



## Convection Oven / Konveksiyonel Fırın

GALA 10 R

GALA 9

GALA 5

## Index / İçindekiler

|                                                                                             |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <u>Important Notices and Safety Instructions / Önemli uyarılar ve Güvenlik Talimatlar</u>   | 3 - 4   |
| <u>Sellers Responsibilities / Satıcıların Sorumlulukları</u>                                | 5       |
| <u>Functions of Parts / Parçaların Fonksiyonları</u>                                        | 6 – 7   |
| <u>General Information / Genel Bilgiler</u>                                                 | 8 – 10  |
| <u>Using Instructions / Kullanma Talimatları</u>                                            | 10 – 13 |
| <u>External Dimensions of the Product / Ürün Dış Ölçüleri</u>                               | 13 – 15 |
| <u>Indicator and Button Descriptions / Gösterge ve Tuş Açıklamaları</u>                     | 15 - 19 |
| <u>Introduction to the Hidden Functions and Setting / Gizli Fonksiyonlara Giriş ve Ayar</u> | 19 - 23 |
| <u>Warnings / Uyarılar</u>                                                                  | 23 - 24 |
| <u>Electrical Installation / Elektrik Kurulumu</u>                                          | 24 - 25 |
| <u>Cleaning Instrutions / Temizleme Talimatları</u>                                         | 25 - 26 |
| <u>Technical Service / Teknik Servis</u>                                                    | 27      |
| <u>Product Details Pictures / Ürün Detay Resimleri</u>                                      | 28 – 30 |

**EN** These instructions are only valid if the country code appears on the device. If the country code is not existing on the device , refer to the technical instructions of the current country's conditions which gives the necessary instructions for the functions of the device

**TR** Bu talimatlar yalnızca ülke kodu cihaz üzerinde görülüyorsa geçerlidir. Ülke kodu cihaz üzerinde görülüyorsa, ülkedeki mevcut şartlara cihazın uyarlanması için gerekli talimatları veren teknik talimatlara başvurun.

## EN IMPORTANT NOTICES AND SAFETY INSTRUCTIONS:

This manual contains important instructions for correct installation and safe operating of the device. All users should read and understand this manual carefully before operating and using the device. Incorrect installation, doing changes in the device, or wrong maintenance of the device can damage the product, or it can cause an injury or even death.



**WARNING:** This product is not intended to be used by children or disabled customers. Special needs and disabled customers can use this product under the supervision of an adult after taking all safety precautions. Make sure that children are not playing with the device.



**WARNING:** Incorrect installation, doing changes in the device, or wrong maintenance of the device can damage the product, or it can cause an injury or even death. Do not use or put the device into service without reading all the instructions of installation, cleaning, and maintenance the device.



**CAUTION:** For your safety, do not store the device near to gas, gasoline or any flammable material



**WARNING:** If the power cable is damaged, do not operate the product, contact immediately with the technical service or call an experienced electrician.



**CAUTION:** Do not try to cook products contains materials which can burn, such as paper, this kind of attempts can cause a fire.



**CAUTION:** Always be very careful when you use the device.

- The oven must be placed under a ventilation hood or ventilation system. Make sure that the oven gets enough air and that the ventilation of the oven is sufficient.
- Make sure that the oven is far enough from all walls and materials which can be burned.
- Always keep the oven clean. Do not clean the oven with flammable cleaners.
- The device must be placed in a way that allow the ventilation holes to operate properly
- Do not close the ventilation holes and do not block the ventilation holes with any material.
- Keep in mind that this manual will be needed in the future .

## TR ÖNEMLİ UYARILAR VE GÜVENLİK TALİMATLARI

Bu kılavuz önemli güvenlik, kurulum ve çalıştırma talimatları içerir. Bütün kullanıcıların bu kılavuzu makineyi çalıştırmadan ve kullanmadan önce iyice okuyup anlaması gereklidir. Hatalı kurulum, ayarlama, bakım ürünün hasar görmesine, yaralanmalara hatta ölüme neden olabilir.



**UYARI:** Bu ürün çocuklar ya da güçsüz yetişkinlerin kullanması için yapılmamıştır. Güçsüz kimseler ancak sorumlu bir yetişkinin güvenlik önlemleri almasından sonra, o yetişkin kimsenin gözetiminde bu ürünü kullanabilirler. Küçük çocukların, ürünle oynamadığından emin olunmalı.



**UYARI:** Yanlış kurulum, düzenleme, değiştirme ya da bakım ürün hasarına, yaralanmaya ya da ölüme neden olabilir. Kurulum, temizleme, bakım talimatlarını okumadan ürünü kullanmayınız ya da hizmete sokmayınız.



**DİKKAT:** Güvenliğiniz için, ürünün yakınlarında gaz, benzin ya da herhangi yanıcı madde depolamayınız ya da bulundurmuyunuz.



**UYARI:** Eğer güç kablosu hasar gördüyse ürünü çalıştırmaya çalışmayın. Hemen teknik servisle bağlantıya geçiniz ya da deneyimli bir elektrikçiye arayınız.



**DİKKAT:** Pişecek ürünü kağıt gibi yanabilecek maddelerle pişirmeye çalışmayınız. Bu gibi denemeler yangına sebep olabilir.



**DİKKAT:** Ürünü kullanırken her zaman çok dikkatli olunuz.

- Fırının bir havalandırma kapağı altına ya da davlumbaz altına yerleştirilmesi gereklidir. Fırının yeterli hava aldığından ve havalandırmanın yeterli olduğundan emin olunuz.
- Fırının bütün duvarlardan ve yanabilecek malzemelerden yeterli uzaklıkta olduğundan emin olunuz.
- Fırını her zaman temiz tutunuz. Yanıcı olabilecek maddelerle fırını temizleyin.
- Havalandırma açıklıklarının düzgün bir şekilde hava alabilecek kadar bir mesafeye sahip olması gereklidir.
- Havalandırma deliklerinin önünü kapatmayınız. Havalandırma deliklerini yabancı maddelerle tıkamayınız.
- Bu kılavuzu gelecekte gerekebileceğini göz önünde bulundurarak saklayınız.

**EN SELLERS RESPONSIBILITIES**

- To check the electrical service if its applied to the oven under the manufacturer conditions and to check whether the electrical connections are the correct
- Using and operating the device according to the user manual , unpacking , installing ,and placing the oven properly
- Checking that the electrical connections are connected by an experienced electrician. To make sure that the connections are connected according to the provincial / regional / country standards.

**IMPORTANT NOTE !**

Cleaning and general maintenance of the oven are the most important factors affecting the performance of the oven. Operating the device without checking the using instructions can cause a failure in the device or it can cause an injury or even death and it will not be covered with the device's warranty, Therefore, please read and understand the instructions in the manual and keep in mind that this manual will be your guide for this device.

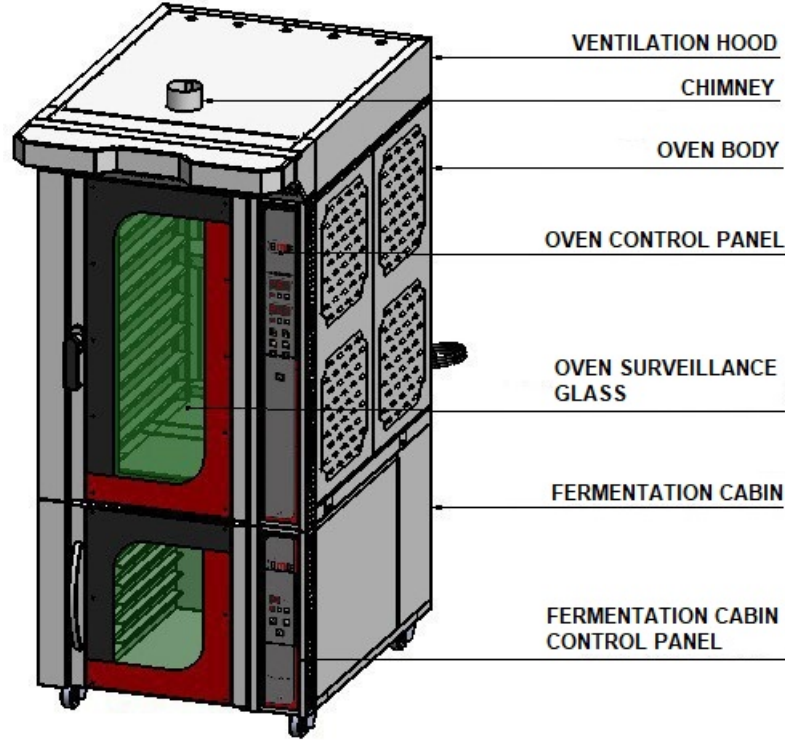
**TR SATICILARIN SORUMLULUKLARI**

- Elektrik hizmetinin, üreticinin istediği şartlarda fırına uygulandığını görmek ve bağlantıların üreticinin istediği gibi olup olmadığını kontrol etmek.
- Kullanma ve çalıştırma kılavuzuna göre, fırının paketinden çıkarmak, fırını kurmak ve fırını uygun şekilde yerleştirmek.
- Elektrik bağlantılarının usta biri tarafından bağlandığını görmek. Bağlantıların il / bölge / ülke standartlarına uygun olarak bağlandığını görmek.

**ÖNEMLİ NOT !**

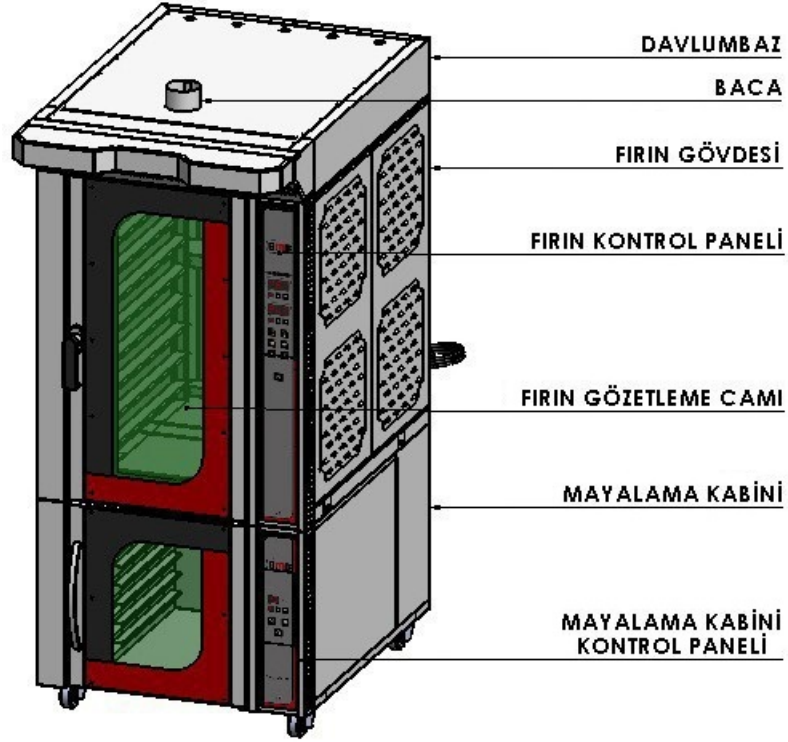
Fırının temizliği ve genel bakımı fırının performansını etkileyen en önemli faktörlerdir. Bu kılavuzda bulunan talimatları uygulamadan yapılacak işlemler parçaların bozularak garanti kapsamı dışına çıkmasına yada sakatlanmalara hatta ölüme neden olabilir. Bu yüzden, lütfen kılavuzdaki talimatları okuyup anlayın ve bu kılavuzun bu ürün hakkında size rehberlik edeceğini unutmayın.

## EN FUNCTIONS OF PARTS



- **VENTILATION HOOD:** It enables the vapor which formed by opening the oven's door to goes outside of the oven
- **OVEN BODY:** Each oven has a main body. The products are cooked evenly due to two fans and heat adjustment device
- **OVEN CONTROL:** Each oven is controlled by a programmable microprocessor. The microprocessor controls all the functions of the oven. It can be set at the desired temperature from 40 °C to 375 °C. The cooking time can be adjusted from the button on the control panel according to the sensitivity of the baked product
- **OVEN TRAYS SHELVES AND HEAT ADJUSTMENT APPARATUS:** With the heat adjustment plates on the oven tray shelves, the heat in the cooking chamber is provided homogeneously, and the products are cooked evenly and perfectly
- **FERMENTATION CABIN:** The fermentation cabin is controlled by a programmable microprocessor. It can be set at the desired temperature from 40 ° C to 90 ° C. The heat in the cabin is evenly distributed due to the fan

## TR PARÇALARIN FONKSİYONLARI



- **DAVLUMBAZ:** Fırının kapağının açılmasıyla oluşan buharın ortamdan dışarı atılmasını sağlar.
- **FIRIN GÖVDESİ:** Her fırının bir ana gövdesi vardır. İki adet fan ve ısı ayar aparatları ile ürünlerin eşit olarak pişirilmesi sağlanır.
- **FIRININ KONTROLÜ:** Her bir fırın programlanabilir mikro işlemci ile kontrol edilir. Mikro işlemci fırının bütün fonksiyonlarını kontrol eder. 40°C'den 375°C'ye kadar istenilen ısıda ayarlanabilir. Pişirme zamanı pişirilen ürünün hassasiyetine göre kumanda paneli üzerindeki düğmeden ayarlanabilir.
- **FIRIN TEPSİ RAFI ISI AYAR APARATLARI:** Fırın tepsi raflarında bulunan ısı ayar plakaları ile pişirme bölgesindeki ısının homojen dağılımı sağlanarak ürünlerin eşit ve mükemmel bir şekilde pişirilmesi sağlanır.
- **MAYALAMA KABİNİ:** Mayalama kabini programlanabilir mikro işlemci ile kontrol edilir. 40°C'den 90°C'ye kadar istenilen ısıda ayarlanabilir. Kabindeki ısı fan ile eşit olarak dağıtılır.

## EN GENERAL INFORMATION

All the next instructions are intended to guide you in setting up the oven.

First of all the packaging which contents the oven should be checked and carefully examined for any damage.

It is necessary to protect the oven from external conditions and humidity before installation, to set up suitable and safe warehouse setting system.

| CONVECTION ROTARY OVEN (10 TRAY)                        |                                                     |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Oven Tray Capacity                                      | 40 x 60 (10 pcs. Tray)                              |
| Fermentation Cabin Tray Capacity                        | 40 x 60 (10 pcs. Tray)                              |
| External Dimensions<br>(Including Fermentation Cabinet) | Width: 85 cm.<br>Length: 167 cm.<br>Height: 215 cm. |
| Insulation                                              | Every side                                          |
| Heat source (Oven)                                      | 16 pcs. Resistances                                 |
| Heat source (Fermentation Cabinet)                      | 1 pcs. Resistance                                   |
| Material Used in Body                                   | Stainless steel                                     |
| Power                                                   | 26,5 Kw / 3 x 70 A                                  |
| Frequency                                               | 50-60 Hz                                            |
| Class                                                   | 1                                                   |
| Voltage                                                 | 3 NAC 400 V                                         |

| CONVECTION OVEN (9 TRAY)                                |                                                     |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Oven Tray Capacity                                      | 40 x 60 (9 pcs. Tray)                               |
| Fermentation Cabin Tray Capacity                        | 40 x 60 (9 pcs. Tray)                               |
| External Dimensions<br>(Including Fermentation Cabinet) | Width: 85 cm.<br>Length: 140 cm.<br>Height: 195 cm. |
| Insulation                                              | Every side                                          |
| Heat source (Oven)                                      | 2 pcs. Resistances                                  |
| Heat source (Fermentation Cabinet)                      | 1 pcs. Resistance                                   |
| Material Used in Body                                   | Stainless steel                                     |
| Power                                                   | 17,5 Kw / 3 x 47 A                                  |
| Frequency                                               | 50-60 Hz                                            |
| Class                                                   | 1                                                   |
| Voltage                                                 | 3 NAC 400 V                                         |

| CONVECTION OVEN (5 TRAY)                                |                                                     |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Oven Tray Capacity                                      | 40 x 60 (5 pcs. Tray)                               |
| Fermentation Cabin Tray Capacity                        | 40 x 60 (5 pcs. Tray)                               |
| External Dimensions<br>(Including Fermentation Cabinet) | Width: 85 cm.<br>Length: 140 cm.<br>Height: 178 cm. |
| Insulation                                              | Her tarafta                                         |
| Heat source (Oven)                                      | 1 pcs. Resistances                                  |
| Heat source (Fermentation Cabinet)                      | 1 pcs. Resistance                                   |
| Material Used in Body                                   | Stainless steel                                     |
| Power                                                   | 9,5 Kw / 3 x 25 A                                   |
| Frequency                                               | 50-60 Hz                                            |
| Class                                                   | 1                                                   |
| Voltage                                                 | 3 NAC 400 V                                         |

## TR GENEL BİLGİLER

İleride anlatılması planlanan talimatların, fırının kurulumunda size rehber olması amaçlanmıştır.

İlk ve öncelikli olarak, fırının ambalaj içeriği kontrol edilerek herhangi bir hasara karşı dikkatle incelenmeli.

Kurulumdan önce fırını dış şartlardan ve nemden sürekli korumak gerekliyse uygun ve emniyetli depo sistemleri ayarlanmalıdır.

| KONVEKSİYONLU DÖNER FIRIN (10 TEPSİLİ) |                                                      |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Fırın Tepsisi Rafı Kapasitesi          | 40 x 60 (10 Adet tepsi)                              |
| Mayalama Kabini Tepsisi Kapasitesi     | 40 x 60 (10 Adet tepsi)                              |
| Dış Ölçüler (Mayalama Kabini Dahil)    | Genişlik:85 cm<br>Uzunluk:167 cm<br>Yükseklik:215 cm |
| Yalıtım                                | Her tarafta                                          |
| Isı kaynağı (Fırın)                    | 16 adet rezistans                                    |
| Isı kaynağı (M. kabini)                | 1 adet rezistans                                     |
| Gövdede Kullanılan Malzeme             | Paslanmaz Çelik                                      |
| Güç                                    | 26,5 Kw / 3 x 70 A                                   |
| Frekans                                | 50-60 Hz                                             |
| Sınıf                                  | 1                                                    |
| Voltaj                                 | 3 NAC 400 V                                          |

| <b>KONVEKSİYONLU FIRIN (9 TEPSİLİ)</b> |                                                      |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Fırın Tepsisi Rafı Kapasitesi          | 40 x 60 9 Adet tepsisi                               |
| Mayalama Kabini Tepsisi Kapasitesi     | 40 x 60 9 Adet tepsisi                               |
| Dış Ölçüler ( Mayalama Kabini Dahil )  | Genişlik:85 cm<br>Uzunluk:140 cm<br>Yükseklik:195 cm |
| Yalıtım                                | Her tarafta                                          |
| Isı kaynağı ( Fırın )                  | 2 adet rezistans                                     |
| Isı kaynağı ( M. kabini )              | 1 adet rezistans                                     |
| Gövdede Kullanılan Malzeme             | Paslanmaz Çelik                                      |
| Güç                                    | 17,5 Kw / 3 x 47 A                                   |
| Frekans                                | 50-60 Hz                                             |
| Sınıf                                  | 1                                                    |
| Voltaj                                 | 3 NAC 400 V                                          |

| <b>KONVEKSİYONLU FIRIN (5 TEPSİLİ)</b> |                                                      |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Fırın Tepsisi Rafı Kapasitesi          | 40 x 60 5 Adet tepsisi                               |
| Mayalama Kabini Tepsisi Kapasitesi     | 40 x 60 5 Adet tepsisi                               |
| Dış Ölçüler ( Mayalama Kabini Dahil )  | Genişlik:85 cm<br>Uzunluk:140 cm<br>Yükseklik:178 cm |
| Yalıtım                                | Her tarafta                                          |
| Isı kaynağı ( Fırın )                  | 1 adet rezistans                                     |
| Isı kaynağı ( M. kabini )              | 1 adet rezistans                                     |
| Gövdede Kullanılan Malzeme             | Paslanmaz Çelik                                      |
| Güç                                    | 9,5 Kw / 3 x 25 A                                    |
| Frekans                                | 50-60 Hz                                             |
| Sınıf                                  | 1                                                    |
| Voltaj                                 | 3 NAC 400 V                                          |

## EN USING INSTRUCTIONS:

### • Distance Requirements

It is recommended to leave a gap of 130 mm far from the burned surfaces. If there is equipment next to the oven, it is recommended to have 620 mm distance between the equipment and the oven surface

The distance of 620 mm at the back of the oven is necessary for the working area.

For the longevity and safety of the oven, operate the oven only in the right conditions and according to the instructions.

- **Ventilation**

The ventilation system or ventilation hood should be appropriate to grab the heat and the food smell of the cooking. It is the responsibility of the owner to make sure that ventilation system works properly. The ventilation (hood) must work perfectly with the general ventilation and heating system.

Prevent air flow to the cooking tunnel. The air should be directed to the top or to the front side of the oven.



**CAUTION:** Do not operate the oven until licensed technical service personnel or authorized sales representatives arrive and fully check the connections and the system. This service ensures that the device connections are correct and the system work perfectly. The warranty becomes effective after the confirmation of correct installation.

The warranty will not be effective if the oven has been operated before checking the system by authorized sales representative or licensed technical service.



**CAUTION:** If the power cable is damaged, do not operate the product, contact immediately with the technical service or call an experienced electrician.

**NOTE:** The conditions above should be satisfied in order to complete the installation process of the oven smoothly and quickly.

- **Operating**

The oven is energized with the energy button. After energizing the oven, the oven can be started by the start button. The desired temperature can be adjusted by using the heat adjustment buttons. The cooking time can be set by using the time adjustment button. Once the desired temperature is reached, the oven will be ready to bake the product.

Note: Before turning off the oven at the end of the day, it is highly recommended for safety reasons to cool down the oven by using the Cooling Button on the control panel.

- **Thermostat For Heat Safety**

Our oven has a 'safety thermostat' for your safety. This thermostat is specially designed to prevent the oven from overheating and damaging itself and parts. In a small possibility; if the oven's operating temperature rises higher than it should be, the safety thermostat activated automatically and prevent the parts from damaging by the excessive temperatures.

## TR KULLANMA TALİMATLARI

### • Mesafe Gereksinimleri

Yanan yüzeylerden 130 mm mesafede bir boşluk bırakılması önerilir. Eğer yanına bir ekipman koymak istiyorsak, ekipman ve fırın yüzeyi arası 620 mm olması önerilir.

Fırının arka tarafında 620 mm mesafe olması, çalışma alanı için gereklidir. Fırının uzun ömürlü olması ve güvenlik açısından fırın sadece talimatlara uygun, onaylanmış ortamlarda çalıştırınız.

### • Havalandırma

Havalandırma kanalı ya da davlumbaz, ısıyı ve pişirme kokusunu çekebilecek yeterlilikte olmalıdır. Çalışır ve doğru yapılandırılmış havalandırma fırının sahibinin sorumluluğundadır. Havalandırma ağız (davlumbaz) genel havalandırma ve ısıtma sistemiyle uyum içinde olmalıdır. Hava akışının pişirme tüneli içinden geçmesini önleyiniz. Hava fırının ön üst kısmına ya da arka kısmına yönlendirilmelidir.



**DİKKAT:** Yetkili teknik servis elemanı ya da yetkili satış temsilcisi gelinceye ve bütün bağlantıları ve sistemi tamamen kontrol edinceye kadar fırını çalıştırmayın. Bu hizmet makina bağlantılarının doğru yapıldığından ve sistemin çalışma düzeninin doğru olduğundan emin olunmasını sağlar. Garanti doğru kurulumunun onaylanmasından sonra etkin hale gelir. Fırın yetkili satış temsilcisinin ya da yetkili teknik servis elemanının kontrolünden önce çalıştırılmışsa garanti başlamaz.



**DİKKAT:** Eğer güç kablosu hasar gördüyse ürünü çalıştırmayın. Hemen teknik servisle bağlantıya geçiniz ya da deneyimli bir elektrikçiye arayınız.

**NOT:** Fırın montaj işleminin sorunsuz ve hızlı şekilde yapılabilmesi için yukarıdaki şartların sağlanması gereklidir.

### • ÇALIŞTIRMA

Enerji butonu ile fırına enerji verilir.

Fırına enerji verdikten sonra start tuşuyla makina çalıştırılır. Isı ayar butonları ile istenilen ısı ayarlanır. Zaman ayar butonu ile istenilen pişirme süresi ayarlanır. İstenilen ısıya ulaşıldıktan sonra fırın ürün pişirmeye hazırdır.

**Not:** Gün sonunda makine kapatılmadan önce kontrol paneli üzerindeki **Soğutma Butonu** kullanılarak fırını soğutmanız güvenlik açısından önemle tavsiye edilir.



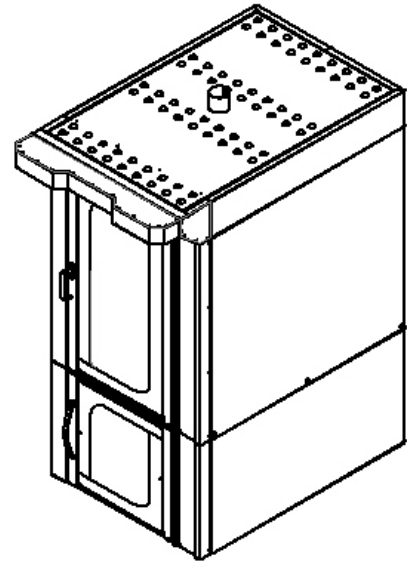
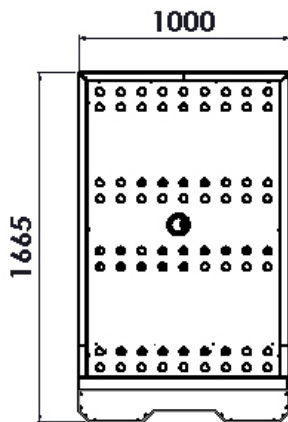
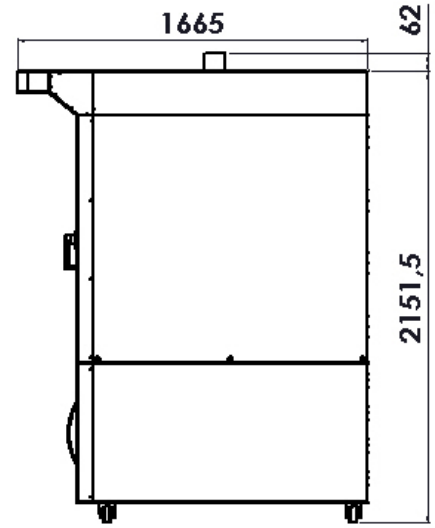
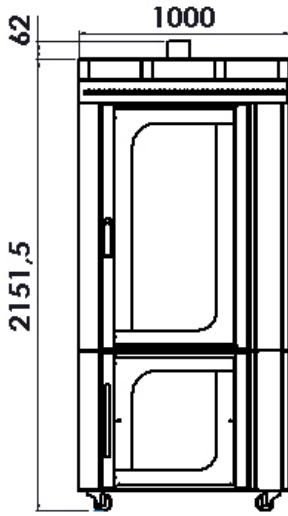
- **ISI EMNİYET TERMOSTATI**

Fırınımız sizin güvenliğinizi için 'emniyet termostatına' sahiptir. Bu termostat fırının fazla ısınıp kendine ve parçalara zarar vermemesi için özel olarak dizayn edilmiştir. Küçük bir ihtimalde olsa eğer fırının çalışma sıcaklığı olması gerekenden yüksek seviyeye çıkarsa emniyet termostatu otomatik olarak devreye girer ve hiçbir parça aşırı sıcaklıktan dolayı zarar görmez.

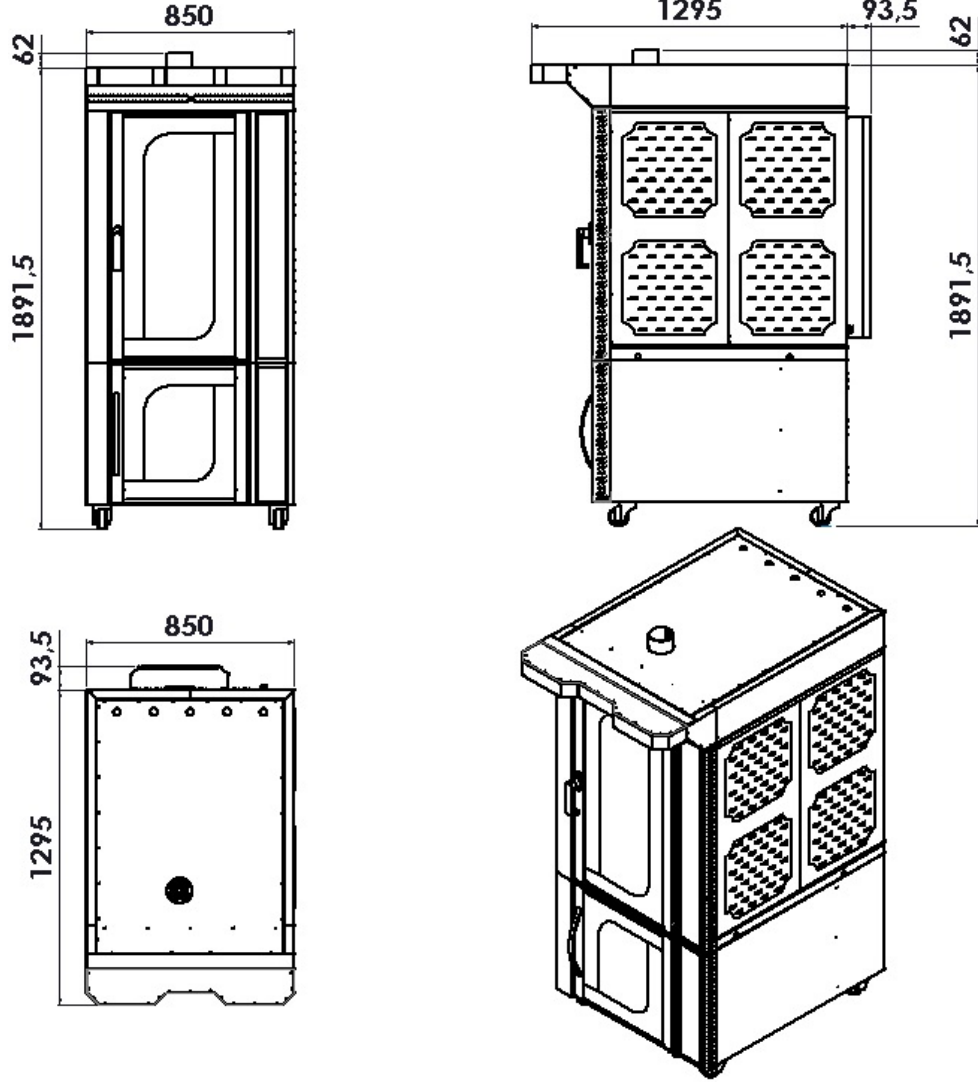
## EN EXTERNAL DIMENSIONS OF THE PRODUCT

## TR ÜRÜN DIŞ ÖLÇÜLERİ

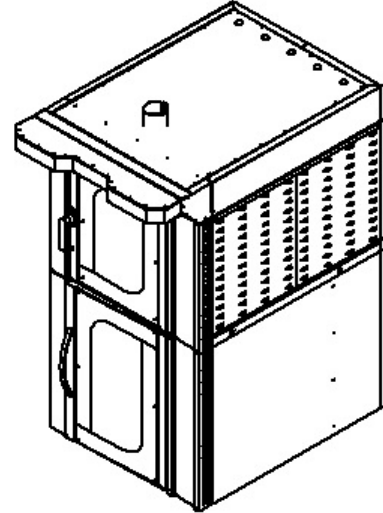
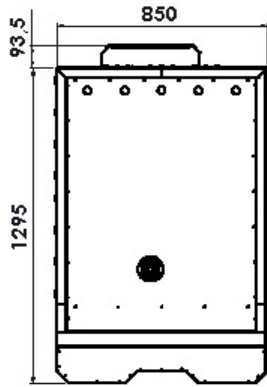
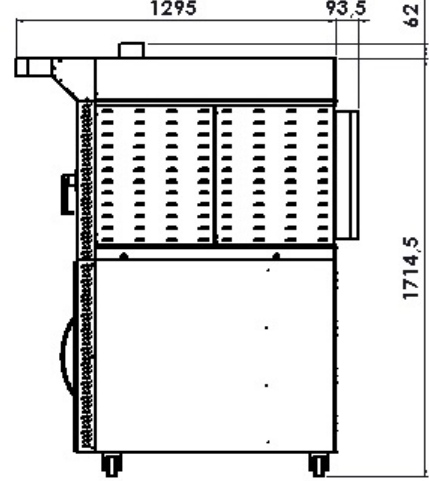
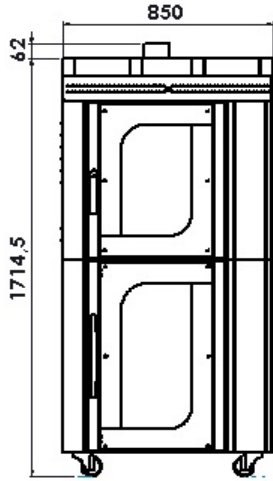
- **GALA 10 R**



- **GALA 9**



- **GALA 5**



## EN INDICATOR AND BUTTON DESCRIPTIONS



**TEMPERATURE DISPLAY AND LED:** The temperature display shows the temperature inside the oven. Er.x is shown for faults and Ur.x for warnings. The LED is lighted when the resistance LED is active, and the LED turns off when the heating elements are deactivated.



**TEMPERATURE SET DISPLAY AND INCREASE DECREASE KEYS:** The set value can be changed to the desired value by pressing the temperature increase and decrease buttons. The value of the temperature can be increased or decreased quickly by pressing 3 seconds on the increasing or decreasing buttons and the set value will be stored in memory. When the steam control button is active, the steam temperature will be seen on the set display.



**TIME DISPLAY AND LED:** The time display shows the remaining time value. The time led flashes once every second when the time starts to count.



**TIME SET DISPLAY AND INCREASE DECREASE KEYS:** The set value can be changed to the desired value by pressing the time increase and decrease buttons. The value of the time can be increased or decreased quickly by pressing 3 seconds on the increasing or decreasing buttons and the set value will be stored in memory. While hidden functions are active, hidden function time value can be changed with the increase and decrease buttons.



**ON / OFF BUTTON AND LED:** When the device is energized, the button leds will light up with a red color. When the button is pressed, the button leds light up with a green color and all indicators light up. When the button is pressed again, the indicators are lighted off and the ON / OFF button leds will light up red.



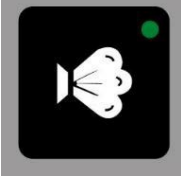
**TIME START / PAUSE BUTTON AND LED:** When the time button is pressed, it starts counting down the set time. If the button is pressed again while it counts, the time will be paused. When the time runs out, the device gives an audible warning.



**TIME STOP BUTTON:** When the device is counting up the setting time, the device will give a buzzer sound warning. While the counting time can be canceled by pressing the stop button.



**LAMP CONTROL BUTTONS AND LED:** When the button is pressed, the led lamp lights up sequentially. When the button is pressed again, the led turns off. **Pressing and holding the button will activate the hidden functions of the device**



**STEAM CONTROL BUTTON AND LED:** When the button is pressed, the oven temperature pulls the steam temperature over 150 degrees and the led lamp lights up. In case of failure, control will be canceled. **Fan will be activated during the steaming process . When the steaming is finished, the fan will be deactivated**



**COOLING BUTTON AND LED:** If the button is pressed, and if the oven door is open , and the oven is not in operating , the fan will provides the cooling of the oven. When the oven temperature is 40 degrees, the system automatically shuts down. In case of failure, control will be canceled.



**START / STOP BUTTON AND LED:** When the door is closed, and button is pressed, the led light lights up and the device switches to the START position. The device starts to control the temperature according to the setting value and draws the fan and heater sequentially. The set values can be changed while the device is operating Temperature control settings continue according to the new setting values. The resistance remains active until the measured temperature reaches the set temperature and the temperature set led lamp will be ON. Time counting can be ended by pressing the manual button. When the time runs out, Ur.1 warning appears on the temperature display and the device gives an audible warning. If door opened and the oven is operating, the fan and resistance will deactivated and the timer stops. If the door remains open for more than 3 minutes during operation, the device will gives a warning. Once the door is closed again, control begins and the timer continue to count from where it left off. To turn the device off press the key and the led lamps will lights up. In case of failure, the device switches to stop mode and all the controls will be canceled.

## TR GÖSTERGE VE TUŞ AÇIKLAMALARI



**SICAKLIK GÖSTERGESİ VE LEDİ:** Sıcaklık göstergesinde fırın içi sıcaklık değeri görülür. Arızalarda Er.x, uyarılarda da Ur.x görülür.

**Sıcaklık Ledi** ,rezistans devrede iken led yanar, rezistanslar devre dışında iken led söner.



### SICAKLIK SET GÖSTERGESİ VE ARTTIRMA AZALTMA TUŞLARI:

Sıcaklık artırma ve azaltma tuşlarına basılarak set değeri istenilen değere ayarlanabilir. Arttırma ve azaltma tuşları 3 saniye süresince basılı tutulursa hızlı bir şekilde değer artar veya azalır. Ayarlanan değer hafızaya kaydedilir. Buhar kontrol tuşu aktifken set göstergesinde buhar sıcaklığı görülür.



**ZAMAN GÖSTERGESİ VE LEDİ:** Zaman göstergesi kalan zaman değerini gösterir. **Zaman ledi**, Zaman saymaya başladığında saniyede bir yanıp söner.



**ZAMAN SET GÖSTERGESİ VE ARTTIRMA AZALTMA TUŞLARI:** Zaman artırma ve azaltma tuşlarına basılarak set değeri istenilen değere ayarlanabilir. Arttırma ve azaltma tuşları 3 saniye süresince basılı tutulursa hızlı bir şekilde değer artar veya azalır. Ayarlanan değer hafızaya kaydedilir. **Gizli fonksiyonlar aktif iken, gizli fonksiyon süreleri artırma ve azaltma tuşları ile ayarlanabilir.**



**ON-OFF TUŞU ve LEDİ:** Cihaza enerji verildiğinde tuş ledleri kırmızı yanar. Tuşa basıldığında tuş ledleri yeşil yanar ve tüm göstergeler yanar. Tekrar tuşa basıldığında göstergeler silinir ve tuş ledleri kırmızı yanar.



**ZAMAN START-PAUSE TUŞU ve LEDİ:** Zaman butonuna basıldığında ayarlanan süreden geriye doğru saymaya başlar. Sayma işlemi devam ettiği sırada tekrar butona basılırsa zaman sayma işlemi duraklatılmış olur. Süre bitiminde cihaz sesli uyarı verir.

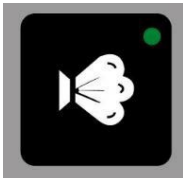


**ZAMAN STOP BUTONU:** Ayarlanan süre kadar sayma işlemi buzzer sesli uyarı verir. Süre saymaya devam ederken stop butonuna basılıp zaman sayma işlemin iptal edilebilir.



**LAMBA KONTROL TUŞU VE LEDİ:** Tuşa basıldığında led yanar, lamba rölesi çıkış verir. Tuşa tekrar basıldığında led söner, röle çıkış vermez.

**Tuşa basılı tutulduğunda gizli fonksiyonlar ayar konumuna geçer.**



**BUHAR KONTROL TUŞU VE LEDİ:** Tuşa basıldığında fırın sıcaklığı 150 derecenin üzerinde buhar rölesini çektirir ve led yanar. Arızalarda kontrol iptal olur. **Buhar verme esnasında FAN devrededir.** Buhar verme sona erdiğinde ayarlanan süre kadar fan devre dışı kalmaya devam eder.



**SOĞUTMA TUŞU VE LEDİ:** Tuşa basıldığında eğer fırın kapısı açık ve fırın start konumunda değil ise fan girer ve fırının soğutmasını sağlar. Fırın sıcaklığı 40 derece olduğunda otomatik olarak sistem kapanır. Arızalarda kontrol iptal olur.



**START - STOP TUŞU VE LEDİ :** Kapı kapalıyken tuşa basıldığında led yanar ve cihaz START konumuna geçer. Sıcaklık ledi yanar. Cihaz set değerine göre sıcaklık kontrolü yapmaya başlar ve fan ve ısıtıcı röleleri çeker. Start konumunda iken set değerleri değiştirilebilir. Sıcaklık kontrolü ayarlanan yeni set değerlerine göre devam eder. Ölçülen sıcaklık değeri sıcaklık set değerine ulaşıncaya kadar rezistans rölesi çekili kalır ve sıcaklık set ledi yanıktır. Ölçüm değeri Set değerine ulaştığında rezistans rölesi salar, sıcaklık set ledi söner. Zaman sayma işlemi manuel tuşa basılarak yaptırılır. Zaman bittiğinde sıcaklık göstergesinde Ur.1 uyarısı görülür ve cihaz sesli ikaz verir. Start konumunda kapı açıldığında sırayla fan ve rezistans röleleri devre dışı kalır, zamanlayıcı durur. Çalışma esnasında kapı 3 dakikadan fazla açık kalırsa kapı açık uyarısı verir. Tekrar kapı kapatıldığında kontroller başlar ve zaman kaldığı yerden saymaya devam eder. Cihazı Stop konumuna geçirmek için tuşa basılır ve ledi yanar. Arızalarda cihaz Stop konumuna geçer ve tüm kontroller iptal olur.

## EN INTRODUCTION TO THE HIDDEN FUNCTIONS AND SETTING

To activate the hidden functions, press and hold the lamp button for 3 seconds while the device is not operating. Thus, the parameter menu appears on the time displays. The set value appears on the time display and it flashes continuously, and shows the code of "Pr.1" on the time display. Parameter value can be changed with the help of Time Set Increase and Decrease buttons. If no settings are made within 10 seconds, the device automatically exits the menu.

The set parameter value can be save to the memory by pressing on Time Start / Pause button. The display no longer flashes, and it remains stable. Press Time Start / Pause button again to set up the next parameter value, the next parameter value starts to flash on the display. Press the Lamp button to exit the hidden menü



#### HIDDEN FUNCTIONS:

The device has 5 hidden function parameter settings. These parameters can be changed as in the figure below:

**Pr.1: Upper hysteresis setting (setting between -9°C and + 9°C)**

**Pr.2: Lower hysteresis setting (setting between 0°C and 9°C)**

**Pr.3: Fan dwell time after steaming (setting from 0 seconds to 60 seconds)**

**Pr.4: Buzzer pausation (0 or 1)**

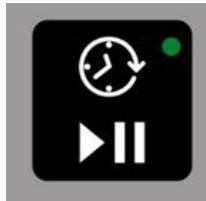
**The oven control devices for the hidden parameters are as follows from factory**

**Pr.1 : -2C (Upper hysteresis value)**

**Pr.2 : 1°C (Lower hysteresis value)**

**Pr.3 : Fan deactivate time after 5 seconds streaming**

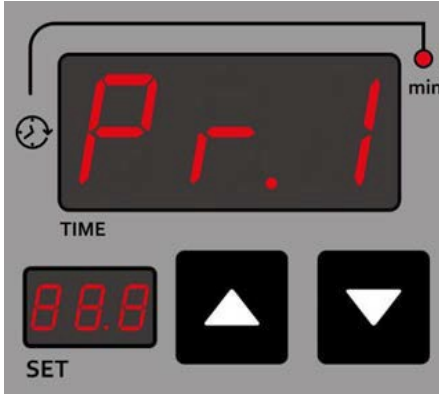
**Pr.4 : (Buzzer ON or OFF value. where 1 value refer to buzzer ON)**



#### TR GİZLİ FONKSİYONLARA GİRİŞ VE AYAR:

Gizli fonksiyonlara girebilmek için cihaz start konumunda **değil iken** lamba tuşu **3 sn basılı** tutulur. Böylece **ZAMAN** göstergelerinde parametre menüsü görülür. Zaman Set göstergesinde ayarlanacak değer flash yapar yanıp söner, zaman göstergesinde de "**Pr.1**" yazar. Zaman Set Arttırma azaltma tuşları yardımıyla parametre değeri ayarlanır. 10 saniye içerisinde herhangi bir ayar yapılmazsa cihaz otomatik olarak menüden çıkar.

Ayarlanan parametre değerini hafızaya kaydetmek için **Zaman Start-Pause** Tuşu tuşuna basılır. Gösterge artık flash yapmaz sürekli yanık kalır. Bir sonraki parametre değerini ayarlamak için tekrar **Zaman Start-Pause** tuşuna basılır, bir sonraki parametre değeri yanıp sönmeye başlar. Gizli menüden çıkmak için **Lamba** tuşuna basılır.



### GİZLİ FONKSİYONLAR:

Cihazda 5 adet gizli fonksiyon parametre ayarı bulunmaktadır. Bu parametreler yandaki şekildeki gibi ayarlanmaktadır.

**Pr.1:** Üst histerisiz ayarı (-9°C ile + 9°C arası ayar)

**Pr.2:** Alt histerisiz ayarı (0°C ile 9°C arası ayar)

**Pr.3:** Buhar vermeden sonraki fan bekleme süresi (0 saniye ile 60 saniye arası ayar)

**Pr.4:** Buzzer pasifleme (0 veya 1 ayarlanabilir)

**Fırın kontrol cihazları gizli parametreleri fabrika çıkışı aşağıdaki gibidir.**

**Pr.1 : -2C (Üst histerisiz değeri) Pr.2 : 1°C (Alt histerisiz değeri)**

**Pr.3 : Buhar vermeden sonraki fanın devre dışı kalma süresi 5 saniye**

**Pr.4 : 1 (Buzzer açık veya kapalı değeri. 1 buzzer açık)**



### EN HIDDEN FUNCTIONS DESCRIPTION

- **Pr.1:** The temperature value measured how much below the set value with the upper hysteresis setting when the device is not in the active (minus value) or how much (plus value) will deactivate the resistances
- **Pr.2:** When the device is not operating, it defines how much below is the temperature from the set value, the value measured by the Lower Hysteresis setting will be activated.
- **Pr.3:** When the device is not operating, the deactivated time of the fan from can be set up between 0-60 seconds with this the functions after steaming
- **Pr.4:** When the device is not operating, the buzzer sound of the device can be set up if it will activated or not. If its set to "1", the buzzer will be active in audible warnings, if it is set to "0" it will be deactivate



- **Er.1:** If the oven's Thermocouple (TC) ends are open-circuit, **Er.1** will be shown on the temperature display, the thermocouple icon and the general warning sign will lights up with a red color. The buzzer buzzes intermittently with warning sounds, all controls will be disabled, and the system will not work until the fault is fix. When the malfunction is repaired, changes should be made.
- **Er.2:** When the oven temperature rises above 350°C, **Er.2** will be written on the temperature display. The buzzer buzzes intermittently with warning sounds all controls will be disabled, and the system will not work until the fault is fix. When the malfunction is repaired, changes should be made.
- **Er.3:** When a signal comes from the first Fan thermal failure input, **Er.3** will be written on the temperature display, the fan icon and the general warning sign will lights up with a red color. The buzzer buzzes intermittently with warning sounds, all controls will be disabled, and the system will not work until the fault is fix. When the malfunction is repaired, changes should be made.
- **Er.4:** When a signal comes from the second Fan thermal failure input, **Er.4** will be written on the temperature display, the fan icon and the general warning sign will lights up with a red color. The buzzer buzzes intermittently with warning sounds, all controls will be disabled, and the system will not work until the fault is fix. When the malfunction is repaired, changes should be made.
- **Er.5:** When the signal comes from the safety thermostat failure input, **Er.5** will be written on the temperature display, safety thermostat and the general warning sign will lights up with a red color. The buzzer buzzes intermittently, When the malfunction is repaired, the oven will continue operating from where it left off.

## TR GİZLİ FONKSİYON AÇIKLAMALARI

- **Pr.1:** Cihaz start konumunda değil iken üst histerisiz ayarı ile ölçülen sıcaklık değerinin set değerinin ne kadar altında (eksi değer ayarı) veya ne kadar üstünde (artı değer ayarı) rezistansların devre dışı bırakılacağı belirlenir.
- **Pr.2:** Cihaz start konumunda değil iken Alt histerisiz ayarı ile ölçülen sıcaklık değerinin set değerinin ne kadar altında rezistansların devreye gireceği belirlenir.
- **Pr.3:** Cihaz start konumunda değil iken gizli fonksiyonlardan fanın buhar vermeden sonra devre dışı kalma süresi 0-60 saniye arası bu fonksiyon ile ayarlanabilir.
- **Pr.4:** Cihaz start konumunda değil iken sesli ikazlarda cihazın kendi buzzer sesinin aktif edilip edilmeyeceği belirlenir. Parametre "1" ayarlandıysa buzzer sesli ikazlarda aktiftir, "0" ayarlandıysa pasiftir.



- **Er.1:** Fırın Thermocouple (TC) uçları açık devre olmuşsa sıcaklık göstergesinde Er.1 yazar arıza göstergesinde thermocouple simgesi ve genel uyarı işareti kırmızı yanar. Buzzer kesik kesik öter ve siren rölesi çekip salar. Tüm kontroller devre dışı kalır. Arıza düzelene kadar sistem çalışmaz. Arıza düzeldiğinde tekrar ayar yapılmalıdır.
- **Er.2:** Fırın sıcaklığı 350°C'nin üzerine çıktığında sıcaklık göstergesinde Er.2 yazar. Buzzer kesik kesik öter ve siren rölesi çekip salar. Tüm kontroller devre dışı kalır. Arıza düzelene kadar sistem çalışmaz. Arıza düzeldiğinde tekrar ayar yapılmalıdır.
- **Er.3:** Birinci Fan termik arızası girişinden sinyal geldiğinde sıcaklık göstergesinde Er.3 yazar ve arıza göstergesindeki fan simgesi ve genel uyarı işareti kırmızı yanar. Buzzer kesik kesik öter ve siren rölesi çekip salar. Tüm kontroller devre dışı kalır. Arıza düzelene kadar sistem çalışmaz. Arıza düzeldiğinde tekrar ayar yapılmalıdır.
- **Er.4:** İkinci Fan termik arızası girişinden sinyal geldiğinde sıcaklık göstergesinde Er.3 yazar ve arıza göstergesindeki fan simgesi ve genel uyarı işareti kırmızı yanar. Buzzer kesik kesik öter ve siren rölesi çekip salar. Tüm kontroller devre dışı kalır. Arıza düzelene kadar sistem çalışmaz. Arıza düzeldiğinde tekrar ayar yapılmalıdır.
- **Er.5:** Emniyet termostat arıza girişinden sinyal geldiğinde sıcaklık göstergesinde Er.5 yazar ve arıza göstergesindeki emniyet termostat ve genel uyarı işareti simgesi kırmızı yanar. Buzzer kesik kesik öter ve siren rölesi çekip salar. Arıza düzeldiğinde fırın kaldığı yerden çalışmaya devam eder.

## EN WARNINGS

- **Ur.1:** When the timer period expires, Ur.1 is written on the temperature display. The buzzer buzzes intermittently with warning sounds
- **Ur.2:** When the steam delivery button is pressed, and the oven temperature is below 150 °C, Ur.2 will be written on the temperature display and the buzzer buzzes intermittently.
- **Ur.3:** When the oven is not operating, and the steam button is pressed Ur.3 will be written on the temperature display and the buzzer buzzes intermittently
- **Ur.4:** If the door is left open for 3 minutes while the device is in the start position and the steam delivery button is pressed while the door is open, Ur.4 will be written on the temperature display and the buzzer buzzes intermittently
- **Ur.5:** When the start button is pressed, while the door of the oven is opened, Ur.5 will be written on the temperature display. The door symbol lights up with orange color and the buzzer buzzes intermittently.
- **Ur.6:** If the oven is operating and the cooling button is pressed while the door of the oven is closed, Ur.6 will be written on the temperature display and the buzzer buzzes intermittently

**TR UYARILAR**

- **Ur.1:** Zamanlayıcı süresi bittiğinde sıcaklık göstergesinde Ur.1 yazar. Buzzer kesik kesik öter ve siren rölesi çekip salar.
- **Ur.2:** Buhar verme tuşuna basıldığında fırın sıcaklığı 150 °C'nin altında ise sıcaklık göstergesinde Ur.2 yazar ve buzzer kesik kesik öter.
- **Ur.3:** Fırın stop konumunda buhar verme tuşuna basıldığında sıcaklık göstergesinde Ur.3yazar ve buzzer kesik kesik öter.
- **Ur.4:** Cihaz start konumundayken kapı 3dk boyunca açık unutulursa ve kapı açık iken buhar verme tuşuna basılır ise Ur.4 yazar ve buzzer kesik kesik öter.
- **Ur.5:** Start tuşuna basıldığında kapı açıksa sıcaklık göstergesinde Ur.5 yazar ve arıza göstergesindeki kapı simgesi turuncu yanar buzzer kesik kesik öter.
- **Ur.6:** Soğutma tuşuna basıldığında fırın stop konumunda değil ise veya kapak kapalı ise sıcaklık göstergesinde Ur.6 yazar ve buzzer kesik kesik öter.

**EN ELECTRICAL INSTALLATION**

**WARNING:** This product must be properly grounded to the ground at all times during installation. Otherwise it may cause electric shocks, loss of organs, and even death

**EN OPERATOR MAINTENANCE**

**WARNING:** Always disconnect the power cable before performing maintenance or cleaning the oven. Any slightest mistake can cause electric shocks, loss of organs, and even death

It is necessary to keep the oven clean so it can be used it in the highest efficient way. check cleaning instructions below.

If the oven is not working, make sure that the switch is ON. Also, check if the power button is ON in the control panel before calling technical service.

**TR ELEKTRİK KURULUMU**

**UYARI:** Bu ürün kurulumun her anında düzgün olarak yere topraklanmış olmalıdır. Bu durumun yapılmaması elektrik çarpmalarına organ kayıplarına hatta ölümcül yaralanmalara neden olabilir.

## TR İŞLETİCİ BAKIMI



**UYARI:** Bakım yapmadan veya fırını temizlemeden önce mutlaka güç kablosunun bağlantısını kesin. Burada yapılacak en ufak bir hata elektrik çarpmalarına uzuv kayıplarına hatta ölümlere sebep olabilir.

Fırını en verimli şekilde kullanabilmek için temiz tutmak şarttır. Temizleme talimatları için aşağıyı inceleyiniz.

Eğer fırın çalışmıyorsa şalterin açık olduğundan emin olun. Ayrıca teknik servisi aramadan önce kontrol panelindeki enerji kesme butonunun açık durumda olup olmadığını kontrol edin.

## EN CLEANING INSTRUCTIONS

Our machine contains electrical parts. Before cleaning the oven, disconnect the oven from the electricity and make sure that the connection is OFF. No electrical part should be humidified. It is important to carefully wipe and sweep the oven. Do not squirt the water on the oven. Also, do not expose the oven to pressure which may caused by washing. This pressure can be achieved by washing or pressure spraying. If any liquid or water is spilled on the oven, do not turn on the oven's electricity without making sure that no liquid has entered the control panel section. If you are not sure about this, call the technical service.

The oven should be cold. Do not use strong cleaning elements, steel wool or wire brush on stainless steel surfaces.

## EN DAILY

Clean the outer surfaces with a piece of cloth. You can use a stainless steel commercial cleaner products. Then clean the detergent residues with a wet cloth. Clean any remaining particles inside, then wipe with a wit cloth to remove the residue detergent

Baked food waste outside of the oven can be cleaned by using suitable commercial cleaning products. For this kind of information, contact with your local dealer.

## EN PROTECTIVE MAINTENANCE

Regular protective maintenance is important to keep performance in high level. Keeping motors, fans, electronic elements dust-free and dirt-free is necessary for cooling. Overheating can reduce the life of parts and cause parts damages

Regular protective maintenance time depends on the environment in which the oven operates. To arrange a regular preventive maintenance time for you, contact with the technical service and discuss the case with them.

## TR TEMİZLEME TALİMATLARI

Makinamız elektrik parçaları içerir. Fırını temizlemeden önce fırının elektrik bağlantısını kesin ve bağlantının kesildiğinden emin olun.

Hiçbir elektrik parçası nemlenmemelidir. Fırını dikkatlice silmek ve süpürmek önemlidir. Hiçbir zaman su dolu kovayı fırının üzerine boca etmeyin. Ayrıca yıkamadan kaynaklanabilecek bir basınca da fırını maruz bırakmayın. Bu basınç hortumla yıkamayla ya da basınçlı sprey ile gerçekleştirilebilir. Eğer fırının üzerine herhangi bir sıvı ya da su döküldüyse kontrol kutusu kısmına herhangi bir sıvı girmediğinden emin olmadan fırının elektriğini açmayın. Eğer bu konuda tereddüde düşerseniz teknik servisle temasa geçin.

Fırın soğuk olmalı. Güçlü temizlik elemanlarını çelik yünü ya da tel fırçayı paslanmaz çelik yüzeylerde kullanmayınız.

## TR GÜNLÜK

Dış yüzeyleri hafif bir deterjanlı bezle temizleyiniz. Ticari bir paslanmaz çelik temizleyici bir üründe kullanabilirsiniz. Daha sonra ıslak bir bezle deterjan kalıntılarını temizleyin.

İçeride kalan parçacıkları süpürerek temizleyin, daha sonra hafif deterjanlı bir bezle silin ve ıslak bezle deterjan kalıntılarını temizleyin.

Fırının dış kısımlarında sıçramış pişmiş yiyecek artıkları uygun ticari temizlik ürünleri yardımıyla temizlenebilir. Bu konuda yerel satıcınızla temasa geçiniz.

## TR KORUYUCU BAKIM

Düzenli koruyucu bakım performansı üst düzeyde tutmak için önemlidir. Motorları fanları elektronik elemanlarını tozsuz pisliksiz tutmak soğutma için çok önemlidir. Aşırı ısınma parçaların ömrünü azaltabilir ve parçaların bozulmasına neden olabilir.

Düzenli koruyucu bakım zaman aralığı fırının çalıştığı ortama bağlıdır.

Size uygun düzenli bir koruyucu bakım zamanı ayarlamak için yetkili servisle bağlantıya geçip konuyu onlarla görüşün.

## EN TECHNICAL SERVICE

If the oven does not start or stops operating, check if the auto fuse if it is working. If there is no problem with the auto fuse, you can contact with the technical service. The technical service number is printed on the product label at the back of the oven. If you cannot see the technical service number on the label, call the manufacturer company to find out the nearest technical service.

**EN IF THE PRODUCTS ARE NOT BAKED**

- Check the cooking time and temperature settings
- One or more of the resistance may have failed. Call the technical service
- The safety thermostat may have been activated. Call the technical service
- The fan motor may be defective. Call the technical service

**TR TEKNİK SERVİS**

Eğer fırın çalışmazsa ya da çalıştırmayı keserse otomatik sigortanın çalışıp çalışmadığına bakın. Eğer burada bir sorun yok ise şimdi teknik servisi arayabilirsiniz. Teknik servis numarası fırının arkasında bulunan ürün etiketinde yazılıdır. Eğer etiket üzerinde teknik servis numarasını göremezseniz en yakın teknik servisi öğrenmek için firmayı arayınız.

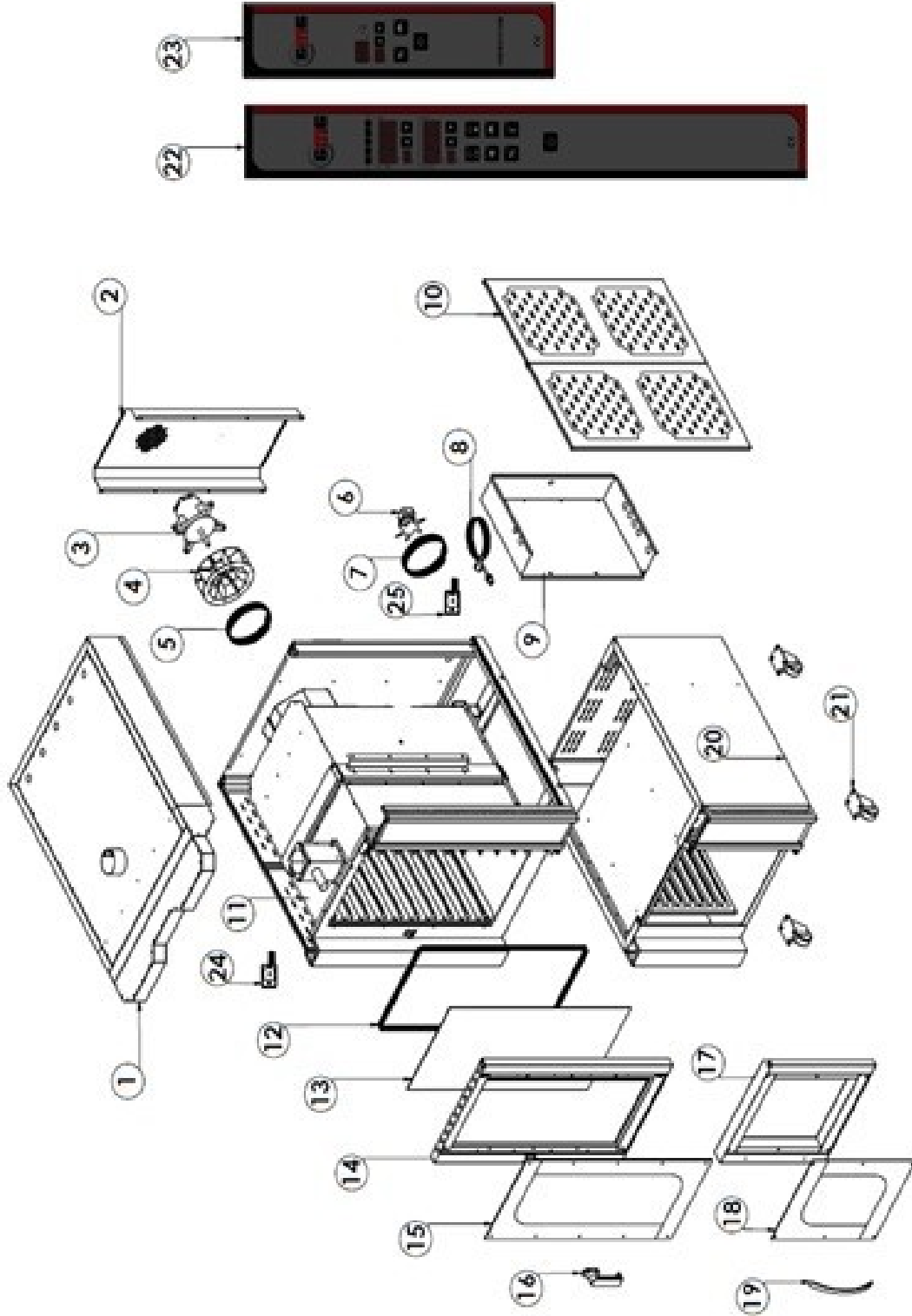
**ÜRÜNLER PİŞMİYOR İSE;**

- Pişirme zamanını ve ısı ayarlarını kontrol edin.
- Rezistanslardan biri ya da birkaçı arızalanmış olabilir. Teknik servisle bağlantıya geçin.
- Emniyet termostatu devreye girmiş olabilir. Teknik servisle bağlantıya geçin.
- Fan motoru bozuk olabilir. Teknik servisle bağlantıya geçin.

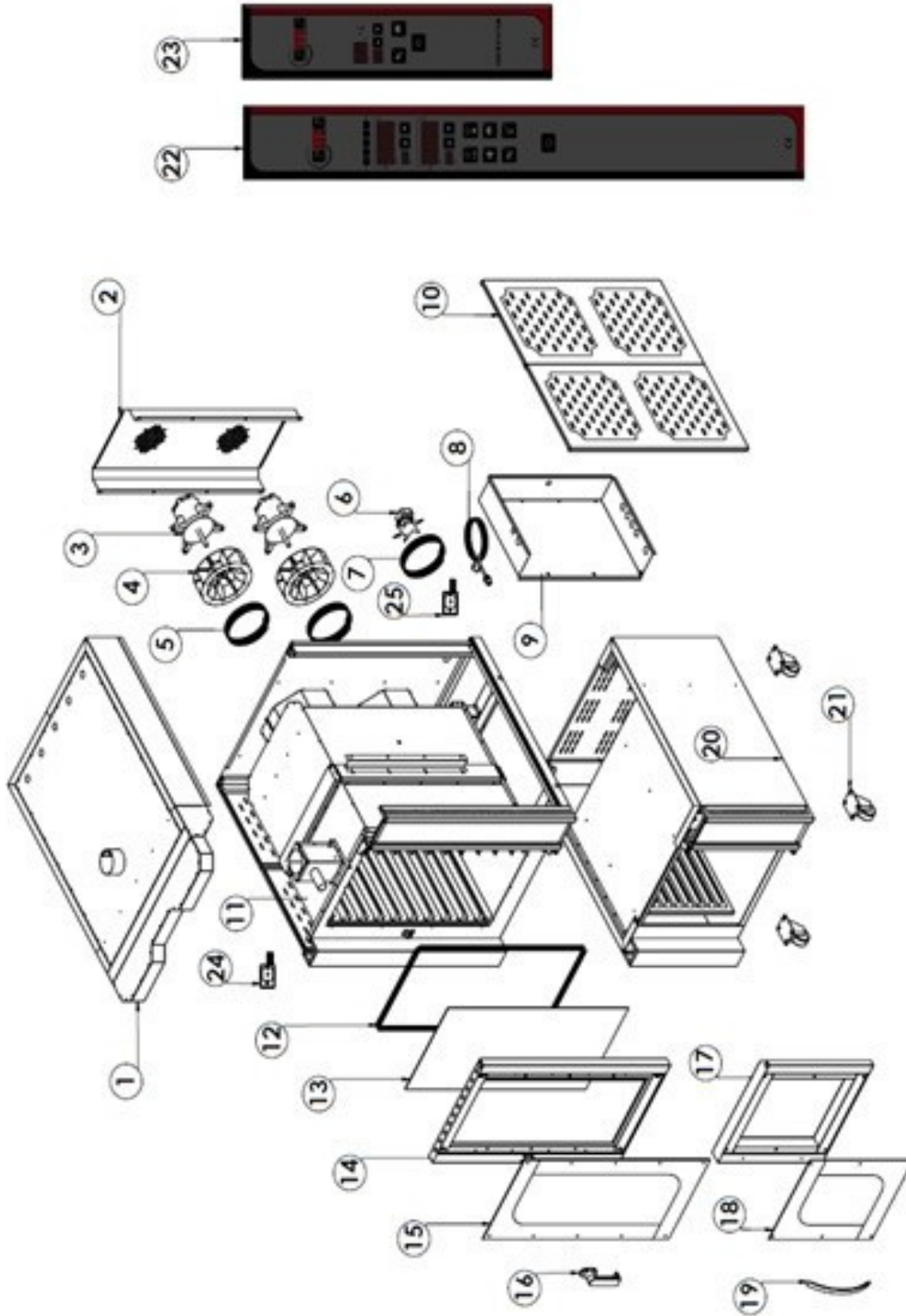
## EN PRODUCT DETAILS PICTURES

## TR ÜRÜN DETAY RESİMLERİ

### GALA 5



## GALA 9



## GALA 10 R

