrohre reinigen.
<b>Stromschlag beim Berühren des Ofens.</b>	Keine ordnungsgemäße Erdung.	Stellen Sie sicher, dass das Netzteil ordnungsgemäß geerdet ist.
	Es wird eine nicht geerdete Steckdose verwendet.	



Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
<b>Es tropft Wasser.</b>	Unter bestimmten Bedingungen kann sich je nach gekochtem Essen 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>Ofen erhitzt sich nicht.</b>	Die Ofentür ist offen.	Schließen Sie die Tür und starten Sie neu.
	Ofensteuerung nicht richtig eingestellt.	Lesen Sie den Abschnitt über den Betrieb des Ofens und setzen Sie den Ofen zurück.
	Sicherung ausgelöst oder Leistungsschalter ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Leistungsschalter zurück. Wenn sich dies häufig wiederholt, wenden Sie sich an einen Elektriker.
<b>Während des Betriebs tritt Rauch 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>Beim Betrieb brennt der Ofen oder es tritt Plastikgeruch aus.</b>	Im Inneren des Ofens wird Kunststoff oder anderes nicht hitzebeständiges Zubehör verwendet.	Verwenden Sie bei hohen Temperaturen geeignetes Glaszubehör.
<b>Ofen kocht nicht gut.</b>	Die Ofentür wird während des Kochens häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Ofentür nicht häufig, wenn das zubereitete Essen nicht gedreht werden muss. Wenn Sie die Tür häufig öffnen, sinkt die Innentemperatur und daher wird das Garergebnis beeinflusst.
<b>Internes Licht ist schwach oder funktioniert nicht.</b>	Fremdkörper, die die Lampe während des Kochens bedecken.	Reinigen Sie die Innenfläche des Ofens und überprüfen Sie sie erneut.
	Lampe könnte ausgefallen sein.	Durch eine Lampe mit den gleichen Spezifikationen ersetzen.

## **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 Beund 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 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.

## UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



Entsorgen Sie die Verpackung in einer umweltgerechten Weise!

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro und Elektronik Altgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Die Richtlinie legt fest, dass das Rahmenwerk für die Rückgabe und das Recycling von Altgeräten in der gesamten EU anzuwenden ist.

## INFORMATION ZUR VERPACKUNG:

Das Verpackungsmaterial für dieses Erzeugnis wurde aus Recyclingstoffen gemäß unseren nationalen Umweltschutzvorschriften hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer von den örtlichen Behörden eingerichteten Sammelstelle für Verpackungsmaterial.

## IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by "AUTHORIZED SERVICE". Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING:** The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.
6. **WARNING:** Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.
7. **WARNING:** The appliance and its accessible parts are hot during operation.
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING:** This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.
13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.
14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.
15. Touching the heating elements should be avoided.
16. **CAUTION:** Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.
17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.
18. This device has been designed for household use only.
19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
21. Put curtains, 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.
22. Keep the ventilation channels open.
23. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

24. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
25. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
26. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
27. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
28. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
29. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
30. After each use, check if the unit is turned off.
31. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
32. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
33. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
34. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).
35. Do not put objects that children may reach on the appliance.
36. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.
37. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
38. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.
39. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
40. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
41. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
42. Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.
43. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.
44. User should not handle the oven by himself.
45. Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

46. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.
47. 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.
48. Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.
49. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
50. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
51. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
52. 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.
53. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
54. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
55. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
56. Cable fixing point shall be protected.
57. **WARNING:** Don't use oven and grill burners in same time.
58. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.
59. Hot surface, leave for cooling before closing the cover.

### **Electrical Safety**

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

7. **WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.
8. **WARNING:** Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.
9. **WARNING:** If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.
10. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
11. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.
12. 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.
13. 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.
14. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
15. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
16. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
17. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
18. 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.
19. Appliance is equipped with a type “Y” cord cable.
20. 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.

## Gas Safety

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.
2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.
3. After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.
4. This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.
5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas

- pressure) meets appliance requirements.
6. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.
  7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.
  8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.
  9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.
  10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.
  11. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

### **What To Do When Gas Odour Is Detected**

1. Do not use naked flame, and do not smoke.
2. Do not operate any electrical switch. (For example: lamp switch or doorbell)
3. Do not use telephone or mobile phone.
4. Open the doors and windows.
5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.
6. Call fire brigade from a telephone outside the home.
7. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

### **Intended Use**

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

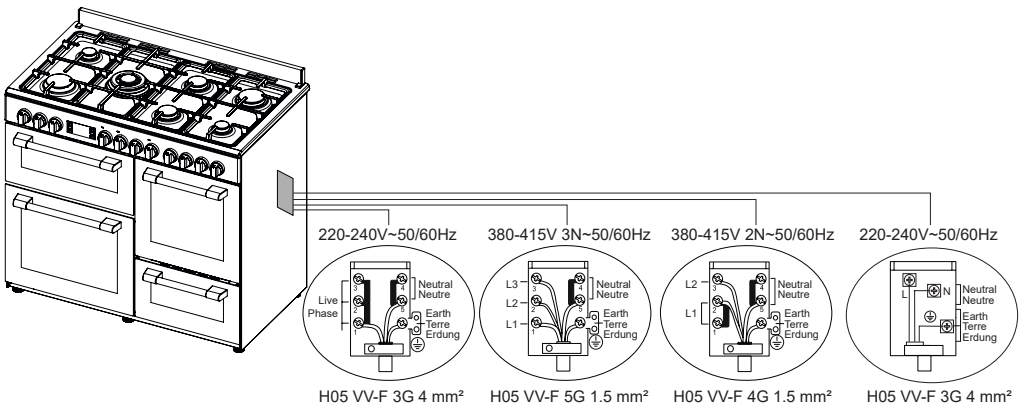


- Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

## Electrical Connection

- Your oven requires 16 or 32 Ampere fuse according to the appliance's power. If necessary, installation by a qualified electrician is recommended.
- Your oven is adjusted in compliance with 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
- Electrical connection of the oven should only be made by the sockets with earth system installed in compliance with the regulations. If there is no proper socket with earth system in the place where the oven will be placed, immediately contact a qualified electrician. Manufacturer shall never be responsible from the damages that will arise because of the sockets connected to the appliance with no earth system. If the ends of the electrical connection cable are open, according to the appliance type, make a proper switch installed in the mains by which all ends can be disconnected in case of connecting / disconnecting from / to the mains.
- If your electric supply cable gets defective, it should definitely be replaced by the authorized service or qualified electricians in order to avoid from the dangers.
- Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
- Please operate your oven in dry atmosphere.

## Electrical connection scheme



## Gas Connection



### **WARNING:**

Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

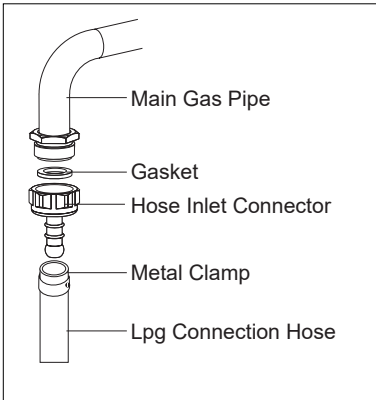
1. Before your appliance is connected to the gas supply, ensure that the gas category and pressure specifications shown in the data plate corresponds with your gas supply. If necessary call authorized service for adjusting to gas category.
2. This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance. In the interest of safety this appliances must be installed and / or serviced by a competent person as stated in the gas safety regulations current editions.
3. The appliance must not be installed in a room without a window or other controllable opening. If is installed in a room without a door which opens directly to the outside, a permanent opening is required. The air circulation should be 2 m<sup>3</sup>/h per kW of burners.
4. The gas connection should be performed from the right or left. For this reason, change the hose nozzle, plug and the seals.
5. Please use flexible hose for gas connection.
6. If you make a connection with a flexible metal hose, locate a seal between the main gas pipes.
7. The inner diameter of the flexible hose, which the butane hose nozzle is connected, should be 6 mm for the house-type gas tubes. The inner diameter of the flexible hose, which the natural hose nozzle is connected, should be 15 mm. The hose should tightly be fitted to the hose nozzle by squeezing with a clamp. The hose should be replaced before its last expiry date.
8. **CAUTION:** Make the oven connection to the gas inlet valve, the hose length must be short and be sure that there is no leakage. The flexible hose used should not be longer than 125 cm for safety.
9. Re-inspect the gas connection.
10. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.



### **WARNING:**

Do not make gas hose and electrical cable of your oven go through the heated areas, especially through the rear side of the oven. Do not move gas connected oven. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.

## For LPG connection;



For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder.

Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water.

Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver.

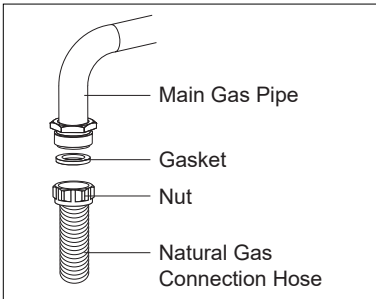
The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.



### NOTE:

The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.

## For natural gas connection;



**WARNING:** Natural gas connection should be done by authorized service.

For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose.

To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.

**Gas hose passage way**

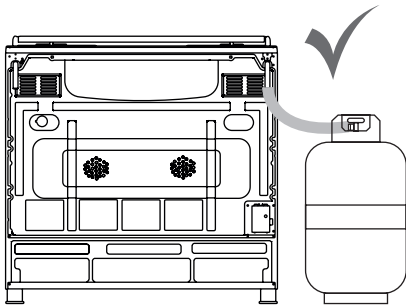


Figure 1

Connect the appliance to the gas piping tap in shortest possible route and in a way that ensure no gas leakage will occur.

In order to carry on a tightness and sealing safety check ensure that the knobs on the control panel are closed and the gas cylinder is open.

**WARNING:** While performing a gas leakage check, never use any kind of lighter, match, cigarette or similar burning substance.

Apply soap bubble on the connection points. If there is any kind of leakage then it will cause bubbling.

While inserting the appliance in place ensure that it is on the same level with the worktop. If required adjust the legs in order to make level with the worktop. Use the appliance on a level surface and in a well ventilated environment.

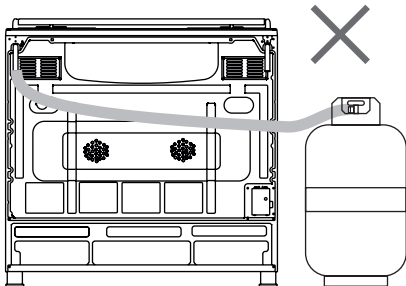


Figure 2

**! WARNING:**

Before placing the appliance, check that the local distribution conditions (gas type and pressure) conform to the product settings.

**Reduced flame gas cock adjustment**

1. Please use driver with special head for removed and install nozzle as (figure 3).
2. Please remove nozzle (figure 4) from burner with special nozzle driver and install new nozzle. (figure 5)

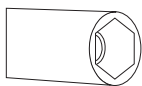


Figure 3

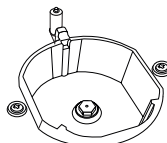


Figure 4

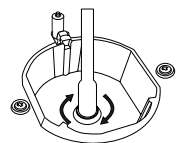


Figure 5

## Ventilation of room

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition.

If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m <sup>3</sup>	min. 100 cm <sup>2</sup>
Between 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
Bigger than 10 m <sup>3</sup>	no need
In basement or cellar	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjustment and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw. For LPG (butane-pro pane) turn the screw clockwise. For the naturel gas, you should turn the screw counterclockwise once.

“The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.“

4. If the flame is higher then the desired position, turn the screw clockwise.  
If it is smaller turn anticlockwise.
5. For the last control, bring the burner both to higt-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.

Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.

To adjust your oven acc. to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle of the gas cocks as well as nozzle changes. (figure 6 and 7)

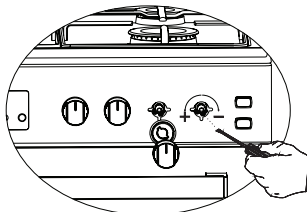


Figure 6

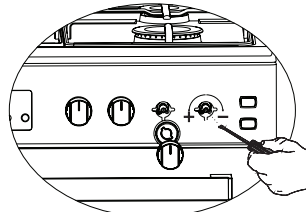


Figure 7

### Removal of the cathedral burner

The burner protection sheet is fixed with two screws. As shown in figure 8, use a screwdriver to remove it.

As shown in figure 9, press the spring clip in the direction of the arrow to remove the burner from the slot.

As shown in figure 10, remove the injector in the bearing with a socket wrench. In order to replace the burner, apply the removal process reversely.

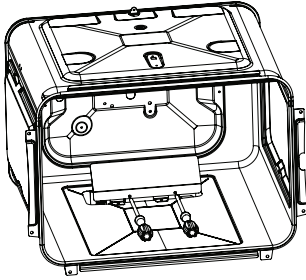


Figure 8



Figure 9

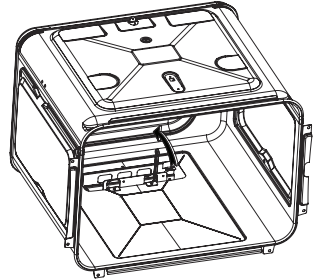
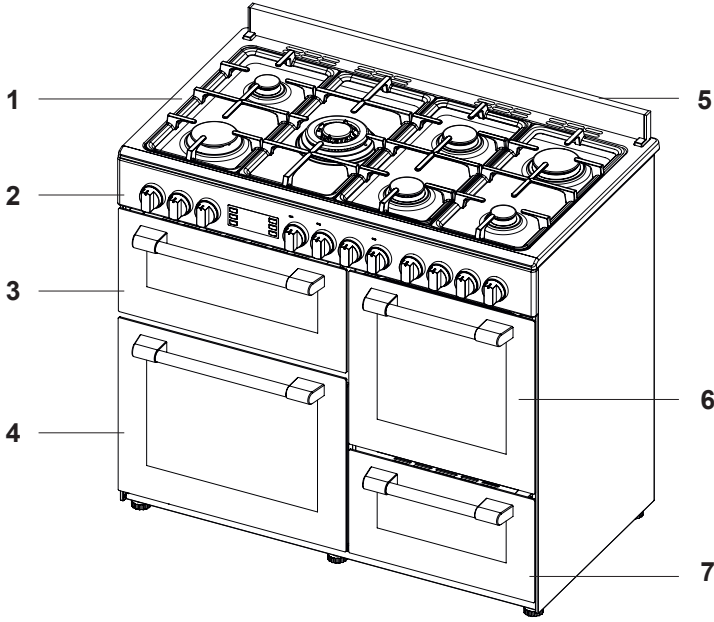


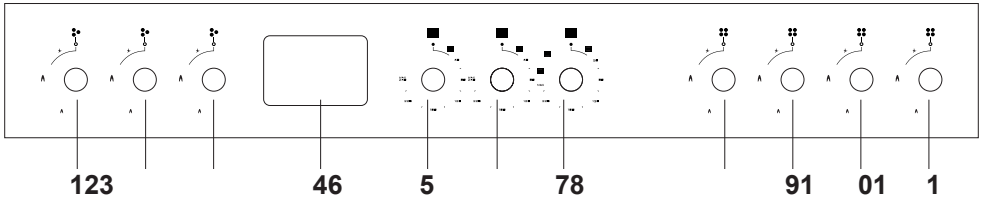
Figure 10

## INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



- 1. Burner plate    2. Control panel    3. LHS grill    4. LHS main oven
- 5. Splash back\*    6. RHS oven    7. Lower part

### Control panel

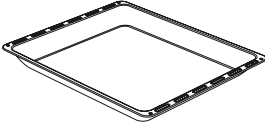
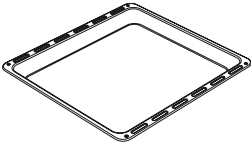

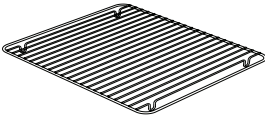
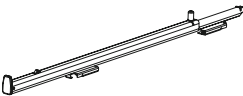

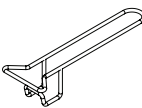
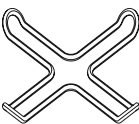


- 1. Auxiliary burner    2. Rapid burner    3. Wok burner    4. Digital timer\*
- 5. LHS grill    6. LHS main oven    7. RHS oven    8. Normal burner
- 9. Normal burner    10. Auxiliary burner    11. Rapid burner



**NOTE:** Not every symbol is on every model; only take notice of the symbols on your device.

## Accessories

	<p>Deep tray*</p> <p>Used for pastries, deep fried foods and stew recipes. In case of frying directly on the grill for cakes, frozen foods and meat dishes, it can be used of oil pick-up tray.</p>
	<p>Tray</p> <p>Used for pastries (cookies, biscuits etc.) and frozen foods.</p>
	<p>Wire grill</p> <p>Used for frying and/or placing the foods to be baked, fried and frozen foods on the desired rack.</p>
	<p>In tray wire grill*</p> <p>Foods that can stick while cooking such as beef are placed on in tray grill. Thus, the contact and sticking of the food is prevented.</p>
	<p>Telescopic rail*</p> <p>With the help of telescopic rails, the trays and/or wire racks can be easily placed and removed.</p>
	<p>Splash back*</p> <p>The resulting temperature of the oven chimney avoid contact with the wall.</p>
	<p>Tray handle</p> <p>Use for hot tray.</p>
	<p>Coffee pot support unit*</p> <p>Can be used for coffee pot.</p>



## Technical Features Of Your Oven

<b>Outer width</b>	1000 mm			
<b>Outer depth</b>	600 mm			
<b>Outer height</b>	900 mm			
<b>Lamp power</b>	15-25 W			
	<b>Main Oven</b>	<b>Grill Oven</b>	<b>Top RHS</b>	<b>Botton RHS</b>
<b>Bottom heating element</b>	1200 W	-	1000 W	600 W
<b>Top heating element</b>	1000 W	-	800 W	500 W
<b>Turbo heating element</b>	1800 W	-	1800 W	-
<b>Grill heating element</b>	-	1400 W	-	-
<b>Supply voltage</b>	220-240V AC 50/60Hz			

 **WARNING:**

For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

 **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.

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,10 mbar		G20,13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural		Gas natural	
Wok Burner	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm	1,60	mm
	Gas Flow	0.333	m³/h	0.333	m³/h	0.318	m³/h	0.333	m³/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW	3,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,55	mm	1,45	mm
	Gas Flow	0.276	m³/h	0.276	m³/h	0.318	m³/h	0.276	m³/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,20	mm	1,10	mm
	Gas Flow	0.162	m³/h	0.162	m³/h	0.185	m³/h	0.162	m³/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,90	mm	0,85	mm
	Gas Flow	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0.100	m³/h	0,96	m³/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW	0,95	kW
Grill Burner	Injector	0,92	mm	0,92	mm	1,10	mm	1,05	mm
	Gas Flow	0.144	m³/h	0.144	m³/h	0.143	m³/h	0.144	m³/h
	Power	1,50	kW	1,50	kW	2,00	kW	1,50	kW
Main Oven	Injector	0,97	mm	0,97	mm	1,25	mm	1,15	mm
	Gas Flow	0.190	m³/h	0.190	m³/h	0.190	m³/h	0.190	m³/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	1,50	kW	2,00	kW

Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,37 mbar		G30-27,5 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner	Injector	0,96	mm	0,96	mm	0,92	mm
	Gas Flow	254	g/h	254	g/h	242	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Gas Flow	211	g/h	211	g/h	221,7	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gas Flow	124	g/h	124	g/h	141	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,50	mm	0,50	mm
	Gas Flow	69	g/h	69	g/h	76,3	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW
Grill Burner	Injector	0,60	mm	0,60	mm	0,61	mm
	Gas Flow	109	g/h	109	g/h	145,4	g/h
	Power	1,50	kW	1,50	kW	2,00	kW
Main Oven	Injector	0,70	mm	0,70	mm	0,71	mm
	Gas Flow	131	g/h	131	g/h	109	g/h
	Power	2,00	kW	2,00	kW	1,50	kW

 **WARNING:**

Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.

## INSTALLATION OF YOUR OVEN

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.

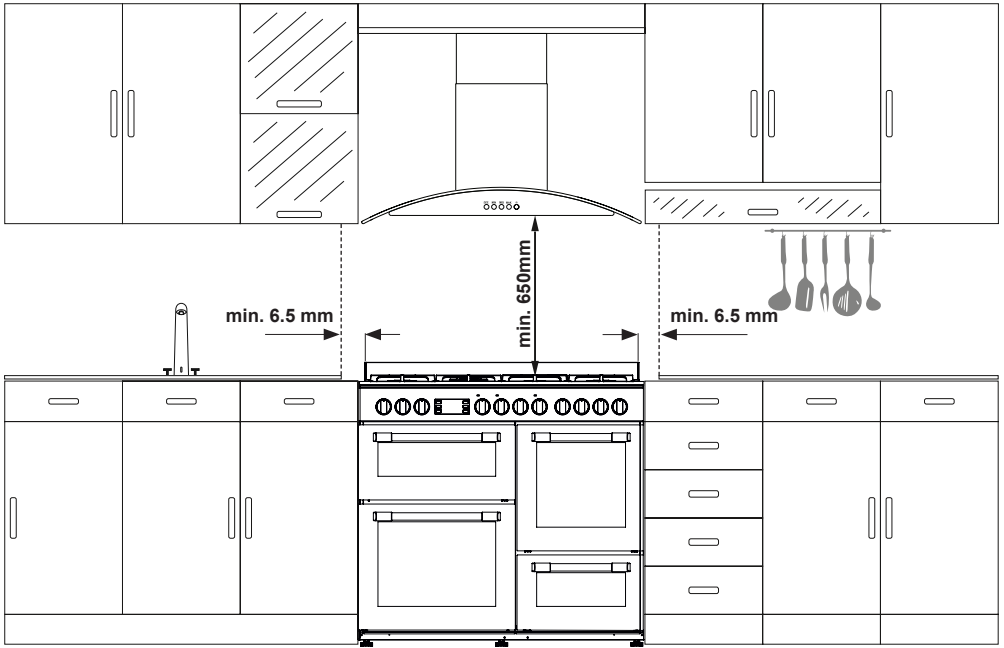
 **WARNING:**

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.

### Right Place for Installation and Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)



**! WARNING:**

The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

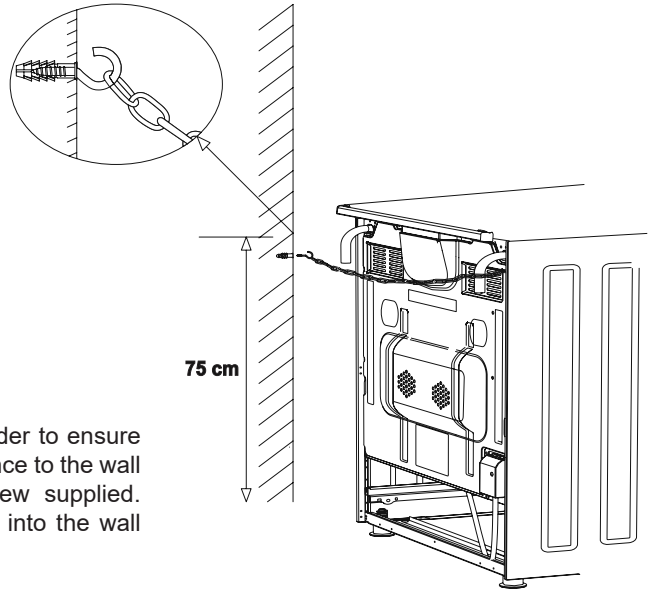
**! WARNING:**

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

**! WARNING:**

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

**Chain Lashing Illustration**



Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

**USING OVEN SECTION**

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it for 45 minutes while it is empty. In order to make cooking in your oven; oven switch must have been rotated and ignition must have been made. Otherwise, your oven will not run.
2. Kinds of meals you will cook, cooking times and Thermostat positions (Optional) were given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.
3. Open the oven cover when grilling on your oven.
4. Cooking times: The results may change according to the local voltage and material having different quality, amount, and temperatures.
5. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven shouldn't be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.
6. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.

## Using The Grill

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

### To turn on the grill;

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

### To turn the grill off;

Set the function button to the off position.



#### WARNING:

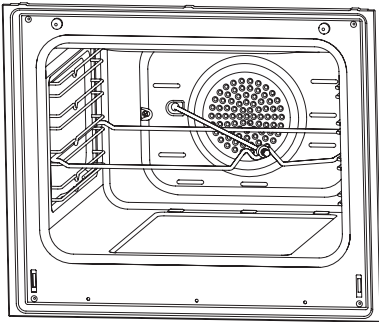
Keep the oven door closed while grilling. (electrical grill)



#### WARNING:

Keep the oven door opened while grilling. (gas grill)

## Using The Chicken Roasting\*

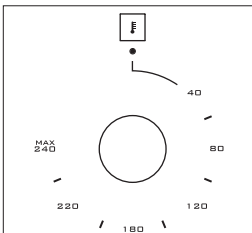


Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat.

Add some water in dripping pan for easy cleaning.

Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

## Thermostat

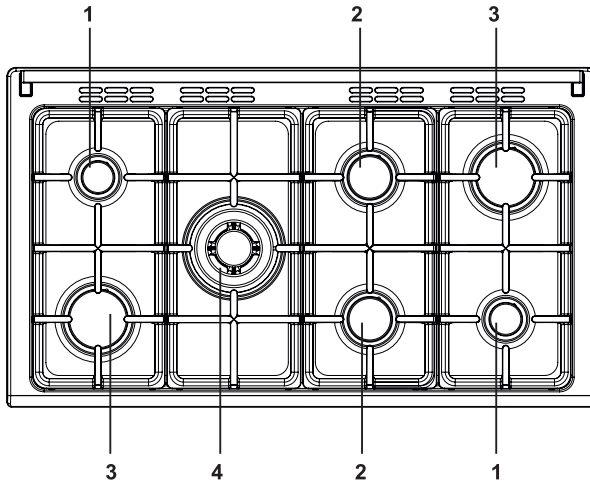


Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven.

After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C.

For cooking temperatures of different food, see cooking table.

Using Cooker Section



- 1. Auxiliary Burner
- 2. Normal Burner
- 3. Rapid Burner
- 4. Wok Burner

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking power. In turned off position, gas is not supplied to the burners.



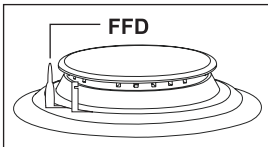
Closed



Fully open



Half open



Flame cut-off safety device (FFD)\*; operates instantly when safety mechanism activates due to overflow liquid over upper hobs.

1. If your oven has ignition system from push button switch please press and turn gas valve open position and same time press ignition button.
2. Our gas ovens top and bottom burner working system is one by one. When you want use your preference burner, before you must make press the tap knob and wait nearly 5-10 second. Then you can to inflame through with automatic ignition system (optional) or match. You must wait 10-15 second after inflame to have press by tap knob and after you can make allow the knob. If you can not made this operation you must try again.
3. The cocks controlling the gas cookers have special mechanism. Always press on the switch forward and bring it to flame symbol by turning anticlockwise (left). All of the lighters shall operate and the cooker you controlled shall light only. Keep the switch pressed until ignition is performed.



4. In models with security system, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must make press the knob and turn antilock wise. After the ignition (with optional automatic ignition system or match) you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation.
5. Do not continuously operate the igniter for more than 15 seconds. After 15 seconds, if the burner does not ignite, then stop and if you are trying to ignite the oven then open the door and wait a minimum of one minute before trying again. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.
6. Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.

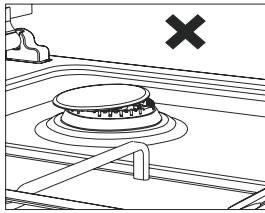


Figure 11

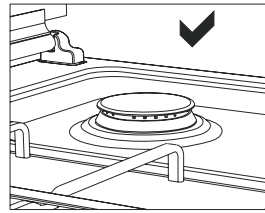
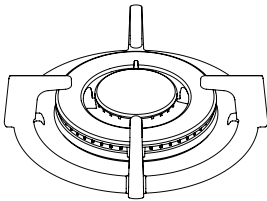


Figure 12

## Wok Burner



As it possesses double ring flame system, it gives homogenous heat distribution at the bottom of cooking pot at high temperature. It is ideal for short term and high temperature cooking.

When you want to use regular cooking pot on wok burner, it is necessary that you remove wok cooking pot carrier from oven.

## Pot Sizes

Small burner	12-18 cm
Normal burner	18-22 cm
Big burner	22-26 cm
Wok burner	26-32 cm

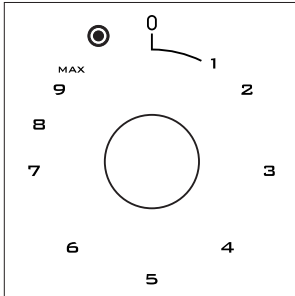


### Using Ceramic Plates\*

The hob control knobs are used for operating the plates. To obtain the desired cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6	Level 7	Level 8	Level 9	Max.
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	18000 W

### Using multi-segmented cooking zones\*

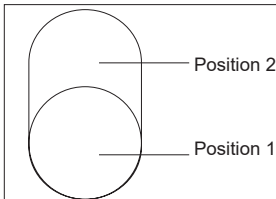


Multi segmented cooking zones allows to cook with different size of saucepans on the same cooking zone.

When these cooking zones are activated, first the inward cooking zone turns on.

1. To change the active cooking zone diameter, turn the control knob clockwise.
2. A “click” will be heard as soon as the hotplate radius changes.

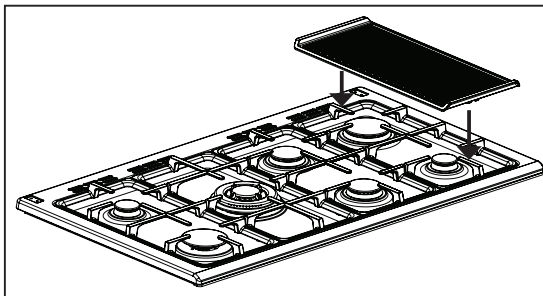
### Turning off multi-segmented cooking zones\*



Turn the knob counter clockwise to off position to turn off the oven. All segments cooking zone are turned off.

**Warning:** Position 2 of the multi-segment cooking zones do not operate independently.

### Griddle\*



Ensure the griddle placed to pins on burner plate.

Griddle becomes very hot while it is in use.


Keep children away from the oven.

Used to cook your food directly.













**WARNING:** Place the griddle only onto marked area.

1. Metal utensils such as spatulas can damage the cooking surface.
2. Do not place the griddle horizontally onto the hob. It will not fit properly and may fall from the top of the hob.
3. Heat the griddle for max. 2 minutes before putting food on it. It may get damaged if it is heated for longer.


 **WARNING:** Cause of made of cast iron, the griddle is heavy. Be careful during handling.

## DESCRIPTION OF OVEN

	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Bottom heating element + Fan		Bottom + Top heating elements + Fan
	Grill burner / Grill heating element		Top heating element
	Oven burner / Bottom heating element		Flame
	Ignition Lighter		

 **WARNING:** All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

## COOKING TIME TABLE

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

## DESCRIPTION OF THE OVEN

Foods	Oven cavity	Rack position	Cooking function	Temperature (°C)	Cooking duration (min.)
Cookie	Left bottom Top right	2	Statik-Turbo	170-180	30-35
Pizza	Left bottom	2	Turbofan	200-240	20-25
Tray cake	Left bottom	2	Statisch	170-180	35-40
Pastry	Left bottom	2	Statisch	170-180	30-35
Steak*	Top left	2	Grill	Max.	30-35
Quiche lorraine	Top right	2	Turbofan	170-180	30-35
Tray patty	Left bottom Top right	2	Statik-Turbo	180-200	30-35
Apple pie	Top right	2	Obeerer/ Unterer Lüfter	180-190	60-65
Small cake	Left bottom	2	Statisch	170-180	25-30

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

## MAINTENANCE AND CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your oven with steam cleaners.
7. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
8. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
9. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
10. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Than clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

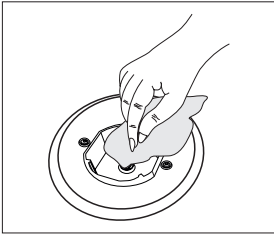


Figure 13

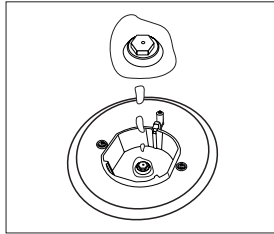


Figure 14

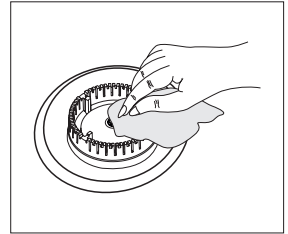


Figure 15

## INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

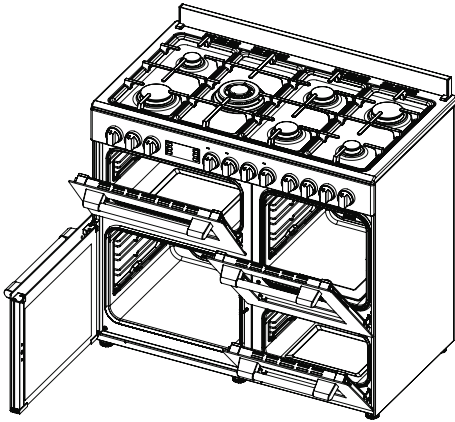


Figure 16

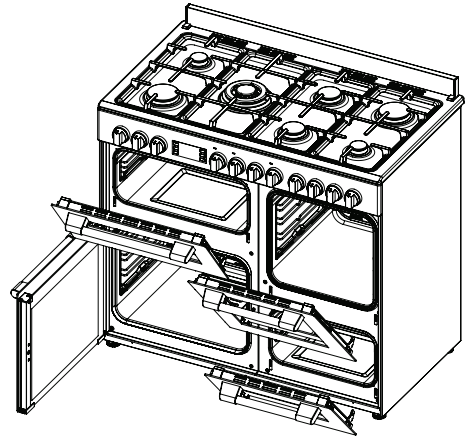


Figure 17

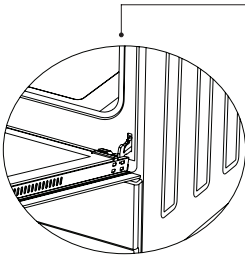


Abbildung 16.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in figure 16.1.

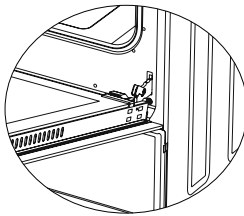


Figure 16.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in figure 16.2. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

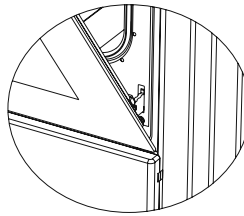


Figure 17.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in figure 17.1.

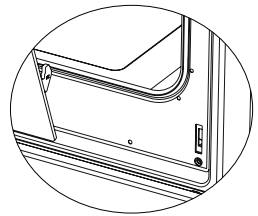


Figure 17.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in figure 17.2.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

## CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN'S DOOR

### Drop-Down Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 18 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 19. Then remove the inner-glass as shown in figure 20. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

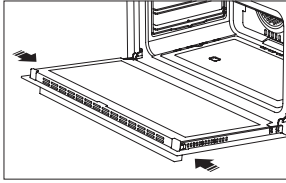


Figure 18

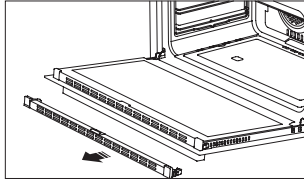


Figure 19

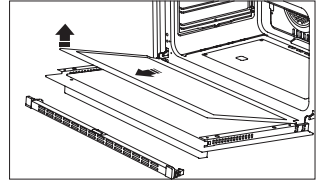


Figure 20

### Side Opening Door Glass

Open the door glass. Remove the glass by pulling upward. The outer glass is fixed to the oven door profile. After removing the glass, cleaning can be done easily. After determining procedures for cleaning and maintenance, please put the glass by pushing down. Make sure the glass is well installed.

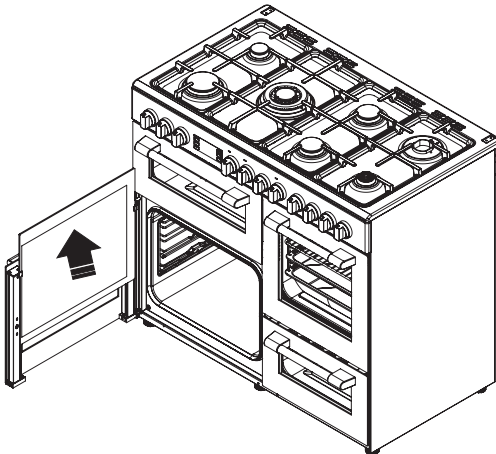


Figure 21

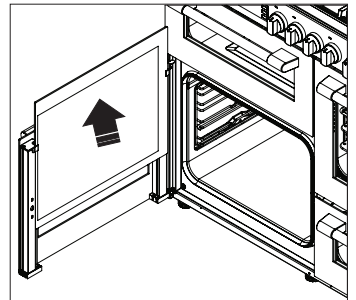


Figure 21.1

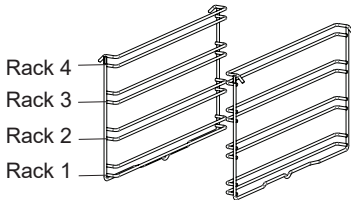
### **Catalytic walls\***

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

### **Removing the catalytic walls**

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

### **Rack positions**



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

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

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

### **Changing The Oven Lamp**



#### **WARNING:**

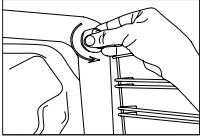
To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold. Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

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

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



## Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W

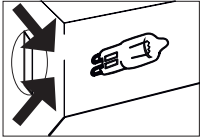


Figure 22

## Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W

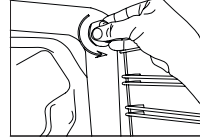


Figure 23



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

## Using The Grill Deflector Sheet\*

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 24)
2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

**WARNING:** Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 25)
4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 26)
5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.
6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

**WARNING:** If the cooker has the “closed grill functioned” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

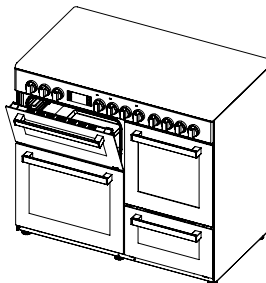


Figure 24

Figure 25

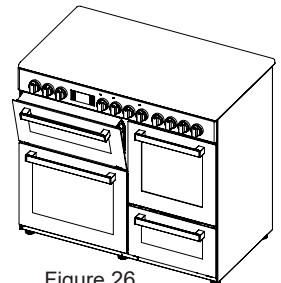


Figure 26

## TROUBLESHOOTING

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

### Check Points

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

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What to Do</b>
<b>Oven does not operate.</b>	Power supply not available.	Check for power supply.
	Gas supply not available.	Check if main gas valve is open.
		Check if gas pipe is bent or kinked.
		Make sure gas hose is connected to the oven.
	Check if suitable gas valve is being used.	
<b>Oven stops during cooking.</b>	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
<b>Turns off during cooking.</b>	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
<b>Oven door is not opening properly.</b>	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
<b>Lighter not operating.</b>	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.
<b>Electric shock when touching the oven.</b>	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	

Problem	Possible Cause	What to Do
<p><b>Water dripping.</b></p> <p><b>Steam coming out from a crack on oven door.</b></p> <p><b>Water remaining inside the oven.</b></p>	<p>Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.</p>	<p>Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.</p>
<p><b>Oven does not heat.</b></p>	<p>Oven door is open.</p>	<p>Close the door and restart.</p>
	<p>Oven controls not correctly adjusted.</p>	<p>Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.</p>
	<p>Fuse tripped or circuit breaker turned off.</p>	<p>Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.</p>
<p><b>Smoke coming out during operation.</b></p>	<p>When operating the oven for the first time.</p>	<p>Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.</p>
	<p>Food on heater.</p>	<p>Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.</p>
<p><b>When operating the oven burnt or plastic odour coming out.</b></p>	<p>Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.</p>	<p>At high temperatures, use suitable glassware accessories.</p>
<p><b>Oven does not cook well.</b></p>	<p>Oven door is opened frequently during cooking.</p>	<p>Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.</p>
<p><b>Internal light is dim or does not operate.</b></p>	<p>Foreign object covering the lamp during cooking.</p>	<p>Clean internal surface of the oven and check again.</p>
	<p>Lamp might be failed.</p>	<p>Replace with a lamp with same specifications.</p>

## **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 preheating is required, preheat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

## ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

## PACKAGE INFORMATION

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

## ÖNEMLİ UYARILAR

1. Kurulum ve onarım işlemleri her zaman "YETKİLİ SERVİS" tarafından yapılmalıdır. Üretici, yetkili olmayan kişilerce yapılan işlemlerden sorumlu tutulamaz.
2. Lütfen kullanım talimatlarını dikkatli bir şekilde okuyun. Ancak bu sayede cihazı güvenli ve doğru bir şekilde kullanabilirsiniz.
3. Fırın, sunulan kullanım talimatlarına göre kullanılmalıdır.
4. Kullanım esnasında 8 yaşından küçük çocukları ve evcil hayvanları ocağın uzak tutun.
5. **UYARI:** Izgara kullanımı sırasında erişilebilir parçalar sıcak olabilir. Çocuklardan uzak tutun.
6. **UYARI:** Yangın tehlikesi; malzemeleri pişirme yüzeyinde bırakmayın.
7. **UYARI:** Bu cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım sırasında ısınır.
8. Bu cihaza ilişkin ayar koşulları etiket üzerinde belirtilmiştir. (Veya veri plakası üzerinde)
9. Izgara kullanıldığında temas edilebilecek yüzeyler çok sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak konumda tutulmalıdır.
10. **UYARI:** Bu cihaz sadece yemek pişirmek için kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Oda ısıtma gibi başka amaçlar için kullanılmamalıdır.
11. Cihazı buharlı temizleyici kullanarak temizlemeyin.
12. Yiyecekleri fırının içine koyduktan sonra fırının kapağını tamamen kapattığınızdan emin olun.
13. Çıkan bir yangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayın. Sadece cihazı kapatın ve ardından alevin üzerini bir örtü veya yangın battaniyesi ile örtün.
14. Bir yetişkinin gözetimi altında olmayan 8 yaşından küçük çocuklar uzak konumda tutulmalıdır.
15. Isıtma elemanlarına dokunulmamalıdır.
16. **DİKKAT:** Pişirme işlemi gözetim altında yapılmalıdır. Pişirme işlemi daima gözetim altında yapılmalıdır.
17. Bu cihaz, gerekli kontrolün sağlandığı veya tehlikelere ilişkin bilgi verildiği sürece, 8 yaş üzeri çocuklar, fiziksel, işitsel veya zihinsel bakımdan güçlük yaşayan kişiler ya da deneyim veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
18. Bu cihaz sadece evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
19. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. 8 yaşından büyük olmadıkları ve yetişkinler tarafından gözetim altında olmadıkları takdirde, temizlik ve kullanıcıya yönelik bakım işlemleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
20. Cihazı ve güç kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
21. Cihazı kullanmaya başlamadan önce perde, tül, kağıt veya herhangi bir tutuşabilir nitelikteki yanıcı malzemeyi cihazdan uzaklaştırın. Cihazın üzerine veya içine tutuşabilir veya yanıcı nitelikte maddeler koymayın.
22. Havalandırma kanallarını açık tutun.
23. Cihaz, ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle ya da harici bir zamanlayıcıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

24. Kapalı teneke kutuları ve cam kavanozları ısıtmayın. Basınç kavanozların patlamasına neden olabilir.
25. Fırın kapağının kolu havlu kurutucu olarak kullanılmamalıdır. Kapağın koluna havlu vb. asmayın.
26. Fırın tepsilerini, tabakları veya alüminyum folyoları doğrudan fırının tabanına yerleştirmeyin. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
27. Yiyecekleri fırına yerleştirirken veya fırından çıkarırken daima ısıya dayanıklı fırın eldiveni kullanın.
28. Ürünü, ilaç ve/veya alkol etkisi altında olma gibi karar verme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda kullanmayın.
29. Pişirdiğiniz yiyeceklerde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıklarda buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde yangına neden olabilir.
30. Her kullanım sonrasında, ünitenin kapatılıp kapatılmadığını kontrol edin.
31. Cihazda arıza veya gözle görülür bir hasar varsa, cihazı çalıştırmayın.
32. Fişe ıslak elle dokunmayın. Fişi çıkarmak için kabloyu çekmeyin, daima fişi tutun.
33. Cihazın ön kapak camı sökülmüş veya kırılmışsa, cihazı kullanmayın.
34. Fırını önceden ısıtın, yiyecekleri bir pişirme kabının içine veya bir fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb.) üzerine pişirme kağıdı ile birlikte koyun.
35. Cihazın üzerine çocukların ulaşabileceği nesnelere koymayın.
36. Tel ızgaranın ve tepsinin, tel rafların üzerine düzgün bir şekilde yerleştirilmesi ve/veya tepsinin rafın üzerine doğru bir şekilde konması oldukça önemlidir. Izgarayı veya tepsiyi iki ray arasına yerleştirin ve bunların üzerine yiyecek koymadan önce dengede olduklarından emin olun.
37. Fırının ısıtıcı elemanlarına temas etmesi riskine karşı pişirme kağıdının aksesuardan veya kaptan sarkan fazla kısımlarını yırtın.
38. Fırınınızı, pişirme kağıdınızın üzerinde belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklıklarında asla kullanmayın. Fırının tabanına pişirme kağıdı yerleştirmeyin.
39. Fırının kapağı açıkken kapağın üzerine ağır nesnelere koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine veya kapak menteşelerinin zarar görmesine neden olabilirsiniz.
40. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların erişebileceği yerlerden uzak konumda tutun.
41. Camı temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler veya keskin uçlu metal kazıyıcılar kullanmayın. Kapak camının yüzeyinde oluşabilecek çizikler camın kırılmasına neden olabilir.
42. Cihazı halı kaplı bir yüzeye yerleştirmeyin. Altta havalandırma olmadığından elektrikli aksamlar aşırı ısınacaktır. Bu ise cihazın arızalanmasına neden olacaktır.
43. Vitroseramik ocakların cam yüzeylerine sert metallere vurmayın. Rezistans zarar görebilir. Bu da elektrik çarpmasına neden olabilir.
44. Kullanıcı fırını tek başına taşıyamazdır.

45. Kullanıcı, gaz brülörlerini temizlerken dikkatli olmalıdır. Bu durum, yaralanmalara neden olabilir.
46. Fırının ayağı yerinden çıkarsa veya kırılırsa yiyecekleriniz dökülebilir. Dikkatli olun. Bu durum, yaralanmalara neden olabilir.
47. Kullanım sırasında fırının iç ve dış yüzeyleri ısınacaktır. Fırının kapağını açtığınızda, fırının içinden çıkacak olan sıcak buhardan kaçınmak için geri çekilin. Yanık oluşması riski vardır.
48. Fırının üst kapağı herhangi bir nedenle kapanabilir, bu da pişirme kaplarının kayıp dökülmesine neden olabilir. Sıcak yiyeceklerin üzerinize sıçramasını önlemek için geri çekilin. Yanık oluşması riski vardır.
49. Fırının kapağı açıkken üzerine ağır nesnelere koymayın. Devrilme riski vardır.
50. Kullanıcı temizlik sırasında rezistansı yerinden çıkarmamalıdır. Bu da elektrik çarpmasına neden olabilir.
51. Ateşleme düğmelerini cihazdan sökmeyin. Aksi halde, elektrik yüklü kablolarla erişilebilir. Bu da elektrik çarpmasına neden olabilir.
52. Evdeki herhangi bir inşaat çalışması sırasında fırının elektrik beslemesi kesilebilir. Çalışmanın tamamlanmasının ardından fırın elektrığının yeniden bağlanması işlemi yetkili servis tarafından yapılmalıdır.
53. Isınabileceklerinden bıçak, çatal, kaşık gibi metal nesnelere cihazın yüzeyine yerleştirmeyin.
54. Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek amacıyla dekoratif bir kılıfın üzerine kurulmamalıdır.
55. Koruyucuları çıkarmadan önce cihazı kapatın. Temizledikten sonra koruyucuları talimatlara göre takın.
56. Kablo sabitleme noktası korunmalıdır.
57. **UYARI:** Fırını ve ızgara brülörlerini aynı anda kullanmayın.
58. Lütfen yiyecekleri doğrudan tepside / ızgarada pişirmeyin. Yiyecekleri fırına koymadan önce lütfen uygun pişirme kaplarının içine veya üzerine koyun.
59. Kapağı kapatmadan önce sıcak yüzeyleri soğumaya bırakın.

## Elektriksel Güvenlik

1. Cihazın fişini, teknik özellikler tablosunda belirtilen değerlere uygun bir sigorta ile korunan topraklı bir prize takın.
2. Topraklama ekipmanını yetkili bir elektrik teknisyenine kurdurun. Şirketimiz, ürünün yerel yönetmeliklere göre topraklama uygulanmadan kullanılması sonucu doğabilecek zararlar konusunda herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.
3. Fırına ait devre kesici anahtarların, fırının kurulumu sırasında son kullanıcının bu anahtarlara erişimine imkan verecek şekilde yerleştirilmesi gerekir.
4. Güç kablosu (fişli kablo), cihazın sıcak kısımlarına temas etmemelidir.
5. Güç kablosunun (fişli kablo) hasar görmesi durumunda, kablonun, tehlikeli durumların oluşmasını önlemek üzere üretici, yetkili servis veya benzer şekilde nitelikli bir personel



tarafından değiştirilmesi gerekir.

6. Ürünü asla üzerine su püskürterek veya dökerek yı- kamayın! Elektrik çarpma riski mevcuttur.
7. **UYARI:** Elektrik çarpmasını önlemek için, lambayı değiştirmeden önce cihaz devresinin açık olduğundan emin olun.
8. **UYARI:** Bağlantı uçlarına ulaşmadan önce tüm besleme devresi bağlantılarını kesin.
9. **UYARI:** Yüzeyin çatlaması durumunda, elektrik çarpma riskini ortadan kaldırmak için cihazı kapatın.
10. Kesilmiş veya hasar görmüş kabloları veya orijinal kablo haricindeki uzatma kablolarını kullanmayın.
11. Ürün fişinin takılı olduğu prizde sıvı veya nem olmadığından emin olun.
12. Fırın çalıştırıldığında, fırının arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, aksi halde bağlantılar zarar görebilir.
13. Bağlantı kablolarını fırının kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi, fırında kısa devre oluşmasına ve hatta yangına neden olabilir.
14. Kurulum, bakım, temizlik ve onarım sırasında ünitenin fişini çekin.
15. Güç kablosu hasar görmüşse, tehlikeli bir durumun oluşmaması için üreticisi veya yetkili teknik servis veya diğer yetkili kişilerce değiştirilmelidir.
16. Kıvılcım oluşumunu önlemek için fişin duvar prizine iyice oturduğundan emin olun.
17. Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın, aksi halde elektrik çarpma riski oluşacaktır.
18. Kurulum esnasında güç kaynağının bağlantısını kesebilen bir omnipolar anahtarın kullanılması gerekir. Güç kaynağının bağlantısı, yapı yönetmeliğine uygun olarak sabit güç kaynağına monte edilmiş bir anahtar veya entegre bir sigorta ile kesilebilmelidir.
19. Cihaz, “Y” tipi bir kabloyla donatılmıştır.
20. Sabit bağlantılar, omnipolar bağlantı kesme iç- levi sağlayan bir güç kaynağına bağlanmalıdır. III'ün altı aşırı gerilim kategorisinde olan cihazlarda, bağlantı kesme cihazı sabit güç kaynağına kablo koduna göre bağlanmalıdır.

## Gaz Güvenliği

1. Bu cihaz, yanıcı ürünleri tahliye aygıtına bağlı değildir. Bu cihaz yürürlükteki kurulum yönetmeliklerine uygun olarak bağlanmalı ve kurulmalıdır. Havalandırma ile ilgili koşullar dikkate alınmalıdır.
2. Cihazın gazla pişirme özelliği kullanıldığında oda- da nem, ısı ve yanıcı ürünler oluşur. Öncelikle, cihaz çalıştırılırken mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun ve doğal havalandırma açıklıklarını koruyun veya bir mekanik havalandırma ekipmanı takın.
3. Cihazın uzun bir süre yoğun şekilde kullanılmasının ardından ilave havalandırma gerekebilir. Örneğin bir pencere açın veya varsa mekanik havalandırma için daha yüksek bir hız ayarlayın.
4. Bu cihaz, yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak yalnızca iyi havalandırılan yerlerde

kullanılmalıdır. Bu ürünü kurmadan veya kullanmadan önce lütfen kılavuzu okuyun.

5. Cihazı yerleştirmeden önce, yerel ağ koşullarının (gaz türü ve gaz basıncı) cihazın gerekliliklerini karşıladığından emin olun.
6. Mekanizma 15 saniyeden daha uzun bir süre çalıştırılmaz. Eğer brülör 15 saniye sonra çalışmaz ise, mekanizmayı durdurun ve brülörü tekrar ateşlemeyi denemeden önce en az bir dakika bekleyin.
7. Gaz tesisatında gerçekleştirilecek olan her türlü işlem mutlaka yetkili ve yetkin kişiler tarafından yapılmalıdır.
8. Bu cihaz doğal gaz (DG) göre ayarlanmıştır. Ürününüzü farklı bir gaz türü ile kullanmanız gerekiyorsa, dönüştürme işlemi için yetkili servise başvurmalısınız.
9. Ürünün uygun şekilde çalışması için davlumbaz, gaz borusu ve kelepçe, üreticinin önerilerine göre periyodik olarak ve gerektiğinde değiştirilmelidir.
10. Gaz ürünlerinde gazın iyi yanıyor olması gerekir. Gazın iyi yanıp yanmadığını alevin maviliğinden ve yanma olayının sürekliliğinden anlayabilirsiniz. Eğer gaz yeterince yanmaz ise, karbonmonoksit (CO) oluşabilir. Karbonmonoksit renksiz, kokusuz ve oldukça zehirli bir gazdır ve düşük miktarlardaki karbonmonoksitin bile öldürücü etkileri vardır.
11. Gaz ile ilgili acil durumların yanı sıra gaz kokusu tespit edilmesinin ardından alınacak tedbirler için yerel gaz sağlayıcılarınızdan telefon numaralarını isteyin.

### **Gaz Kokusu Tespit Edildiğinde Neler Yapılmalı?**

1. Çıplak alev kullanmayın ve sigara içmeyin.
2. Herhangi bir elektrik düğmesini açmayın. (Örneğin: lambanın düğmesi veya kapı zili)
3. Telefon veya cep telefonu kullanmayın.
4. Kapıları ve pencereleri açın.
5. Gaz kullanan cihazların ve gaz sayaçlarının üzerindeki tüm vanaları kapatın.
6. Evin dışındaki bir telefondan itfaiyeyi arayın.
7. Tüm hortumları ve bunların bağlantılarını sızıntılara karşı kontrol edin. Halen gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkın ve komşularınızı uyarın.
8. Yetkililer güvenlik konusunu netliğe kavuşturana kadar eve girmeyin.

### **Kullanım Amacı**

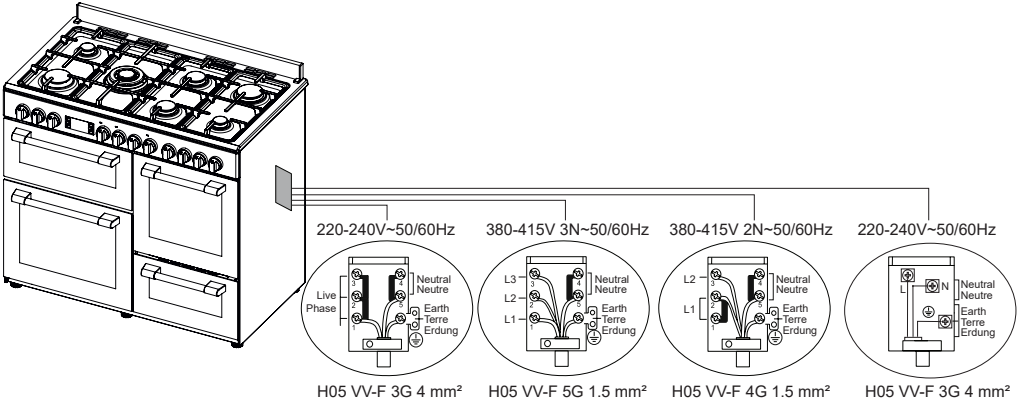
1. Bu ürün ev kullanım için tasarlanmıştır. Cihazın ticari kullanımına izin verilmemektedir.
2. Bu cihaz sadece yemek pişirme amacı ile kullanılabilir. Oda ısıtma gibi başka amaçlar için kullanılmamalıdır.
3. Bu cihaz, tabakları ızgaranın altında ısıtma, giyecekleri veya havluları kapağın koluna asarak kurutma ya da ısıtma işlemleri gerçekleştirme gibi amaçlar için kullanılmamalıdır.
4. Üretici, yanlış veya hatalı kullanımdan kaynaklanan hasarlar konusunda herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

5. Ünitinin fırın kısmı dondurulmuş yiyeceklerin çözündürülmesi, rostolanması, kızartılması ve izgarada pişirilmesi için kullanılabilir.
6. Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu süre, ürünün kullanılabilirliği için gerekli olan yedek parçaların üretici tarafından sağlanacağı süreyi ifade etmektedir.

## Elektrik Bağlantısı

1. Fırınınız, cihazın gücüne uygun olarak 16 veya 32 Amper'lik sigortaya ihtiyaç duyar. Gerekirse kurulumun nitelikli bir elektrikçi tarafından yapılması önerilir.
2. Fırınınız 220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz'lik güç beslemesine uygun olarak ayarlanmıştır. Eğer elektrik şebekeniz bu belirtilen değerden farklı ise, yetkili servisiniz ile iletişime geçin.
3. Fırının elektrik bağlantısı yalnızca yönetmeliklere uygun olarak takılmış, topraklama sistemine bağlantısı olan prizlere yapılmalıdır. Fırının yerleştirileceği yerde topraklama sistemine bağlantısı olan uygun bir priz olmaması durumunda, hemen nitelikli bir elektrikçi ile iletişime geçin. Topraklama sistemine bağlantısı olmayan bir cihaza bağlanmış prizlerden meydana gelebilecek zararlardan hiçbir zaman üretici sorumlu olmayacaktır. Elektrik bağlantı kablosunun uçları açık ise, cihazın türüne göre, elektrik şebekesine uygun bir anahtar taktırın. Bu anahtar, elektrik şebekesine bağlantı kurma / elektrik şebekesinin bağlantısını kesme durumunda tüm uçlardaki bağlantıları kesebilmelidir.
4. Güç besleme kablosu arızalı ise, oluşabilecek tehlikeleri önlemek adına kablo mutlaka yetkili servis veya nitelikli elektrikçiler tarafından değiştirilmelidir.
5. Elektrik kablosu cihazın sıcak kısımlarına temas etmemelidir.
6. Fırınınızı lütfen kuru bir atmosferde çalıştırın.

## Elektrik bağlantısı şeması



## Gaz Bağlantısı



### UYARI:

Gaz tesisatı ile ilgili herhangi bir çalışma yapmaya başlamadan önce gaz kaynağını kapatın. Patlama riski.

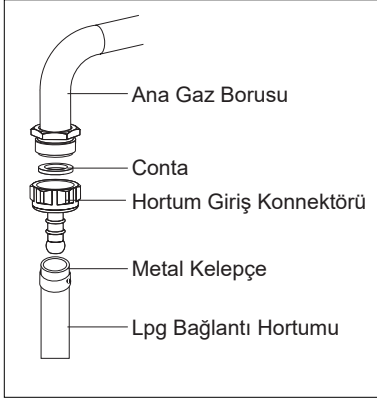
1. Cihazınızı gaz kaynağına bağlamadan önce, veri plakasında gösterilen gaz kategorisinin ve basınç özelliklerinin gaz kaynağınıza uygun olduğundan emin olun. Gaz kategorisine göre ayarlama yapmak için gerekirse yetkili servisi arayın.
2. Bu cihazın kurulumu yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak yapılmalıdır ve bu cihaz yalnızca iyi havalandırılan bir yerde kullanılmalıdır. Bu cihazı kurmadan veya kullanmadan önce talimatları okuyun. Güvenliğin sağlanması adına bu cihazın kurulumu ve / veya bakımı, gaz güvenliği yönetmeliklerinin güncel baskılarında belirtildiği şekilde yetkin bir kişi tarafından yapılmalıdır.
3. Cihazın kurulumu, penceresi veya kontrol edilebilir başka bir açıklığı olmayan bir odaya yapılmamalıdır. Eğer cihaz doğrudan dışarıya açılan bir kapısı olmayan bir odaya kurulursa, odada sabit bir açıklığın oluşturulması gereklidir. Hava sirkülasyonu, brülörlerdeki kW başına 2 m<sup>3</sup>/sa. olmalıdır.
4. Gaz bağlantısı sağ taraftan veya sol taraftan yapılmalıdır. Bu nedenle hortum memesini, tapasını ve contalarını değiştirin.
5. Gaz bağlantısı için lütfen esnek hortum kullanın.
6. Eğer bağlantıyı bir esnek metal hortum ile yapıyorsanız, ana gaz boruları arasına bir conta yerleştirin.
7. Bütan hortumu memesinin bağlandığı esnek hortumun iç çapı, ev tipi gaz tüpleri için 6 mm olmalıdır. Doğal hortum memesinin bağlandığı esnek hortumun iç çapı 15 mm olmalıdır. Hortum, bir kelepçe ile sıkılarak hortum memesine sıkıca oturtulmalıdır. Hortum, son kullanma tarihi geçmeden değiştirilmelidir.
8. DİKKAT: Fırının gaz giriş vanasına bağlantısı gerçekleştirilirken, hortumun boyu kısa olmalıdır ve herhangi bir kaçak olmadığından emin olunmalıdır. Kullanılan esnek hortumun güvenlik açısından 125 cm'den daha uzun olmaması gerekir.
9. Gaz bağlantısını tekrar kontrol edin.
10. Fırınızı yerine yerleştirirken, fırının tezgah seviyesinde olduğundanemin olun Gerekirse fırının ayaklarını ayarlayarak fırını tezgah seviyesine getirin.



### UYARI:

Fırınınızın gaz hortumunun ve elektrik kablosunun bağlantılarını ısınan bölgelerden, özellikle de fırının arka kısmından geçirerek yapmayın. Gaz bağlantısı yapılmış olan fırını hareket ettirmeyin. Hortumu zorlarsanız gevşeyebilir ve gaz kaçağı meydana gelebilir.

## LPG bağlantısı için;



LPG (tüp) bağlantısı için, LPG tüpünden çıkan hortuma metal kelepçe takın.

Hortumu kaynar suda ısıtın. Hortumun bir kenarını cihazın arkasındaki hortum giriş konnektörüne sonuna dek iterek takın.

Ardından, kelepçeyi hortumun uç kısmına doğru getirin ve tornavida ile sıkın.

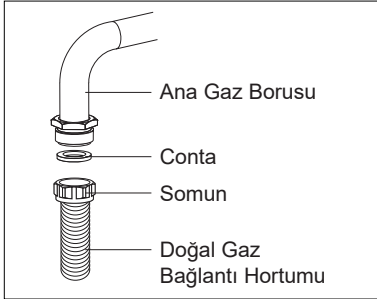
Bağlantı için gerekli olan conta ve hortum giriş konnektörü aşağıda gösterilen resimdeki gibidir.



### NOT:

LPG tüpüne takılacak olan regülatör 300 mmSS basınç üretebilmelidir.

## Doğal gaz bağlantısı için;

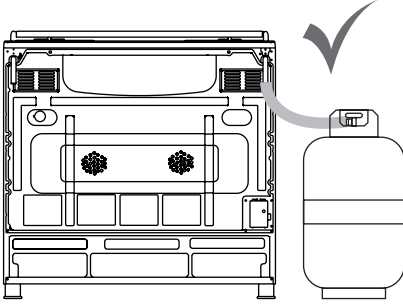


**UYARI:** Doğal gaz bağlantısı yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

Doğal gaz bağlantısı için, doğal gaz bağlantı hortumunun kenarındaki somuna bir conta yerleştirin.

Hortumu ana gaz borusuna takmak için somunu çevirin. Gaz kaçağı kontrolü yaparak bağlantıyı tamamlayın.

## Gaz hortumu geçiş yolu

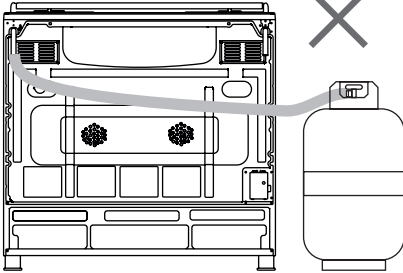


şekil 1

Cihazı gaz borusu musluğuna m¼mk¼n olan en kısa yoldan ve gaz kaçağı oluşmayacak şekilde bağlayın. Geçirmezlik ve sızdırmazlık g¼venlięini kontrol etmek için, kontrol panelindeki topuzların kapalı konumda olduklarından, gaz t¼p¼n¼n ise açık olduğundan emin olun.

**UYARI:** Gaz kaçağı kontrol¼ yaparken asla akmak, kibrit, sigara veya benzer yanıcı maddeler kullanmayın.

Bağlantı noktalarının ¼zerine sabun k¼p¼ę¼ uygulayın. Herhangi bir kaçak var ise bu noktalarda k¼p¼rme oluşacaktır.



şekil 2

Cihazı yerine yerleştirirken, cihazın mutfak tezgahı ile aynı seviyede olduğundan emin olun. Gerekirse cihazın ayaklarını mutfak tezgahı ile aynı seviyeye gelecek şekilde ayarlayın.

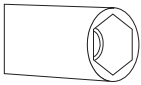
Cihazı d¼z bir y¼zeyde ve iyi havalandırılan bir ortamda kullanın.

### **!** UYARI:

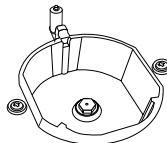
Cihazı yerleştirmeden ¼nce, yerel dağıtım koşullarının (gaz t¼r¼ ve basıncı) ¼r¼n ayarlarına uygun olup olmadığını kontrol edin.

### Ayarı d¼ř¼r¼lm¼ř alev için gazı musluğu ayarı

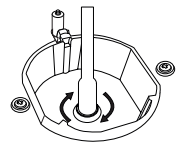
1. Memeyi s¼k¼p takmak için l¼tfen ¼zel başlıklı bir tahrik elemanı kullanın (şekil 3).
2. L¼tfen memeyi (şekil 4) ¼zel bir meme tahrik elemanı ile br¼l¼rden çıkarın ve yeni bir meme takın. (şekil 5)



şekil 3



şekil 4



şekil 5

## Odanın havalandırılması

Yanma için ihtiyaç duyulan hava oda havasından karşılanır, yayılan gazlar ise doğrudan odanın içine verilir. Ürününüzün güvenli bir şekilde çalışması için odanın iyi havalandırılması bir ön koşuldur. Oda havalandırma işlemi için kullanılabilir bir pencere veya oda yok ise, ilave havalandırma sistemi kurulmalıdır. Ancak odanın dışarıya açılan bir kapısı var ise, havalandırma deliklerine gerek yoktur.

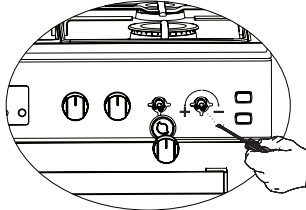
Odanın boyutu	Havalandırma açıklığı
5 m <sup>3</sup> 'ten daha küçük	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup> arası	min. 50 cm <sup>2</sup>
10 m <sup>3</sup> 'ten daha büyük	gerekli değil
Bodrum katında veya kilerde	min. 65 cm <sup>2</sup>

## Ocaktaki gaz muslukları için gaz akış hızı ayarının düşürülmesi

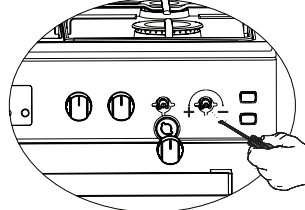
1. Ayarlanacak olan brülörü ateşleyin ve topuzu ayarı düşürülmüş konuma çevirin.
2. Topuzu gaz musluğundan çıkarın.
3. Akış hızı ayar vidasını ayarlamak için uygun boyutta bir tornavida kullanın. LPG (bütan-propan) için vidayı saat yönünde çevirin. Doğal gaz için, vidayı saat yönünün tersine bir kez çevirmelisiniz.  
"Ayarı düşürülmüş konumda olan düz formda bir alevin normal boyu 6-7 mm olmalıdır."
4. Mevcut alev istediğiniz konumdan daha yüksek ise, vidayı saat yönünde çevirin. Daha düşük ise, saat yönünün tersine çevirin.
5. Son kontrol için, brülörü hem yüksek hem de ayarı düşürülmüş alev konumlarına getirin ve alevin açık mı kapalı mı olduğunu kontrol edin.

Cihazınızda kullanılan gaz musluğunun türüne göre ayar vidasının konumu farklılık gösterebilir.

Fırın aksesuarlarınızı gaz türüne göre ayarlamak için, gaz musluklarının ortasındaki vidayı ve meme değişikliklerini aşağıda gösterdiği gibi küçük bir tornavida ile çevirerek, alevin ayarını düşürme işlemini dikkatli bir şekilde yapın. (şekil 6 ve 7)



Şekil 6



Şekil 7

### Katedral brülörün çıkarılması

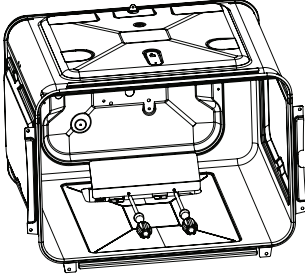
Brülör koruyucu plaka, iki vidayla sabitlenmiştir.

Şekil 8'de gösterildiği gibi plakayı çıkarmak için bir tornavida kullanın.

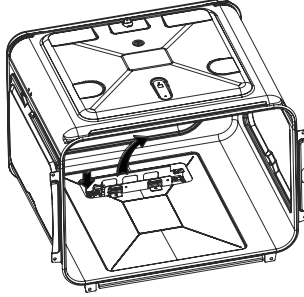
Şekil 9'da gösterildiği gibi brülörü yuvadan çıkarmak için yaylı klipsi ok yönünde bastırın.

Şekil 10'da gösterildiği gibi yataktaki enjektörü bir lokma anahtar yardımıyla çıkarın.

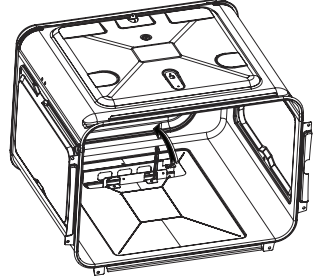
Brülörü tekrar yerine yerleştirmek için sökme işlemini tersten uygulayın.



Şekil 8



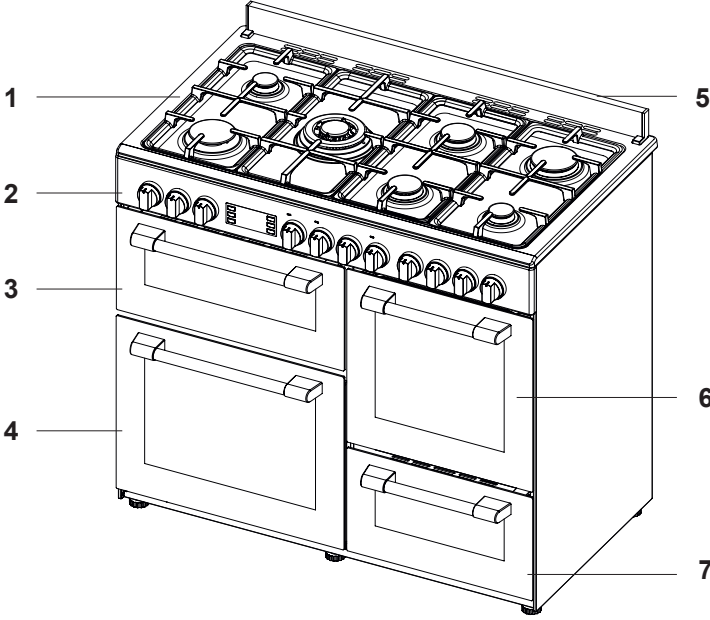
Şekil 9



Şekil 10

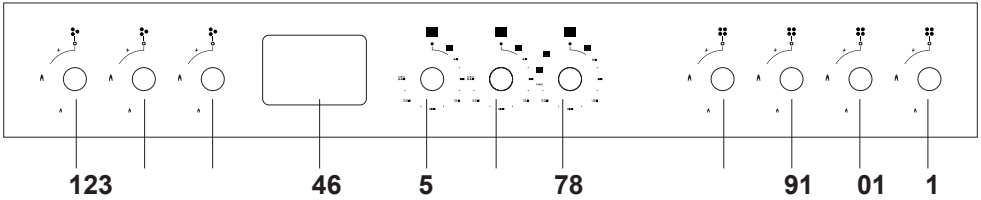


## CİHAZIN TANITIMI



1. Brülör plakası 2. Kontrol paneli 3. Izgara (sol tarafta) 4. Ana fırın (sol tarafta)  
5. Sıçrama koruyucu duvar paneli \* 6. Fırın (sağ tarafta) 7. Alt kısım

## Kontrol paneli



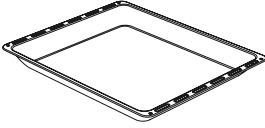
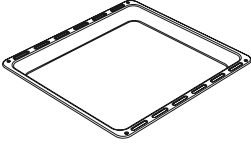
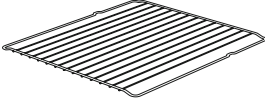
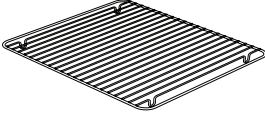
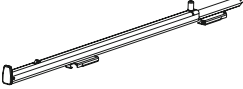

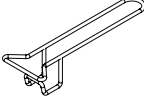
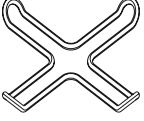
1. Yardımcı brülör 2. Hızlı brülör 3. Wok brülör 4. Dijital zamanlayıcı\*  
5. Izgara (sol tarafta) 6. Ana fırın (sol tarafta) 7. Fırın (sağ tarafta) 8. Normal brülör  
9. Normal brülör 10. Yardımcı brülör 11. Hızlı brülör



**NOT:**

Her sembol her modelde bulunmaz; siz yalnızca cihazınızdaki sembolleri dikkate alın.

## Aksesuarlar

	Derin tepsi* Hamur işleri, bol yağda kızartılan yiyecekler ve güveç tarifleri için kullanılır. Kekler, dondurulmuş gıdalar ve et yemekleri doğrudan ızgara üzerinde pişirilecekse, yağ toplama tepsi olarak kullanılabilir.
	Tepsi Hamur işleri (kurabiye, bisküvi vb.) ve dondurulmuş gıdalar için kullanılır.
	Tel ızgara Pişirilecek ve kızartılacak yiyeceklerin ve dondurulmuş gıdaların, istenilen rafa yerleştirilerek pişirilmesi için kullanılır.
	Tepsi içi tel ızgara* Dana eti gibi pişerken yapışabilecek yiyecekler tepsi ızgarasına yerleştirilir. Böylece yiyeceklerin temas etmesi ve yapışması önlenir.
	Teleskopik ray* Tepsiler ve/veya tel raflar, teleskopik raylar yardımıyla kolaylıkla yerleştirilip çıkarılabilir.
	Sıçrama koruyucu duvar paneli * Fırının baca kısmından çıkan ısının duvarla temasını engeller.
	Tepsi kolu Sıcak tepsiler için kullanılır.
	Cezve destek ünitesi* Cezve için kullanılabilir.

## Fırınınızın Teknik Özellikleri

<b>Dış genişlik</b>	1000 mm			
<b>Dış derinlik</b>	600 mm			
<b>Dış yükseklik</b>	900 mm			
<b>Lamba gücü</b>	15-25 W			
	<b>Ana Fırın</b>	<b>Izgara Fırını</b>	<b>Üst sağ taraf</b>	<b>Alt sağ taraf</b>
<b>Alt ısıtıcı eleman</b>	1200 W	-	1000 W	600 W
<b>Üst ısıtıcı eleman</b>	1000 W	-	800 W	500 W
<b>Turbo ısıtıcı eleman</b>	1800 W	-	1800 W	-
<b>Izgara ısıtıcı eleman</b>	-	1400 W	-	-
<b>Besleme gerilimi</b>	220-240V AC 50/60Hz			

### UYARI:

Yetkili servis tarafından yapılacak değişikliklerde bu tablo dikkate alınmalıdır. Üretici, hatalı şekilde yapılan değişikliklerden kaynaklanan sorunlar konusunda herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

### UYARI:

Ürün kalitesini artırmak üzere, teknik özelliklerde önceden haber verilmeksizin değişiklik yapılabilir.

### UYARI:

Cihazla veya birlikte verilen belgelerde sağlanan değerler, ilgili standartlara uygun, laboratuvar değerleridir. Bu değerler, kullanıma ve ortam koşullarına göre değişiklik gösterebilir.

Brülör Teknik özellikler	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,10 mbar		G20,13 mbar	
	Doğal gaz			Doğal gaz		Doğal gaz		Doğal gaz	
Wok Brülör	Enjektör	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm	1,60	mm
	Gaz Akışı	0.333	m³/h	0.333	m³/h	0.318	m³/h	0.333	m³/h
	Güç	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW	3,50	kW
Hızlı Brülör	Enjektör	1,15	mm	1,10	mm	1,55	mm	1,45	mm
	Gaz Akışı	0.276	m³/h	0.276	m³/h	0.318	m³/h	0.276	m³/h
	Güç	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW	2,90	kW
Yarı Hızlı Brülör	Enjektör	0,97	mm	0,92	mm	1,20	mm	1,10	mm
	Gaz Akışı	0.162	m³/h	0.162	m³/h	0.185	m³/h	0.162	m³/h
	Güç	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW	1,70	kW
Yardımcı Brülör	Enjektör	0,72	mm	0,70	mm	0,90	mm	0,85	mm
	Gaz Akışı	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0.100	m³/h	0,96	m³/h
	Güç	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW	0,95	kW
Izgara Brülör	Enjektör	0,92	mm	0,92	mm	1,10	mm	1,05	mm
	Gaz Akışı	0.144	m³/h	0.144	m³/h	0.143	m³/h	0.144	m³/h
	Güç	1,50	kW	1,50	kW	2,00	kW	1,50	kW
Ana Fırın	Enjektör	0,97	mm	0,97	mm	1,25	mm	1,15	mm
	Gaz Akışı	0.190	m³/h	0.190	m³/h	0.190	m³/h	0.190	m³/h
	Güç	2,00	kW	2,00	kW	1,50	kW	2,00	kW

Brülör Teknik özellikler	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,37 mbar		G30-27,5 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Brülör	Enjektör	0,96	mm	0,96	mm	0,92	mm
	Gaz Akışı	254	g/h	254	g/h	242	g/h
	Güç	3,50	kW	3,50	kW	3,33	kW
Hızlı Brülör	Enjektör	0,85	mm	0,85	mm	0,90	mm
	Gaz Akışı	211	g/h	211	g/h	221,7	g/h
	Güç	2,90	kW	2,90	kW	3,00	kW
Yarı Hızlı Brülör	Enjektör	0,65	mm	0,65	mm	0,70	mm
	Gaz Akışı	124	g/h	124	g/h	141	g/h
	Güç	1,70	kW	1,70	kW	1,95	kW
Yardımcı Brülör	Enjektör	0,50	mm	0,50	mm	0,50	mm
	Gaz Akışı	69	g/h	69	g/h	76,3	g/h
	Güç	0,95	kW	0,95	kW	1,00	kW
Izgara Brülör	Enjektör	0,60	mm	0,60	mm	0,61	mm
	Gaz Akışı	109	g/h	109	g/h	145,4	g/h
	Güç	1,50	kW	1,50	kW	2,00	kW
Ana Fırın	Enjektör	0,70	mm	0,70	mm	0,71	mm
	Gaz Akışı	131	g/h	131	g/h	109	g/h
	Güç	2,00	kW	2,00	kW	1,50	kW

 **UYARI:**

Enjektör üzerinde yazan çap değerleri, sayılar arasına nokta kon- madan belirtilir. Örneğin; 1.70 mm'lik bir çap, enjektör üzerinde 170 olarak belirtilir.

## FIRININIZIN KURULUMU

Elektrik tesisatının, cihazın çalışır duruma getirilebilmesi için uygun olup olmadığını kontrol edin. Elektrik tesisatı uygun değilse, bağlantıları gerektiği şekilde düzenlemek için bir elektrik teknisyeni ve sıhhi tesisatçı çağırın.

Üretici, yetkili olmayan kişilerce yapılan işlemlerden kaynaklanan hasarlar konusunda sorumlu tutulamaz.



**UYARI:**

Ürünün yerleştirileceği yerin ve elektrik tesisatının hazırlanması müşterinin sorumluluğundadır.



**UYARI:**

Ürün kurulumu sırasında elektrik tesisatı ile ilgili yerel standart- lara ilişkin kurallara uyulmalıdır.



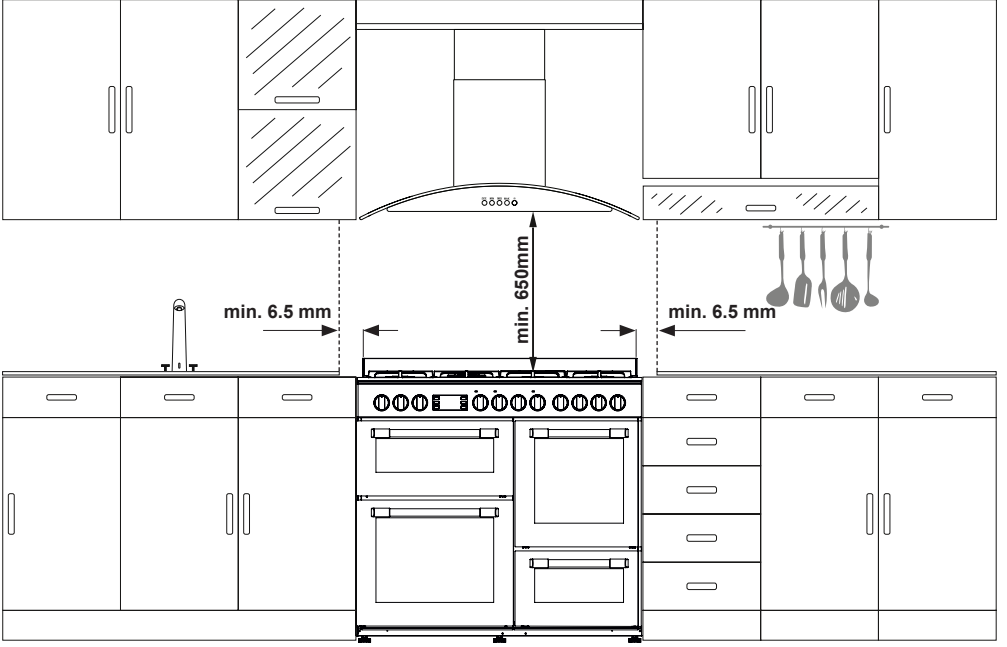
**UYARI:**

Kurulum öncesinde cihazda herhangi bir hasarın olup olmadığını kontrol edin. Herhangi bir hasar olması durumunda cihazın kurulumunu yaptırmayın. Hasarlı ürünler, güvenliğinizi için risk oluşturur.

### Kurulum İçin Doğru Yer ve Önemli Uyarılar

Cihazın ayakları halı gibi yumuşak yüzeyler üzerinde kalmamalıdır. Mutfak zemini, ünitenin ağırlığını ve fırının üzerinde kullanılacak diğer mutfak eşyalarını taşıyabilecek dayanıklılıkta olmalıdır.

Cihaz, herhangi bir destek sağlanmasına veya bir dolabın içine monte edilmesine gerek duyulmadan iki yan duvara yaslanarak kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ocağın üst kısmına davlumbaz veya aspiratör takılacak ise, montaj yüksekliği için üreticinin talimatlarına uyun. (min. 650 mm)



**! UYARI:**

Cihazın yakınında yer alan mutfak mobilyaları ısıya dayanıklı olmalıdır.

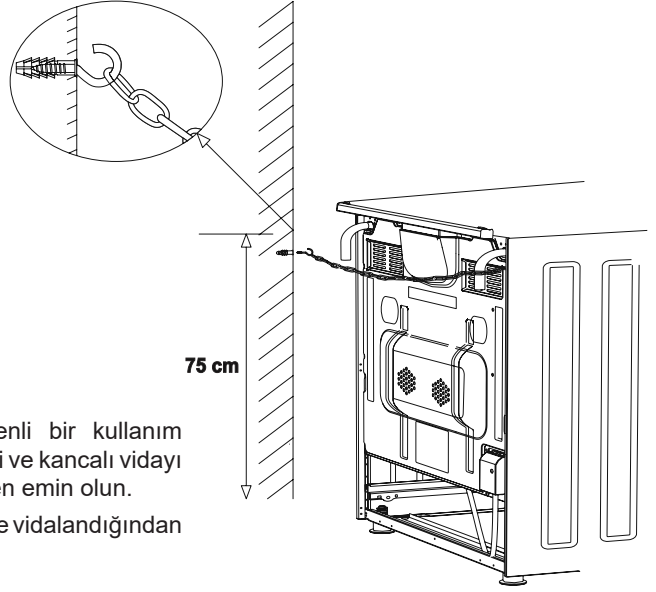
**! UYARI:**

Cihazı taşımak veya hareket ettirmek için kapağı ve/veya kapağın kolunu kullanmayın.

**! UYARI:**

Cihazı buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Cihazın yaydığı ısı, soğutucu cihazların enerji tüketimini artırır.

## Zincir Bağlantısının Gösterimi



Cihazı kullanmadan önce, güvenli bir kullanım sağlamak için, tedarik edilen zinciri ve kancalı vidayı kullanarak duvara sabitlediğinizden emin olun.

Kancanın duvara güvenli bir şekilde vidalandığından emin olun.

## FIRIN BÖLÜMÜNÜN KULLANILMASI

1. Fırınınızı ilk kez çalıştırdığınızda, ısıtıcı elemanların kullanımından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bu durumu ortadan kaldırmak için, fırını 45 dakika boyunca boş halde çalıştırın. Fırınınızda pişirme işleminin yapılması için; fırın düğmesinin çevrilmiş olması ve ateşlemenin gerçekleşmiş olması gerekir. Aksi halde fırınınız çalışmayacaktır.
2. Pişireceğiniz yemek çeşitleri, pişirme süreleri ve Termostat konumları (Opsiyonel) pişirme tablosunda verilmiştir. Pişirme tablosunda verilmiş olan değerler karakteristik değerlerdir ve laboratuvarımızda gerçekleştirilmiş olan testler sonucunda elde edilmiştir. Pişirme ve kullanım alışkanlıklarınıza göre damak zevkinize uygun farklı tatlar bulabilirsiniz.
3. Fırınınızda ızgara yaparken fırının kapağını açın.
4. Pişirme süreleri: Sonuçlar yerel voltaj değerlerine ve farklı kalite, miktar ve sıcaklıklara sahip malzemelere göre değişebilir.
5. Fırında yemek pişirme işleminin gerçekleştirildiği süre boyunca fırının kapağı sık sık açılmamalıdır. Aksi halde sıcak hava sirkülasyonu dengesizliği oluşabilir ve elde edilecek sonuçlar değişebilir.
6. Fırınınızdaki tavukları, aksesuarlar yardımıyla çevirebilirsiniz.



## Izgaranın Kullanılması

1. Izgarayı üst rafa yerleştirdiğinizde, ızgaradaki yiyecekler ızgaraya temas etmemelidir.
2. Izgara yapacağınız zaman fırında 5 dakika ön ısıtma yapabilirsiniz. Gerekirse yiyecekleri ters çevirebilirsiniz.
3. Fırında maksimum hava akışı sağlamak için yiyecekler ızgaranın orta kısmında olmalıdır.

## Izgarayı açmak için;

1. Fonksiyon düğmesini ızgara sembolünün üzerine getirin.
2. Ardından arzu ettiğiniz ızgara sıcaklığına ayarlayın.

## Izgarayı kapatmak için;

Fonksiyon düğmesini kapalı konuma ayarlayın.



**UYARI:**

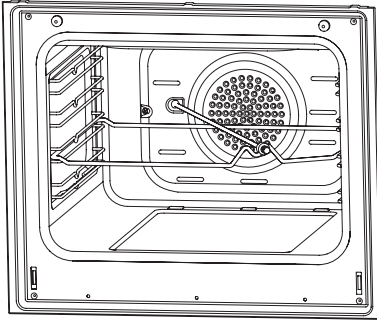
Izgara yaparken fırının kapağını kapalı tutun. (elektrikli ızgara)



**UYARI:**

Izgara yaparken fırının kapağını açık tutun. (gazlı ızgara)

## Tavuk Kızartma Bölümünün Kullanılması\*



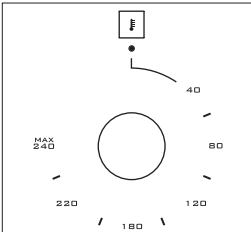
Döndürülebilir şiş çerçevesine yerleştirin. Çerçevesi, döndürülebilir şiş vasıtasıyla fırının içinde istediğiniz seviyeye kaydırın.

Sabitleme elemanını almak için alt kısma bir damlama kabı yerleştirin.

Kolayca temizlenmesi için damlama kabına bir miktar su ekleyin. Plastik parçayı şişten çıkarmayı unutmayın.

Izgara yapıldıktan sonra plastik kolu şişin üzerine vidalayın ve yiyeceği fırından çıkarın.

## Termostat

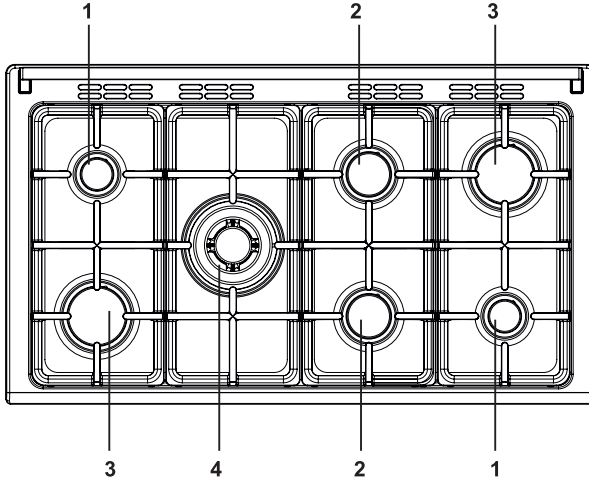


Fırında pişirilecek yemeğin pişme sıcaklığını belirlemek için kullanılır.

Yiyeceği fırının içine yerleştirdikten sonra, 40-240°C arasında istediğiniz sıcaklık ayarını yapmak için düğmeyi çevirin.

Farklı yiyeceklerin pişme sıcaklıkları için pişirme tablosuna bakın.

## Ocak Bölümünün Kullanılması



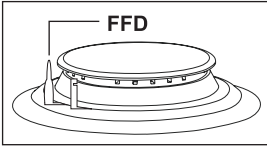
1. Yardımcı Ocak
2. Normal Ocak
3. Hızlı Brülör
4. Wok Brülör

Büyük alev sembolü en yüksek pişirme gücünü, küçük alev sembolü ise en düşük pişirme gücünü gösterir. Kapalı konumdayken brülörlere gaz verilmez.

● Kapalı

🔥 Tamamen açık

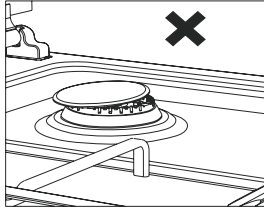
🔥 Yarı açık



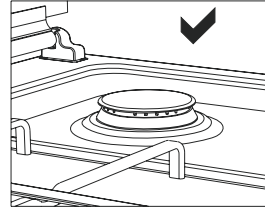
**Alev kesici emniyet cihazı (FFD)\* üst ocaklardan taşan sıvı nedeniyle güvenlik mekanizması devreye girdiğinde anında çalışır.**

1. Eğer fırınıınızda basma düğmeli anahtar vasıtasıyla ateşleme sistemi var ise, lütfen gaz vanasını bastırıp çevirerek açık konuma getirin ve aynı anda ateşleme düğmesine basın.
2. Gazlı fırınlarımızın üst ve alt brülörleri, sırayla çalışan bir sisteme sahiptir. Tercih ettiğiniz brülörü kullanmak istediğinizde, öncelikle gaz musluğu topuzuna bastırmalı ve yaklaşık 5-10 saniye beklemelisiniz. Ardından, ocağın altını otomatik ateşleme sistemi (opsiyonel) veya bir kibrit ile yakabilirsiniz. Ocağın altını yaktıktan sonra gaz musluğu topuzuna bastırmak için 10-15 saniye beklemelisiniz. Ardından topuzu serbest bırakabilirsiniz. Eğer bu işlemi gerçekleştiremiyorsanız, tekrar denemelisiniz.
3. Gazlı ocakları kontrol eden musluklarda özel bir mekanizma bulunmaktadır. Düğmeyi daima ileri yönlü bastırın ve saat yönünün tersine (sola) çevirerek alev sembolüne getirin. Böylece çakmakların tümü çalışır hale gelecektir ve yalnızca kontrol ettiğiniz ocak yanacaktır. Ateşleme gerçekleşene kadar düğmeye basılı tutun.

- Güvenlik sistemine sahip modellerde ocağın alev söndüğünde kontrol vanası gazı otomatik olarak keser. Brülörleri gaz güvenlik sistemi ile çalıştırmak için topuz bastırıp saat yönünün tersine çevirmelisiniz. Ateşlemenin ardından (opsiyonel otomatik ateşleme sistemi veya kibrit ile), gaz güvenlik sistemlerinin devreye girmesi için yaklaşık 5-10 saniye beklemelisiniz.
- Ateşleyiciyi aralıksız 15 saniyeden fazla çalıştırmayın. Eğer brülör 15 saniye sonra ateşlemez ise, işlemi bırakın. Fırını ateşlemeye çalışıyorsa- nız fırının kapağını açın. En az bir dakika bekleyip tekrar deneyin. Brülör herhangi bir sebeple sönerse, gaz kontrol vanasını kapatın ve en az bir dakika bekleyip tekrar deneyin.
- Ocağınızı çalıştırmadan önce, brülör kapaklarının iyi konumlandırıldıklarından emin olun. Brülör kapaklarının doğru yerleşimi aşağıda gösterildiği gibidir.

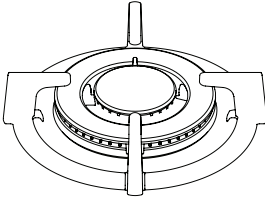


Şekil 11



Şekil 12

## Wok Brülör



Wok brülör çift halkalı alev sistemine sahip olduğundan, yüksek sıcaklıkta tencerenin tabanında homojen ısı dağılımı sağlar. Kısa süreli ve yüksek sıcaklıkta pişirme işlemleri için idealdir. Wok brülörde sıradan bir tencere kullanmak isterseniz, wok tencere taşıyıcısını fırından çıkarmanız gerekir.

## Tencere Ölçüleri

Küçük brülör	12-18 cm
Normal brülör	18-22 cm
Büyük brülör	22-26 cm
Wok brülör	26-32 cm



Yanlış

Yanlış

Yanlış

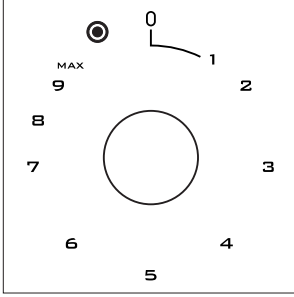
Doğru

### Seramik Plakaların Kullanılması\*

Ocağın kontrol topuzları, plakaların çalıştırılması için kullanılır. İste- diğiniz pişirme gücünü elde etmek için, ocağın kontrol topuzlarını ilgili seviyeye çevirin.

	Seviye 1	Seviye 2	Seviye 3	Seviye 4	Seviye 5	Seviye 6	Seviye 7	Seviye 8	Seviye 9	Maks.
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	18000 W

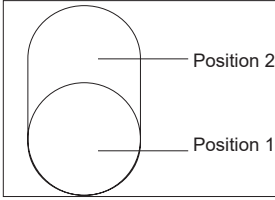
### Çok bölümlü pişirme bölgelerinin kullanılması\*



Çok bölümlü pişirme bölgeleri, farklı büyüklükteki tencereler ile aynı pişirme bölgesinde yemek pişirilmesine imkan sağlar. Bu pişirme bölgeleri aktif hale getirildiğinde, öncelikle iç kısımdaki pişirme bölgesi açılır.

1. Aktif pişirme bölgesinin çapını değiştirmek için, kontrol topuzunu saat yönünde çevirin.
2. Ocak gözünün yarıçapı değiştiğinde bir "çıt" sesi duyulacaktır.

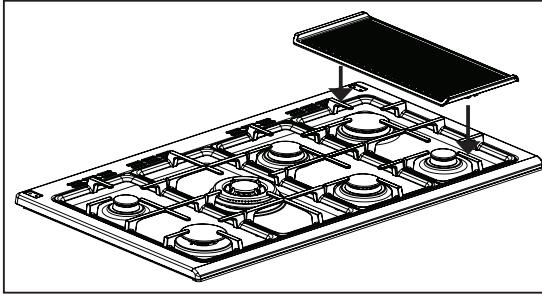
### Çok bölümlü pişirme bölgelerinin kapatılması\*



Fırını kapatmak için, topuzu saat yönünün tersine çevirin ve fırını kapalı konuma getirin. Tüm bölüm- lerdeki pişirme bölgeleri kapatılır.

**Uyarı:** Çok bölümlü pişirme bölgelerinin Konum 2 kısmı bağımsız olarak çalışmaz.

### Döküm ızgara\*



Döküm ızgaranın, brülör plakası üzerindeki pimlere yerleştirildiğinden emin olun. Döküm ızgara kullanımdayken çok ısınır. Çocukları fırından uzak tutun.

Döküm ızgara, yiyecekleri doğrudan pişirmek için kullanılır.











**UYARI:** Döküm ızgarayı yalnızca işaretli alan üzerine yerleştirin.

1. Spatula gibi metal aletler pişirme yüzeyine zarar verebilir.
2. Döküm ızgarayı ocağın üzerine yatay olarak yerleştirmeyin. Ocağa tam olarak oturmayabilir ve ocağın üstünden düşebilir.
3. Döküm ızgarayı üzerine yiyecek koymadan önce maksimum 2 dakika ısıtın. Daha uzun süre ısıtırsa zarar görebilir.

**!** **UYARI:** Dökme demirden yapılmış olmasından dolayı ağırdır. Taşırken dikkatli olun.

## FIRININ TANITIMI

	Üst + Alt ısıtıcı	ele- man	Turbo ısıtıcı + Fan
	Alt ısıtıcı eleman + Fan		Alt + Üst ısıtıcı elemanlar + Fan
	Izgara brülörü / Izgara ısıtıcı eleman		Üst ısıtıcı eleman
	Fırın brülörü / Alt ısıtıcı eleman		Alev
	Ateşleme Çakmağı		

**!** **UYARI:** Tüm ısıtıcı türleri ve bu ısıtıcılardan oluşan program türleri tüm modellerde mevcut olmayabilir.

## PİŞİRME SÜRESİ TABLOSU



**UYARI:**

Yiyecekler fırına yerleştirilmeden önce fırında 7-10 dakika ön ısıtma yapılmalı.

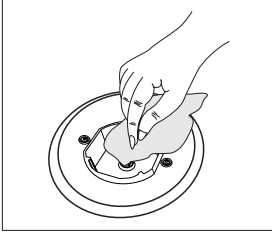
### FIRININ TANIMI

Yiyecekler	Fırın boşluğu	Raf konumu	Pişirme fonksiyonu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk.)
<b>Kurabiye</b>	Sol alt - Sağ üst	2	Statik-Turbo	170-180	30-35
<b>Pizza</b>	Sol alt	2	Turbo Fan	200-240	20-25
<b>Tepside kek</b>	Sol alt	2	Statik	170-180	35-40
<b>Hamur işleri</b>	Sol alt	2	Statik	170-180	30-35
<b>Biftek *</b>	Sol üst	2	Izgara	Max.	30-35
<b>Kiş loren</b>	Sağ üst	2	Turbo fan	170-180	30-35
<b>Tepside köfte</b>	Sol alt - Sağ üst	2	Statik-Turbo	180-200	30-35
<b>Elmalı turta</b>	Sağ üst	2	Üst Alt- Fan	180-190	60-65
<b>Küçük kek</b>	Sol alt	2	Statik	170-180	25-30

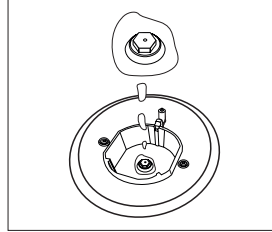
\* Pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra yiyecekleri çevirmelisiniz.

## BAKIM VE TEMİZLİK

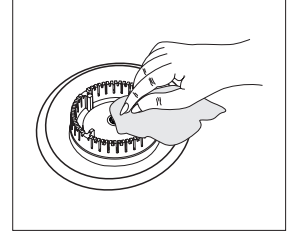
1. Fırına elektrik veren fişi prizden çekin.
2. Fırın çalışırken veya çalışmaya başladıktan kısa bir süre sonra aşırı sıcak hale gelir. Isıtıcı elemanlara temas etmekten kaçınmalısınız.
3. Fırının iç kısmını, panelini, kapağını, tepsilerini ve diğer tüm kısımlarını sert fırça, temizleme teli veya bıçak gibi aletlerle asla temizlemeyin. Aşındırıcı ve çizici maddeler ve deterjanlar kullanmayın.
4. Fırının iç kısımlarını sabunlu bir bezle temizledikten sonra durulayın ve ardından yumuşak bir bezle iyice kurulayın.
5. Cam yüzeyleri, özel cam temizleme maddeleriyle temizleyin.
6. Fırını buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
7. Fırının üst kapağını açmadan önce, kapağa dökülen sıvıları temizleyin. Ayrıca, kapağı kapatmadan önce ocak masasının yeterince soğuduğundan emin olun.
8. Fırınınızı temizlerken asla asit, tiner, benzin gibi yanıcı maddeler kullanmayın.
9. Fırınınızın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayın.
10. Fırının ön cam kapağını temizlemek için, kapak kolunu sabitleyen sabitleme vidalarını bir tornavida yardımıyla sökün ve fırının kapağını çıkarın. Ardından, iyice temizleyip durulayın. Kuruduktan sonra, fırın camını düzgün bir şekilde yerleştirin ve kapak kolunu yeniden takın.



Şekil 13

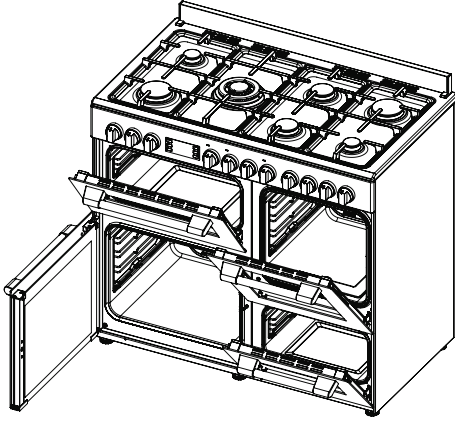


Şekil 14

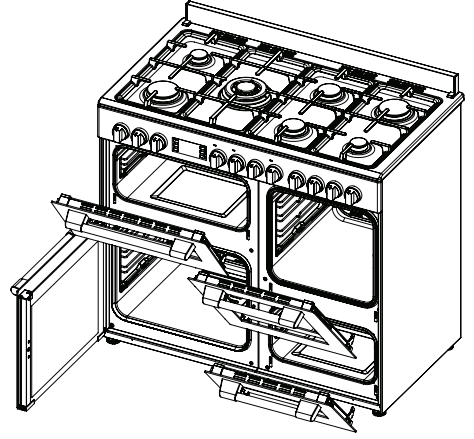


Şekil 15

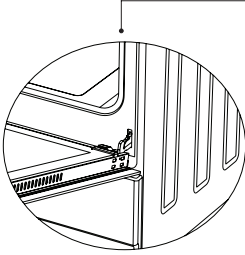
## FIRIN KAPAĞININ KURULUMU



Şekil 16

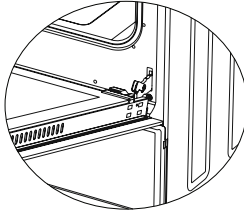


Şekil 17



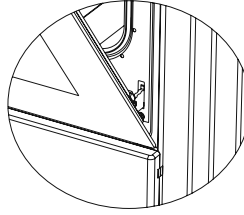
Şekil 16.1

Fırın kapağını kendinize doğru çekerek tamamen açın. Ardından, şekil 16.1'de gösterildiği gibi menteşe kilitini bir tornavida yardımıyla yukarıya doğru çekerek kilit açma işlemini gerçekleştirin.



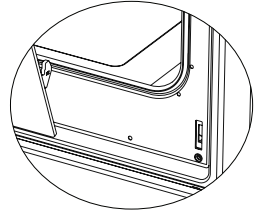
Şekil 16.2

Şekil 16.2'de gösterildiği gibi menteşe kilitini en geniş açığa getirin. Fırın kapağını fırına bağlayan her iki menteşeyi de aynı konuma getirin.



Şekil 17.1

Ardından, şekil 17.1'de gösterildiği gibi fırın kapağını menteşe kilitine yaslanacağı şekilde kapatın.



Şekil 17.2

Fırın kapağını çıkarmak için, şekil 17.2'de gösterildiği gibi kapalı konuma neredeyse yakinen iki elinizle tutarak yukarıya doğru çekin.

Fırın kapağını tekrar yerine yerleştirmek için yukarıda bahsedilen adımları tersten uygulayın.



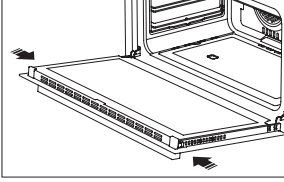
## FIRIN KAPAĞININ TEMİZLİĞİ VE BAKIMI

### Açılır Kapak Camı

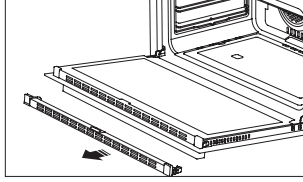
Profili, şekil 18'de gösterildiği gibi hem sol hem de sağ taraflardaki plastik mandallara bastırarak ve şekil 19'da gösterildiği gibi kendinize doğru çekerek çıkarın. Ardından, şekil 20'de gösterildiği gibi iç camı çıkarın. Gerekirse orta camı da aynı şekilde çıkarabilirsiniz.

Temizlik ve bakım işlemleri tamamlandıktan sonra, camları ve profili yeniden monte etmek için prosedürü tersten uygulayın.

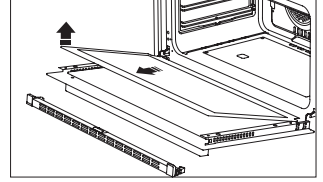
Profilin yerine tam olarak oturduğundan emin olun.



Şekil 18



Şekil 19

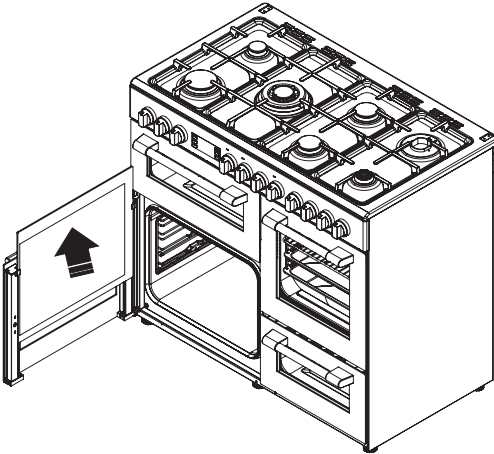


Şekil 20

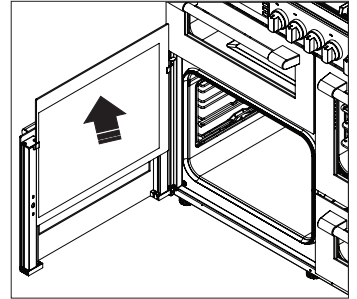
### Yandan Açılır Kapak Camı

Kapağın camını açın. Camı yukarı doğru çekerek çıkarın. Dış camı, fırın kapağı profiline sabitleyin. Cam çıkarıldıktan sonra temizleme işlemi kolaylıkla yapılabilir.

Temizlik ve bakım prosedürlerini belirledikten sonra lütfen camı aşağı doğru iterek yerleştirin. Camın iyice takıldığından emin olun.



Şekil 21



Şekil 21.1

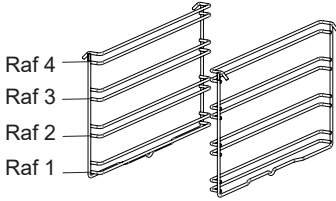
### Katalitik duvarlar\*

Katalitik duvarlar, fırın boşluğunun sol ve sağ tarafında, kılavuzların altında yer alır. Katalitik duvarlar kötü kokuları uzaklaştırır ve fırından en iyi performansı almanızı sağlar. Katalitik duvarlar ayrıca yağ kalıntılarını emerek fırınınızı çalışır haldeyken temizler.

### Katalitik duvarların çıkarılması

Katalitik duvarların çıkarılması için kılavuzların sökülmesi gerekir. Kılavuzlar söküldüğünde katalitik duvarlar otomatik olarak serbest kalacaktır. Katalitik duvarlar 2-3 yıl sonra değiştirilmelidir.

### Rafın konumları



Tel ızgaranın fırına düzgün bir şekilde yerleştirilmesi oldukça önemlidir. Tel rafı fırının arka duvarına temas ettirmeyin. Raf konumları, sonraki şekilde gösterilmiştir. Alt ve üst tel raflara bir derin tepsi veya bir standart tepsi yerleştirebilirsiniz.

### Tel rafların takılması ve çıkarılması

Tel rafları çıkarmak için, şekilde oklarla gösterilen klipslere bastırın. Önce alt tarafı, sonra da üst tarafı montaj yerinden çıkarın. Tel rafları monte etmek için, tel rafı çıkarma prosedürünü tersten uygulayın.

### Fırın lambasının değiştirilmesi



Elektrik çarpmasını önlemek için, lambayı değiştirmeden önce cihaz devresinin açık olduğundan emin olun. (devrenin açık olması, gücün kapalı olması anlamına gelir)

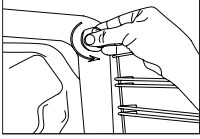
Öncelikle cihazın elektrik bağlantısını kesin ve cihazın soğuduğundan emin olun.

Cam koruyucu elemanı sol taraftaki şekilde gösterildiği gibi çevirerek çıkarın. Çevirmekte zorluk çekiyorsanız, plastik eldiven kullanmanız çevirme işleminde size yardımcı olacaktır.

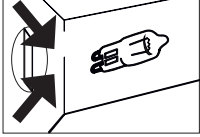
Ardından lambayı çevirerek çıkarın ve aynı özelliklere sahip yeni bir lamba takın.

Cam koruyucu elemanı yeniden takın, cihazın güç kablosunu elektrik prizine takın ve değiştirme işlemini tamamlayın. Artık fırınınızı kullanabilirsiniz.

## G9 Duyulu Lamba

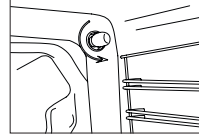


220-240 V, AC  
15-25 W



Şekil 22

## E14 Duyulu Lamba



220-240 V, AC  
15 W



Şekil 23



**UYARI:** Bu ürün, G sınıfı enerji verimliliği için bir ışık kaynağı içerir.

## Izgara Deflektör Plakasının Kullanılması\*

1. Fırın ızgara modundayken kontrol panelini ve düğmeleri korumak için bir güvenlik paneli tasarlanmıştır. (şekil 24)
2. Fırın ızgara modundayken ısının kontrol paneline ve düğmelere zarar vermesini önlemek için lütfen bu güvenlik panelini kullanın.

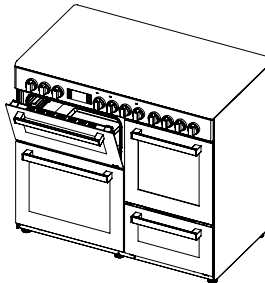
**UYARI:** Izgara kullanılırken erişilebilir parçalar sıcak olabilir. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

3. Fırının ön kapak camını açarak güvenlik panelini kontrol panelinin altına yerleştirin. (şekil 25)
4. Ardından kapağı nazikçe kapatarak güvenlik panelini fırın ile ön kapak arasına sabitleyin. (şekil 26)
5. Izgara modunda yemek pişirilirken kapağın belirtilen mesafede açık tutulması, pişirme bakımından oldukça önemlidir.
6. Güvenlik paneli kontrol panelini ve düğmeleri korurken, aynı zamanda da ideal bir pişirme ortamı sağlayacaktır.

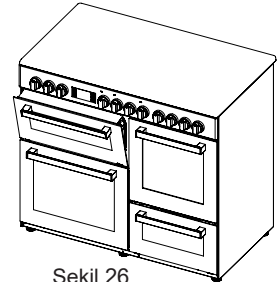
**UYARI:** Ocakta termostatlı "kapalı ızgara fonksiyonu" seçeneği var ise, çalışma sırasında fırının kapağını kapalı tutabilirsiniz. Bu durumda ızgara deflektör plakasına gerek kalmayacaktır.



Şekil 24



Şekil 25



Şekil 26

## SORUN GİDERME

Ürününüz ile ilgili olarak karşılaşılabileceğiniz sorunları, teknik servisi aramadan önce aşağıdaki noktaları kontrol ederek çözebilirsiniz.

### Kontrol Noktaları

Fırın ile ilgili bir sorun yaşamanız durumunda, öncelikle aşağıdaki tabloyu kontrol edin ve önerileri deneyin.

Sorun	Olası Nedeni	Ne Yapmalı
<b>Fırın çalışmıyor.</b>	Güç kaynağı çalışmıyor.	Güç kaynağını kontrol edin.
	Gaz beslemesi sorunu var.	Ana gaz vanasının açık olup olmadığını kontrol edin.
		Gaz borusunun bükülmüş veya kıvrılmış bir halde olup olmadığını kontrol edin.
		Gaz hortumunun fırına bağlı olduğundan emin olun.
	Uygun gaz vanasının kullanılıp kullanılmadığını kontrol edin.	
<b>Pişirme sırasında fırın duruyor.</b>	Fişin duvar prizinden çıkması.	Fişi duvar prizine yeniden takın.
<b>Pişirme sırasında fırın kapanıyor.</b>	Fırının uzun bir süre boyunca sürekli çalıştırılması.	Uzun süreli pişirme döngülerinden sonra fırının soğumasını bekleyin.
	Duvar prizine birden fazla fişin takılı olması.	Her duvar prizi için yalnızca bir fiş kullanın.
<b>Fırının kapısı düzgün şekilde açılmıyor.</b>	Kapak ile iç boşluk arasına yemek artıklarının sıkışmış olması.	Fırını iyice temizleyin ve kapağını tekrar açmayı deneyin.
<b>Çakmak çalışmıyor.</b>	Ateşleme bujilerinin uçlarının veya gövdesinin tıkalı olması.	Gaz brülörlerindeki ateşleme bujilerinin uçlarını veya gövdesini temizleyin.
	Gaz brülörü borularının tıkalı olması.	Gaz brülörü borularını temizleyin.
<b>Fırına temas edildiğinde elektrik çarpmıyor.</b>	Uygun topraklamanın yapılmamış olması.	Güç kaynağının topraklama bağlantısının düzgün şekilde yapıldığından emin olun.
	Topraklanmamış duvar prizinin kullanılıyor olması.	

Sorun	Olası Nedeni	Ne Yapmalı
<b>Fırından su damlıyor.</b>	Pişirilmekte olan yiyeceğe bağlı olarak belirli koşullar altında su veya buhar oluşabilir. Bu durum cihazdan kaynaklanan bir arıza değildir.	Fırının soğumasını bekleyin ve ardından bir bulaşık beziyle silerek kurulayın.
<b>Fırının kapağındaki bir aralıktan buhar çıkıyor.</b>		
<b>Fırının içinde su kalıyor.</b>		
<b>Fırın ısıtmıyor.</b>	Fırın kapağının açık kalması.	Kapağı kapatın ve yeniden başlatın
	Fırındaki kontrol sistemlerinin doğru şekilde ayarlanmamış olması.	Fırının çalıştırılması ile ilgili bölümü okuyun ve fırını sıfırlayın.
	Sigortanın atması veya devre kesicinin kapanması.	Sigortayı değiştirin veya devre kesiciyi yeniden başlatın. Bu durum sık sık tekrarlıyorsa, bir elektrikçi arayın.
<b>Fırın çalışırken duman çıkıyor.</b>	Fırının ilk kez çalıştırılıyor olması.	Isıtıcılardan duman çıkabilir. Bu bir arıza değildir. 2-3 pişirme döngüsünden sonra artık duman kalmayacaktır.
	Isıtıcının üzerine yiyecek dökülmüş olması.	Fırının soğumasını bekleyin ve ısıtıcının üzerine dökülen yemek artıklarını temizleyin.
<b>Fırın çalışırken yanık veya plastik kokusu çıkıyor.</b>	Fırının içinde plastik veya ısıya dayanıklı olmayan başka aksesuarların kullanılıyor olması.	Yüksek sıcaklıklarda, uygun cam eşya aksesuarları kullanın.
<b>Fırın iyi pişirmiyor.</b>	Pişirme sırasında fırın kapağının sık sık açılıyor olması.	Pişirmekte olduğunuz yemeğin çevirmeniz gerekmiyorsa fırının kapağını sık sık açmayın. Kapağı sık sık açarsanız iç sıcaklık düşecektir, dolayısıyla da pişirme sonucu etkilenecektir.
<b>İç ışık az yanıyor veya yanmıyor.</b>	Pişirme sırasında lambayı yabancı cismin kaplıyor olması.	Fırının iç yüzeyini temizleyin ve tekrar kontrol edin.
	Lamba arızası.	Aynı özelliklere sahip bir lamba ile değiştirin.

## TAŞINMASINA İLİŞKİN KURALLAR

1. Cihazı taşımak veya hareket ettirmek için kapağı ve/veya kapağın kolunu kullanmayın.
2. Orijinal ambalajında taşıyın veya hareket ettirin.
3. Bir araca yükleme veya araçtan indirme ya da taşıma sırasında cihaza azami dikkat gösterin.
4. Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın cihazın üzerini güvenli bir şekilde kapladığından emin olun.
5. Ambalajı, hasar görmesine neden olabilecek dış etkenlerden (nem, su vb.) koruyun.
6. Taşıma ve nakliye sırasında cihaza, çarpma, vurma, düşürme gibi nedenlerle zarar vermemeye ve kullanım esnasında cihazı kırmamaya veya deforme etmemeye dikkat edin.

## ENERJİ TASARRUFU İÇİN ÖNERİLER

Aşağıdaki detaylar ürününüzü ekoloji ve ekonomi dostu olarak kullanmanıza yardımcı olacaktır.

1. Fırında ısıyı daha iyi bir şekilde ileten koyu renkli emaye kaplar kullanın.
2. Yemeklerinizi pişireceğiniz zaman, tarif kısmında veya kullanım kılavuzunda fırının önceden ısıtılması gerektiği belirtiliyorsa, fırını önceden ısıtın.
3. Pişirme işlemi sırasında fırının kapağını sık sık açmayın.
4. Fırında birden fazla yemeği aynı anda pişirmemeye çalışın. Tel rafın üzerine iki ayrı pişirme kabı yerleştirirseniz, aynı anda yemek pişirebilirsiniz.
5. Birden fazla yemek pişirmeniz gerekiyorsa, sırayla pişirin. Fırında ısı kaybı olmayacaktır.
6. Pişirme süresinin dolmasına birkaç dakika kala fırını kapatın. Bu durumdayken fırının kapağını açmayın.
7. Dondurulmuş gıdaları pişirmeden önce çözündürün.

## ÇEVRE DOSTU BİR YAKLAŞIMLA ELDEN ÇIKARILMASI



Ambalajı çevre dostu bir yaklaşımla elden çıkarın.

Bu cihaz, kullanılmış elektrikli ve elektronik cihazlar (atık elektrikli ve elektronik cihazlar - WEEE) ile ilgili 2012/19/AB numaralı Avrupa Direktifi uyarınca etiketlenmiştir. Bu yönerge, AB genelinde geçerli olduğu şekilde, kullanılmış cihazların iadesine ve geri dönüşümü- ne ilişkin çalışma alanını belirlemektedir.

## AMBALAJ BİLGİLERİ

Ürünün ambalaj malzemeleri Ulusal Çevre Mevzuatımız doğrultusunda geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj malzemelerini evsel veya diğer atıklarla birlikte bertaraf etmeyin. Bunları yerel yetkililer tarafından belirlenen ambalaj malzemesi toplama noktalarına teslim edin.

**HÄFELE**

[www.hafele.com.tr](http://www.hafele.com.tr) | [online.hafele.live](http://online.hafele.live)