

**ETF 1000.51 / ETF 1000.61**  
**ETF 1000.60 / ETF 1000.50**  
**ETF 2000.60 / ETF 2000.50**  
**ECF 2000.60 / ECF 2000.50**







**GB** INSTRUCTION MANUAL      **OVEN**  
**D** BEDIENUNGSANLEITUNG      **BACKOFEN**  
**TR** KULLANMA KILAVUZU      **FIRIN**






**TÜV Rheinland GERMANY**

### Symbols/Die Simbole/Semboller



ETF 2000/ETF 2000.50/ECF 2000/ECF 2000.50

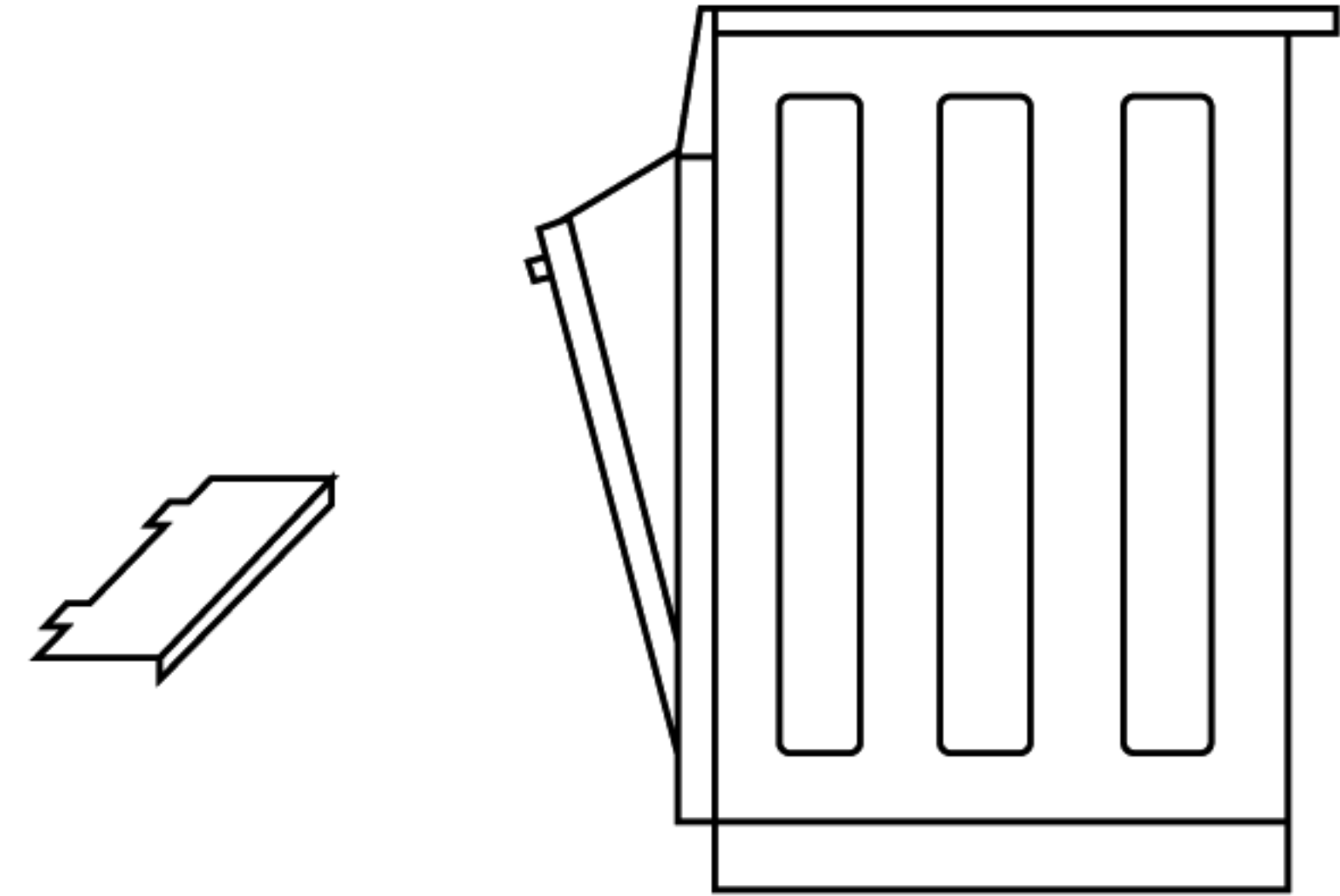
- 0 1- Closed / "Aus" Sellung / Kapalı  
2- Only fan (de-icing)  
Nur Lüfterbetrieb (zum beschleunigten Auftauen von Gefriergut)  
Sadece fan (buz çözücü)
-  3- Fan and fan heater  
Umluftmotor (und Umluftheizung)  
Fan ve fan ısıtıcısı
-  4- Fan and upper heater  
Umluftmotor und Oberhitze (ohne Umluftheizung)  
Fan ve üst ısıtıcı
-  5- Lower heater and upper heater  
Oberhitze und Unterhitze (ohne Umluft)  
Alt ısıtıcı ve üst ısıtıcı
-  6- Lower heater, upper heater and fan  
Oberhitze und Unterhitze mit Umluft  
Alt ısıtıcı, üst ısıtıcı ve fan
-  7- Fan and lower heater  
Umluftmotor und Unterhitze (ohne Umluftheizung)  
Fan ve alt ısıtıcı
-  8- Grill / Grillbetrieb / Grill

### Symbols/Die Simbole/Semboller-ETF 1000/ETF 1000.50

- 0 1- Closed / "Aus" Sellung / Kapalı  
2- Lower heater and upper heater  
Unterhitze und Oberhitze  
Alt ve üst ısıtıcı
-  3- Lower heater  
nur Unterhitze  
Alt ısıtıcı
-  4- Upper heater  
nur Oberhitze  
Üst ısıtıcı
-  5- Grill / Grillbetrieb / Grill

### Symbols/Die Simbole/Semboller-ETF 1000.51/ETF 1000.61

- 0 1- Closed / "Aus" Sellung / Kapalı  
2- Lower heater and upper heater  
Unterhitze und Oberhitze  
Alt ve üst ısıtıcı
-  3- Lower heater  
nur Unterhitze  
Alt ısıtıcı
-  4- Upper heater  
nur Oberhitze  
Üst ısıtıcı



Fixing the sheet metal part for the grill

Befestigung des Bleches

Grill sacının yerleştirilmesi

### BAKIM VE TEMİZLİK

Cihaz sadece nemli bir bez ile temizlenir. Kirli bölgelerin temizliğinde sadece sıvı deterjan kullanınız. Kesinlikle sert temizlik maddeleri kullanmayınız. Yüzey çizilebilir.

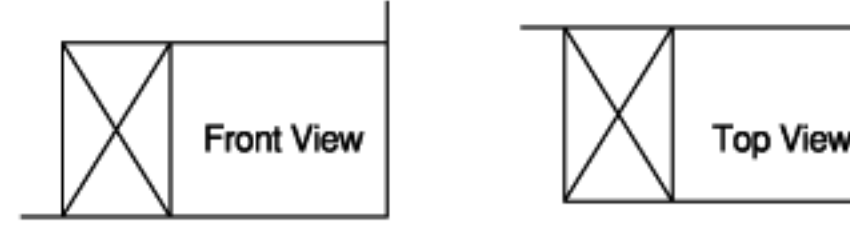
**DİKKAT!** Lütfen cihazınızı amaç dışı kullanmayınız.

### **GB** INSTRUCTION MANUEL

#### INSTALLATION AND SAFETY WARNINGS

- Before starting, the device shall be controlled for transportation damages. In damaged cases that effect the safety, the device shall not be operated. In such case, apply to the authorized service.
- The connections and the commissioning of the device shall be made by authorized skilled workers.
- The surface on which the device is to be placed must be flat. Keep the light inflammable materials away from the device.
- The protection class of the device is "y" as per the heat characteristics radiated to the surroundings.

You can install the device in conformity with the figures bellow:



Make sure that the mains voltage is identical with the details on the rating plate. Then heat the oven for 10 minutes at maximum temperature, setting the regulation switch at "M" and the selection switch for maximum temperature of the function "upper/lower heat". In this way the protective coating of the various heating elements is burned in. Please disregard the temporary formation of smoke.

- Do not close the lid before the hot plates cool down.
- The base diameters of the saucepans used shall not be smaller than the diameters of the hot plates.

**CAUTION:** Disconnect the device from the network before changing the lamp.

**CAUTION:** In the case that any cracks will be detected on the heater and hot plate surfaces immediately cut off the device.

**CAUTION:** Hot surfaces may form when the grill is operated. Keep children away.

Before the device input, a separator with minimum 3 mm contact clearance which will separate device from the network shall be installed.

The device shall be connected only to a grounded network.

#### OPERATING

The hot plates controlled by the switches are indicated with symbols.



Each hot plate is operated at 6 power stages.

1. Minimum power (keeping warm)

6. Maximum power (boiling)

The desired heat is adjusted non-gradually via the thermostat. When the heat of the oven reaches the desired heat, the signal lamp under the switch turns off.

#### **GRILL**

When the grill function will be use the door of the oven shall be opened and the sheet metal plate given with the oven shall be attached to the door off the oven. So, the door of the oven will stay a bit open during grilling. The sheet metal plate also prevents the overheating of the switches when the door of oven will be a bit open.

#### **DIRECTIONS FOR USING THE GLASS CERAMIC COOKING SURFACE**

Only use pots and pans for electrical stoves with a flawless, even bottom and an appropriate diameter (heat-proof glass, crockery or china can also be used). If the bottom of the pot is uneven or too small, energy will be wasted and the maximum heat cannot be used. The cooking surface and the bottom of the pot must always be clean and dry. Do not use any cooking pots consisting of plastic, inferior china, enamel or aluminium foil. In case any objects made up of plastic, aluminium foil, sugar - or dishes containing sugar - inadvertently happen to melt on the hot ceramic hob, shove them away from the hot cooking area immediately by using a cleaning scraper. For cleaning, it is imperative that no scratch-producing sponges, scouring powders or chemically aggressive cleaning agents like cleansing sprays or stain-removers are used! Special glass plate cleansing agents are available on the market. Avoid scratches on the glass plate produced by pointed or sharp objects. Protect the glass plate from breaking caused by falling objects.

The heating zones are regulated by an energy control, which enables varying the regulation infinitely from keeping warm (approx. 7 % of the power) to maximum temperature (100 % power).

-Kullanım sırasında bağlı bulunan sinyal lambası yanar.  
-İstenen sıcaklık termostat ile ayarlanır. Seçilen fırın sıcaklığına ulaşıldığında sinyal lambası söner.

#### **GRILL**

Gril kullanım halindeyken fırının kapağı açılır ve metal levha kapağı açık fırına eklenir. Buna göre grill kapağı grill boyunca biraz açık kalır. Bu metal levha düğmelerin aşırı ısınmasını engeller.

#### **CAM SERAMİK PIŞİRİCİNİN KULLANIMI**

Elektrikli ısıtıcılar üzerinde kırık ya da çatlak olmayan, sadece düzgün tabanlı ve uygun çapta tencere, tava ve kaplar (ısıya dayanıklı cam, kase ya da porselen kullanılabilir) kullanınız. Eğer kullandığınız kabın tabanı düz olmaz ise ya da çok küçük ise, enerji boşa harcanacak ve azami ısı kullanımı sağlanamayacaktır. Pişirici yüzey ve kabınızın tabanı, daima kuru ve temiz olmalıdır. İçeriğinde plastik olan, kalitesiz porselen, emaye ya da alüminyum folyo kapları kesin olarak kullanmayınız. Şeker ya da şeker içeren yiyecekler, sıcak seramik pişirici üzerinde derhal erirler, böyle durumlarda, bir kazıyıcı kullanmak sureti ile derhal pişirme alanını temizleyiniz.

Temizleme esnasında, çizilmeye yol açabilecek bulaşık süngeri ya da teli, toz temizleyiciler ya da kimyasal temizleyici ve spreylere ya da leke çıkarıcılar kullanılmamalıdır. Cam pişiriciler için özel temizleyiciler marketlerde satılmaktadır. Cam pişirici yüzeyleri, çizilme ve kırılmalara karşı, sert, keskin ya da üzerine düşebilecek herhangi bir nesneden koruyunuz.

Isıtıcı bölgeler, ılık muhafazadan (yaklaşık % 7 gücünde) başlayarak, azami (maximum % 100 güç kullanımı) ısıya ulaşacak şekilde farklı ayarlamaları yapabilecek şekilde donatılmıştır.

Zamanı geldiğinde cihazınızın ısı ayarını düşürmek sureti ile enerji tasarrufu yapabilirsiniz. Pişirici yüzeyin ön kısmında bulunan ısı göstergesi lambaları, çalıştığı sürece, yanma riski devam etmektedir ancak yemeklerinizin ılık muhafazası için kullanabilirsiniz.

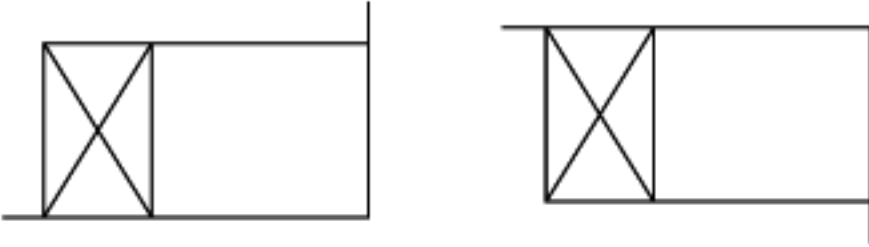
**DİKKAT:** Cihazınız, otomatik fırın öncelikle çalışma esasına göre azami toplam güç değerlerine göre düzenlenmiştir.

Üst büyük pişirici yüzey sadece fırın anahtarı "0" konumunda iken çalıştırılabilir. Üst büyük pişirici yüzey ile fırın aynı anda çalışmaz.

## **TR** KULLANMA KILAVUZU

### YERLEŐTİRME VE GÜVENLİK UYARILARI

- Cihazın bağlantısı ve ilk çalıştırılması yetkili servis tarafından yapılmalıdır.
- Bağlantı işlemi başlamadan önce nakliyeden kaynaklanan hasar olup olmadığına dikkat ediniz.
- Nakliye esnasında oluşabilecek hasarlar güvenliği etkileyebilir.
- Cihazın yerleştirildiği yüzey düz olmalı. Yakınında yanıcı maddeler bulundurulmamalıdır.
- Isının çevreye karakteristik yayılımına göre cihazın koruma derecesi "Y".
- Cihazı aşağıda verilen şekillere uygun olarak yerleştirebilirsiniz.



- Kapasite etiketindeki bilgiler ile kullandığınız gerilimin aynı olup olmadığını kontrol ediniz. Ocakları üstüne bir şey koymadan 10 dakika en yüksek konumda ısıtın. Böylece ocakların üstündeki tabaka en iyi şekilde koruma görevini yapacaktır. Ardından fırını "alt/üst" konumunda en yüksek ısı derecesinde ısıtınız. Bu şekilde değişik ısı elemanlarının koruma tabakaları yanacaktır. Ortaya, kısa süreli çıkacak olan duman sizi rahatsız etmesin.
  - Elektrikli ocaklar soğumadan kapağı kapatmayınız.
  - Kullanılan kapların taban çapı elektrikli ocakların çapından küçük olmamalı.
- UYARI 1:** Fırının herhangi bir parçasını (lamba vs.) değiştirmeden önce cihazın şebeke bağlantısını kesiniz.
- UYARI 2:** Eğer rezistanslarda ve elektrikli ocakların yüzeyinde çatlama olursa, derhal elektrik bağlantısını kesiniz.
- UYARI 3:** Gril çalışırken çocukları uzak tutunuz.

### ÇALIŞTIRILMASI:

- Elektrik ocakları, sembollerle gösterilen düğmeler ile kumanda edilir. Her ocak 6 güç evresinde çalıştırılır.
- 1.Düşük güç (ısıtma)
- 6.Yüksek güç (kaynama)

Switch the appliance down in time, so you can save energy. Further information is given by any ordinary cookbook.

The residual heat indicators on the front part of the cooking surface point to still prevailing risks of burning but also to residual heat which can be used for keeping dishes warm.

### MAINTENANCE AND CLEANING

The device shall only be cleaned with a slightly wet cloth on sponge. In order to prevent any damages do not scrape the dirt at the sections containing electrical pieces with sharp tools that may stretch the surface.

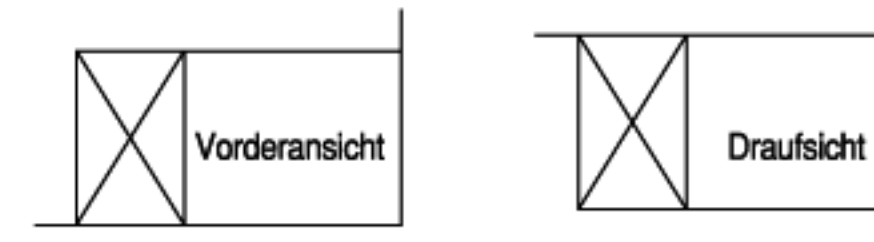
### ATTENTION:

Please do not use the device any other purpose.

## **D** BEDIENUNGSANLEITUNG

### INSTALLATIONS-UND SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät ist vor Inbetriebnahme auf mögliche Transportschäden zu untersuchen. Im Falle von Beschädigungen, die die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen können, darf dieses nicht in Betrieb genommen werden. Wenden Sie sich in diesem Falle an Ihren autorisierten Fachhändler.
- Der Anschluß des Gerätes und die Inbetriebnahme sind durch einen zugelassenen Fachmann durchzuführen.
- Der Aufstellort ist so zu wählen, daß das Gerät auf einer ebenen Fläche steht. Leicht brennbare Gegenstände sind aus der Umgebung des Gerätes fernzuhalten.
- Das Gerät ist im Hinblick auf den Schutz gegen Überhitzen umliegender Oberflächen ein Gerät des Typs "Y", d.h. folgende Aufstellung ist möglich:



Überprüfen Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Heizen Sie dann den Backofen auf maximaler Temperatur für Minuten auf. Drehen Sie dazu den



Einstellknopf auf "M" und den Wahlschalter auf die maximale Temperatur in der Funktion "Ober-/Unterhitze". Auf diese Weise wird die Schutzschicht der verschiedenen Heizelemente eingebrannt. Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden Rauchentwicklung.

- Vor dem Schliessen des Deckels müssen die Kochplatten erst abgekühlt sein.
- Die zu verwendenden Töpfe sollten im Durchmesser nicht geringer als der Durchmesser der jeweiligen Kochplatte sein.

**ACHTUNG:** Vor dem Auswechseln der Lampe Gerät vom Netz trennen.

**ACHTUNG:** Bei Anzeichen von Rissen in Kochplatten oder Heizelementen infolge unsachgemäßer Handhabung ist das Gerät sofort außer Betrieb zu nehmen.

Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung zum Trennen von Netz mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm einzubauen.

Das Gerät ist nur an einen geerdeten Stromkreis anzuschliessen.

**ACHTUNG:** Berührbare Teile können heiß werden, wenn der Grill in Betrieb ist. Kinder sollten ferngehalten werden.

#### **INBETRIEBNAHME**

Die den Kochplatten jeweils zugeordneten Stufenschalter sind durch entsprechende Symbole gekennzeichnet.

Die Leistungen der einzelnen Kochplatten sind in 6 Stufen einstellbar:

1. geringste Leistungsaufnahme (warmhalten).
6. größte Leistungsaufnahme (kochen)

Im eingeschalteten Zustand leuchtet die zugehörige Signallampe auf.

#### **BACKOLEN**

Die jeweils gewünschten Temperaturen können über das stufenlos einstellbare Thermostat geregelt werden.

Ist die gewünschte und eingestellte Temperatur erreicht, verlischt die Signallampe unter dem Funktionsschalter.

#### **BEDIENUNG DES GLASKERAMIK KOCHFELDS**

Verwenden Sie grundsätzlich nur Elektro-Kochtöpfe und -Pfannen mit einwandfreiem, ebenen Boden und passendem Durchmesser (auch feuerfestes Glas oder Porzellan). Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie und nutzen nicht die maximale Wärmeleistung. Das Kochfeld und der Topfboden müssen immer sauber und trocken sein.

Verwenden Sie keine Kochgefäße aus Kunststoff, minderwertigem Porzellan, Email oder Aluminiumfolie. Sollten Ihnen versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der heißen Kochfläche aufschmelzen, schieben Sie diese sofort mit einem Reinigungsschaber aus der heißen Kochzone weg. Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls kratzende Schwämme, Scheuermittel oder chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner! Spezialreiniger für die Glasplatte erhalten Sie im Handel.

Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glasplatte. Schützen Sie die Glasplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände. **Beschädigungen, die durch Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantieleistungen.** Die Heizzonen werden über einen Energieregler geschaltet, der eine stufenlose Einstellung von Warmhalten (ca. 7% der Leistung) bis zur Höchsttemperatur (100% Leistung) ermöglicht.

Schalten Sie rechtzeitig zurück, so sparen Sie Energie. Weitere Hinweise gibt Ihnen jedes handelsübliche Kochbuch.

Die Restwärmeanzeigen im vorderen Bereich des Kochfelds zeigen noch vorhandene Verbrennungsgefahr an, aber auch Restwärme, die noch zum Warmhalten benutzt werden kann.

#### **PFLEGE UND REINIGUNG**

Das Gerät sollte nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch oder Schwamm gereinigt werden. Ein Abkratzen von Schmutzresten mit scharfkantigen Gegenständen sollte zumindest im Bereich elektrischer Komponenten unterlassen werden, um eine Beschädigung zu vermeiden.

**ACHTUNG!** Verwenden Sie das Gerät nur für die gemanten Zwecke.