



HOVER

TAMBOY FIRIN
KULLANMA KILAVUZU

TR

USER INSTRUCTIONS
COOKERS

GB

HCG6301PW
HCM6301PW
HCG6501PX
HCM6501PX
HCG6501PBX



Güvenlik Uyarıları	03
1. Genel Uyarılar	04
1.1. Bu Kullanım Kılavuzunda Kullanılan Semboller	04
1.2. Uygunluk Beyanı	04
1.3. Güvenlik Tavsiyeleri	04
1.4. Yararlı İpuçları	04
1.5. Teknik Özellikler	05
2. Kurulum	05
2.1. Cihazın Yerleştirileceği Ortam	05
2.2. Yerleştirme	05
2.3. Ayakların Ayarlanması	05
2.4. Elektrik Bağlantısı	06
2.5. Enerji Kablosu Olan Fırınlar	06
2.6. Gaz Bağlantısı	06
2.7. Farklı Gaz Tipleri İçin Dönüştürme İşlemi	07
2.8. Cihazın Ebatları	07
2.9. Cihazın Genel Görünümü Ve Tanımı	07
3. Fırın Beklerinin Kullanımı	08
3.1. Üst Tabla Beklerinin Kullanımı	08
3.2. Elektrik Plakalarının Kullanımı	09
4. Fırın Kullanımı	09
4.1. Izgara	09
4.2. Elektrikli Fırın	09
4.3. Pişirme İçin Elektrikli Fırın Önerileri	10
4.4. Pizza Pişirilmesi	10
4.5. Keklerin Pişirilmesi	10
4.6. Etlerin Pişirilmesi	10
4.7. Balıkların Pişirilmesi	10
4.8. Piliç Çevirme	10
4.9. Zaman Sayacının Kullanımı	10
4.10. Elektrikli Zamanlayıcının Kullanımı	10
4.11. Gazlı Fırın	10
4.12. Elektronik Programlayıcının Kullanımı	11
4.13. Pişirme Tabloları	12
5. Temizlik Ve Bakım	13
5.1. Kendi Kendini Temizleyen Katalitik Fırın	13
6. Servis Merkezi Ve Sorun Giderme	13
7. Çevrenin Korunması	13
GARANTİ BELGESİ	14

CONTENTS

Safety Instructions	15
1. General Warnings	16
1.1. Symbols Used In This User Manual	16
1.2. Declaration Of Compliance	16
1.3. Safety Hints	16
1.4. Useful Tips	16
1.5. Technical Specifications	16
2. Installation	17
2.1. Environment The Appliance Should Be Placed	17
2.2. Positioning	17
2.3. Feet Adjustment	17
2.4. Electrical Connection	18
2.5. Cookers With Energy Cable	18
2.6. Gas Connection	18
2.7. Conversion For Different Gas Types	19
2.8. Dimensions Of The Appliance	19
2.9. General Appearance And Definition Of The Appliance	19
3. Use Of Cooktop Burners	20
3.1. Use Of Cooktop Gas Burners	20
3.2. Use Of Cooktop Electrical Plates	21
4. Use Of The Oven	21
4.1. Grilling	21
4.2. Electric Oven	21
4.3. Electric Oven Suggestions For Cooking	22
4.4. Cooking Pizza	22
4.5. Cooking Cakes	22
4.6. Cooking Meats	22
4.7. Cooking Fish	22
4.8. Cooking Turn Spit	22
4.9. Using The Minute Timer	22
4.10. Using The End Of Cooking Timer	22
4.11. Gas Oven	22
4.12. Use Of The Electronic Programmer	23
4.13. Cooking Tables	24
5. Cleaning And Maintenance	25
5.1. Catalytic Self - Cleaning Oven	25
6. Service Centre & Troubleshooting	25
7. Protection Of The Environment	25

GAS CATEGORY TABLE	26
---------------------------	-----------

GÜVENLİK UYARILARI

UYARI: Cihaz ve aparatları kullanım sırasında ısınır. Isınmış parçalara dokunmaktan kaçınınız.

- 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzakta tutmalı ve sürekli denetlemelisiniz.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri veya bilgi ve tecrübe açısından yetersiz kişiler tarafından ancak yetişkin bir bireyin denetiminde ve cihazın nasıl kullanılacağına dair verilen talimatların uygulanması durumunda ve oluşabilecek tehlikeleri kavradıkları takdirde güvenle kullanılabilir.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Cihazın temizlik ve bakımı gözetmen olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

UYARI: Sadece yağın ocak üzerinde bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir.

- Yangını HİÇBİR ZAMAN su ile söndürmeyin, cihazı kapatınız ve kapak gibi bir aparatla yada yangın battaniyesi ile alevi örtterek kontrol altına alınız.

UYARI: Yangın tehlikesi: Ocak yüzeyini bir takım malzemelerinizi depolamak için kullanmayınız, yüzeyi boş bırakınız.

- Kullanım sırasında cihaz ısınabilir. Fırının içindeki ısıtma elemanlarının dokunurken dikkatli olunmalıdır.

UYARI: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

- Fırın kapak camını temizlerken kuvvetli aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü bu camın kırılmasına veya yüzeyin çizilmesine neden olabilir.

- Çekmecenin iç alt yüzeyi sıcak olabilir.

- Koruma çıkarılmadan önce fırın kapatılmalıdır ve temizlikten sonra koruma parçası talimatlara uygun olarak yerine koyulmalıdır.

- Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probu kullanın.

- Fırını temizlerken buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

- Kapağa dökülen artıklar temizliğe başlamadan önce çıkarılmalıdır.

- Ocak yüzey kapağını kapatmadan önce soğumasına izin verilmelidir.

UYARI: Lambayı değiştirmeden önce elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazın kapalı olduğundan emin olun.

- Eğer ürün bir zemin üzerine konulursa, zemin üzerinden kaymaması için koruma önlemleri alınmalıdır.

- Yüksek voltaj kategori III koşulları altında bağlantıyı tam olarak kesebilecek şekilde tüm kutuplarda tam kontak kesme sağlayabilecek bir ana şebekeden bağlantı kesme yöntemi elektrik tesisatı kurallarına uygun bir şekilde sabit tesisata kurulacaktır.

- Talimatlarda kullanılacak prizin tipi cihazın arka kısmındaki sıcaklık düşünülerek belirtilmelidir.

- Elektrik kablosu hasarlı ise, özel bir kablo ya da üretici veya yetkili servisin uygun gördüğü kablo ile değiştirilmelidir.

UYARI: Termal ısı kesici dikkatsizce yerleşiminden doğacak zararları engellemek için, bu cihaz kaynağı zamanlayıcı veya sürekli açık ya da kapalı olacak devre gibi dış devre cihazlarına bağlanmamalıdır.

- Bu cihaz, yürürlükteki mevzuata uygun olarak kurulmalıdır ve sadece iyi havalandırılan bir alanda kullanılmalıdır. Cihazı kurarken veya kullanmadan önce talimatları okuyun.

- Bu talimatlar sadece ülke sembolleri cihaz üzerinde olduğu zaman geçerlidir. Eğer cihaz üzerinde sembol yoksa, ürün üzerinde kullanılacak ülkenin koşullarına uygun modifikasyonların nasıl yapılacağını tarif eden teknik talimatları incelemek gerekmektedir.

- Kurulum işleminden önce, yerel dağıtım koşulları (gaz ve gaz basıncı niteliği) ve cihazın ayarlara uyumlu olması garanti altına alınmalıdır.

- Bu cihaz için gerekli tüm koşullar tip etiket üzerinde belirtilmiştir.

- Bu cihaz yanmalı ürünlerin tahliye aparatlarına bağlanmamalıdır. Cihaz mevcut montaj yönetmeliğine göre kurulum yapılmalıdır. Havalandırma ile ilgili gerekli şartların sağlanması için özel önem gösterilmelidir.

- Gazlı pişirme cihazlarının kullanımı montajlandığı yere göre oda içinde ısı ve nem yaratmaktadır. Mutfağın iyi havalandırılmış olduğundan emin olun: Doğal havalandırma delikleri açın veya mekanik bir havalandırma cihazı(mekanik aspiratör) takın. Cihazın uzun süre yoğun kullanımı durumunda ilave bir havalandırma yapın; örneğin bir pencere açın veya mekanik ventilasyon düzeyini artırarak daha etkili bir havalandırma yapın.

DİKKAT: Erişilebilir parçalar sıcak olabilir ızgara kullanılırken Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

UYARI: Cihazın devrilmesini önlemek için sabitleyiciler monte edilecektir. Lütfen bu kılavuzda sayfa 28 içerisinde yer alan talimatlara bakın.

1. GENEL UYARILAR

Ürünlerimizden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Fırınınızdan en üst seviyede yararlanabilmeniz için, aşağıda belirtilenleri yerine getirmenizi önermekteyiz:

- Bu kılavuzdaki notları dikkatli bir şekilde okuyunuz: güvenli bir şekilde fırınınızı nasıl kuracağınızı, kullanacağınızı ve hizmet alacağınızı belirten önemli talimatlar içermektedir. Bu kılavuzu, kolay ve gelecek referanslar için güvenli bir yerde saklayınız.
- Cihazın satılması ya da taşınması durumunda, bu kılavuz, cihazın kurulum/kullanım hakkındaki bilgilerin uygun şekilde aktarılmasını garanti altına almak ve ilgili uyarıları belirtmek amacıyla cihaz ile birlikte verilmektedir.
- Fırın ilk kez çalıştırıldığında, acı bir koku ve duman verebilir bu duman zararlı değildir, fırınları, 2 saat süresince boş olarak çalıştırmanızı öneriyoruz.
- Bu talimatlar sadece ülke sembolleri cihaz üzerinde olduğu zaman geçerlidir. Eğer cihaz üzerinde sembol yoksa, ürün üzerinde kullanılacak ülkenin koşullarına uygun modifikasyonların nasıl yapılacağını tarif eden teknik talimatları incelemek gerekmektedir.

1.1. BU KULLANIM KILAVUZUNDA KULLANILAN SEMBOLLER

Kolay anlaşılma açısından, bu kullanım kılavuzunda aşağıda belirtilen semboller kullanılmıştır.



Güvenlik bilgisi



Çevre Koruması için bilgi



Bu cihaz, AB ECC direktifleri ile uygunluk göstermektedir.



Dikkat, devrilebilir.



Devrilme önleyici tutucular.

1.2. UYGUNLUK BEYANI

Bu cihazın gıda malzemeleri ile temas halinde olabilecek olan tüm parçaları, EEC Direktifi 89/109 provizyonları ile uygunluk göstermektedir. Bu cihaz, Avrupa Direktifleri 73/23/EEC, 89/336/EEC ve 90/396/EEC, 2006/EC ile değiştirilmiş, 2004/108/EC ve 2003/55/EC ve ilgili değişiklikler ile uygunluk göstermektedir. Cihaz aynı zamanda 93/68 Genel Direktifler ve ilgili değişiklikler ile de uygundur.

1.3. GÜVENLİK TAVSİYELERİ

- Fırın, yalnız tasarlanmış olduğu amaç için kullanılmalıdır: yalnız yiyeceklerin pişirilmesi için kullanılmalıdır. Diğer türlü kullanımlar, örn. ısıtma gibi, fırının uygunsuz şekilde kullanımına girer ve tehlikelidir.
- Üreticiler; uygunsuz, hatalı ve makul olmayan kullanımlar tarafından neden olunan hasarlar için sorumluluk kabul etmemektedirler.
- Herhangi bir elektrikli cihaz kullanırken, bazı temel kuralları izlemeniz gerekmektedir. Eğer cihaz bozulursa ya da bir hata verirse, kapatınız, fişten çekiniz, dokunmayınız ve yetkili servisi çağırınız.
- Fırından yiyecekleri çıkarmak için her zaman eldiven kullanınız.
- Kullanım sırasında cihaz ısınabilir. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunurken dikkatli olunmalıdır.
- Güvenlik ve sağlık nedenlerinden ötürü, her zaman cihazınızı temiz tutunuz. Yağ ve gıda kalıntıları, yangına neden olabilir.
- Fırın ve üst kapak menteşesi arasına elinizi sokmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kullanımda olmadığında tüm düğmelerin KAPALI konumunda olduğundan emin olunuz.
- Kapağa dökülen artıklar temizliğe başlamadan önce çıkarılmalıdır.

1.5. TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL	HCG6301PW	HCM6301PW	HCG6501PX	HCM6501PX	HCG6501PBX
Kod Numarası	33001231	33001232	33001233	33001234	33001235
Bek Tablası	4 Gaz	3 Gaz + 1 HP	4 Gaz	3 Gaz + 1 HP	4 Gaz
Çalışma Gerilimi Toplam Elk. Gücü	220V/50Hz 2000W	220V/50Hz 3500W	220V/50Hz 2000W	220V/50Hz 3500W	220V/50Hz 2000W
Gaz Sınıfı Ayarlı Gaz Basıncı	I12H3B/P 20 mBar NG	I12H3B/P 20 mBar NG	I12H3B/P 20 mBar NG	I12H3B/P 20 mBar NG	I12H3B/P 20 mBar NG
Ateşleme Emniyet Zamanlayıcı	Otomatik Gaz Emniyeti Elektrikli	Otomatik Gaz Emniyeti Elektrikli	Otomatik Gaz Emniyeti 6 Butonlu Dijital	Otomatik Gaz Emniyeti 6 Butonlu Dijital	Otomatik Gaz Emniyeti 6 Butonlu Dijital
Enerji Tüketimi Enerji Sınıfı Geleneksel Fanlı Hava Dolaşımı	A - 0,79	A - 0,79	A 0,79 0,99	A 0,79 0,99	A 0,79 0,99
Renk	Beyaz	Beyaz	Inox Paslanmaz	Inox Paslanmaz	Siyah

- Ocak yüzey kapağını kapatmadan önce soğumasına izin verilmelidir.
- Çekmeceye naylon poşetler, kağıt, bez vs. gibi yanıcı, patlayıcı ya da temizlik malzemeleri koymayınız.
- Yalnız ısıya dayanıklı kaplar ve tavalar kullanınız. Yanıcı malzemeler kullanmayınız.
- Cihazın özelliklerini değiştirmeniz ya da değiştirmeye çalışmanız tehlikelidir.
- Kızartma esnasında özel dikkat göstermeniz gerekmektedir: cihazı gözetimsiz bırakmayınız.
- Cihaz ağırdır. Taşırken dikkat ediniz.
- Cihaz çalışırken, sıcak hava emisyonu normaldir. Fırının havalandırma bölmelerini kapatmayınız.
- Cihaza yiyecekleri yerleştirirken ya da fazla yağlı, sulu yiyecekleri cihazdan çıkarırken, cihaz üzerinde sıçrama meydana gelebilir. Bu tür kalıntıları, istenmeyen kokuları ve olası yangınları önlemek amacıyla pişirme sonrasında derhal temizleyiniz.
- Tepsileri çıkarmadan önce ya brülörü kapatınız ya da ateşi azaltınız.
- Yangını HİÇBİR ZAMAN su ile söndürmeyin, cihazı kapatınız ve kapak gibi bir aparatla yada yangın battaniyesi ile alevi örterek kontrol altına alınız.
- UYARI: Yangın tehlikesi: Ocak yüzeyini bir takım malzemelerinizi depolamak için kullanmayınız, yüzeyi boş bırakınız.
- UYARI: Gazlı yakıtların kullanıldığı cihazlardaki alanlarda, ısı ve nem oluşur. Çevrenin doğru şekilde havalandırılması için özel dikkat gösterilmelidir: eğer doğal havalandırma yetersiz ise ya da yoksa, bir aspiratör monte edilmelidir. Şüpheli durumlarda, lütfen öneriler için bir HOOVER yetkili servisine danışınız.
- Herhangi bir elektrikli cihazı kullanırken, bazı temel kuralları göz önüne almanız gerekmektedir:

-Çoklu fişler ve kablo uzatmaları için çoklu soketler ve adaptörler kullanmanız genellikle iyi bir fikir değildir.

-Soketten fişi çıkarmak için güç kablосunu çekmeyiniz.

-Islak ya da nemli el ya da ayaklarla fırına dokunmayınız.

-Eğer ana kablo hasarlıysa, derhal yenisi ile değiştirilmelidir.

-Kabloyu değiştirirken, aşağıda belirtilen talimatları takip ediniz:

-Kablo değiştirme işlemi, yetkili teknisyenler tarafından gerçekleştirilmelidir.

Yalnız orijinal parçaların kullanıldığından emin olunuz ve tamirler ve değiştirme işlemleri için yalnız yetkili servis merkezleri ile görüşünüz.

-Gerekli olması durumunda, güç kablосunu çıkarınız ve H05RR-F, H05VVF ve H05V2V2-F tipi ile değiştiriniz. Kablonun, ürün tarafından gerekli olan elektrik akımı kapasitesine sahip olması gerekmektedir.

•Düzenli olarak esnek gaz bağlantı borusunu kontrol ediniz.

•Gaz giriş hortumu, fırının sıcak parçalarından uzak tutulmalıdır ve fırın ile doğrudan temas halinde olmamalıdır. Gaz giriş bağlantı elemanını, fırının sağ ve sol tarafında doğru hareket ettirebilirsiniz. Bu tür bir değiştirme sonrasında, sabunlu bir çözelti ile olası gaz sızıntılarını kontrol ediniz.

•Gaz borusunu bağlantı elemanına bağladıktan sonra, bir kelepçe ile sıkıştırınız. Gaz sızıntıları için özel dikkat gösterilmelidir: sabunlu bir çözelti ile kontrol ediniz.

•Cihaz soğumadan önce cihazın yanından ayrılmayınız.



Eğer yukarıda belirtilen bilgilere uyulmazsa, üretici, fırının güvenliğini garanti edemez.

1.4. YARARLI İPUÇLARI

- Tüm kapaklar, emayeli ya da cam yüzeyleri kolay temizleme için çıkarılabilir. Eğer cihazınızın bir üst kapağı varsa, pişirme esnasında yağ sıçramalarına karşı ya da çalışmıyorken toza karşı bek tablasını korumak için tasarlanmıştır.
- Kapağı, farklı amaçlar için kullanmayınız.
- DİKKAT: (Cam kapaklı modeller için) Cam kapak, fazla ısıya maruz kalması durumunda kırılabilir. Kapağı kapatırken daima beklerin kapalı olduğunu kontrol ediniz.
- Deforme olmuş ya da dengesiz tepsileri kullanmayınız.
- Temizleme spreyleri kullanırken, termostat üzerine ya da ısıtıcıların üzerine sprey sıkmayınız.
- Fırın raflarının doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.
- Daha hızlı yanma için tepsiyi yerleştirmeden önce brülörü yakınız. (Gazlı fırın için)
- Normal bir alev için brülörü kontrol ediniz. (Gazlı fırın için)
- Fırın parçalarını alüminyum folyo ile kaplamayınız.

2. KURULUM

Kurulum, yetkili personel tarafından yapılmak zorundadır. Üreticinin bu durumu gerçekleştirmek için herhangi bir zorunluluğu yoktur. Eğer üreticinin desteği, yanlış kurulumdan doğan hataları düzeltmek için gerekliyse, bu destek, garanti kapsamında değildir.

Profesyonel olarak yetkili personel için kurulum talimatları izlenmelidir. Yanlış kurulum, insanların, hayvanların ya da eşyaların zarar görmesine ya da yaralanmasına neden olabilir. Üretici, bu tür hasarlardan ya da yaralanmalardan sorumlu tutulamaz.

UYARI: Cihazın yerleştirildiği yer göz önüne alınırken dikkat edilmelidir! Sadece sürekli olarak havalandırılan bir odaya monte edilebilir! Elektrik bağlantıları, her türlü tamirat, kurulum ya da değişiklik yapılmadan önce sökülmelidir.

•Gazlı pişirme cihazlarının kullanımı montajlandığı yere göre oda içinde ısı ve nem yaratmaktadır. Mutfağın iyi havalandırılmış olduğundan emin olun: Doğal havalandırma delikleri açın veya mekanik bir havalandırma cihazı(mekanik aspiratör) takın. Cihazın uzun süre yoğun kullanımı durumunda ilave bir havalandırma yapın; örneğin bir pencere açın veya mekanik ventilasyon düzeyini artırarak daha etkili bir havalandırma yapın.

•Cihazınızı yerleştirmeden önce, enerji kaynaklarının özelliklerini kontrol ediniz (gaz tipi, gaz basıncı) ve cihazınızın regüle edildiğinden emin olunuz.

•Bu cihaz, farklı bir yakıt tipi ile çalışan bir egzoz sistemine bağlanmamalıdır.

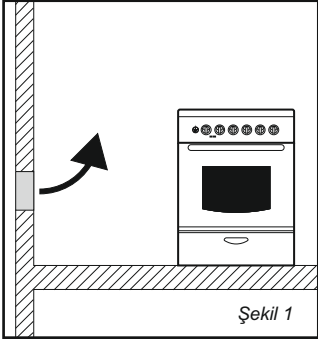
•Bu cihaz, yanıcı malzemelerin yakınına monte edilmemelidir (örn. mobilyalar, perdeler, vs.)

•Eğer ürün bir zemin üzerine konulursa, zemin üzerinden kaymaması için koruma önlemleri alınmalıdır.

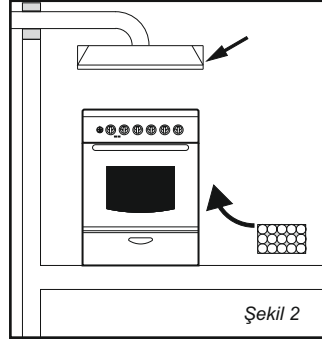
2.1. CİHAZIN YERLEŞTİRİLECEĞİ ORTAM

•Cihazın doğru şekilde çalışması ve gaz tüketimi için odada yeterli doğal havalandırma olmalıdır.

•Hava akışı, dış duvarlardaki havalandırma ızgaralarından girmelidir.



Şekil 1



Şekil 2

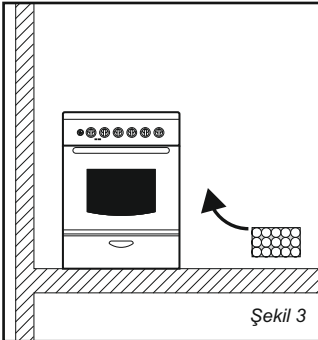
•Havalandırma ızgaralarının, alev güvenlik cihazı ile cihazlar için ve hava geçişi için 100 cm²'lik bir çapraz kesiti olmalıdır. Alev güvenlik cihazı olmayan cihazlar için, bu çapraz kesit alanı, 200 cm² olmalıdır. (Tekil ya da çoklu ızgaralar kullanılabilir).

Yanma Gazlarının Emisyonu

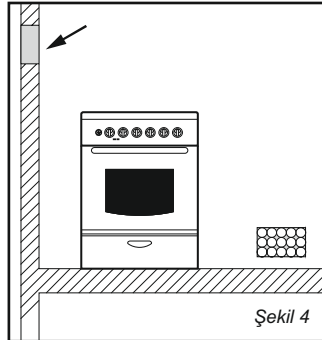
•Pişirme cihazlarının yanma gazları, bir baca ya da boruya bağlı olan bir davlumbaz yoluyla ya da doğrudan kapıdan dışarı çıkmalıdır. (Şekil 3)

•Eğer bir davlumbaz monte edilmesi mümkün değilse, duvara ya da dışarı açılan pencerelere elektrikli bir ventilatör de monte edilebilir (Şekil 4).

•Ventilatörlerin, saatte 3-5 kerelik mutfak havasını değiştirme kapasiteleri olmalıdır.



Şekil 3

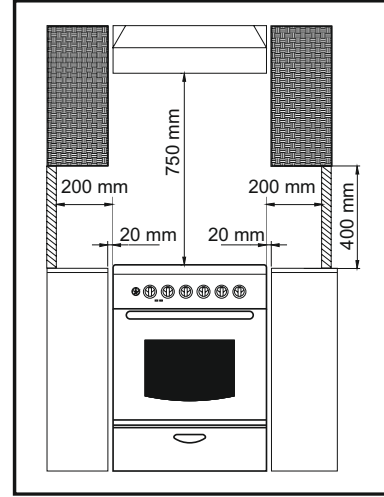


Şekil 4

•Havalandırma ızgaraları mümkünse yere yakın olarak ve hiçbir taraftan kapanmayacak şekilde monte edilmelidir. Izgara(lar), yanma gazlarının ve kirli dumanların geçeceği kanalların yakınına yerleştirilmemesi gerekmektedir.

•Eğer cihazın monte edileceği odada havalandırma ızgaralarının kurulması mümkün değilse, yatak odası ya da hava akımının tehlikeye yol açmayacağı bir yan odadan hava çıkışı sağlanabilir.

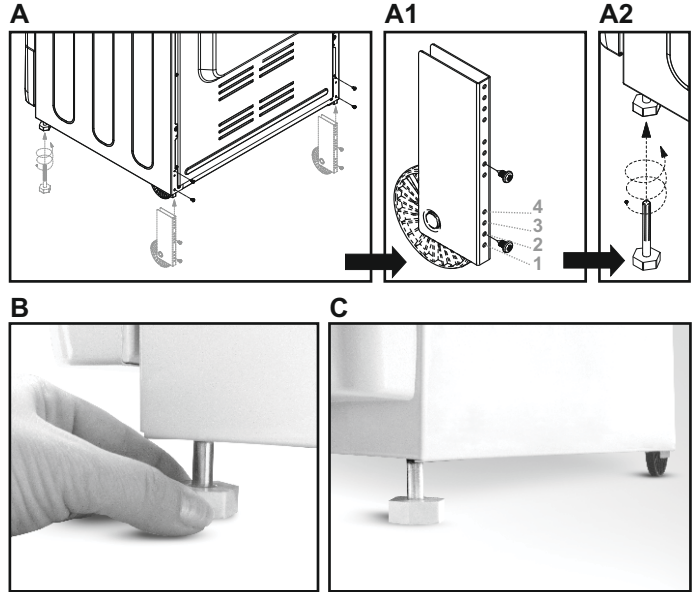
2.2. YERLEŞTİRME



Şekil 5

Cihaz, bitişikteki mutfak tezgahlarının pişirme yüzeyinden daha yüksekte olmayacağı varsayımına dayanılarak tasarlanmıştır.

2.3. AYAKLARIN AYARLANMASI



Şekil 6

Cihazınızın alt şasilerinin ön ve arka köşelerinde 2 adet tekerlekli 2 adet ayarlanabilir ayaklar bulunmaktadır. Bu ayaklar bir anahtar vasıtasıyla ayarlanarak fırının düz ve dengeli durmasını, tencere ve kaplardaki sıvılarında düz ve eşit yayılmalarını sağlar.

Arka tekerlekler 4. deliğe takıldığında ve ön ayaklar dengelendiği zaman fırın maksimum yüksekliği 868 mm olacaktır.

Arka tekerlekler 2. deliğe sabitlendiğinde (Şekil 6) yükseklik 850 mm olacaktır. Bu yükseklikte standart yüksekliktir.

2.4. ELEKTRİK BAĞLANTISI

Fırınlar, enerji kablosu ile ya da enerji kablosu olmadan sunulabilir. Kablo bağlantısı, aşağıda belirtilen talimatlara göre yetkili servis tarafından gerçekleştirilmelidir.

Elektrik bağlantısı, yürürlükte olan standartlara ve yönetmeliklere uygun olarak yapılmalıdır. Elektrik bağlantısını yapmadan önce, aşağıda belirtilenleri kontrol ediniz:

- Elektrik bağlantılarının ve binadaki güvenlik sigortalarının kapasitesi, cihazın yükünü karşılamak için yeterli mi? (Etiketkiler ile kontrol ediniz)

- Elektrik kaynağının, yürürlükte olan standartlar ile uygunluk gösteren bir topraklama bağlantısı var mı? Evinizde mutlaka uygun bir topraklama bağlantısı olmalıdır. Eğer evinizde uygun topraklama bağlantısı yoksa, bu sorun ile ilgili olarak lütfen yetkili bir teknisyene başvurunuz.

- Standartlara uygun bir fiş, ana kabloya bağlanmalıdır ve kablo, güvenli sokete monte edilmelidir.

- Eğer cihaza doğrudan bir elektrik bağlantısı gerekliyse, cihaz ve elektrik hattı arasında çok kutuplu bir anahtar kullanılmalıdır. (Standartlar ile uygun olmalıdır ve yük için uygun kapasiteye sahip olmalıdır)

Yeşil-sarı topraklama kablosu, anahtar tarafından kesilmemelidir.

Kahverengi faz kablosu (fırının "L" kodlu bağlantı elemanından) daima ana şebekenin faz hattına bağlı olmalıdır.

- Güç hattı, uygun şekilde yerleştirilmelidir böylece 50 °C yüksek olan sıcaklıklara maruz kalmayacaktır.

- Güç kablosu değiştirilmesi gerektiğinde, belirtilen güce uygun olan bir çapraz kesitli kablo kullanılmalıdır. Yeşil-sarı topraklama kablosu, fazdan yaklaşık olarak 2 cm uzun ve nötr kablolar olmalıdır.

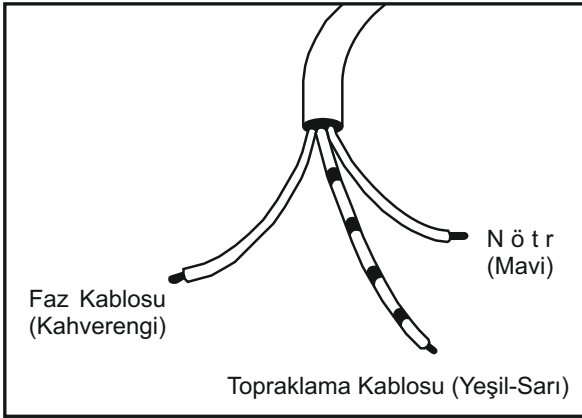
- Bağlantıları tamamladıktan sonra, ısıtıcıları 3 dakika süresince açarak kontrol ediniz.

- Üretici, güvenlik standartları ile olan uygunsuzluklardan doğan hasarlar için sorumluluk kabul etmemektedir.**

Eğer fırın, kablo veya fiş bağlantısına sahip değilse veya diğer bir deyişle aşırı voltaj kategorisi şartları altında bütün kutuplar ana şebeke bağlantısından ayrılma durumu varsa yönergelere belirlenen kablolar kurallarına uygun olarak bağlantı sağlanmalıdır.

2.5. ENERJİ KABLOSU OLAN FIRINLAR

•Bağlantının, harici olarak 220-240V gerilim altında fazlar arasında ya da fazlar ve nötr arasında gerçekleştirilmesi öngörülmektedir.



Şekil 7

•Enerji kablosu değiştirileceği zaman orijinal kabloyla aynı özelliklere sahip kablo seçilmelidir.

Kablo Kesitleri :

Fırın Gücü	Voltaj (V)	Akım (A)	Kablo Kesiti (mm²)
2.3 kw	220 - 240 V	9.1 A	3 x 1.0 mm²
3.5 kw	220 - 240 V	15.9 A	3 x 1.5 mm²
4.0 kw	220 - 240 V	18.2 A	3 x 2.5 mm²

Tablo 2

2.6. GAZ BAĞLANTISI

Gaz, yürürlükte olan standartlara ve yönetmeliklere uygun olarak cihaza bağlanmalıdır.

- Cihaz fabrikadan çıktıktan sonra, cihazın arka kısmındaki gaz girişinin yanındaki etiket bilgisinin üzerinde belirtilen gaz tipi için ayarlanmıştır.

Etiketin üzerinde belirtilen gaz türünü kullandığınızdan emin olunuz. Eğer farklı bir gaz türü kullanıyorsanız, farklı gaz tiplerine dönüştürme hakkındaki bölümde açıklanan talimatları izleyiniz.

- Gaz kaynağı basıncının, en yüksek etkinlik ve en düşük tüketim elde etmek için son 3 sayfadaki tablolarda verilenlere uygun olduğundan emin olunuz. Eğer gaz basıncı farklıysa, uygun gaz regülatörü, gaz çıkışında kullanılmalıdır. LPG için standartlara uygun olan bir gaz regülatörünün kullanımına izin verilir.

Sabit ya da Esnek bir Metal Boru ile Bağlantı

- Gaz kaynağı, yürürlükte olan güvenlik standartlarına göre uygun bir esnek paslanmaz çelik boru ile bağlanabilir. Bu durumda, cihazı hareket ettirmenize gerek kalmaz. Cihazın gaz girişi bağlantı elemanı, Gc ½'dir.

Esnek Metal Olmayan Bir Hortum İle Bağlantı

- Eğer gaz bağlantısı, gerekli olduğu zaman açılıp kapatılabileceği şekilde uygun konumdaysa, yürürlükte olan standartlara uygun olan hortum kullanılabilir. Hortum, bir kelepçe ile sıkıca sabitlenmelidir.

- Hortum, aşağıda belirtildiği şekilde bağlanabilir:

- Hortumun fırının arkasında olmasından ötürü, hiçbir noktada 30 °C daha yüksek sıcaklıklara maruz kalmaması gerekmektedir.

- Uzunluk, 150 cm'den uzun olmamalıdır.

- Buhara maruz kalmamalıdır.

- Katlanmaya, bağlamaya ya da gerilime izin verilmez.

- Kesici ya da delici nesnelere karşı korunmalıdır.

- Düzenli denetime olanak sağlamak için ulaşılabilir olmalıdır.

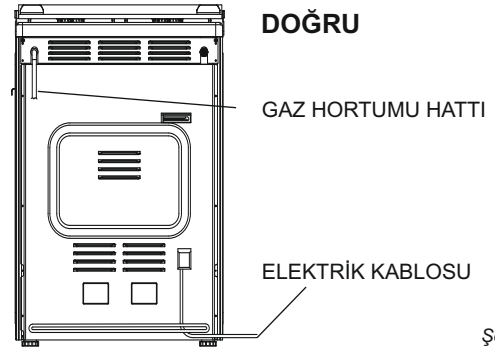
- Hortum, aşınmalara karşı zaman zaman incelemek üzere aşağıda belirtildiği şekilde kontrol edilmelidir:

- Hortumun uç kısımlarında çatlak, kesik ya da yanık noktalar olup olmadığını kontrol ediniz.

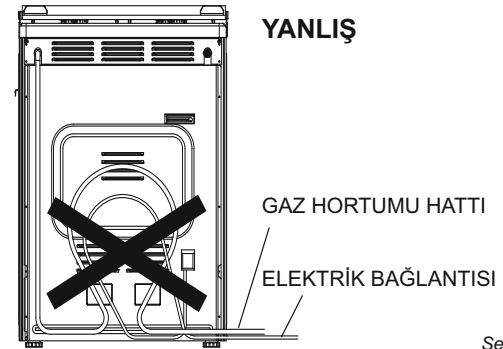
- Malzeme, mutlaka esnekliğini korumalıdır. Fazla sertliğe izin verilmez.

- Kelepçelerin üzerinde pas olmamalıdır.

- 5 yıllık kullanım sonrasında mutlaka yenisi ile değiştirilmelidir.



Şekil 8



Şekil 9



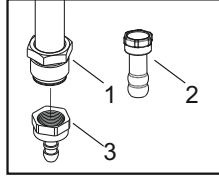
Kurulum tamamlandıktan sonra sabunlu bir madde ile sızıntılar için tüm bağlantıları kontrol ediniz. Gaz sızıntılarını kontrol etmek için alev kullanmayınız.

2.7. FARKLI GAZ TİPLERİ İÇİN DÖNÜŞTÜRME İŞLEMİ

Fırın gaz dönüşümü için aşağıda belirtilen ayarlar yetkili bir personel tarafından yapılmalıdır.

Aşağıdaki maddeler fabrika ayarlarından farklı bir gaz tipi kullanımında fırın ayarlarının dönüşümü için verilmiştir.

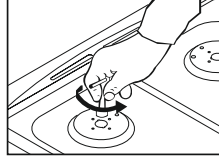
Fırınlara doğalgaz için silindirik (1) bir rekor bağlantısına sahiptir. Hortum tip doğalgaz bağlantısı için hortum adaptörü (2) conta ile silindirik rekora bağlanabilir. LPG bağlantısı için, LPG hortum adaptörü (3) conta ile silindirik rekora bağlanabilir.



Şekil 10

Enjektörlerin değiştirilmesi

- Izgaraları çıkarın.
- Bek şapkalarını ve bekleri çıkarın.
- 7 mm ingiliz anahtarı kullanarak enjektörleri çıkarın, daha sonra kullanılacak olan gaz tipine göre (son üç sayfada verilen gaz kategori tablolarına bakın) seçilen enjektörü takın.
- Yeni enjektörün takılmasından sonra, bekleri, bek şapkalarını ve izgaraları takın.

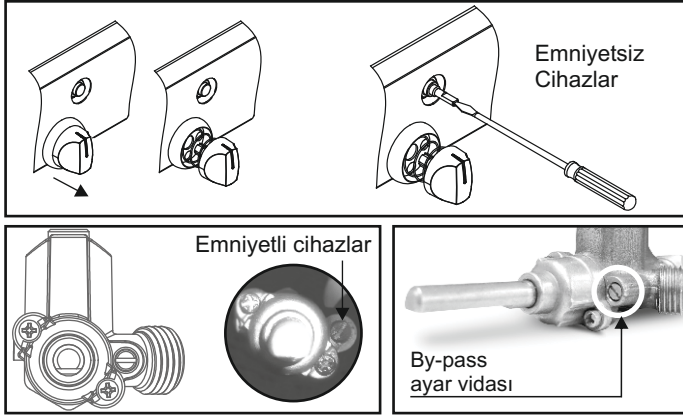


Şekil 11

By-pass ayarı

- Bek kontrol düğmesini kısık alev pozisyonuna çeviriniz ve düğmeyi çıkarınız.
- Eğer doğalgazdan LPG'ye çevrim yapılacaksa, gaz valflerinin by-pass vidasını bir tornavida yardımıyla saat yönünde nihai pozisyona kadar çeviriniz.
- Eğer LPG'den doğalgaza çevrim yapılacaksa, gaz valflerinin by-pass vidasını bir tornavida yardımıyla küçük alevin ¼ ünü elde edinceye kadar saat yönünün tersi yönüne çeviriniz.
- Ayarlamadan sonra düğmeleri takınız.
- Ayarlamadan sonra kontrol etmek için, düğmeleri minimum ve maksimum pozisyonlara getirerek bekleri kontrol ediniz. Eğer alev sönmüyorsa ayarlama doğru yapılmış demektir.
- Emniyetli fırınlarda, by-pass ayarı valfin gövdesinden yapılmaktadır. Eğer emniyetli fırında düğmeden çıkmak varsa, by-pass ayarı için üst kapak, bek tablası ve panelin sökülmesi gerekmektedir.

- Termostatlı valflerde, by-pass ayarı için üst kapak, bek tablası ve panelin sökülmesi gerekmektedir.



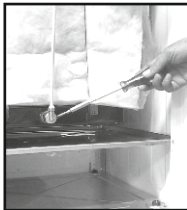
Şekil 12

Gazlı Fırın

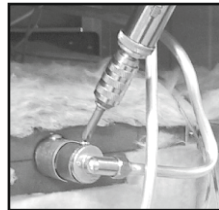
- Arka kapağı sök. (Şekil 13)
- Enjektör adaptörünü sök. (Şekil 14)
- 7 mm ingiliz anahtarı kullanarak enjektörleri çıkarın, daha sonra kullanılacak olan gaz tipine göre (son üç sayfada verilen gaz kategori tablolarına bakın) seçilen enjektörü takın. (Şekil 15)
- Enjektör adaptörünü ve arka kapağını takın.
- Brülör başluğuna doğalgaz ve LPG için 4.5 ± 0.3 mm dir.



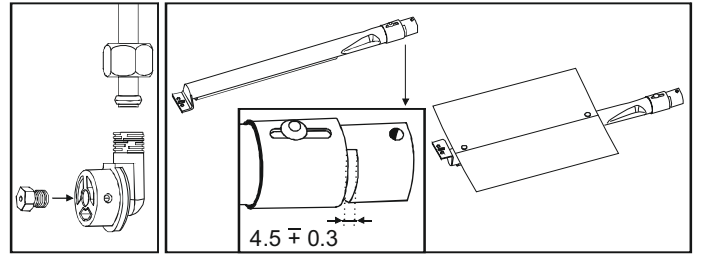
Şekil 13



Şekil 14



Şekil 15

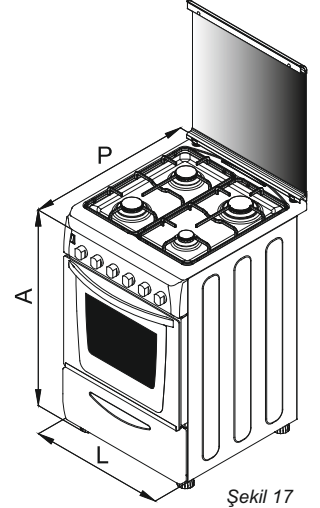


Şekil 16

2.8. CİHAZIN EBATLARI

	60 x 60
Yükseklik(mm)	850
Genişlik(mm)	598
Derinlik(mm)	600

Tablo 3

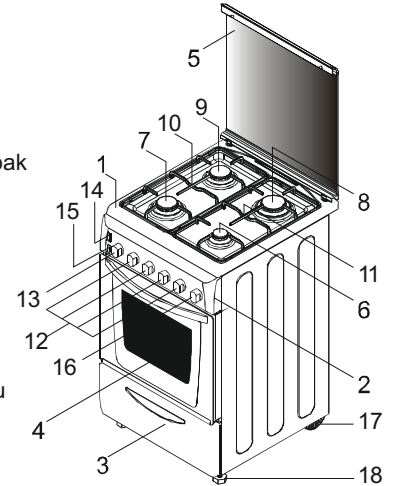


Şekil 17

2.9. CİHAZIN GENEL GÖRÜNÜMÜ VE TANIMI

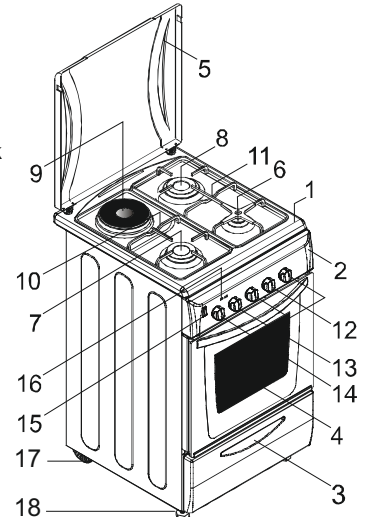
Bu Kullanım Kılavuzu, çeşitli modeller için bir rehber niteliğinde hazırlanmıştır. Bu kılavuzda belirtilen bazı özellikler, sizin cihazınızda mevcut olmayabilir.

- 1- Bek tablası
- 2- Kontrol paneli
- 3- Çekmece
- 4- Fırın Kapısı
- 5- Cam veya metalik üst kapak
- 6- Küçük bek
- 7- Büyük bek
- 8- Ultra rapid bek
- 9- Orta bek
- 10- Sol ızgara
- 11- Sağ ızgara
- 12- Bek kontrol düğmeleri
- 13- Fırın termostat düğmesi
- 14- Ateşleme veya fan butonu
- 15- Lamba düğmesi
- 16- Zamanlayıcı düğmesi
- 17- Tekerlek
- 18- Vidalı ayak



Şekil 18

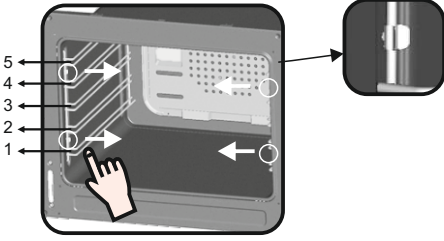
- 1- Bek tablası
- 2- Kontrol paneli
- 3- Çekmece
- 4- Fırın Kapısı
- 5- Cam veya metalik üst kapak
- 6- Küçük bek
- 7- Büyük bek
- 8- Ultra rapid bek
- 9- Elektrikli ısıtıcı (1500W)
- 10- Sol ızgara
- 11- Sağ ızgara
- 12- Bek kontrol düğmeleri
- 13- Fırın termostat düğmesi
- 14- Ateşleme veya fan butonu
- 15- Lamba düğmesi
- 16- Zamanlayıcı düğmesi
- 17- Tekerlek
- 18- Vidalı ayak



Şekil 19

YAN IZGARALARIN ÇIRARILMASI VE TEMİZLENMESİ

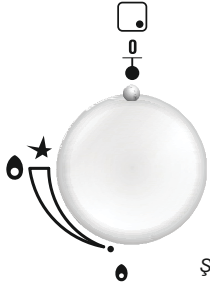
- 1- Tel rafı, ok yönünde çekerek, tutucu yuvalarından ve fırın duvarından ayrılmasını sağlayın (alt resimdeki gib).
- 2- Tel rafları bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.
- 3- Temizlik işlemi ardından, tel rafları yerine takın.



3. FIRIN BEKLERİNİN KULLANIMI

3.1. ÜST TABLA BEKLERİNİN KULLANIMI

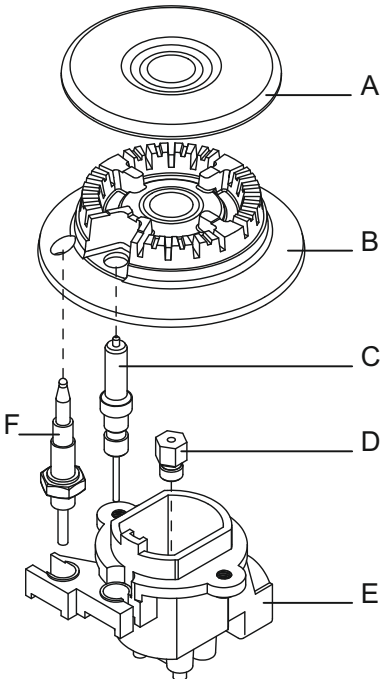
Bekleri kontrol eden düğmeler, kontrol panelinin üzerinde bulunmaktadır



- **Kapalı Pozisyon**
Düğme "O" konumundaysa kapalı pozisyonundadır ve gaz valfi kapalıdır ve alev sönecektir.

- 🔥 **Maksimum gaz akışı**
Bek düğmesine basınız en büyük alev sembolüne kadar sola doğru çeviriniz.
Alev, bu pozisyonda maksimum seviyede yanmaktadır.
Bu pozisyonda, gaz valfi, tamamen açık-tır.

- 🔥 **Minimum Gaz Akışı**
Düğmeyi küçük alev konumuna çevirerek, alev azaltılabilir. Valf, kısmi olarak açıktır ve bek, hafif şiddette yanmaya devam edecektir.



- A- Bek kapağı
- B- Bek
- C- Elektrot
- D- Enjektör (jet)
- E- Bek havuzu
- F- Emniyet Aygıtı

Şekil 21

Brülör ve Beklerin Yanması

Üst Tabla Gaz Bekleri

Bekler, üzerine bir kap yerleştirilmeden önce yakılmalıdır. Otomatik ateşleme sistemi olan modeller için, "ateşleme" düğmesine basılmalıdır. Ateşlemek istediğiniz beki kontrol eden düğmeye basınız ve daha sonra büyük alev sembolüne doğru sola çeviriniz. Ateşleme düğmesine basınız. Ateşleme düğmesi olan modellerde, yakmak istediğiniz beki kontrol eden düğmeyi yıldız işaretine kadar çeviriniz; elektrot, otomatik olarak etkinleşecektir. Tüm elektrotlar otomatik olarak etkinleşecektir ve gazın sağlandığı bek yanacaktır (basılan düğmenin brülörü).

Gazlı Fırın Brülörleri

Düğme, 15 saniyeden daha uzun süre boyunca basılı tutulmamalıdır. Eğer brülör, 15 saniyede ateşlenmediyse, düğmeyi bırakınız ve bölüm kapağını açınız ve/veya tekrar denemeden önce en az 1 dakika süresince bekleyiniz. Diğer modeller için, faz, kontrol düğmeleriyle ateşlenebilir.



Bu aşamadan sonra gazın gerçekten yandığından emin olunuz! Eğer alev yoksa, prosedürü tekrar ediniz.

Ateşleme sonrasında, alevi istenilen büyüklüğe ayarlayınız.

Manuel ateşleme (eğer elektrik kaynağı mevcut değilse)

Bir ateşi brülöre yakın şekilde tutunuz (bir kibrit ya da ateşleme çakmağı ya da normal çakmak).

UYARI: İki ateşleme denemesi arasında 1 dakika bekleyiniz.

Yakmak istediğiniz bek düğmesine basınız ve büyük alev sembolüne kadar çeviriniz. Eğer bek ilk denemede alev almıyorsa, düğmeye biraz daha uzun süre basmayı deneyiniz. Bek yandığında, alevi istenilen seviyeye ayarlayınız.

Eğer bek, birkaç denemeden sonra halen alev almıyorsa, bekin ve kapağının doğru pozisyonda olup olmadığını kontrol ediniz.

Gaz akışını kapatmak için düğmeyi saat yönünde "O" pozisyonuna çeviriniz. Eğer bek kazara sönerse, yeniden yakmadan önce en az 1 dakika bekleyiniz.

Bazı fırınların alev emniyet aygıtları vardır (bkz yukarıdaki resim, emniyet aygıtı F). Eğer ateş sönerse, gaz kaynağı otomatik olarak kesilecektir.

Pişirme kabı tabanlarının minimum ve maksimum çapları:

Bekler	Minimum çap(mm)	Maksimum Çap(mm)
Ultra rapid bek	Ø 240 mm	Ø 180 mm
Büyük bek	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Orta ebatlı bek	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Küçük ebatlı bek	Ø 120 mm	Ø 180 mm

Tablo 4

•Alevin dış yüzeyi, iç kısmından daha sıcaktır. Alevlerin uç kısımları, kabın alt kısmına değmelidir. Kabın dışına taşan alevler, gereksiz gaz tüketimine neden olur.

•Gaz bekleri, elektrikli sıcak plakalardan farklı olarak, düz tabanlı kaplara ihtiyaç duymazlar. Kabın tabanına değen alevler, ısıyı tamamen iletir.

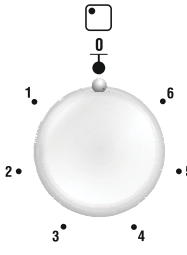
•Gaz bekleri için özel tavalara ihtiyaç olmamasına rağmen, ince malzemelerden yapılmış olan kaplar, ısıyı, daha kalın malzemeden yapılmış olan kaplardan daha hızlı bir şekilde iletirler.

•Yiyeceğin belirli kısımları, kabın alt kısmının eşit olmayan dağılımından ötürü bir kısmı soğuk kalırken ısınabilir. Bu nedenle, yiyeceklerin sürekli olarak karıştırılması, ince tabanlı kaplarda gerekli olabilir. Kalın tabanlı kaplarda, ısı daha etkin ve daha eşit dağılır.

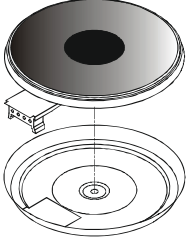
•Çok küçük kapların kullanımı tavsiye edilmez. Geniş, düşük kenarlı kaplar; küçük ve derin tavalardan daha etkin ve daha çabuk pişirme için daha uygundur.

•Büyük bir bekte küçük bir kap kullanarak, pişirme süresini kısaltamazsınız. Bu şekilde yalnızca gaz harcarsınız. Ancak, kapaklı bir kap, enerji tasarrufu sağlar.

3.2. ELEKTRİK PLAKALARININ KULLANIMI



Şekil 22

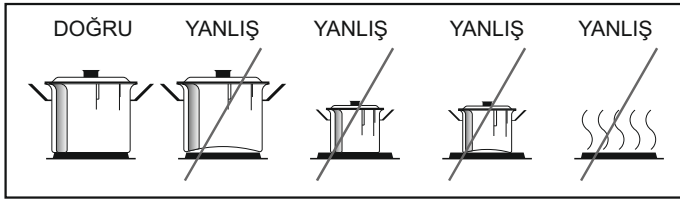


Şekil 23

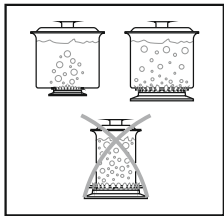
Pozisyon	Güç (Watt)	Güç (Watt)	Açıklama
0	0	0	Kapalı
1	100 W	135 W	Isınma
2	180 W	220 W	Düşük sıcaklıkta pişirme
3	250 W	300 W	Düşük sıcaklıkta pişirme
4	500 W	850 W	Pişirme, kızartma, kaynatma
5	750 W	1150 W	Pişirme, kızartma, kaynatma
6	1000 W	1500 W	Pişirme, kızartma, kaynatma

Pişirme Kaplarının Uygunluğu

Unutmayınız ki, büyük kapların daha büyük ısıtma yüzeyleri vardır. Bu da, yiyecekleri, daha küçük ısıtma yüzeyleri olan kaplardan daha hızlı pişirmeye olanak sağlar. Her zaman pişirilecek olan yiyeceğin miktarına bağlı olarak uygun ebatta kap kullanınız. Sıçramayı engellemek için, çok küçük kaplar kullanmayınız, özellikle fazla sıvı içeren gıdalar için. Eğer hızlı pişen gıdalar için fazla büyük kaplar kullanırsanız, sosler ve sıvılar yapışır ve kalıntılar, kap boşaltıldıktan sonra kapta yapışır bir halde kalır. Kapalı kaplar ve pişirme tencereleri ya da kalıpları, tatlıların pişirilmesi için önerilmektedir. Açık bir kaptan püsküren şeker ve sular, pişirme yüzeyine yapışabilir ve çıkarılması zor olabilir.



Şekil 24



Şekil 25

Tamamen bek yüzeyini kaplamalıdır; az miktarda büyük olabilirler ancak daha küçük olmamalıdır. Taban yüzeyleri, tamamen düz olmalıdır ve pişirme yüzeyine iyice oturmalıdır.

•Elektrikli ısıtıcı plakaların en iyi şekilde kullanımı ve enerji tüketimini en aza indirmek için, yalnız düz tabanlı kaplar kullanılmalıdır. Kabin ebadı, sıcak plakanın çapına mümkün olduğu kadar yakın olmalıdır ve hiçbir zaman daha küçük olmamalıdır. Kabin tabanı kuru olmalıdır ve sıçramalar engellenmelidir. Boş kaplar, plakaların üzerinde bırakılmamalıdır ve plakalar, üzerinde bir kap olmadan hiçbir zaman açılmamalıdır.

4. FIRIN KULLANIMI

4.1. IZGARA

- Izgara, yiyeceklere hızlı bir şekilde zengin kahverengi bir renk verir. Yiyeceğin miktarına bağlı olarak, ızgarayı farklı pozisyonlarda ayarlayabilirsiniz. Çok yağsız ve köfte haricindeki neredeyse tüm gıdalar, ızgarada pişirilebilir.
- Izgara pişirilecek olan etler ve balıklar, öncelikle hafifçe yağa daldırılmalıdır.
- Izgara esnasında alt kısma bir yağ toplayıcı tepsi yerleştiriniz. Tepsinin içine bir miktar su koyunuz böylece istenmeyen kokular ve yağın alev alması önlenmektedir.
- Izgara; genellikle biftek gibi çok kalın olmayan etlerin, farklı ebattaki et parçalarının ve av kuşu etlerinin, balıkların, bazı sebzelerin (örn. kabak, patlıcan, domates vs) ile et ve balık ürünlerinin birlikte pişirilmesi için kullanılır.
- Balığı ızgaraya koymadan önce, hafifçe yağlayınız.
- Pişirme sonrasında eti tuzlayınız, pişirmeden önce balığı yararak tuzlayınız.
- Izgaradan uzaklık, etin ya da balığın kalınlığına bağlıdır. Eğer uzaklık, doğru bir şekilde hesaplanırsa, dış kısımlar yanmaz ve iç kısımlar da çiğ kalmaz.
- Yağ toplama tepsisine 1-2 bardak su koyarak yağların ve sosların dökülmesi ile neden olunabilecek olan istenmeyen kokuları ve dumanı önleyiniz.
- Izgarayı aynı zamanda tost, tost ekmeği ya da sandviçlerin için de kullanabilirsiniz, ve aynı zamanda belirli meyveleri de pişirebilirsiniz (muz, grayfurt ya da ananas dilimleri, elmalar vs). Ancak, meyveler, ısıtma elemanları ile temas etmemelidirler.



Hiçbir zaman fırının iç duvarlarını ya da alt kısmını alüminyum folyo ile kaplamayınız. Biriken ısı, fırın minesine ve yiyeceklerinize zarar verebilir.



Fırın bekleri yanarken üst cam açık pozisyonda olmalıdır.

4.2. ELEKTRİKLİ FIRIN

Pozisyon	Fırın Fonksiyonu
F	Fonksiyon
°C	Sıcaklık
⌚	Pişirme Zamanı
○	Fonksiyonda değil
⚡	Piliç Çevirme ve Izgara (Gril) Isıtıcı
💡	Lamba
⚡	Izgara (Gril) Isıtıcı
⚡	Izgara (Gril) Isıtıcı ve Fan
⚡	Fan (Defrost : Buz Çözdürme)
⚡	Üst Isıtıcı ve Fan
⚡	Alt Isıtıcı ve Fan
⚡	Alt Isıtıcı, Üst Isıtıcı ve Fan (Konveksiyonel Isıtma)
⚡	Alt ve Üst Isıtıcı (Geleneksel Pişirme)
⚡	Üst Isıtıcı
⚡	Alt Isıtıcı
👤	Manual (Zamanlayıcı Devre Dışı)
PIZZA	Pizza

Tablo 5

4.3. PIŞİRME İÇİN ELEKTRİKLİ FIRIN ÖNERİLERİ

Geleneksel Pişirme

Isı, üst ve alt ısıtıcılardan sağlanır. Genel olarak, pişirme için orta raf pozisyonu tercih edilir. Ancak, eğer yiyeceğin üst ya da alt yüzeyinin daha fazla pişirilmesi gerekiyorsa, üst ya da alt rafa yerleştiriniz.

Konveksiyonel (Fanlı) Pişirme

Isıtılmış olan havanın fırının iç arka kısmına yerleştirilmiş fan ile fırının içerisinin her yerine eşit olarak dağıtılmasını sağlar. Isı fırının içinde eşit dağıldığı için ayrı raflarda farklı yemekler pişirilebilir.

Bu tip fırınlar aynı zamanda donmuş gıdaların çözünmelerini sağlamak için de oldukça kullanışlıdır. Aynı zamanda konserve gıdaların sterilize edilmesi, meyve şerbetlerinin hazırlanması ve meyvelerin ve mantarların kurutulması için de kullanılır.

4.4. PIZZA PIŞİRİLMESİ



- Termostat ayarı maksimum
- 15 dk. (mümkünse 20 dk.) ön ısıtma
- Tepsisi en alt 2 raftan birine yerleştirilecek
- Pişirme süresi 20 dk.

4.5. KEKLERİN PIŞİRİLMESİ

Aksi önerilmediği takdirde, kullanım öncesinde en az 10 dakika süresince fırını ısıtınız. Kek pişirirken fırının kapağını açmayınız aksi takdirde kabarmazlar (kekler, sufle ya da mayalı yiyecekler). Soğuk hava fırına girer ve kabarmayı engeller. Hamura bir çubuk batırarak keklerin yeterince pişip pişmediğini anlayabilirsiniz. Eğer çubuk kuru bir şekilde çıkıyorsa, kek pişmiştir. Pişirme zamanının en az üçte biri geçmeden bu işlemi yapmayınız.

Lütfen aşağıda belirtilen ipuçlarını dikkate alınız

- Eğer yiyeceklerin yüzeyi iyi pişmişse ama iç kısımları halen çiğ ya da kısmi olarak çiğ kalmışsa, daha düşük bir sıcaklıkta daha uzun süre pişmeleri gerekiyor demektir.
- Diğer tarafta, eğer yiyeceğin yüzeyi çok kuruysa, daha kısa bir süre boyunca daha yüksek sıcaklıkta pişirilmesi gerekiyordur.

4.6. ETLERİN PIŞİRİLMESİ

Fırında pişirilecek olan minimum et miktarı 1 kilogramdır. Aksi takdirde, et çok kuru olacaktır.

Eğer iyi pişmiş et istiyorsanız, az yağ kullanınız. Eğer etin az yağı varsa, yağ kullanmaya gerek yoktur. Eğer etin bir tarafı yağlı ise, bu tarafı yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Eriyen yağ, alt tarafı da yeterli miktarda yağlayacaktır. Kırmızı etler, pişirmeden en az 1 saat önce dondurucudan çıkarılmalıdır.

Aksi takdirde et, sıcaklık farkından ötürü sert olabilir. Pişirme öncesinde tuz kullanmayınız, özellikle ızgara et yaparken. Tuz, etin kanını ve suyunu yüzeye çıkaracaktır ve bu da etin üst yüzeyinin kızarmasını önleyecektir.

Pişirme zamanının yarısından sonra kızarmış etin üzerine tuz ilave ediniz.

Kızartılacak olan eti, geniş, sıg bir tavaya yerleştiriniz.

Derin kenarlı kaplar / tavalar, ısıya karşı bir kalkan vazifesi görürler. Et, ısıya dayanıklı bir tavada fırına konulabilirler ya da doğrudan ızgaranın üzerine yerleştirilebilirler. ızgaranın alt kısmına bir yağ toplama tepsisi yerleştiriniz. Eğer yiyecek kısa bir süre pişirilecekse, soslar başlangıçta ilave edilmelidir, ancak daha uzun bir pişirme süresi varsa, sosların son yarım saatte ilave edilmesi daha uygun olur.

4.7. BALIKLARIN PIŞİRİLMESİ

Küçük balıkları, başlangıçtan bitişe kadar maksimum sıcaklıkta pişirilebilirler. Orta boydaki balıklar, başlangıçta maksimum sıcaklıkta pişirilebilirler ve daha sonra sıcaklık yavaşça azaltılır. Büyük balıklar ise başlangıçtan bitişe kadar daha düşük sıcaklıklarda pişirilmelidirler. Balığın uygun şekilde pişip pişmediğini anlamak için, balığın altındaki kesiklere bakınız. Balığın uygun şekilde ızgara olup olmadığını anlamak için, balığın alt kısmındaki kıvrımlara bakınız. Renk (ızgara balıklar için), eşit mat beyaz renkte olmalıdır. Somon ve alabalık için bu durum geçerli değildir.

4.8. PİLİÇ ÇEVİRME

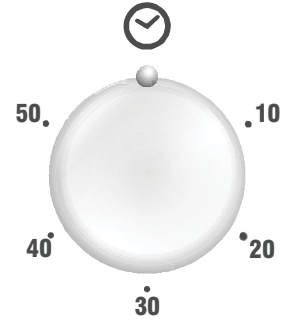
- Bazı model fırınlarda metal piliç çevirme şişi, çatalları ve askı sistemi bulunmaktadır.
- Piliç çevirmenin kullanımı;
 - Tüm aksesuarları fırından çıkarınız.
 - En alt rafa derin bir tepsi yerleştiriniz.
 - Pişirilecek eti iki çataltın arasına takarak merkezleyiniz.
 - Piliç çevirme şişini, piliç çevirme motoruna takınız ve askıyla sabitleyiniz.
- Piliç çevirme için ön ısıtma gerekli değildir.
- Pişirme için tavsiye edilen süreler:

Et Cinsi	Pişirme Süresi (dk)	
	Gazlı Fırın	Elektrikli Fırın
Sığır Eti (1kg)	25/35	20/30
Kuzu/Koyun Eti (1kg)	35/45	30/40
Dana Eti / Kümes Hayvanı (1kg)	65/75	60/70

Tablo 6

4.9. ZAMAN SAYACININ KULLANIMI

Pişirme zamanını ayarlamak için, düğmeyi istenilen süre çizgisine çevirin. Süre tamamlandığında ikaz sesi duyulacaktır.

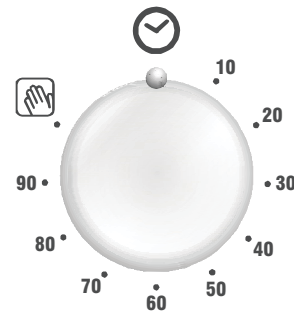


Şekil 26

4.10. ELEKTRİKLİ ZAMANLAYICININ KULLANIMI

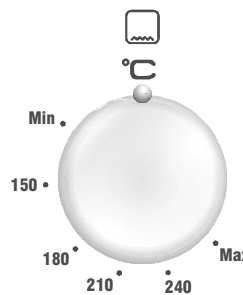
Fırının ayarlanan süre (max 90dk) sonunda otomatik olarak kapanmasını sağlar. Zamanlayıcı ayarlanan süreden "0" konumuna kadar geri sayar ve otomatik kapatır.

Normal zamanlayıcısız kullanım için zamanlayıcı "0" konumuna getirilir. Zamanlayıcının "0" konumunda olmadığından emin olun.



Şekil 27

4.11. GAZLI FIRIN



Şekil 28

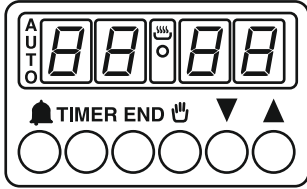
Fırın sıcaklığı ve ısıtıcı, fırın ayarlama düğmesini istenilen sıcaklık seviyesine çevirerek seçilebilir. Fırın termostat aralığı: 140-250 derecedir. Alt brülör fonksiyonu için, düğmeyi  seçeneğine, ve ızgara için ise düğmeyi  seçeneğine çeviriniz. Bazı pişiricilerin, brülörler üzerinde alev güvenlik cihazları vardır. Eğer alev söner ise, gaz kaynağı otomatik olarak kesilir.

4.12. ELEKTRONİK PROGRAMLAYICININ KULLANIMI

FONKSİYON	NASIL ETKİNLEŞTİRİLİR	NASIL KAPATILIR	NE İŞE YARAR	NE İÇİN KULLANILIR
DAKİKA HATIRLATICI	• Düğmesine basınız ve basılı tutunuz. •İstenilen zamanı ayarlamak için ve düğmelerine basınız. •Tüm düğmeleri bırakınız.	•Ayarlanan zamana ulaşıldığında, sesli bir alarm çalacaktır (bu alarm kendiliğinden susacaktır, ancak hemen düğmeye basarak da susturulabilir)	•Ayarlanan zamanın sonunda alarm öter. •Ne kadar zaman kaldığını kontrol etmek için, düğmesine basınız.	•Fırınınızı, bir alarm saati olarak kullanmanıza olanak sağlar. (fırını çalıştırarak ya da çalıştırmadan etkinleştirilebilir)
MANUEL FONKSİYON	• Düğmesine basınız. •Fırın fonksiyonu seçici ile pişirme fonksiyonunu seçiniz.	•Fırın fonksiyonu seçicisini "O" pozisyonuna çeviriniz.	•Fırını çalıştırmaya olanak sağlar.	•İstenilen tariflerin pişirilmesi içindir.
PIŞIRME ZAMANI	•ZAMANLAYICI düğmesine basınız ve basılı tutunuz. •Gerekli olan pişirme zamanı uzunluğunu seçmek için ve düğmelerine basınız. •Tüm düğmeleri bırakınız. •Fırın fonksiyonu seçici ile pişirme fonksiyonunu seçiniz	•Zaman sona erdiğinde, fırın otomatik olarak kapanacaktır. Pişirme işlemine daha erken bir zamanda son vermek istiyorsanız, ya fonksiyon seçicisini 0 konumuna getiriniz ya da zamanı 0:00 olarak ayarlayınız (ZAMANLAYICI ve düğmeleri)	•Seçilen tarif için gerekli olan pişirme zamanını önceden ayarlamaya olanak sağlar. •Başlamasına ne kadar süre kaldığını görmek için ZAMANLAYICI düğmesine basınız. •On ayarlı zamanı değiştirmek için, ZAMANLAYICI ve düğmelerine basınız.	•Ayarlanan pişirme zamanının bitiminde, fırın otomatik olarak kapanacaktır ve sesli bir alarm çalacaktır.
PIŞIRME BİTİMİ	•SON düğmesine basınız ve basılı tutunuz. •Fırını kapatmak istediğiniz zamanı ayarlamak için düğmelerine basınız. •Tüm düğmeleri bırakınız. •Fırın fonksiyonu seçici ile pişirme fonksiyonunu seçiniz.	•Ayarlanan zamanda, fırın kapanacaktır. Manuel olarak kapatmak için, fırın fonksiyon seçicisini "O" pozisyonuna getiriniz	•Pişirme zamanının bitişini ayarlamaya sağlar. •SON düğmesine basarak ön ayarlı zamanı kontrol edebilirsiniz. •On ayarlı zamanı değiştirmek için, lütfen SON + ve düğmelerine basınız	•Bu fonksiyon, tipik olarak "pişirme zamanı" fonksiyonu ile birlikte kullanılır. Örneğin eğer yemeğin 45 dakika süresince pişirilmesi gerekiyorsa ve 12:30'da hazır olması gerekiyorsa, basitçe gerekli olan fonksiyonu seçiniz ve pişirme zamanını 45 dakikaya ayarlayınız ve pişirme zamanı bitişini de 12:30 olarak ayarlayınız. •Pişirme, otomatik olarak 11:45'te başlayacaktır (12:30 eksi 45 dakika) ve pişirme zamanının ön ayarlı bitişine kadar devam edecektir ve fırın otomatik olarak kendini kapatacaktır. UYARI! •Eğer pişirme BİTİŞİ, pişirme zamanı ayarlanmadan seçilmişse, fırın hemen pişirme işlemine başlayacaktır ve belirlenen pişirme zamanı BİTİŞİNDE duracaktır.

Tablo 7

Doğru zamanın ayarlanması:



UYARI: Fırının kurulumundan sonra ya da güç kaynağının kesilmesinden (ekranın yanıp sönmesi ve göstermesi ile hatırlanabilir) sonra yapılacak ilk işlem, doğru zamanın ayarlanmasıdır . Bu da, aşağıda belirtildiği şekilde sağlanır.

- ZAMANLAYICI ve SON düğmelerine basınız ve basılı tutunuz (ve)
- düğmeleri ile zamanı ayarlayınız.
- Tüm düğmeleri bırakınız.

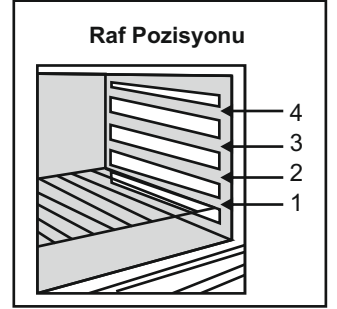
DİKKAT: Fırın yalnız, manuel fonksiyon ya da ön ayar zamanına ayarlıysa çalışacaktır. NB: bazı modellerde, düğmeleri, ve olarak gösterilmiştir.

4.13. PİŞİRME TABLOLARI

Geleneksel ve Sıcak Hava Sirkülasyonu Pişirme Yöntemleri; Ağırlıklar (Gr)

YİYECEK TİPİ Geleneksel Pişirme Yöntemi

Ağırlık (Gr)	YİYECEK TİPİ	Geleneksel Pişirme Yöntemi		Sıcak hava sirkülasyon yöntemi		Pişirme zamanları (dakika)	N O T L A R
	KEKLER VE TATLILAR	RAF POZİSYONU	SICAKLIK (°C)	RAF POZİSYONU	SICAKLIK (°C)		
	Karıştırılmış yumurta ile hamur	2	180	2 (1 ve 3)	160	45 - 60	
	Hamur	1	180	2 (1 ve 3)	160	20 - 35	
	Küçük kekler	2	180	2 (1 ve 3)	160	20 - 30	
	Peynirli tart	1	175	2	150	60 - 80	
	Elmalı tart	1	180	2 (1 ve 3)	160	40 - 60	
	Strudel	2	175	2 (1 ve 3)	150	60 - 80	
	Reçelli tart	2	180	2 (1 ve 3)	160	45 - 60	
	Küçük kekler	2	180	2 (1 ve 3)	160	15 - 25	
	Bisküitler	2	180	2 (1 ve 3)	160	10 - 20	
	Kremalı kekler	2	100	2 (1 ve 3)	100	90 - 120	
1000	EKMEK						
500	Beyaz ekmek	1	200	2	175	45 ~ 60	-Kapalı bir fırında
500	Çavdar ekmeği	1	200	2	175	30 ~ 45	tabak üzerinde, tepside
500	Sandviç	2	200	2 (1 ve 3)	175	20 ~ 35	8 parça -Izgarada
	HAMUR İŞLERİ						
	Makarna	2	200	2 (1 ve 3)	175	40 ~ 50	
	Sebzeli	2	200	2 (1 ve 3)	175	45 ~ 60	
	Küçük hamur işleri	2	200	2 (1 ve 3)	175	35 ~ 45	
	Lazanya	2	200	2	175	45 ~ 60	
	ETLER						
1000	Rozbif	2	200	2	175	50 ~ 70	Izgarada pişiriniz
1200	Domuz kızartması	2	200	2	175	100 ~ 130	Izgarada pişiriniz
1000	Dana rozbif	2	200	2	175	90 ~ 120	Izgarada pişiriniz
1500	İngiliz usulü rozbif	2	220	2	200	50 ~ 70	Izgarada pişiriniz
1200	Kuzu eti	2	200	2	175	110 ~ 130	But
1000	Tavuk	2	200	2	175	60 ~ 80	Tam boy
4000	Hindi	2	200	2	175	210 ~ 240	Tam boy
1500	Ördek	2	175	2	160	120 ~ 150	Tam boy
3000	Kaz	2	175	2	160	150 ~ 200	Tam boy
1200	Tavşan	2	200	2	175	60 ~ 80	Parçalar halinde
	BALIK						
1000	Tüm balık	2	200	2 (1 ve 3)	175	40 ~ 60	2 balık
800	Fileto	2	200	2 (1 ve 3)	175	30 ~ 40	4 fileto



- NOT:**
- 1)Pişirme zamanları, ön ısıtmayı içermemektedir. Fırının ön ısıtması, kekler, pizzalar ve ekmecekler için yaklaşık olarak 10 dakika olarak önerilmektedir.
 - 2)Eş zamanlı olarak çeşitli yiyeceklerin pişirilmesi için tepsi pozisyonlarını belirtir.
 - 3)Tüm pişirme işlemleri, fırın kapağı kapalıyken gerçekleştirilmelidir.

Tablo 8

YİYECEK TİPLERİ	MİKTAR		IZGARADA PİŞİRME		PİŞİRME SÜRESİ (Dakika)	
	PARÇA SAYISI	AĞIRLIK	RAF POZİSYONU	SICAKLIK (°C)	ÜST BÖLME	ALT BÖLME
Biftek	4	800	4	Maksimum	10	8
Izgara pirzola	4	600	4	Maksimum	12	8
Sosis	8	500	4	Maksimum	10	6
Tavuk parçaları	6	800	3	Maksimum	30	20
Karışık izgara	4	700	4	Maksimum	12	10
Sütlü tatlılar	4	400	4	Maksimum	13	10
Domates dilimleri	8	500	4	Maksimum	12	--
Balık fileto	4	400	4	Maksimum	8	6
Deniz tarağı	6	---	4	Maksimum	12	--
Tost	4	---	4	Maksimum	8	--
Ekmecek dilimleri	4	---	4	Maksimum	2-3	1

Tablo 9

5. TEMİZLİK VE BAKIM

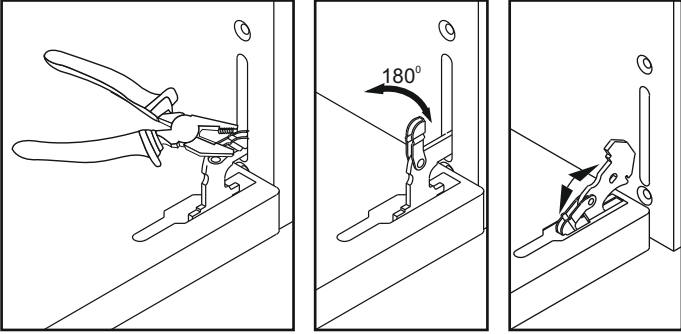
Temizlik ve bakım öncesinde:

- Ana voltajın bağlantısını kesiniz.
- Cihazın temizlik ve bakımı gözetmen olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Kendi güvenliğinizi için gaz valfini kapatınız. Eğer fırın, doğalgaza bağlıysa, doğalgaz vanasını kapatınız.
- Eğer fırın sıcaksa, soğuyana kadar bekleyiniz.
- Mineli yüzeyleri, sıcak, sabunlu su ya da uygun markalı ürünler ile temizleyiniz. Hiçbir durumda, yüzeylere zarar verebilecek olan ve fırının görünümünü zedeleyebilecek olan aşındırıcı tozlar kullanmayınız. Fırının her kullanımda temizlenmesi önemlidir.
- Paslanmaz çelik ızgaralar için deterjanlar ve aşındırıcı metal pedleri kullanınız.
- Üst, fırın kapağı ve ısıtma bölmesi kapağı gibi cam yüzeyler, mutlaka soğukken temizlenmelidirler.
- Hata nedeniyle meydana gelen hasarlar, garanti kapsamında değildir.
- Aynı zamanda bekleri ve bek kapaklarını sıcak su ve deterjan ile temizleyebilirsiniz. Aynı zamanda beklerin gaz kanalları da, bir fırça yardımıyla temizlenebilir. Bekleri yerlerine yerleştirmeden önce kuru olduklarından emin olunuz. Beklerin doğru yerleştirildiğinden emin olunuz. Özellikle kekler, pizzalar ve ekmekler için.
- Otomatik ateşleyici fırınların ateşleme elektrotlarını düzenli olarak temizleyiniz. Bu işlem, ateşleme sorunlarını önleyecektir. Beklerin gaz kanallarının yiyecek kalıntıları vs. gibi maddeler ile tıkanmadığından emin olunuz.
- Üst kapağı; pişmiş gıdalar tarafından üretilen su, yağ ve buharın zararlı etkilerinden korumak için kuru bir bezle siliniz.
- Katalitik kaplamaya zarar verebilecek olan aşındırıcı ürünler, metal temizlik ürünleri, kesici nesneler, sert bezler ya da kimyasal ürünler ve deterjanlar kullanmayınız.
- Et kalıntıları vs. gibi yağlı yiyecekler için derin pişirme tepsilerini kullanmak ve fazla yağların atılması için ızgaranın altına bir yağ toplama tepsisi yerleştirmek iyi bir fikirdir.

Fırın Kapağının Temizlenmesi

Fırın kapağının doğrudan temizlenmesi için, (Şekil 29) gösterildiği gibi çıkarılması önerilmektedir:

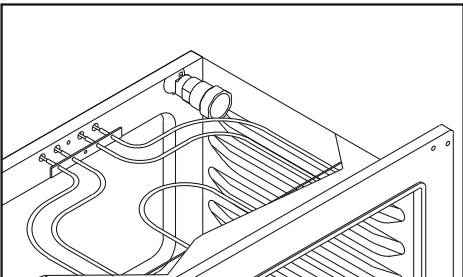
Kapağı tamamen açınız, menteşe kollarını 180° (derecede) iki ayağı çeviriniz. Kapağı 30° (derecelik) bir açıda kapatınız. Bu pozisyonda, hafifçe kaldırarak kapağı çıkarınız. Kapağı takmak için, yukarıdaki işlemlerin tersini uygulayınız.



Şekil 29

İç ışığın değiştirilmesi

- Ana güç kaynağını kapatınız ve ampulü çıkarınız.
- Çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı olan eş bir ampul ile değiştiriniz.
- Hiçbir zaman temizlik için buhar ya da buğu kullanmayınız.



Şekil 30

5.1. KENDİ KENDİNİ TEMİZLEYEN KATALİTİK FIRIN

- Bir mikro-poröz kaplamada bulunan özel kendini temizleyen paneller, modellerimizden bazılarında mevcuttur. Eğer varsa, fırının, elle temizlenmesine gerek kalmamaktadır.
- Kaplamanın, kendi kendini temizleme özelliğinin etkin olabilmesi için poröz olması gerekir.
- Yağın fazla sıçraması, gözenekleri tıkayabilir ve bu nedenle kendini temizleme özelliği engellenebilir. Bu kendini temizleme kapasitesi, fırını en fazla yaklaşık olarak 10-20 dakika boş bir şekilde çalıştırarak yenilenebilir.
- Eğer fırının duvarları, yağ ile kalın bir şekilde kaplanmışsa, katalitik kapama etkili olmayacaktır, fazla yağı yumuşak bir bezle ya da sıcak suya batırılmış sabunlu bir sünger ile temizleyiniz. Pazarda mevcut olan tüm katalitik kaplamaların, yaklaşık olarak 300 saatlik çalışma ömürleri vardır. 300 saat sonra değiştirilmeleri gerekmektedir.

6. SERVİS MERKEZİ VE SORUN GİDERME

- Eğer fırın çalışmıyorsa, servis merkezini aramadan önce, aşağıda belirtilenleri gözden geçirmenizi öneriyoruz:
- Fırının güç kaynağına uygun olarak bağlı olduğundan emin olunuz.

Gaz girişi normal değil

Aşağıdakileri kontrol ediniz:

- Brülörün delikleri tıkanmış mı?
- Basınç regülatörü düzgün çalışıyor mu?
- Eğer bir boru kullanıyorsanız, boruda gaz var mı? Vana açık mı?
- Eğer gaz vanaları ile anormal bir durum belirlerseniz, yardım için yetkili bir elektrikçiye ya da yetkili servise başvurunuz.

Cihazın yerleştirildiği yerde gaz kokusu var

Lütfen aşağıda belirtilenleri kontrol ediniz:

- Gaz vanası açık mı unutulmuş?
- Gaz borusu doğru pozisyonda ve iyi durumda mı?
- Eğer gaz sızıntısından şüpheleniyorsanız, kontrol etmek için ateş yakmayınız.

Fırın ısınmıyor

Fırının kontrol düğmeleri doğru pozisyonda mı?

Pişirme zamanı çok uzun

Doğru sıcaklık seçildi mi?

Fırından koku geliyor

Her kullanım sonrasında fırını temizlemeniz önerilmektedir. Eğer et pişirme esnasında yağ sıçramışsa ve temizlenmemişse, fırını bir sonraki kullanımda istenmeyen kokulara ve dumana neden olacaktır (Bkz Temizlik ve Bakım Bölümü).

Fırın ışığı yanmıyor

- Işık bozulmuş olabilir. Ampulü değiştirmek için, lütfen ilgili sayfaya bakınız.
- Eğer yukarıdaki açıklamaları kontrol ettiyseniz ve fırınınız halen uygun şekilde çalışmıyorsa, destek almak için en yakın yetkili servis ile irtibata geçiniz.
- Model ve Üretim Numarası (PNC ya da ENR).

7. ÇEVRENİN KORUNMASI



Bu cihaz, Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (AEEE) hakkındaki 2012/19/EU Avrupa Birliği Yönergesine uygun biçimde işaretlenmiştir. AEEE, hem kirletici maddeleri (bunlar çevre üzerinde olumsuz etkilere neden olabilir) hem de temel bileşenleri (bunlar yeniden kullanılabilir) içerir. Tüm kirleticilerin düzgün bir şekilde bertaraf edilmesi ve atılması ve tüm malzemelerin geri kazanılıp ve dönüştürülmesi için AEEE'nin özel işlemlere tabi tutulması önemlidir. Kişiler, AEEE'nin bir çevre sorununa dönüşmemesini sağlamakta önemli bir rol üstlenir; bazı basit kuralların izlenmesi gerekir:

- AEEE'lere ev atıkları olarak davranılmamalıdır.
- AEEE'ler, belediye veya kayıtlı şirketler tarafından yönetilen ilgili toplama noktalarına teslim edilmelidir. Pek çok ülkede, büyük AEEE'ler için evden toplama hizmeti verilir.
- Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eskisi satıcıya verilebilir ve satıcı yeni teslim ettiği cihaz başına bir adet olmak üzere ücretsiz olarak bu cihazı teslim alabilir, bunun için alınacak ekipmanın teslim edilen ekipman ile aynı türden ve aynı fonksiyonlara sahip olması gerekir.

TÜKETİCİ HİZMETLERİ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda veya ürünlerimizle ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan ulaşabilirsiniz.

TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.

Ürününüzü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Ürünün montaj ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması, kullanım hataları ve cihazın standart kullanım şartları / amaçları haricinde kullanılması halinde ürün garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Ürünün standart ve sorunsuz çalışma koşullarının sağlanması için gerekli / zorunlu olan montaj ve kullanım kılavuzunda belirtilen teknik özelliklerinin (su basıncı, voltaj değeri, gaz besleme basıncı, sigorta değeri, topraklama, yakıt cinsi, yakıt kalitesi vb.) uygun olmaması, sabit olmaması ve/veya değişken olması halinde, cihazda meydana gelebilecek arızalar ve sorunlar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Candy Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.

- Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.

- Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.

- Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

- Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Üretim yeri Türkiye'dir.

İTHALATÇI FİRMA:

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No: 11

Sayar İş Merkezi Kat: 7 34752 Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE

Tel: 0216 466 42 42 • Fax: 0216 466 15 45

www.hoover.com.tr • servis@hoover.com.tr

ÜRETİCİ FİRMA:

CANDY HOOVER GROUP

Via Privata E. Fumagalli 20861 Brugherio (MB) - ITALY

Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403

www.candy-group.com



GARANTİ BELGESİ

OCAKLI FIRIN

Ocaklı Fırın kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakımı, onarımı veya başka bir nedenle müdahale edilmemesi olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE CANDY HOOVER EUROASIA A.Ş. TARAFINDAN GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,

b) Satılanı alıkoyma ayıp oranında satış bedelinde indirim isteme,

c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını istem,

ç) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin, Kanunun 11. maddesinde yer alan seçimlik haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini alıp, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddetmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasında ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi ve bu yükümlülüğün yerine getirildiğinin ispatı satıcıya aittir.

Satılan mala ilişkin olarak düzenlenen faturalar garanti belgesi yerine geçmez.

Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

CANDY-HOOVER-EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN VE TİC. A.Ş.

Model:.....

Bandrol ve Seri No:.....

Teslim Tarihi Yeri:

Fatura Tarihi No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Genel Müdür:

Adres:

Tel - Fax:

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):.....

CANDY HOOVER EUROASIA EV
GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.
İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No:11
Sayar İş Merkezi Kat:7 34752 Ataşehir / İSTANBUL
Tel:0 (216) 466 42 42 Fax:0 (216) 466 15 45
Kocayatağı Vezir Dairesi:703 003 9548

Bu belge, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı'nın 29029 no'lu ve 13/06/2014 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.

Bu garanti belgesi ile kesilen fatura garanti süresi boyunca garanti belgesi ile muhafaza edilmesi önerilir.

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children must be kept away.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The internal bottom surface of the drawer can get hot.
- The oven must be switched off before removing the guard, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner for cleaning operations
- Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.

WARNING: Avoid possibility of electric shock - ensure the appliance is switched off before replacing the lamp.

- If the range is placed on a base, measures must be taken to prevent the appliance slipping off the base.
- A mean for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, must be incorporated in the fixing wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- This appliance must 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.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country".
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

CAUTION: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children must be kept away".

WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, stabilizing means must be installed. Please refer to the instructions on 28 of this manual

1. GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your cooker we recommend that you:

- Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this cooker in safety. Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.
- In the case of the sale or transfer of the appliance, this manual should be given together with the appliance in order to guarantee the proper transfer of the information on installation/usage of the appliance and the relative warnings.
- When the cooker is first switched on it may give off acrid smelling fumes: this smoke is harmless. We suggest to operate the cookers for 2 hours while empty.
- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

1.1. SYMBOLS USED IN THIS USER MANUAL

For easier comprehension, the symbols below are used in this user manual.



Safety Information



Information for Environment Protection



This appliance complies with the EU E.E.C directives.



Caution, possibility of tilting.



Anti-tip restraints.

1.2. DECLARATION OF COMPLIANCE

All parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109. The appliance complies with European Directives 73/23/EEC, 89/336/EEC and 90/396/EEC, replaced by 2006/EC, 2004/108/EC and 2003/55/EC, and subsequent amendments. The appliance also complies with 93/68 General Directives and subsequent amendments.

1.3. SAFETY HINTS

- The cooker must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is improper use of the cooker and is therefore dangerous.
- The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.
- When using any electrical appliance you must follow a few basic rules. If the appliance breaks down or develops a fault switch it off, disconnect it from mains, do not touch it, call the authorised Service.
- Always use gloves to remove food from the oven.
- Always keep your appliance clean, for safety and health reasons. Fat and food residues may cause fire.
- Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
- Do not insert your hand between oven and the upper lid hinges. Keep children away.
- Make sure that all the knobs are in the OFF position when the appliance is not in use.
- Do not put flammable, explosive or cleaning materials like nylon bags, paper, cloths, etc, into the drawer.

1.5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL	HCG6301PW	HCM6301PW	HCG6501PX	HCM6501PX	HCG6501PBX
Code Number	33001231	33001232	33001233	33001234	33001235
Burner Plate	4 Gas	3 Gas + 1 HP	4 Gas	3 Gas + 1 HP	4 Gas
Rating Voltage	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz	220V/50Hz
Total Power	2000W	3500W	2000W	3500W	2000W
Gas Category	I12H3B/P	I12H3B/P	I12H3B/P	I12H3B/P	I12H3B/P
Adjusted Gas Type	20 mBar NG	20 mBar NG	20 mBar NG	20 mBar NG	20 mBar NG
Ignition	By Knob	By Knob	By Knob	By Knob	By Knob
Safety	Safety for Gas	Safety for Gas	Safety for Gas	Safety for Gas	Safety for Gas
Timer	6 Button Digital Timer	6 Button Digital Timer	6 Button Digital Timer	6 Button Digital Timer	6 Button Digital Timer
Energy Consumption					
Energy Class	A	A	A	A	A
Static			0,79	0,79	0,79
Turbo	0,79	0,79	0,99	0,99	0,99
Color	White	White	Stainless Steel	Stainless Steel	Black

- Use only heat resistant pots and pans. Do not use flammable materials.
- It is dangerous to modify or to attempt to modify the properties of the appliance.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Particular attention is necessary when you are frying: do not leave the appliance unattended.
- The appliance is heavy. Take care when moving.
- The emission of hot air is normal while the appliance is working. Do not close the vents on the oven.
- Some spillage on the appliance may occur, when placing food on or into the appliance or when removing food with excess fat or water. Clean such residues immediately after cooking, in order to prevent unpleasant smells and possible fires.
- Either reduce the flame or shut down the burners, before removing pans.
- **WARNING!** Heat and humidity are produced in the area where appliances which burn gaseous fuels are used. Special attention must be paid for correct aeration of the environment: if natural ventilation is inexistent or insufficient, an extractor fan must be installed. If in doubt, please apply to a GIAS Service for advice.
- When using any electrical appliance you must follow a few basic rules:
 - * It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extension.
 - * Do not pull the power cable to remove the plug from the socket.
 - * Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
 - * If the main cable is damaged it must be replaced promptly:
 - * When replacing the cable, follow the instructions given below:
 - * Cable replacement must be carried out by qualified technicians. Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used.
 - * When necessary, remove the power cable and replace it with one of the H05RR-F, H05VVF, and H05V2V2-F type. The cable has the capacity for the electrical current required by the product.
 - * Check the flexible gas connection pipe periodically.
 - * The gas inlet hose must be kept away from the hot parts of the oven and must not come into contact with the oven. You can move the gas inlet connector to the left or to the right of the oven. After such a modification, check for possible gas leakage with a soapy solution.
 - * After attaching the gas pipe to the connector, anchor it firmly with a clamp. Particular attention must be paid for gas leakage: check with a soapy solution.
 - * Do not leave the appliance unattended before it has cooled down.



If the above instructions are not adhered to, the manufacturer cannot guarantee the safety of the cooker.

1.4. USEFUL TIPS

- All lids, enamelled or glass surfaces can be disassembled for easy cleaning.
- If your appliance has a top lid, it is designed for either protecting the cook top against dust when it is not functioning or to prevent against oil spillage during cooking.
- Do not use the lid for other purposes.
- **ATTENTION!** (For models with glass lid) The glass lid can break if it is exposed an excessive heat. Always check that the burners are off before closing the lid.
- Do not use deformed or unbalanced pans.
- Clean the grill and the fat collecting tray carefully before initial usage.
- When using cleaning sprays, do not spray on heaters or on the thermostat.
- Make sure that oven shelves are correctly placed.
- Light the burner before placing the pan on top for quicker ignition.
- Check the burner for a normal flame.
- Do not cover oven parts with aluminium foil.

2. INSTALLATION

Installation have to be made by qualified personnel. The manufacturer have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.

The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

WARNING! Care must be taken regarding where the appliance is placed! It can only be installed in a continuously ventilated room.

Electrical connections must always be disconnected before any repair, installation or modification.

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

•Before positioning your appliance, check the properties of the energy supply (gas type, gas pressure) and make sure that your appliance is regulated accordingly.

•This appliance must not be connected to the exhaust system of any equipment running on other fuel.

•The appliance must not be installed near flammable materials (e.g. furniture, curtains, etc.)

•If the range is placed on a base, measures must be taken to prevent the appliance slipping off the base.

2.1. ENVIRONMENT THE APPLIANCE SHOULD BE PLACED

- There must be sufficient natural air ventilation in the room for gas combustion for the appliance to function correctly.
- The air flow should enter through grilled air vents in the outer walls.

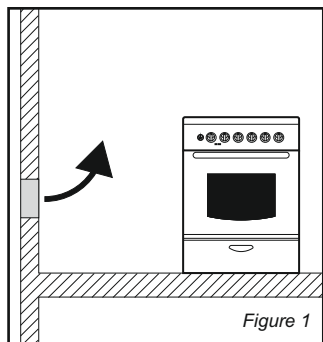


Figure 1

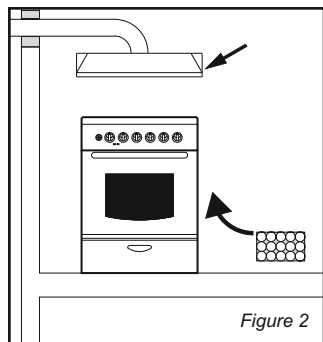


Figure 2

•Air grills must have a cross section of 100 cm² for the passage of air and for appliances with a flame safety device. For appliances with no flame safety device, this cross section should be 200 cm². (Single or multiple grills can be used)

Emission of Combustion Gases

•Combustion gases from cooking appliances must be released directly out of doors or via a hood connected to a chimney or flue (Figure 3)

•If it is impossible to install a hood, an electric extraction fan should be fitted in a wall or a window opening out of doors (Figure 4)

•Extractor fans should have a capacity of replacing kitchen air 3- 5 times per hour.

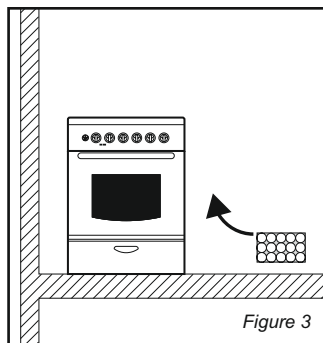


Figure 3

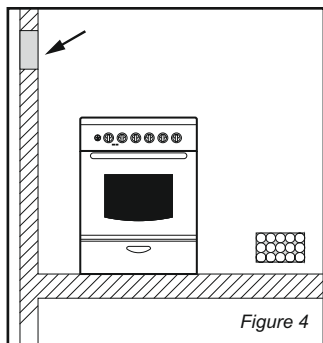


Figure 4

•This grill(s) should be constructed so that it cannot be closed from either side and positioned preferably near the floor. Grill(s) must not be placed across the channels through which combustion gases and exhausted fumes pass.

•If it is impossible to install grilled air vents in the room where the appliance is installed, the air needed can also be supplied from an adjacent room providing it is not a bedroom or a room where an air current could cause danger.

2.2. POSITIONING

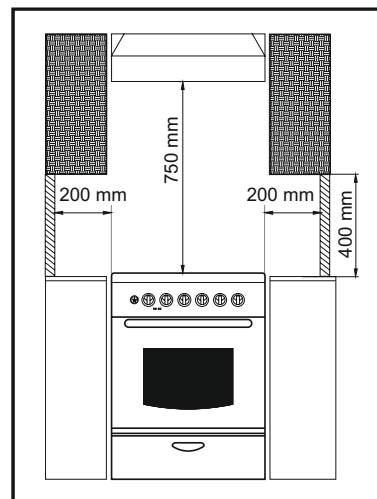


Figure 5

The appliance has been designed on the presumption that the adjacent work tops will be no higher than the cook top surface.

2.3. FEET ADJUSTMENT

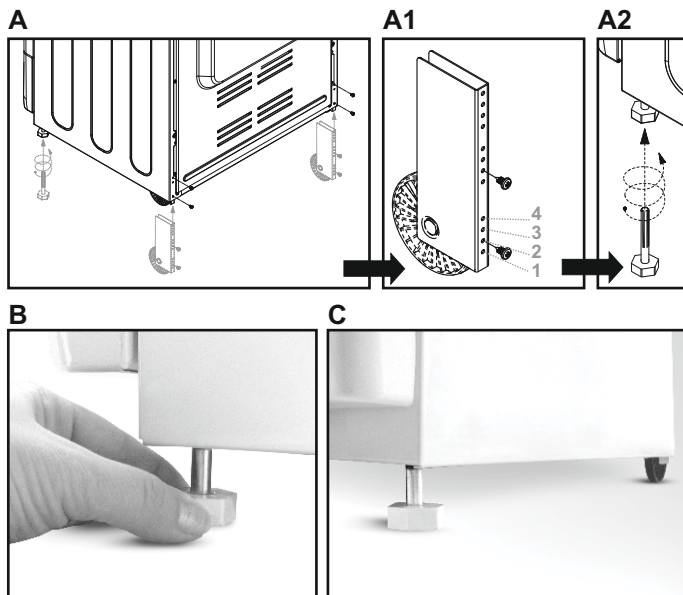


Figure 6

Your appliance has adjustable feet at the lower corners of its chassis.

•The maximum height of cooker will be 868mm by fixing the adjustable front feet and rear wheels to the 4th hole.

•The feet can be adjusted individually with the aid of a wrench to guarantee that the oven is perfectly balanced and levelled, so that any liquids in the pans is horizontal.

•Rear wheels should be fixed to the 2nd hole (picture A1), standard height. Thus, standard height will be 850 mm.

2.4. ELECTRICAL CONNECTION

Cookers can be presented with or without energy cable. Cable connection should be done by Authorized service according to following instructions.

The electrical connection must be made according to the standards and regulations in force. Before making the electrical connection, check the following:

- Is the capacity of the electrical connections and safety fuses in the building sufficient to cope with the load of the appliance? (Check with the adhesive info label)
- Does the electricity supply line have an earth connection conforming with the standards in force? A proper earth connection must exist in your home. If there is not a proper earth connection at your home, please apply to an authorized technician to deal with this problem.
- Is the socket or the multi-pole switch at a easily reachable point after the installation of the appliance?
- A plug conforming to standards should be connected to the mains cable and the cable should be inserted into a safe socket.
- A multi-pole switch must be used between the appliance and the electricity line if a direct electrical connection to the appliance is required. (It must comply with standards and be appropriate for the load)

The green-yellow ground cable must not be interrupted by a switch. The brown phase cable (from the "L" coded connector of the oven) must always be connected to the phase line of the mains.

•The power line must be positioned so that it is not exposed to temperatures higher than 50° C.

•When the power cable must be changed, a cable with a cross section appropriate to the indicated power must be used. The green-yellow ground cable should be approximately 2 cm longer than phase and neutral cables.

•Check the heaters by switching them on for 3 minutes, after having completed the connection.

•**The manufacturer will not accept responsibility for damages arising due to non-compliance with the safety standards.**

2.5. COOKERS WITH ENERGY CABLE

- Connection is exclusively envisaged under tensions of 220-240V Between phases or between phases and neutral.
- Connect 10/16 amperes to an outlet.

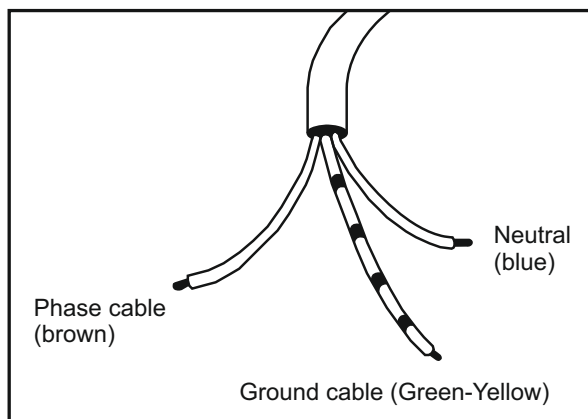


Figure 7

- The eventual replacement of the supplying cord must be carried on ELECTRICAL CABLE by the After Sales Service or by an agreed engineer, with a cord whose characteristics must be similar to the original one.

Ratings/Supply Cable Sections:

Model rated power (kW)	Rated Voltage (V)	Rated Current (A)	Supply Cable
2.3 kW	220 - 240 V	9.1 A	3 x 1.0 mm ²
3.5 kW	220 - 240 V	15.9 A	3 x 1.5 mm ²
4.0 kW	220 - 240 V	18.2 A	3 x 2.5 mm ²

Chart 2

2.6. GAS CONNECTION

The gas must be connected to the appliance according to standard and the provisions in force.

•When the appliance left the factory, it was regulated for the gas type stated on the adhesive info label near the gas inlet at the back of the appliance.

Make sure that you are using the gas stated on the label. If it is a different type of gas, follow the instructions in the chapter on conversion to different gas types'.

•Make sure that gas supply pressure is that given in the gas type category table (Last 3 pages in this user manual) in order to achieve maximum efficiency and lowest consumption. If the gas pressure is different, a proper gas regulator should be used on the gas inlet. The use of a gas regulator complying with the standards for LPG is allowed.

Connection with a Solid or Flexible Metal Pipe

•The gas supply can be connected by a proper flexible stainless steel pipe according to the safety standards in force. In this case, there will be no further need to move the appliance. The gas inlet connector of the appliance is Gc ½.

Connection with a Flexible Non-metallic Pipe

•If the gas connection is in a position where it can be switched on and off when required, a flexible pipe complying with the standards in force can be used. The flexible pipe must be firmly fixed with a clamp.

•The flexible pipe can be connected as follows:

•Since the flexible pipe will be placed behind the oven, it should be exposed to temperatures no higher than 30°C at any point.

•The length should be no longer than 150 cm.

•It must not be exposed to steam.

•No folding, bending or tension is allowed.

•It should be protected against sharp or piercing objects.

•It must be accessible in order to allow for periodic inspection.

•The flexible pipe must be checked as follows to guard against wear over time:

•Check that there are no cracks, cuts or burned spots on or at the ends of the pipe.

•The material must maintain its flexibility . Excessive rigidity is not allowed.

•There must be no rust on the clamps.

•It should be replaced in any case after no more than 5 years' usage.

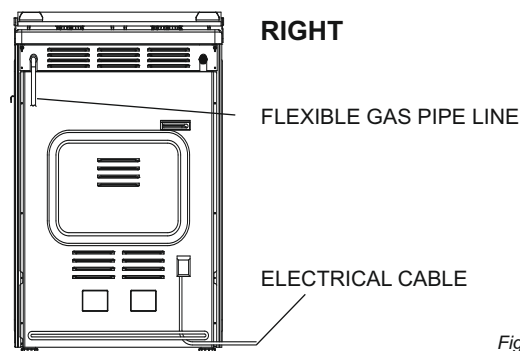


Figure 8

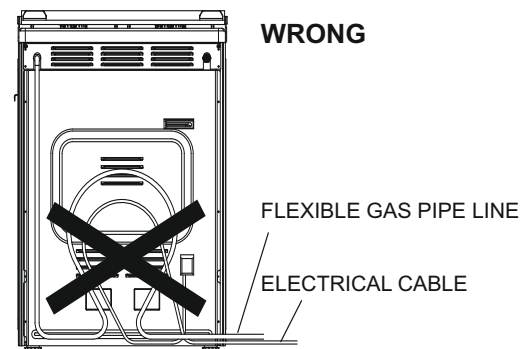


Figure 9



Check all connections for leaks with a soapy substance after the installation is completed. Do not use a flame for to check gas leaks.

2.7. CONVERSION FOR DIFFERENT GAS TYPES

For the cookers below written adjustment have to be done by qualified technician.

Follow the steps given below to convert the appliance from the factory set up to that for a different gas type.

Cookers are adjusted NG and connection type is cylindric (1). For hose type NG connection, hose adapter (2) can be fixed to cylindrical adapter with seal.

For LPG connection, LPG hose adapter (3) can be fixed to cylindric adapter with seal.

Adjustments and changing injectors

Changing Injectors

- Remove grates.
- Remove burner caps and burners.
- Remove injectors by using a 7 mm wrench, then screw on the correct injector selected from gas type category table (last 3 pages in this user manual) according to the gas to be used.
- Follow the above steps in the reverse order after completing the assembly of the new injector

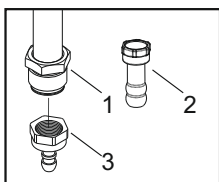


Figure 10

Stand by Adjustment

Stand by adjustment for the cookers without safety devices and with safety devices and button ignition

- Turn the burner control knob to the small flame position and remove the knob.
- If conversion from natural gas to LPG is required, turn clockwise the by-pass screw of the gas valves with a screw driver to their final position.
- If conversion from LPG to natural gas is required, turn anti-clockwise the by-pass screw of the gas valves with a screw driver till a smaller flame of $\frac{1}{4}$ size is obtained.
- After completing the adjustment, insert the knobs again.
- Check the adjustment by turning the burner control knob quickly from maximum to minimum position. If the flame does not go out, it means that the adjustment is correct.
- For safety devices, idle flame setting can be done with screw on valve body. If there is ignition on the knob for idle flame setting cooktop, top lid and panel must be removed.

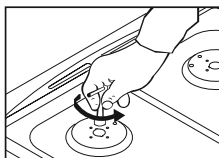
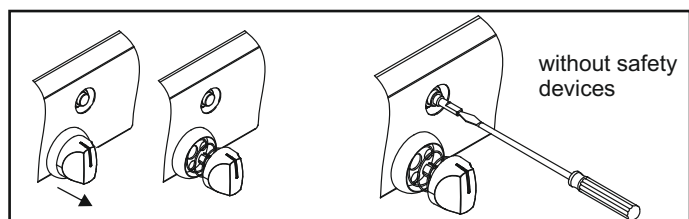


Figure 11



- For thermostat valve idle frame setting cooktop, top lid and panel must be removed.

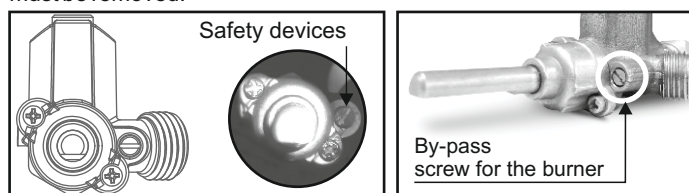


Figure 12

Gas Oven

- Remove rear cover (Figure 13)
- Remove injector adapter. (Figure 14)
- Remove injectors by using a 7 mm wrench, then screw on the correct injector selected from gas type category table (last 3 pages in this user manual) according to the gas to be used. (Figure 15)
- Follow the above steps in the reverse order after completing the assembly of the new injector
- Burner Gap is 4.5 ± 0.3 mm for NG and LPG (Figure 16)



Figure 13



Figure 14

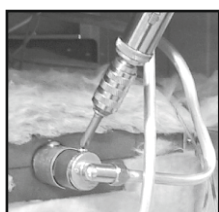


Figure 15

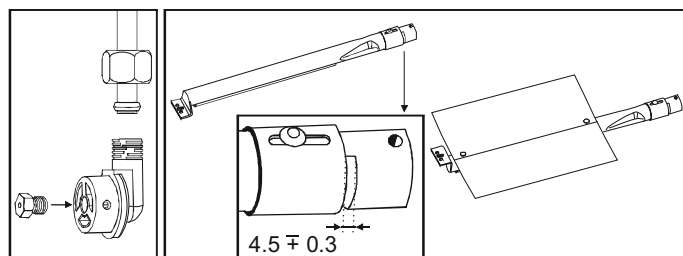


Figure 16

2.8. DIMENSIONS OF THE APPLIANCE

	60 x 60
Height (mm)	850
Width (mm)	598
Depth (mm)	600

Chart 3

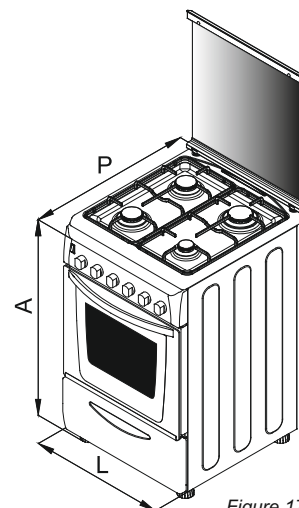


Figure 17

2.9. GENERAL APPEARANCE AND DEFINITION OF THE APPLIANCE

This User Manual has been drawn up as a guide for several models. Some of the properties mentioned in this manual may not exist in your appliance.

- 1- Cook top
- 2- Control panel
- 3- Drawer
- 4- Oven door (Front door)
- 5- Glass top lid or metallic top lid
- 6- Auxiliary burner
- 7- Rapid burner
- 8- Ultra rapid burner
- 9- Semi-Rapid burner
- 10- Left grate
- 11- Right grate
- 12- Burners control knobs
- 13- Thermostat oven knob
- 14- Ignition button or fan button
- 15- Lamp knob
- 16- Timer knob
- 17- Moving Foot
- 18- Bolt Foot

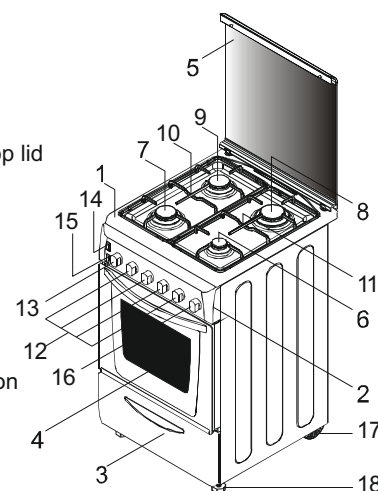


Figure 18

- 1- Cook top
- 2- Control panel
- 3- Drawer
- 4- Oven door (Front door)
- 5- Metallic top lid or Glass top lid
- 6- Auxiliary burner
- 7- Rapid burner
- 8- Ultra rapid burner
- 9- Hot plate (1500W)
- 10- Left grate
- 11- Right grate
- 12- Burners control knobs
- 13- Hot plate control knob
- 14- Thermostat oven knob
- 15- Ignition button or fan button
- 16- Signal lamp
- 17- Moving Foot
- 18- Bolt Foot

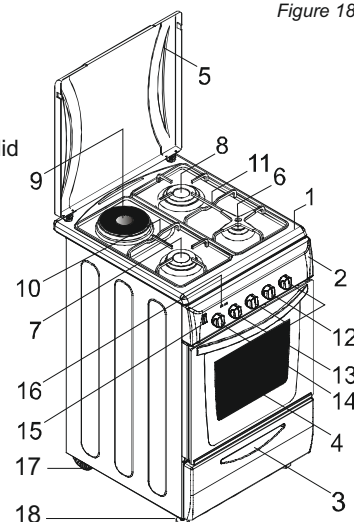
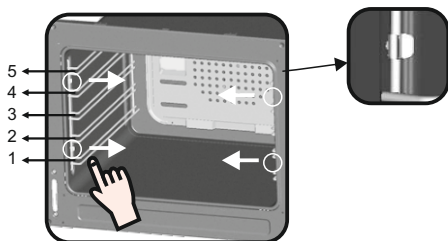


Figure 19

REMOVING AND CLEANING WIRE RACKS

- 1- Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
- 2- To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
- 3- After the cleaning process install the wire racks in reverse order.



3. USE OF COOKTOP BURNERS

3.1. USE OF COOKTOP GAS BURNERS

The knobs which control the burners are positioned on the control panel.

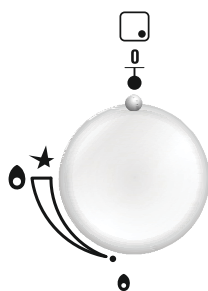
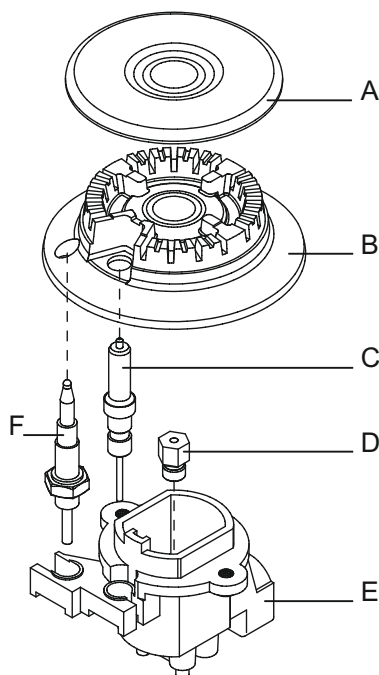


Figure 20

- **Off Position**
When the knob is turned so that the 'dot' symbol faces towards the panel, it is in the Off position and the gas valve is closed and the flame will go out.

- 💧 **Maximum Gas Flow**
Press the burner knob and turn it to the left till the 'dot' symbol faces towards the large flame symbol.
The flame is on full at this position.
In this position, the gas valve is completely open.

- 💧 **Minimum Gas Flow**
The flame can be decreased by turning the knob so that the 'dot' symbol faces towards the small flame symbol. The valve will be partially open and the burner will then be on low.



- A - Burner Lid
- B - Burner
- C - Electrode
- D - Injector (Jet)
- E - Burner body
- F - Safety device

Figure 21

Ignition of the Burners

Cooktop Gas Burners

The burner must be ignited before a pan is placed over it.

For models with automatic ignition, the 'spark' button must be pressed.

Press the knob controlling the burner you want to ignite and then turn it left to the big flame symbol. Press the ignition button. On models with ignition-thru knobs, press and turn the knob controlling the burner you want to ignite as far as the star symbol; the electrode will be automatically activated. All the electrodes will be activated automatically and the burner to which gas is supplied (that relative to the knob pressed) will ignite.

Oven Gas Burners

The button must not be kept pressed down for more than 15 sec. If the burner has not ignited after 15 sec. release the button and open the compartment door and/or wait at least 1min. before attempting again. For other models the gas is ignited by means of the control knobs.



Make sure that the gas is actually burning after this step! If there is no flame, repeat the procedure

After ignition, adjust the flame to the size required.

Manual ignition (if the electricity supply is not available)

Hold a flame (a match or a lit taper or a hand-operated gas lighter), near the burner.

WARNING! to wait 1 minute between two ignition tentative.

Press and turn the knob of the burner you want to ignite as far as the large flame symbol. If the burner does not catch fire at the first attempt, try again pressing the knob a little longer. When the burner is lit, adjust the flame to the required level.

If the burner does not light after several attempts, check the correct position of the burner and its cap.

Turn the knob clockwise to the "O" position in order to close the gas flow. If the burner accidentally stops burning, wait at least one minute before attempting to relight it.

Some cookers have a flame safety device (see the picture above, safety device F). If the flame goes out, the gas supply is automatically cut off.

Minimum and maximum diameters of the cooking pan bases :

Burner	Min. Diameter [mm]	Max. Diameter [mm]
Large Burner	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Mid - size Burner	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Small - size Burner	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Ultra rapid Burner	Ø 240 mm	Ø 280 mm

Chart 4

•The outer surface of the flame is hotter than the inner part. The tips of the flames must touch the bottom of the pan. Flames extending outside the pan cause unnecessary gas consumption.

•Gas burners, unlike the electrical hot plates, do not need flat bottomed pans. Flames touching the base of the pan conduct the heat completely.

•Although there is no need for special pans for gas burners, pans made of thinner material conduct the heat faster than those in thicker material.

•Some parts of the food may be heated while others remain cold due to the uneven distribution of heat under the pan. Therefore, continuous stirring of the food being cooked is necessary in the case of thin-bottomed pans. Heat is more effectively and evenly distributed with thick-based pans.

•Use of very small pans is not recommended. Wider, low-sided pans are more suitable for more effective and quicker cooking than small, deep pans.

•You cannot shorten cooking time by using a small pan over a large burner. You will only waste gas in this way. However, a pan with a lid will save energy.

3.2. USE OF COOKTOP ELECTRICAL PLATES

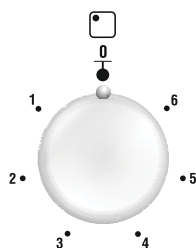


Figure 22

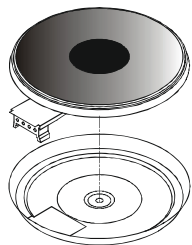


Figure 23

Turn the knob to the position for the required temperature of the hot plate. The indicator light of the hot plate will come on and the hot plate will start to heat.

When cooking is completed, turn the knob to the "O" position. Do not leave the hot plate turned on without a pan on it. The diameter and the base of the pan you use is critical. The maximum diameter of the pan base is 14 cm and the base should be flat.

Leave the hot plate to heat up for 5 minutes before placing a pan on it the first time you use it. This will allow the heat resistant coating of the plate to harden due to burning.

Use a wet cloth and detergent for cleaning the hot plates. Do not remove food residues from the hot plates with a knife or any other hard, sharp object.

Turn on the hot plate for a few moments to dry it after cleaning. However, it must never be left on for more than a few moments without a pan on top.

Position	Power (Watt)	Explanation
0	0	Off
1	175 W	Heating
2	220 W	Cooking at low temperature
3	300 W	Cooking at low temperature
4	850 W	Cooking, Roasting, Boiling
5	1150 W	Cooking, Roasting, Boiling
6	2000 W	Cooking, Roasting, Boiling

Chart 5

Suitability of Cooking Pans

Keep in mind that larger pans have larger heating surfaces. This will help them to cook the food faster than pans with smaller heating surfaces.

Always use pan sizes proportionate to the amount of the food to be cooked. In order to prevent splashing, do not use very small pans, especially for foods with excess liquid. If you use excessively large pans for quick cooked foods, sausages and liquids will stick and residues will remain attached to the pan after being emptied.

Closed pans and baking trays or moulds are suggested for cooking sweets. Splashed sugar and juices from an open pan may stick to the cooker surface and will be difficult to remove.

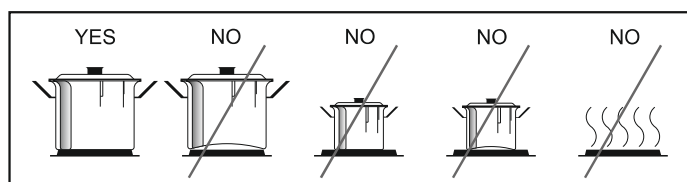


Figure 24

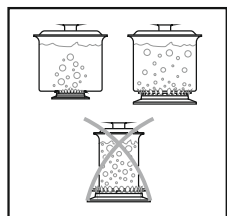


Figure 25

This is especially important for pans used for roasting or pressurized cooking at high temperature.

Do not leave burners unattended without a pan or with an empty pan on top. Check the suitability of cooking pans with respect to the following criteria; They should be heavy.

They should completely cover the burner surface; they may be a little bigger but no

smaller.

Base surfaces should be completely flat and fit well on the cooking surface.

•For the best use of the electric hotplates and to minimize energy consumption, only pans with smooth flat bases should be used. The size of the pan should be as close as possible to the diameter of the hotplate, and never smaller. The base of the pan should be dry and spillage should be avoided. Empty pans must not be left on the plates, and the plates should not be left switched on without a pan.

4. USE OF THE OVEN

4.1. GRILLING

•Grilling gives food a rich brown colour quickly. Depending on the quantity of the food, you can switch the grill on to different positions. Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.

•Meat and fish that is going to be grilled should first be lightly doused with oil.

•Place a fat collecting tray beneath during grilling. Put some water into the tray to prevent unpleasant smells and to prevent the fat catching fire.

•Grilling is usually preferred for cooking pieces of meat, for example steaks, which are not too thick, different sized meat parts, cleaved hunted birds, fish, some vegetables (e.g. courgettes, aubergines, tomatoes, etc.) together with meat and fish products on spits.

Oil the fish lightly before putting it directly under the grill.

Add salt on meat after cooking, salt fish into the cleavage before cooking.

•The distance from the grill will depend on the thickness of the meat or fish. If the distance is correctly judged, the outer parts will not be burnt and the inside will not remain raw.

•Prevent unpleasant odours and smoke caused by dripping fats and sauces by pouring 1-2 glass of water into the fat-collecting tray.

•You can also use the grill for toasting, toasted bread or sandwiches, for example, and also to cook certain fruits (bananas, grapefruit or pineapple slices, apples etc.). However, fruit must not come into contact with the heating elements.



Never cover oven inner walls or the bottom with aluminium foil. Accumulated heat can damage the oven enamel and your meal.



While the oven functions are running, top lid of the cooktop must be open position.

4.2. ELECTRIC OVEN

Position	Oven Function
F	Function
°C	Temperature
⌚	Cooking time
○	Not in function
🍷	Turn spit and grill heater
💡	Lamp
🔥	Grill heater
🔥	Grill heater and fan
🌀	Fan
🔥	Upper heating element and fan
🔥	Lower heating element and fan
🔥	Upper heating element, lower heating element and fan
-	Lower and upper heating element
-	Upper heating element
-	Lower heating element
👤	Manual
PIZZA	Pizza

4.3. ELECTRIC OVEN SUGGESTIONS FOR COOKING

Traditional Cooking

Heat is generated from the upper and lower heaters. Generally, the middle shelf position is preferable for cooking. However, if the top or bottom surface of the food must be cooked more, place it on the upper or lower shelf.

Convection Cooking (with Fan)

- The food is cooked by evenly distributed preheated air blown into the oven by the help of the fan located on the inside back wall of the oven. It is possible to cook several dishes simultaneously on different shelves thanks to the evenly distributed heat inside the oven.
- This type of oven is also very useful for defrosting frozen food. It can also be used for sterilizing canned food, preparing fruit syrups, and dehydrating fruits and mushrooms.

4.4. COOKING PIZZA

- Thermostat setting at maximum
- Preheating time 15 min (20 min if possible)
- Position of the tray in either one of the two lowest position
- Cooking time 20 min.

4.5. COOKING CAKES

•Unless otherwise suggested, preheat the oven for at least 10 minutes before use. Do not open the oven door when cooking cakes otherwise they will not rise (cakes or dishes with yeast and soufflés). The blast of cold air which will enter the oven will prevent rising. You can check whether cakes are properly cooked by inserting a rod into the dough. If the rod comes out dry when you pull it out, it means that the cake is properly cooked. Do not check in this way until at least three quarters of the cooking time has elapsed.

Please keep in mind the following tips

- If the surface of the food is cooked well but it is still raw or partly raw inside, it must be cooked longer at a lower temperature.
- On the other hand, if the surface of the food is too dry, it should be cooked at a higher temperature for a shorter time.

4.6. COOKING MEATS

- The minimum quantity of meat to be cooked in the oven is 1 kg. Otherwise, the meat will be too dry.
- If you require well done meat, use less fat. If meat has a little fat, there is no need to use oil. If one side of the meat is fatty, place this side up. The melted fat will sufficiently grease the part below. Red meats should be taken out of the fridge at least 1 hour before the cooking.
- Otherwise the meat may become tough due to the temperature difference. Do not use salt before cooking, especially when grilling meat. Salt will draw the blood and juices out of the meat which will consequently prevent the roasting of the upper surface of the meat.
- Add salt to roast meat only after half of the cooking time has elapsed.
- Place the meat to be roasted in a wide, shallow pan.
- Deep sided containers / pans act as a shield against the heat. Meat can be placed in the oven in a heat resistant pan or directly onto the grill. Insert a fat / gravy collecting tray beneath the grill. Sauces must be added at the beginning if the food is cooked for a short time, while it would be better to add sauces in the last half hour if the food is cooked for a longer time.

4.7. COOKING FISH

Small fish can be cooked at the maximum temperature from start to finish. Medium sized fish must be cooked at the maximum temperature at the beginning and then the temperature must be slowly reduced. Larger fish must be cooked at lower temperatures from start to finish. Check the cut at the bottom of fish to understand whether it is cooked properly. In order to understand whether the fish properly grilled or not, check the cleavage at the bottom of the fish. The colour (for grilled fish) should be an even matt white. This is not the case for salmon and trout.

4.8. COOKING TURN SPIT

- The cooker is equipped with a metal turnspit, two forks and a hook used to support the spit.
- Instruction for use:
 - Remove all accessories from the oven;
 - put the deep pan on the bottom of the oven or on the lowest bench;
 - stick the turnspit through the meat, centered between the two forks;
 - Fix the turnspit into the drive hole located in the bottom wall, then hang the support hook in the drive located at the top front of the oven cavity and around the edge of the turnspit
- Preheating is not necessary with the turnspit.
- Cooking Time Recommended in turnspit Position

Type of food	Cooking time (min)	
	Gas Oven	Electric oven
Beef (1kg)	25/35	20/30
Lamb, sheep (1kg)	35/45	30/40
Veal, Poultry (1kg)	65/75	60/70
Pork (1 kg)	60/70	65/75

Chart 6

4.9. USING THE MINUTE TIMER

To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

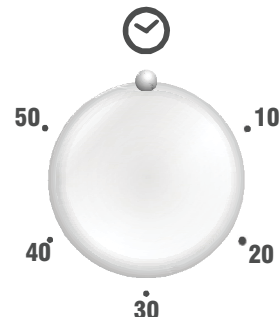


Figure 26

4.10. USING THE END OF COOKING TIMER

This control enables to set the desired cooking time (max. 90 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time. The timer will count down from the set time return to the "O" position and switch off automatically. For normal use of oven set the timer to the  position. To set the oven ensure the timer is not on the "O" position.

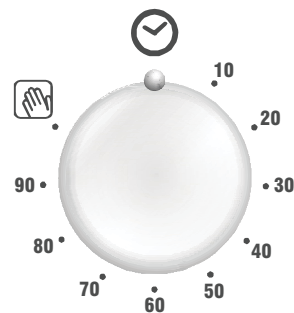


Figure 27

4.11. GAS OVEN

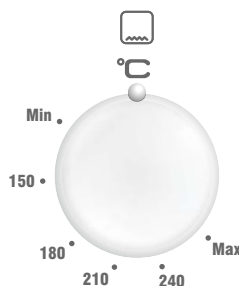


Figure 28

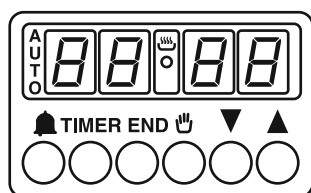
The oven temperature and heater can be selected by turning the oven adjustment knob to the desired temperature level. The oven thermostat range is: 140-270°C. Some cookers have flame safety device on burners. If the flame goes out, the gas supply is automatically cut off.

4.12. USE OF THE ELECTRONIC PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVA	HOW TO SWITCH IT OFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
MINUTE MINDER	•Press and hold the button •Press the buttons or to set the required time •Release all the buttons	•When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button)	•Sounds an alarm at the end of the set time. •To check how long is left to run press the button	•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
MANUAL FUNCTION	•Press the button •Set the cooking function with the oven function selector	•Turn the oven function selector to position "O"	•Enables you to operate the oven.	•For cooking the desired recipes
COOKING TIME	•Press and hold the TIMER button •Press the buttons or to set the length of cooking required •Release all buttons •Set the cooking function with the oven function selector	•When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00(TIMER and buttons)	•It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. •To check how long is left to run press the TIMER button. •To alter/change the preset time press TIMER and buttons	•At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring.
END OF COOKING	•Press and hold the END button •Press the buttons to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector	•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position "O".	•Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time press the END button •To modify the preset time press buttons END+	•This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the preset end of cooking time, when the oven will switch itself off automatically - WARNING! If the END of cooking is Selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will Stop at the END of cooking time set.

Setting the correct time:

Chart 7



WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing) is setting the correct time. This is achieved as follows

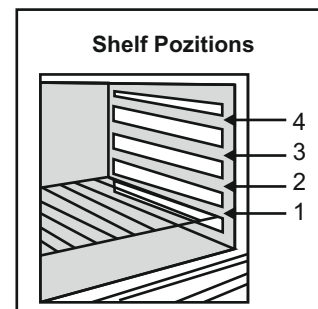
- Press and hold the TIMER and END buttons (and)
- Set time with buttons
- Release all buttons

ATTENTION the oven only operates if set on manual function or preset time.
N.B.: on some models the symbols are replaced by and .

4.13. COOKING TABLES

Traditional and Hot Air Circulation Cooking Methods; Weights (Gr)
TYPE OF THE FOOD Traditional Cooking Method

Weight (Gr)	TYPE OF THE FOOD	Traditional Cooking Method		Hot Air Circulation Method		Cooking times (Minutes)	NOTES
		Shelf Position	Temperature(°C)	Shelf Position	Temperature(°C)		
	CAKES AND DESSERTS						
	Dough with stirred egg	2	180	2(1and3)	160	45 - 60	
	Dough	1	180	2(1and3)	160	20 - 35	
	Small Cakes	2	180	2(1and3)	160	20 - 30	
	Cheese Cake	1	175	2	150	60 - 80	
	Apple Pie	1	180	2(1and3)	160	40 - 60	
	Strudel	2	175	2(1and3)	150	60 - 80	
	Jam tart	2	180	2(1and3)	160	45 - 60	
	Small cakes	2	180	2(1and3)	160	15 - 25	
	Biscuits	2	180	2(1and3)	160	10 - 20	
	Cream cakes	2	100	2(1and3)	100	90 - 120	
	BREAD						
1000	White Bread	1	200	2	175	45 ~ 60	Inside the closed oven on dishes 8 pieces on a tray Under the grill
500	Rye Bread	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Sandwich	2	200	2(1and3)	175	20 ~ 35	
	PASTRY						
	Macaroni	2	200	2(1and3)	175	40 ~ 50	
	With vegetable	2	200	2(1and3)	175	45 ~ 60	
	Small pastries	2	200	2(1and3)	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	MEATS						
1000	Roast beef	2	200	2	175	50 ~ 70	Cook on grill
1200	Roast pork	2	200	2	175	100 ~ 130	Cook on grill
1000	Roast veal	2	200	2	175	90 ~ 120	Cook on grill
1500	British style roast beef	2	220	2	200	50 ~ 70	Cook on grill
1200	Lamb	2	200	2	175	110 ~ 130	Leg
1000	Chicken	2	200	2	175	60 ~ 80	Full size
4000	Turkey	2	200	2	175	210 ~ 240	Full size
1500	Duck	2	175	2	160	120 ~ 150	Full size
3000	Goose	2	175	2	160	150 ~ 200	Full size
1200	Rabbit	2	200	2	175	60 ~ 80	In parts
	FISH						
1000	Whole fish	2	200	2(1and3)	175	40 ~ 60	2 Fishes
800	Fillet	2	200	2(1and3)	175	30 ~ 40	4 Fillets



NOTE :
 1) Cooking times do not include pre heating. Preheating the oven for about 10 minutes is advisable especially for cakes, pizzas and breads.
 2) Indicates tray positions for cooking several dishes simultaneously.
 3) All cooking operations must be carried out with oven door closed.

Chart 8

FOOD TYPES	QUANTITY		COOKING ON GRILL		COOKING TIMES (Minutes)	
	N. OF PARTS	WEIGHT	SHELF POSITION	TEMPERATURE (°C)	UPPER SECTION	LOWER SECTION
Beefsteak	4	800	4	max	10	8
Grilled cutlet	4	600	4	max	12	8
Sausage	8	500	4	max	10	6
Chicken parts	6	800	3	max	30	20
Mixed grill	4	700	4	max	12	10
Milky desserts	4	400	4	max	13	10
Tomato slices	8	500	4	max	12	--
Fish fillets	4	400	4	max	8	6
Scallops	6	---	4	max	12	--
Toast	4	---	4	max	8	--
Bread slices	4	---	4	max	2-3	1

Chart 9

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Before all cleaning and maintenance :

- Disconnect mains voltage.
 - Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 - Shut off the gas valve for your own safety. If the oven is adjusted to natural gas, shut off the natural gas valve.
 - If the oven is hot, wait till it has cooled down.
 - Clean enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the appearance of the cooker.
- It is very important to clean the oven each time it is used.
- Use detergents and abrasive metal pads for the stainless steel grills.
 - The glass surfaces such as the top, the oven door and the warming compartment door must be cleaned when they are cold.
 - Damage caused by failure to respect this rule is not covered by the guarantee.
 - You can clean burners and burner caps with hot water and detergent. Also the gas channels of the burners can be cleaned by a brush. Make sure that burners are dry before replacing them in their seats. Check correct positioning of the burner, especially for cakes, pizzas and breads.
 - Periodically clean the ignition electrodes of automatic ignition ovens. This will prevent ignition problems. Check frequently that the gas channels of burners are not blocked by food residues, etc.
 - Wipe the top lid with a dry cloth in order to prevent harmful effects of water, oil and steam generated by the cooked food.
 - Do not use abrasive products, metal cleaning pads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that can permanently damage the catalytic lining.
 - It is a good idea to use deep roasting trays for fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat.

Cleaning of Oven Door

For thorough cleaning of the oven door, it is advisable to remove the same, as shown in below.

Open the door completely, turn the two feet on the hinge arms 180°. Close the door partly by a 30°. Remove the door by slightly lifting the it at this position.

For replacing the door, follow the steps above in the reverse order.

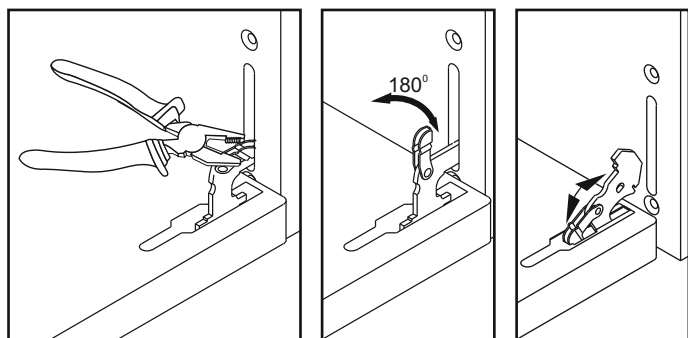


Figure 29

To Replace the inside light

- Switch off the mains power supply and unscrew bulb.
- Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures.

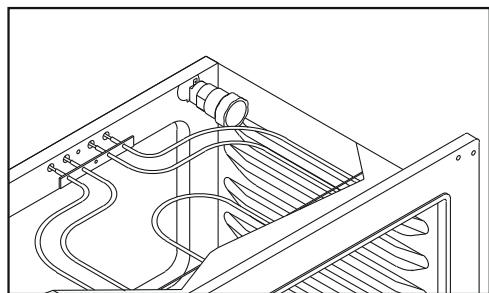


Figure 30

5.1. CATALYTIC SELF - CLEANING OVEN

- Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available on some of our models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand.
- The lining must be porous for self-cleaning to be effective.
- Excessive splattering of fat may block the pores and therefore hinder self-cleaning. This self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.
- If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective, remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water. All catalytic linings currently on the market have a working life about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

6. SERVICE CENTRE & TROUBLESHOOTING

- If the oven is not working, before calling the service centre we recommended that :
- You should check that the oven is properly plugged into the power supply.

Gas input is abnormal

- Check the following:
 - Are the holes of the burner clogged?
 - Is the pressure regulator working properly?
 - If you are using a pipe, is there any gas in the pipe? Is the valve open?
 - If you detect something abnormal with the gas valves, contact a qualified electrician or an authorised service centre for assistance.

There is a smell of gas where the appliance is placed

- Please check the following:
 - Has a gas valve been left open?
 - Is the gas pipe in the correct position and in good condition?
- If you suspect a gas leak, do not use a flame to check

The oven does not heat up

Are the oven control knobs at the correct position ?

The cooking time is too long

Has the correct temperature been selected ?

Smoke comes from the oven

It is advisable to clean the oven after each use. If fat which splashes during the cooking of meat is not cleaned, it will cause an unpleasant smell and smoke the next time you use the oven. (See the Cleaning and Maintenance chapter)

The oven light does not come on

- The light might be faulty. To change the bulb, please see the relative page.
- If you have checked the above and the oven still does not work properly, contact the nearest authorized service for assistance
- Model and Production Number (PNC or ENR).

7. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

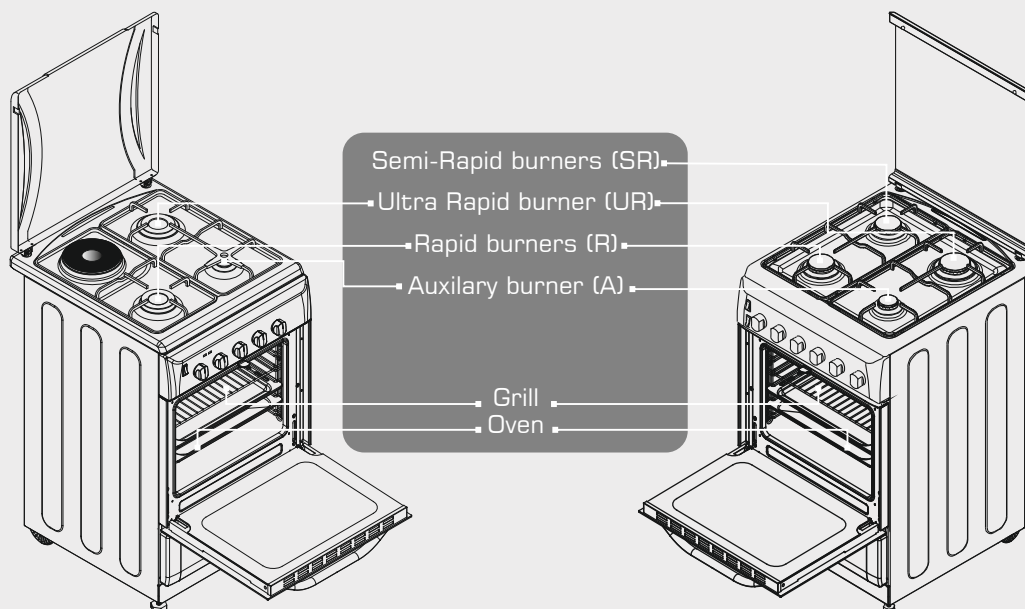


This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and

recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be treated as household waste.
- WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
- When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

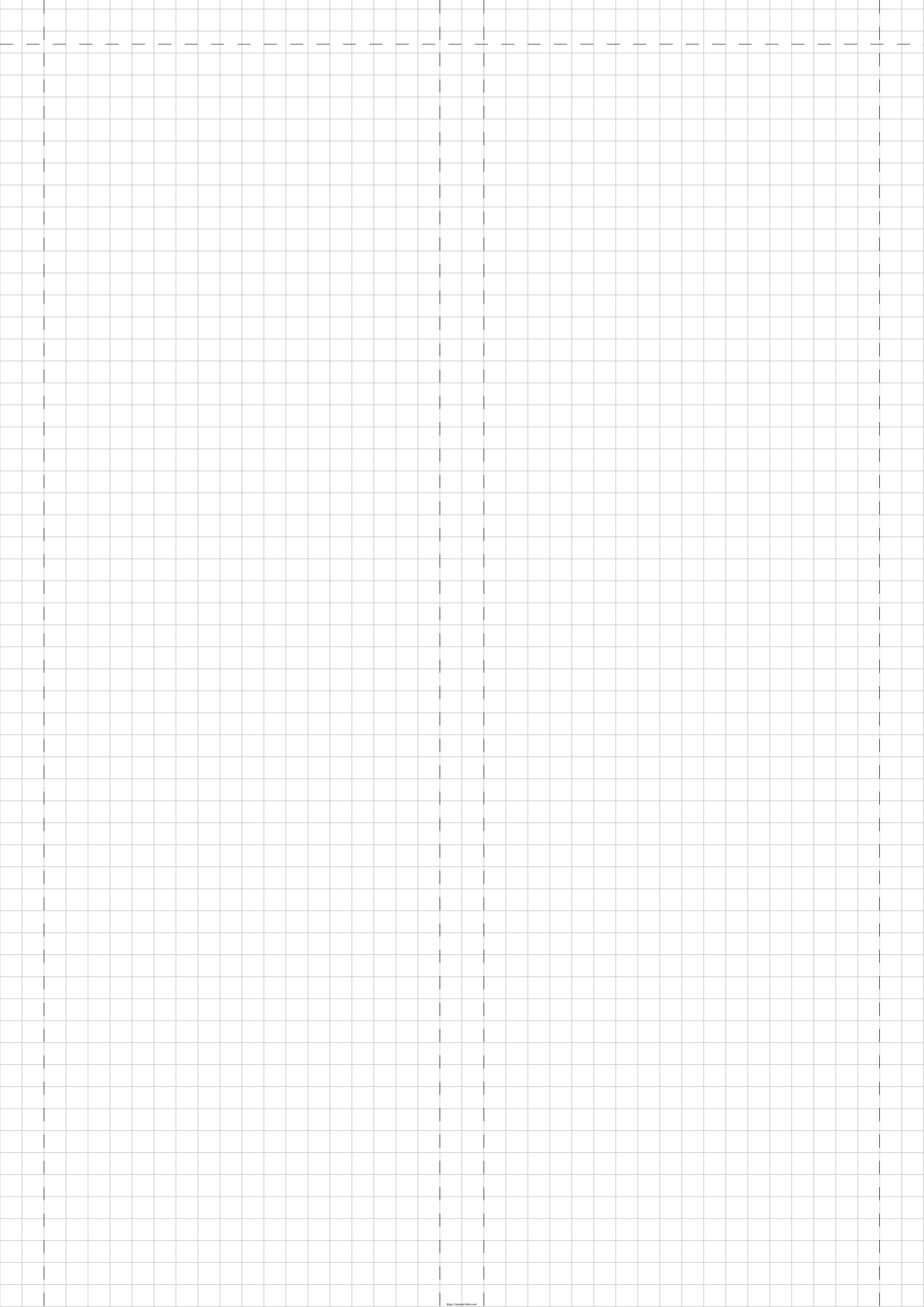


FS COOKERS GAS TYPE

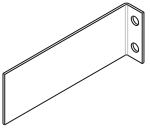
II 2H3+

CY, CZ, GB, GR, IE, IT, PT, SI, ES, CH, TR

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Tύπος αερίου/Gaz type/Gaz Tipi			G20
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása/Gaz Basıncı			20 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
UR	3.50	1.00	1.40
Oven	2.30	0.80	1.10
Grill	2.25	-	1.10
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Tύπος αερίου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu			G30 / G31
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			28-30/37 mbar
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85
UR	3.80	1.00	0.92
Oven	2.30	0.80	0.70
Grill	2.25	-	0.70



①



TR Duvar Montaj Aparatı
GB Wall Mounting fixture

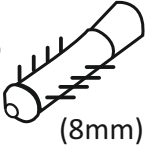
②



TR Vida
GB Screw (provide)

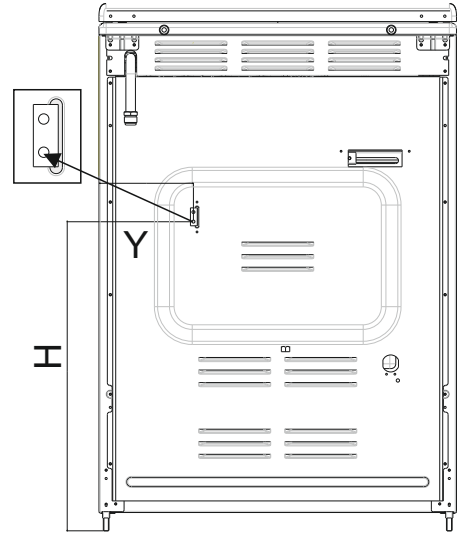
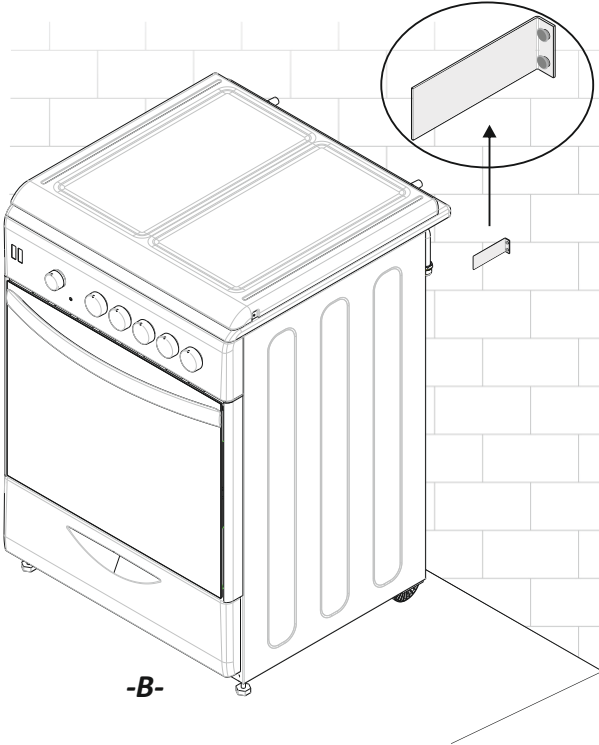
(4,8 mm x 32mm)

③

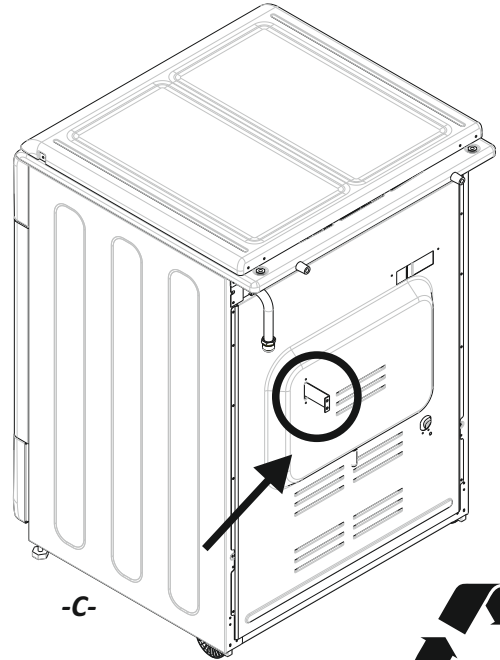


TR Dübel
GB Dowel (provide)

(8mm)



-A-



-C-



12.2014 • REV:B • 42810800

TR Fırınınızı yerleştirirken, aşağıdaki prosedürü uygulayınız.

- 1- Fırını kullanacağınız yere yerleştirerek yükseklik ve düzlemsellik ayarlarını yapınız.
- 2- Şekilde görülen H ve Y ölçüsünü belirleyerek fırının sabitleneceği duvarı işaretleyiniz. (Şekil A)
- 3- Duvar montaj aparatını (servis poşeti içinde) bir adet dübel ve vida (temin ediniz) yardımıyla duvara sabitleyiniz. (Şekil B)
- 4- Fırını arakaya doğru iterek, aparatın fırın arka duvarındaki slot yuvasına yerleşmesini sağlayınız. (Şekil C)

Aparat, kanalına 20 mm girdiğinde fonksiyonunu yerine getirir.

GB Please apply the following procedure while placing your oven.

- 1- Place your oven to the place of use and make its height and level adjustments.
- 2- Determine the H and Y measure as indicated in the figure and mark the wall to which the oven will be fixed. (Figure A)
- 3- Fix the wall mounting fixture (in the service pouch) on the wall using a dowel and screw (not provided). (Figure B)
- 4- Push the oven backwards and make the fixture settle in the slot on the back side of the oven. (Figure C)

The fixture will function when inserted 20 mm deep in its slot.

TR

Üretici, bu broşürde dahil edilen baskı ya da transkript hatalarından doğan uygunsuzluklardan sorumlu değildir. Güvenlik ya da işlev ile ilgili olan karakteristikler saklı kalmak kaydıyla tüketim etkileri dahil olmak üzere gerekli olması durumunda üründe değişiklik yapma hakkı saklı tutmaktayız.

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.