

SIGURO

Built-in Oven

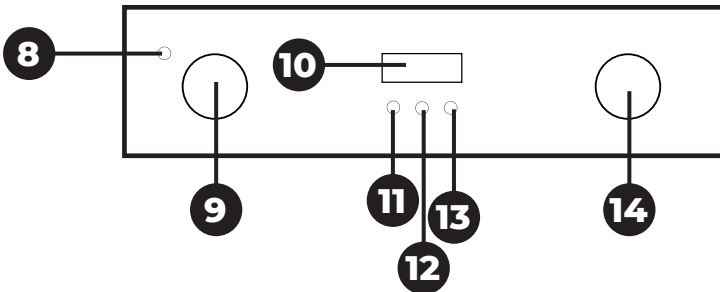
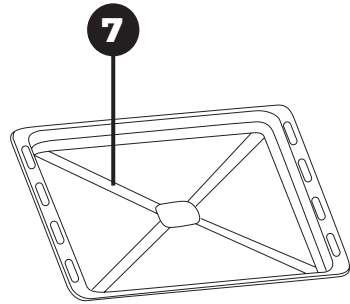
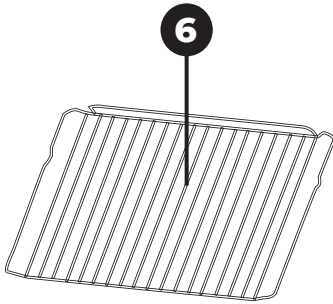
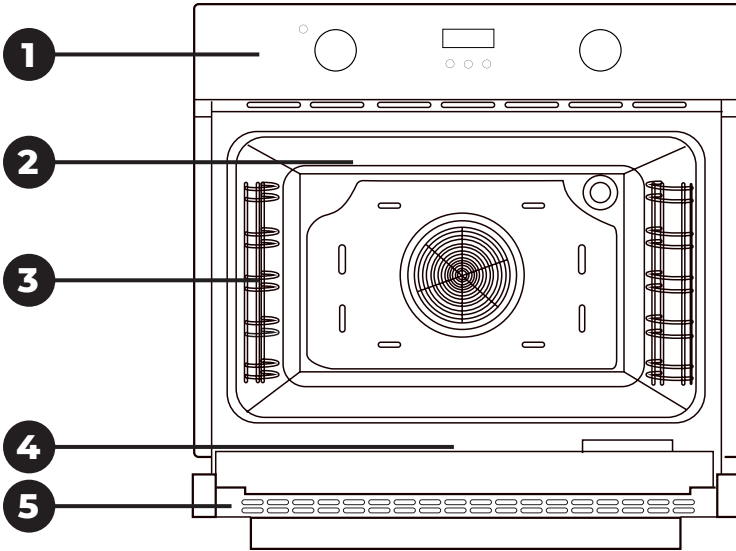
Built-in Hot Air Oven
Eingebauter Heißluftofen
Vestavná horkovzdušná trouba
Vstavaná teplovzdušná rúra
Beépített forrólevegős sütő

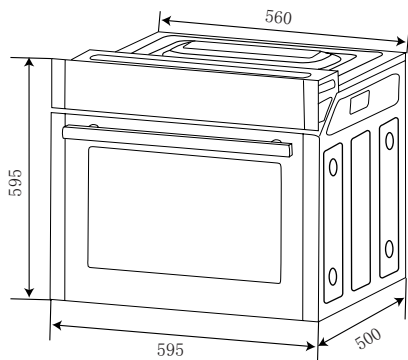
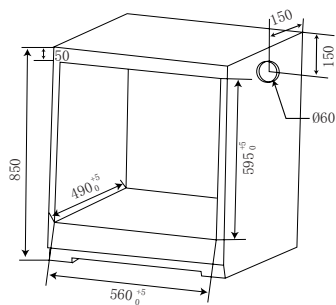
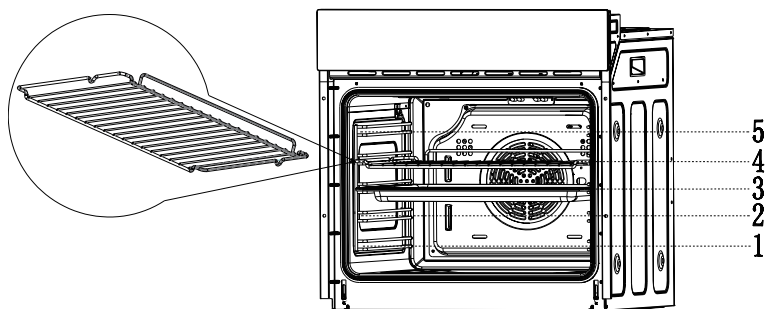
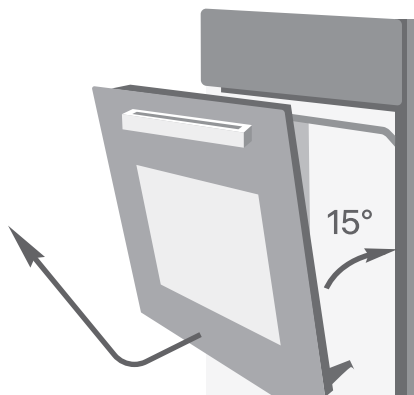
- EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ **Návod k použití v originálním jazyce.**
SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.

SGR-BO-L250B
SGR-BO-L250S

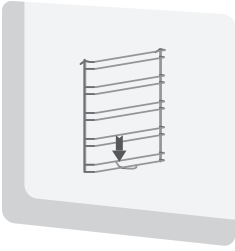
SIGURO

ENGLISH	6
Safety information	6
Installation	10
Using the oven	12
Cleaning and maintenance	16
DEUTSCH	19
Sicherheitshinweise	19
Installation	24
Verwendung des backofens	27
Reinigung und wartung	31
ČESKY	34
Bezpečnostní pokyny	34
Instalace	38
Používání trouby	40
Čištění a údržba	44
SLOVENSKY	47
Bezpečnostné pokyny	47
Inštalácia	51
Používanie rúry	53
Čistenie a údržba	57
MAGYAR	60
Biztonsági utasítások	60
Telepítés	64
A sütő használata	65
Tisztítás és karbantartás	70

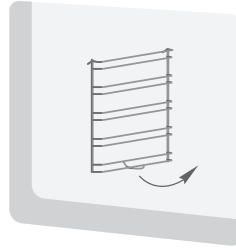


A1**A2****B****C1****C2**

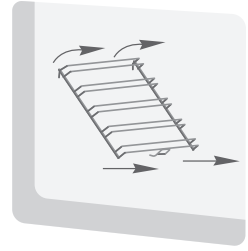
D1



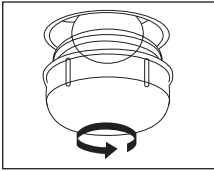
D2



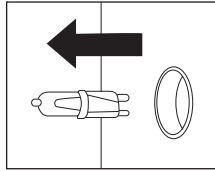
D3



E1



E2



Thank you for purchasing a SIGURO appliance. We are grateful for your trust and are pleased to introduce on the following pages the device, its functions and uses.

We believe in a fair and responsible company, and therefore we only work with suppliers who meet our strict criteria to protect the interests of employees, prevent their abuse and fair working conditions.

If you need help with extensive maintenance or repair of the product that requires intervention in its internal parts, our authorized service center is available at siguro@alza.cz. You may also contact the vendor's helpline. For your convenience in solving potential issues with the product, the unified contact points above can also be used for any complaints or post-warranty service.

The latest version of the operating instructions can be found at www.siguro.net.

SAFETY INFORMATION



Please read this manual carefully before use and keep it for future reference.

1. This appliance is intended for use by children 8 years of age and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe manner and understand the potential hazards.
2. Children must not play with the device.
3. Cleaning and user maintenance should never be performed by unsupervised children.
4. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a dangerous situation.
5. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Avoid touching the heating

elements inside the oven.

6. Do not allow children under 8 years of age to access unless they are constantly supervised.
7. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, as they may scratch the surface, resulting in glass breakage.
8. Use only the temperature probe recommended for this oven.
9. A steam cleaner must not be used to clean or maintain the oven.
10. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb to avoid the possibility of electric shock.
11. This oven is intended for domestic and indoor use. It is not intended for use in caravans, caravans, boats, etc.
12. The appliance must not be installed behind a decorative door to prevent overheating.
13. This appliance is intended for indoor use only. Do not use it outdoors.
14. This appliance is designed for cooking food. Do not use it for any purpose other than that for which it is intended, do not use it for commercial or laboratory purposes.
15. It is forbidden to modify or rebuild this appliance for any other purpose.
16. To prevent electric shock, do not immerse the appliance, power cord or plug in water or other liquid.
17. The appliance must be grounded. In the event of a fault or accident, grounding will reduce the risk of electric shock by ensuring the least resistance to electric current. This appliance is equipped with a plug with a grounding wire.
18. The plug must be plugged into a suitable outlet that is installed and grounded in accordance with all local codes and regulations.
19. Improper connection of the ground wire may result in a risk of electric shock.
20. If you are in doubt about the proper grounding of an appliance, consult a qualified electrician or service representative.
21. Do not adjust the power plug. If the plug needs to be replaced, contact a qualified electrician.
22. Before connecting the plug of the power supply to the mains socket, make sure that the voltage indicated on the type plate is the same as the voltage in your socket. The power socket specifications of 220–240 V~/16 A are required.

23. Connect the plug of the power cable only to a properly grounded mains socket. It is recommended to connect the appliance to a separate circuit.
24. Do not touch the power cord and plug with wet or damp hands.
25. Do not bend the power supply line excessively or place any objects on it.
26. Before turning on the oven, make sure you have removed all packaging materials, protective films etc.
27. Before the first use of the oven, turn it on empty to remove the odour.
28. Use only heat-resistant pottery in this product to avoid fire caused by high temperature. Do not insert any flammable objects (e.g., plastic or paper containers, etc.).
29. Insert only food that is intended for cooking. Do not insert unopened or sealed products, cans, tanks etc. There is a risk of explosion caused by overpressure during cooking.
30. Take extra caution when cooking fatty or greasy meat. Fat or grease could reach extremely high temperature and may cause severe burns.
31. Do not use the appliance to heat the room.
32. In case of ignition or smoke inside the oven cavity, unplug the oven immediately and leave the door closed until the fire is out. NEVER open the oven door.
33. Do not insert any object into the ventilation openings of the oven. There is a risk of electric shock or injury.
34. Do not sit or step on the oven door when opened. There is a risk of personal injury or damage the appliance.
35. To open or close the oven door, always use the oven door handle. Be careful when closing the oven door not to put hands or fingers inside the oven cavity.
36. Use heat-resistant kitchen gloves when operating the oven. The oven, pottery and oven door may reach high temperature during the operation and may cause severe burns when handling incorrectly.
37. Do not touch the bottom of the oven when powered on.
38. Switch off the appliance and disconnect it from the power supply if you will not be using it for a long period of time, before cleaning, maintenance or relocation.
39. In case of malfunction stop using the appliance, turn it off and unplug it.
40. Clean the appliance according to the instruction provided in this manual. Do not use spray cleaners.
41. Do not repair the appliance yourself. It does not contain parts that the user can repair himself. Contact an authorised service centre in the event of a fault or malfunction.
42. Do not modify, alter, or break down the safety features of the appliance. There is a risk of death, severe injury, or electric shock.

Overview

- 1 Control panel
- 2 Oven lamp
- 3 Oven interior
- 4 Removable slide-in racks
- 5 Oven door
- 6 Grate
- 7 Enamelled baking tray







Not shown: fixing screws (2 pcs)







Control panel

- 8 Indicator light
- 9 Temperature setting knob
- 10 Display
- 11 Decrease button
- 12 Timing/clock button
- 13 Increase button
- 14 Function setting knob

Oven functions

Icon	Function description
	Oven is off.
	Indicator light Observe the cooking progress without opening the door. The interior light turns on as soon as you select a function.
	Defrost This is an easy control and fast way to thaw frozen food without heating and speed up the defrosting time. The air circulates at room temperature. It is suitable for ready-made vegetable and butter-filled food.
	Double grill + fan The top inner heating element, top outer heating element and fan work at the same time. The temperature can be set in the range of 50 to 250 °C.
	Double grill The top inner heating element and top outer heating element work at the same time. The temperature can be set in the range of 50 to 250 °C.
	Pizza function Rapid heating, bottom heating element and fan work at the same time. The temperature can be set in the range of 50 to 250 °C.

	<p>Conventional + fan The combination of fan and top and bottom heating elements provide mode uniform thermal penetration performance and save 30–40% energy. Food is slightly brown but still juicy inside. This function is suitable for high temperature roasting and roasting large pieces of meat.</p>
	<p>Top and bottom heat The top and bottom heating elements work together. It can be used for regular and everyday cooking.</p>
	<p>Bottom heat Only the bottom heating element is on. It provides more concentrated heat without browning. This is suitable for slow cooking dishes, such as crisp casseroles, stews, pastries and pizza.</p>
	<p>Convection Components around convective fan provide an additional source of heat for convective cooking. Fan starts automatically which can provide the air circulation in the oven and generate even heat for cooking. The temperature can be set in the range of 50 to 250 °C.</p>

INSTALLATION

Unpacking

Remove the appliance and its accessories from the packaging. Before disposing of the packaging, be sure to remove all components. Check the appliance and accessories for damage.

Remove the grate and baking tray before the installation. Wipe the exterior surface of the appliance with a soft sponge slightly moistened in warm water. Then wipe with a dry cloth.

Wash the grate and baking tray in warm water with a little kitchen detergent. Rinse with clean water and wipe dry.

Installation instructions



Warning:

We recommend that two persons install the oven. Follow the instructions in this manual.



Warning:

Never hold the oven by its handle during the installation.

This oven is designed to be built into a standard 600 mm wide cabinet – see the dimensions of the oven (picture **A1**) and recommended dimensions of the cabinet (picture **A2**).



Warning:

The cabinet **MUST** be heat resistant.

Insert the oven into the cabinet.

Open the door and fix the oven using the provided fixing screws.

Important notices:

The kitchen desk must be suitable to ensure that the oven works properly.

The panel of kitchen cabinet adjacent to the oven must be made of heat-resistant materials. Kitchen equipment made of plywood shall ensure that the glue can withstand a temperature of at least 120 °C. When plastic or glue cannot withstand this temperature, the equipment will melt and deform.

Once the oven is placed in the kitchen cabinet, the electrical components must be completely insulated. This is a statutory safety requirement.

All furnace covers must be firmly fixed in place and cannot be removed without using special tools.

Remove the back of the kitchen cabinet to ensure the full circulation of air around the oven.

The oven rack must have at least 45 mm rear clearance.

Because oven handle and sheet metal parts are easy to cut, installers need to wear gloves for installation.

Electric connection



Warning:

The electrical connection of this appliance may only be carried out by a qualified electrician in accordance with the instructions in this manual and in accordance with the applicable local regulations.



Warning:

The appliance **MUST** be grounded. The wiring of oven must be equipped with all-pole disconnection device according to applicable local wiring regulations.



Warning:

After installing the appliance, it is necessary to have other methods to disconnect the power supply. The power supply is disconnected by a contactable plug or by a fixed wiring switch that meets the wiring requirements.

Important notices:

Before connecting the appliance to the power supply, check the voltage of the appliance (indicated on the nameplate of the appliance) corresponds to the available mains voltage.

Check the electrical wiring in the network should be able to handle the nominal power of the appliance (indicated on the nameplate).

The appliance is designed to be permanently installed with a three-pin power cord and may only be connected by a qualified electrician in accordance with the connection diagram.

Ensure only insulated wirings are used. Improper connections may damage the appliance.

The power cable should be placed as far as possible from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise, the cable could be damaged and cause a short circuit.


The appliance is intended for 220–240 V~ power supply. If your power supply is different, contact a qualified electrician.

Only a qualified electrician who takes the relevant regulations into account may replace the power cord.

Do not use multiple plugs, power strips or extensions. Overloading causes a risk of fire. If the connection is no longer accessible following installation, an all-pin isolating switch with a contact gap of at least 3mm must be provided.

Connect the wires of the mains power cord in accordance with the following colour coding:



-  Earth wire (green and yellow)
- N Neutral wire (blue)
- L Live (brown)

Check that all connections are properly tightened.
Connect the power cable to the cable clamp and then close the cover.
The terminal block connection is located on the terminal block.



Note:

The power consumption in standby mode is less than 0.8 W. The device will be switched to the standby mode automatically after turning off.

USING THE OVEN



Warning:

The outer surface and oven door may become very hot while operating. Please be extremely careful. There is a risk of serious burns when handled incorrectly.



Warning:

Always use the protected heat-insulated kitchen gloves when placing or removing hot dishes from the oven.

Using for the first time














When using oven for the first time, there may be a small amount of smoking and odour which is a normal phenomenon.



1. Remove grate and baking tray from the oven.
2. Adjust the temperature to 250 °C and select the top and bottom heat function.
3. Operate the oven empty for about 30 minutes. Ventilate the room if necessary.
4. Turn the oven off, let it cool down completely and clean it according to the instructions in the chapter "Cleaning and maintenance".

Basic use

1. Rotate the function setting knob to set the desired function.
2. Rotate the temperature setting knob to set the desired temperature. The indicator light will be on. The oven starts the preheating process.
3. Wait until the indicator light goes off. It means the oven is preheated to the set temperature.
4. Open the oven door and place the dish on the baking tray or grate.
5. Check the food regularly during preparation.
6. When the food is ready, rotate the function setting knob to OFF position and the temperature setting knob to "0" position.

Cooking chart

Food	Weight (kg)	Level	Function	Temperature (°C)	Recommended time	Accessory
Biscuit	0.5	3		200	10-15	Baking tray
Sandwich	0.2	3		180	15-20	Grate
Swiss roll	0.2	3		180	10-18	Baking tray
Small cake	0.3-0.4	3		185	20-25	Baking tray
Sponge cake	0.5	3		175	30-35	Grate
Sponge cake	0.5	3		150	30-35	Grate
Pizza	0.35	3		200	7-10	Baking tray
Pizza	0.35	3		200	10	Baking tray
Apple pie	1.2	3		185	50-60	Grate
Apple pie	1.2	2		185	70	Grate
Toast	9 pcs	5		240	1-2	Grate
Beef	1	5		200	10-15 (one side) 8-10 (other side)	Baking tray
Pork	2	2		190	110-130	Baking tray

Food	Weight (kg)	Level	Function	Temperature (°C)	Recommended time	Accessory
Chicken	1.2	3		200	50–60	Baking tray
Hamburger	1	5		240	10–20	Baking tray

**Note:**

The table provides only recommended values. Follow the instructions in the recipe and check the food during preparation.

Setting the clock

Clock should be set before use otherwise the oven will not work.

1. When the oven is turned on, the display shows “12:00” and the clock icon flashes.
2. Use the increase and decrease buttons to set the current time.
3. Wait about 5 seconds to save the time setting. The clock icon goes off.

Alarm function

You can set the alarm function for any oven function. The alarm function can be set in the range from 01:00 to 23:59.

1. Press repeatedly the timing/clock button until the alarm icon flashes.
2. Use the increase and decrease buttons to set the desired alarm time (current time + set time).
3. Wait about 5 seconds to save the alarm time setting. The alarm icon is on.
4. Once the set time has been reached, the alarm function will turn on and the alarm icon will flash. Press any button to stop the alarm function and the alarm icon will go off. If no button is pressed, the alarm function will stop automatically after 2 minutes.

Cooking time setting

This function is used for cooking for a period of time. When the time is over, the oven switches off automatically. The cooking time can be set in the range from 0 to 10 hours.

1. Press repeatedly the timing/clock button until the cooking time icon flashes.
2. Use the increase and decrease buttons to set the desired cooking time.
3. Wait about 5 seconds to save the cooking time. The cooking time icon is on.
4. Select the desired temperature and function using the knobs.
5. When the cooking time is over, the oven will switch off automatically, the buzzer will be on, and the cooking time icon will flash. Press any button to stop the buzzer and the cooking time icon will go off. If no button is pressed, the buzzer will stop automatically after 2 minutes.
6. When the oven is switched off, the display will show the current time. Rotate the function setting knob to OFF position and the temperature setting knob to “0” position.

Cooking end time setting

The oven switches off automatically at the set cooking end time.

1. Press repeatedly the timing/clock function until the cooking end time icon flashes.
2. Use the increase and decrease buttons to set the desired cooking end time.
3. Wait about 5 seconds to save the cooking end time. The cooking end time icon is on.
4. Select the desired temperature and function using the knobs.
5. When the cooking end time is over, the oven will switch off automatically, the buzzer will be on, and the cooking end time icon will flash. Press any button to stop the buzzer and the cooking end time icon will go off. If no button is pressed, the buzzer will stop automatically after 2 minutes.
6. When the oven is switched off, the display will show the current time. Rotate the function setting knob to OFF position and the temperature setting knob to "0" position.

Automatic cooking

This function enables to cook for a selected period of time. The oven will start at the set time, will cook for the desired time and then it will switch off automatically.

1. Press repeatedly the timing/clock button until the cooking time icon flashes.
2. Use the increase and decrease buttons to set the desired cooking time.
3. Wait about 5 seconds to save the cooking time. The cooking time icon is on.
4. Press repeatedly the timing/clock function until the cooking end time icon flashes.
5. Use the increase and decrease buttons to set the desired cooking end time.
6. Wait about 5 seconds to save the cooking end time. The cooking end time icon is on.
7. Select the desired temperature and function using the knobs.
8. Once the cooking start time has been reached, the oven will automatically start, and cook for the set time.
9. When the cooking end time is over, the oven will switch off automatically, the buzzer will be on, and the cooking end time and cooking time icons will flash. Press any button to stop the buzzer and the cooking end time and cooking time icons will go off. If no button is pressed, the buzzer will stop automatically after 2 minutes.
10. Rotate the function setting knob to OFF position and the temperature setting knob to "0" position.



Note:

When you open the oven door, the oven interrupts the cooking process. Once the door is closed, it restores the cooking process.

Child lock

Child lock function prevents the oven from being switched on accidentally or setting from being changed unintentionally, e.g., by children. All control buttons are locked when the child lock is on.

1. To activate the child lock, press and hold simultaneously the timing/clock button and increase button for 3 seconds until "Lo" is displayed.
2. To deactivate the child lock, press and hold simultaneously the timing/clock button and increase button for 3 seconds until "Lo" disappears.

Slide-in racks

In order to ensure the safe use of the grate or baking tray, insert in the right direction and place the slide-in racks correctly.

In addition, you can also refer to the level number displayed in the front of the oven when you open it (see picture **B**). This ensures that food does not slip out of the back during careful removal from the grate or tray.

Before closing the oven door, make sure that the grate (baking tray) is in place and that the grate (baking tray) does not touch the glass inside the oven door.

Cooking recommendations

Preheat the oven before the food is put into the oven.

Higher temperature does not shorten the cooking time. Food may be well cooked outside, but not yet inside.

If cooking is done on a multi-layer, we recommend using a top and bottom function to achieve uniform cooking at all heights.

Use only proper oven-safe dishes for cooking food in the oven.

Place the dish preferably in the centre of the grate or baking tray to achieve the best cooking results.

To avoid excessive condensation on the inner glass, do not keep hot food in the oven for a long time after cooking.

We recommend using a meat thermometer (not supplied) when cooking meat. Cooking time of meat may vary depending on its thickness, quality, quantity, and personal taste.

Wrap food in aluminium foil if necessary to make it more tender.

Dark metal moulds can absorb heat better.

Temperature and cooking time depend on the quality and consistency of the mixture.

To check the cake is cooked or not, at the end of cooking time, insert the metal pole to the top of the cake and then withdraw. If the batter does not stick to the metal pole, the cake is done.

Energy saving tips

To save energy while using the oven, follow these recommendations:

- The door must be completely closed during whole cooking process.
- Do not open the oven door frequently while cooking. It will let the heat out of the oven.
- Turn off the power completely when not in use.
- Keep the oven interior clean.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always switch off the appliance and let it cool down completely prior to cleaning or any maintenance.



Warning:

Never immerse the appliance, the power cord or the plug of the power cord in water or any other liquid.

Do not use plastic or metal scrapers, harsh cleaners, chemicals, petrol, solvents or other similar substances to clean any parts of the appliance. The surface finish could be seriously damaged.

**Warning:**

Never use a steam cleaner to clean the oven.

Oven door

Clean the glass door regularly. Preferably after each use, wipe the glass door with a slightly dampened soft sponge to remove stubborn stains.

**Warning:**

Do not use rough or friction materials or sharp metal scrapers to clean the oven glass door, as they may scratch the surface.

Oven interior

Always allow the oven to cool down completely before cleaning.

Remove all removable parts.

Wipe the interior with a slightly dampened soft sponge to remove stubborn stains.

Use a special cleaning detergent to clean the interior of the oven. Follow the instructions for use on the detergent package.

**Tip:**

Remove the oven door for easy cleaning of the interior.

Removing the oven door

1. Open the oven door to the maximum angle.
2. Pull the lock at the door hinge back (see picture **C1**). The lock is on both sides of the oven door.
3. Carefully close the oven door but do not close it completely.
4. At about 15°, lift the oven door, and slowly pull it out from the oven (see picture **C2**).

Perform the above-mentioned process in the opposite steps to put the oven door back to its place.

Removing the slide-in racks

To facilitate the cleaning process, the racks can be removed. Proceed as follows:

1. Remove the grate and backing tray.
2. Slightly push down the rack hook at the clamping point (see picture **D1**).
3. Swivel the rack inwards to an angle of 45° (see picture **D2**).
4. Unhook it at the top and carefully remove it (see picture **D3**).
5. Follow the steps in the opposite direction to install the racks.

Replacement of the oven light**Warning:**

Always purchase the light from an authorized distributor and always use the light indicated for this oven.

The oven light is a special high temperature resistant light, specification: 220 V~/25 W.

To replace the oven light, proceed as follows:

1. Disconnect the power supply of the power socket.
2. Turn the glass cover counterclockwise (see picture **E1**).
3. Remove the old oven light and replace it with the same type (see picture **E2**).
4. Attach the glass cover and turn it clockwise to fix it.

Replacement of the sensor probe

The probe used in the oven is a mechanical physical probe. Do not replace it without authorization. In case of abnormal temperature sensing of the sensor probe, please contact the authorised service centre for replacement.

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät der Marke SIGURO entschieden haben. Wir sind dankbar für Ihr Vertrauen und freuen uns, Ihnen das Gerät auf den folgenden Seiten vorzustellen und Sie mit all seinen Funktionen und Verwendungszwecken vertraut zu machen.

Wir glauben an ein faires und verantwortungsvolles Unternehmen und arbeiten daher nur mit Lieferanten zusammen, die unsere strengen Kriterien zum Schutz der Interessen der Mitarbeiter, zur Verhinderung von Missbrauch und fairen Arbeitsbedingungen erfüllen.

Wenn Sie Hilfe bei der umfassenden Wartung oder Reparatur des Produkts benötigen, die einen Eingriff in die Innenteile erfordert, stehen Ihnen unser autorisierter Kundendienst unter der E-Mail-Adresse siguro@alza.cz oder die Hotline des Verkäufers zur Verfügung. Bei der Lösung von Problemen mit dem Produkt haben wir diese Kontaktstellen vereinheitlicht. Die oben genannten Kontakte können auch bei Beschwerden oder Nachgarantieservice genutzt werden.

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf www.siguro.net.

SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie vor der Verwendung sorgfältig dieses Benutzerhandbuch durch und bewahren Sie es für den künftigen Gebrauch auf.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder über die Anwendung des Geräts auf eine sichere Weise belehrt wurden und eventuelle Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Kinder dürfen keine durch den Benutzer vorgenommene Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen, wenn sie nicht beaufsichtigt sind.

4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.
5. **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Backofens zu berühren.
6. Halten Sie Kindern unter 8 Jahren fern, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
7. Verwenden Sie keine groben Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas der Backofentür zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Glas zerbrechen können.
8. Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler.
9. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um den Backofen zu reinigen oder zu warten.
10. **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Auswechseln der Glühbirne ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
11. Der Backofen ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt und innerhalb von Gebäuden vorgesehen. Er ist nicht für die Verwendung in Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten usw. vorgesehen.
12. Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür aufgestellt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
13. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch innerhalb von Gebäuden vorgesehen. Verwenden Sie es nicht im Freien.
14. Dieses Gerät ist für das Garen von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist, und verwenden Sie es nicht für kommerzielle Zwecke oder Laborzwecke.
15. Es ist verboten, das Gerät für andere Zwecke zu modifizieren oder umzubauen.
16. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere

Flüssigkeiten.

17. Das Gerät muss geerdet sein. Im Falle einer Störung oder eines Unfalls verringert die Erdung das Risiko eines Stromschlags, indem sie den geringsten Widerstand gegen den elektrischen Strom bietet. Dieses Gerät ist mit einem Stecker mit Erdungskabel ausgestattet.
18. Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose eingesteckt werden, die gemäß allen örtlichen Vorschriften und Bestimmungen installiert und geerdet ist.
19. Ein unsachgemäßer Anschluss des Erdungskabels kann zu einem Stromschlag führen.
20. Wenn Sie Zweifel an der ordnungsgemäßen Erdung eines Geräts haben, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Kundendienstmitarbeiter.
21. Der Netzstecker darf nicht modifiziert werden. Wenn der Stecker ausgetauscht werden muss, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
22. Bevor Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt. Die Spezifikationen der Steckdose sind 220-240 V~/16 A.
23. Stecken Sie den Stecker nur in eine ordnungsgemäß geerdete Netzsteckdose. Wir empfehlen, das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.
24. Berühren Sie das Gerät oder den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
25. Biegen Sie das Netzkabel nicht zu stark und stellen Sie keine Gegenstände auf das Netzkabel.
26. Bevor Sie den Backofen einschalten, vergewissern Sie sich, dass Sie alle Verpackungsmaterialien, Schutzfolien usw. entfernt haben.
27. Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, schalten Sie ihn leer ein, um unangenehme Gerüche zu beseitigen.
28. Verwenden Sie im Inneren des Geräts nur feuerfeste Keramik, um Brände durch hohe Temperaturen zu vermeiden. Legen Sie keine brennbaren Gegenstände in den Backofen (z.B. Plastik- oder Papierbehälter, etc.).
29. Geben Sie nur Lebensmittel in den Backofen, die zum Garen vorgesehen sind. Geben Sie keine ungeöffneten oder versiegelten Produkte, Dosen, Behälter usw. in den Backofen. Es besteht Explosionsgefahr aufgrund von Überdruck während des Garvorgangs.
30. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie fettes Fleisch oder fette Lebensmittel zubereiten. Fett kann extrem hohe Temperaturen erreichen und schwere Verbrennungen verursachen.
31. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Beheizen eines Raumes.
32. Sollte sich der Backofen entzünden oder Rauch abgeben, trennen Sie ihn sofort vom Stromnetz und halten Sie die Tür geschlossen, bis das Feuer gelöscht ist. Öffnen Sie NIEMALS die Backofentür.
33. Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Geräts. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags oder einer Verletzung.
34. Setzen oder klettern Sie nicht auf die offene Backofentür. Es besteht die Gefahr von Verletzungen oder Beschädigung des Geräts.

35. Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen der Backofentür immer den Türgriff. Achten Sie beim Schließen der Backofentür darauf, dass Ihre Hände oder Finger nicht in den Backofen gelangen.
36. Tragen Sie während der Manipulation mit dem Backofen hitzebeständige Ofenhandschuhe. Der Backofen, die Keramik und die Backofentür können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen, die bei unsachgemäßer Handhabung schwere Verbrennungen verursachen können.
37. Berühren Sie beim Einschalten nicht den unteren Teil des Backofens.
38. Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzen, schalten Sie es aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen, warten oder umstellen.
39. Wenn es zu einer Fehlfunktion kommt, verwenden Sie das Gerät nicht mehr, schalten es aus und ziehen den Stecker aus der Steckdose.
40. Reinigen Sie das Gerät nur gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung. Verwenden Sie keine Sprühreiniger.
41. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Es enthält keine Teile, die durch den Anwender repariert werden könnten. Im Falle eines Fehlers oder einer Fehlfunktion wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum.
42. Modifizieren und ändern Sie nicht die Sicherheitsmerkmale des Geräts und greifen Sie in diese nicht ein. Es besteht die Gefahr von Tod, einer schweren Verletzung oder Stromschlag.

Übersicht

- 1 Bedienfeld
- 2 Innenbeleuchtung
- 3 Innenbereich des Backofens
- 4 Herausnehmbare Backofen-Regale
- 5 Backofentür
- 6 Rost
- 7 Backblech aus Emaille













Nicht abgebildet: Befestigungsschrauben (2 Stück)

Bedienfeld

- 8 Anzeige
- 9 Temperaturregler
- 10 Display
- 11 Taste zum Verringern der Temperatur
- 12 Taste Timer/Uhr
- 13 Taste zum Erhöhen der Temperatur
- 14 Funktionswahlschalter

Funktionen des Backofens

Symbol	Beschreibung der Funktion
	Der Ofen ist ausgeschaltet.
	Innenbeleuchtung Beobachten Sie den Garvorgang, ohne die Tür zu öffnen. Die Innenbeleuchtung leuchtet, wenn Sie eine Funktion auswählen.
	Abtauen Mit dieser Funktion können Sie tiefgekühlte Lebensmittel ohne Erhitzen auftauen und die Auftauzeit verkürzen. Die Luft zirkuliert bei Raumtemperatur. Die Funktion ist für fertige Gemüse- und gefüllte Gerichte geeignet.
	Großer Grill + Ventilator Das obere Innenheizelement, das obere Außenheizelement und der Ventilator arbeiten gleichzeitig. Die Temperatur kann in einem Bereich zwischen 50 und 250 °C eingestellt werden.
	Großer Grill Das obere Innenheizelement und das obere Außenheizelement arbeiten gleichzeitig. Die Temperatur kann in einem Bereich zwischen 50 und 250 °C eingestellt werden.

	<p>Funktion Pizza Schnelles Aufheizen, unteres Heizelement und der Ventilator arbeiten gleichzeitig. Die Temperatur kann in einem Bereich zwischen 50 und 250 °C eingestellt werden.</p>
	<p>Backen + Ventilator Die Kombination aus Ventilator und oberem und unterem Heizelement sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und Energieeinsparungen von bis zu 30-40%. Das Gericht ist gleichmäßig gebräunt und innen noch saftig. Diese Funktion eignet sich zum Braten bei hohen Temperaturen und zum Braten von großen Fleischstücken.</p>
	<p>Ober- und Unterhitze Die oberen und unteren Heizelemente arbeiten gleichzeitig. Die Funktion ist für das normale und tägliche Garen geeignet.</p>
	<p>Unterhitze Nur das untere Heizelement ist eingeschaltet. Diese Funktion sorgt für eine konzentriertere Hitze ohne übermäßiges Anbraten. Die Funktion eignet sich zum langsamen Garen von Gerichten wie luftigen Aufläufen, gedünsteten Gerichten, Gebäck und Pizza.</p>
	<p>Backen mit Heißluft Die Komponenten rund um den Konvektionsventilator bieten eine zusätzliche Wärmequelle beim Backen mit Heißluft. Der Ventilator schaltet sich automatisch ein, um die warme Luft während des Backens im Backofen zu verteilen. Die Temperatur kann in einem Bereich zwischen 50 und 250 °C eingestellt werden.</p>

INSTALLATION

Auspacken

Nehmen Sie das Gerät und sein Zubehör aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile entfernt wurden, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Überprüfen Sie das Gerät und das Zubehör auf Schäden.

Entfernen Sie den Rost und das Backblech vor der Installation. Wischen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem weichen, mit warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab. Wischen Sie Sie dann mit einem trockenen Tuch ab.

Waschen Sie den Rost und das Backblech in warmem Wasser mit etwas Küchenreiniger. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und wischen Sie sie trocken.

Hinweise zur Installation



Warnung:

Wir empfehlen, dass zwei Personen das Gerät installieren. Befolgen Sie den Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch.



Warnung:

Halten Sie den Backofen während der Installation niemals am Griff fest.

Dieser Backofen ist für den Einbau in einen 600 mm breiten Standard-Küchenschrank

vorgesehen – siehe Abmessungen des Backofens (Abbildung **A1**) und empfohlene Abmessungen des Schrankes (Abbildung **A2**).



Warnung:

Der Schrank MUSS hitzebeständig sein.

Stellen Sie den Backofen in den Schrank.

Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie den Backofen mit den mitgelieferten Befestigungsschrauben.

Wichtige Hinweise:

Der Küchenschrank muss geeignet sein, damit der Backofen richtig funktioniert.

Die an den Backofen angrenzende Küchenschrankwand muss aus hitzebeständigem Material gefertigt sein. Stellen Sie bei Küchenschränken aus Sperrholz sicher, dass der Klebstoff einer Temperatur von mindestens 120 °C standhält. Wenn der Kunststoff oder der Klebstoff dieser Temperatur nicht standhält, kann der Klebstoff schmelzen, was zu einer Verformung des Schrankes führen kann.

Sobald der Backofen im Küchenschrank aufgestellt wurde, müssen die elektrischen Komponenten vollständig isoliert werden. Dies ist eine gesetzliche Sicherheitsanforderung.

Alle Feuerraumabdeckungen müssen fest befestigt sein und können nicht ohne Spezialwerkzeug entfernt werden.

Entfernen Sie die Rückwand des Küchenschrankes, um eine vollständige Luftzirkulation um den Backofen zu gewährleisten.

Am unteren Teil des Backofens muss an der Rückseite mindestens 45 mm Platz gewährleistet werden.

Tragen Sie bei der Installation Schutzhandschuhe, um Verletzungen am Griff oder an den Blechteilen des Ofens zu vermeiden.

Stromanschluss



Warnung:

Der elektrische Anschluss dieses Geräts darf nur von einer Elektrofachkraft gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch und in Übereinstimmung mit den geltenden örtlichen Vorschriften vorgenommen werden.



Warnung:

Das Gerät MUSS geerdet sein. Der Anschluss des Backofens muss mit einer Vorrichtung zur allpoligen Abschaltung gemäß den geltenden örtlichen Installationsvorschriften ausgestattet sein.



Warnung:

Sobald das Gerät installiert ist, muss eine andere Methode zur Trennung vom Stromnetz vorgesehen werden. Der Strom wird durch einen Netzstecker oder einen festen Schalter, der die Anforderungen an die Installation erfüllt, unterbrochen.

Wichtige Hinweise:

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Spannung des Geräts (siehe Typenschild des Geräts) mit der Spannung an Ihrer Steckdose übereinstimmt.

Vergewissern Sie sich, dass die Leitungen im Stromnetz für die Nennleistung des Geräts (siehe Typenschild) geeignet ist.

Das Gerät ist für eine feste Installation mit einem dreipoligen Netzkabel vorgesehen und darf nur von einer Elektrofachkraft gemäß dem Anschlussplan angeschlossen werden.

Stellen Sie sicher, dass nur isolierte Kabel verwendet werden. Falsche Anschlüsse können zu einer Beschädigung des Geräts führen.

Das Netzkabel sollte so weit wie möglich von den heißen Teilen des Geräts entfernt platziert werden und darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden. Andernfalls könnte das Kabel beschädigt werden oder es könnte zu einem Kurzschluss kommen.

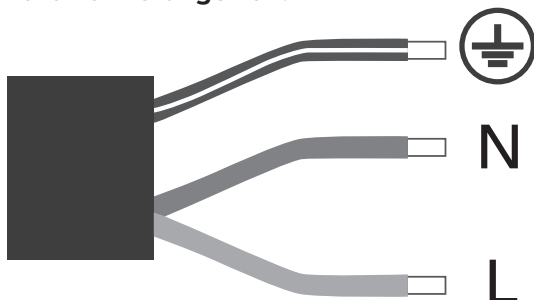
Das Gerät ist für eine Stromversorgung von 220–240 V~ ausgelegt. Wenn die Spannung an Ihrer Steckdose anders ist, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.


Nur eine Elektrofachkraft, die die geltenden Vorschriften befolgt, darf die Stromversorgungsleitung austauschen.

Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Adapter. Es besteht Brandgefahr aufgrund von Überlastung.

Wenn der Anschluss nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss ein Trennschalter mit allen Stiften und einem Abstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm vorgesehen werden.

Schließen Sie die Drähte des Netzkabels entsprechend den folgenden Farbmarkierungen an:



-  Erdungskabel (grün und gelb)
- N Neutraleiter (blau)
- L Stromführender Leiter (braun)

Prüfen Sie, ob alle Verbindungen richtig angezogen sind.

Schließen Sie das Netzkabel an den Kabelanschluss an und schließen Sie die Abdeckung.

Der Anschluss der Klemmenleiste befindet sich auf der Klemmenleiste.



Bemerkung:

Der Stromverbrauch im Standby-Modus beträgt weniger als 0,8 W. Das Gerät wird nach dem Ausschalten automatisch in den Standby-Modus geschaltet.

VERWENDUNG DES BACKOFENS



Warnung:

Die Außenfläche und die Tür des Backofens können während des Betriebs auf eine hohe Temperatur erhitzt werden. Seien Sie daher besonders vorsichtig. Bei einer unsachgemäßen Manipulation besteht die Gefahr von schweren Verbrennungen.



Warnung:

Verwenden Sie immer geschützte, hitzeisolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Speisen in den Ofen geben oder aus dem Ofen nehmen.

Erste Verwendung

Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen, können Sie einen leichten Rauch oder Geruch wahrnehmen. Es handelt sich um eine normale Erscheinung.

1. Nehmen Sie den Rost und das Backblech aus dem Ofen.
2. Stellen Sie die Temperatur auf 250 °C ein und wählen Sie die Ober- und Unterhitze.
3. Lassen Sie den Ofen für etwa 30 Minuten im Leerlauf. Lüften Sie den Raum, falls erforderlich.
4. Schalten Sie den Backofen aus, lassen Sie ihn vollständig abkühlen und reinigen Sie ihn gemäß den Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Wartung“.

Grundlegende Verwendung

1. Verwenden Sie den Funktionswahlschalter, um die gewünschte Funktion einzustellen.
2. Verwenden Sie den Temperaturregler, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Die Anzeige leuchtet auf. Der Backofen beginnt sich vorzuheizen.
3. Warten Sie, bis die Anzeige erloschen ist. Das bedeutet, dass der Backofen auf die eingestellte Temperatur vorgeheizt wird.
4. Öffnen Sie die Backofentür und legen Sie die Speisen auf das Backblech oder den Rost.
5. Kontrollieren Sie die Lebensmittel während der Zubereitung regelmäßig.
6. Wenn das Gericht fertig gegart ist, stellen Sie den Funktionswahlschalter auf OFF und den Temperaturregler auf „0“.

Tabelle mit der Lebensmittelzubereitung

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Stufe	Funktion	Temperatur (°C)	Empfohlene Zeit	Zubehör
Kekse	0,5	3		200	10–15	Backblech
Sandwich	0,2	3		180	15–20	Rost
Roulade	0,2	3		180	10–18	Backblech
Kleine Torte	0,3–0,4	3		185	20–25	Backblech

Lebensmittel	Gewicht (kg)	Stufe	Funktion	Temperatur (°C)	Empfohlene Zeit	Zubehör
Biskuitkuchen	0,5	3		175	30–35	Rost
Biskuitkuchen	0,5	3		150	30–35	Rost
Pizza	0,35	3		200	7–10	Backblech
Pizza	0,35	3		200	10	Backblech
Apfelkuchen	1,2	3		185	50–60	Rost
Apfelkuchen	1,2	2		185	70	Rost
Toast	9 Stück	5		240	1–2	Rost
Rindfleisch	1	5		200	10–15 (eine Seite) 8–10 (andere Seite)	Backblech
Schweinefleisch	2	2		190	110–130	Backblech
Huhn	1,2	3		200	50–60	Backblech
Hamburger	1	5		240	10–20	Backblech



Bemerkung:

In der Tabelle sind nur empfohlene Werte angegeben. Befolgen Sie die Anweisungen im Rezept und kontrollieren Sie das Gericht während der Zubereitung.

Uhrzeiteinstellung

Die Uhr sollte vor der Benutzung eingestellt werden, sonst funktioniert der Backofen nicht.

1. Wenn der Backofen eingeschaltet wird, erscheint auf dem Display „12:00“ und das Uhrensymbol blinkt.
2. Verwenden Sie die Tasten zum Erhöhen und Verringern, um die aktuelle Zeit einzustellen.
3. Warten Sie etwa 5 Sekunden, bis die Uhrzeiteinstellungen gespeichert sind. Das Uhrensymbol erlischt.

Funktion Küchentimer

Sie können die Timer-Funktion für jede Ofenfunktion einstellen. Die Timer-Funktion kann von 01:00 bis 23:59 eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Taste Timer/Uhr wiederholt, bis das Minutensymbol zu blinken beginnt.
2. Verwenden Sie die Tasten zum Erhöhen und Verringern, um die gewünschte Timerzeit einzustellen (aktuelle Zeit + eingestellte Zeit).
3. Warten Sie etwa 5 Sekunden, bis die Timerzeit gespeichert ist. Das Minutensymbol leuchtet weiterhin.
4. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, wird die Timer-Funktion aktiviert und das Timer-Symbol blinkt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Funktion abzubrechen und das Timer-Symbol erlischt. Wenn Sie keine Taste betätigen, schaltet sich die Timer-Funktion nach 2 Minuten automatisch ab.

Einstellung der Garzeit

Mit dieser Funktion können Sie eine bestimmte Zeit lang garen. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus. Sie können die Garzeit von 0 bis 10 Stunden einstellen.

1. Drücken Sie wiederholt die die Timer/Uhr-Taste, bis das Symbol für die Garzeit zu blinken beginnt.
2. Verwenden Sie die Tasten zum Erhöhen und Verringern, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
3. Warten Sie etwa 5 Sekunden, bis die Einstellung der Garzeit gespeichert ist. Das Symbol für die Garzeit leuchtet weiterhin.
4. Wählen Sie mit den Wahlschaltern die gewünschte Temperatur und Funktion aus.
5. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus, ein akustisches Signal ertönt und das Symbol für die Garzeit blinkt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal auszuschalten, und das Symbol für die Garzeit erlischt. Wenn keine Taste gedrückt wird, schaltet sich der Signalton nach 2 Minuten automatisch ab.
6. Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit an. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf OFF (aus) und den Temperaturregler auf „0“.

Ende der Garzeit einstellen

Der Backofen schaltet sich nach der eingestellten Zeit automatisch aus.

1. Drücken Sie wiederholt die Timer/Uhr-Taste, bis das Symbol für das Ende der Garzeit blinkt.
2. Verwenden Sie die Tasten zum Erhöhen und Verringern, um das gewünschte Ende der Garzeit einzustellen.
3. Warten Sie etwa 5 Sekunden, bis die Einstellung für das Ende der Garzeit gespeichert ist. Das Symbol für das Ende der Garzeit leuchtet weiterhin.
4. Wählen Sie mit den Wahlschaltern die gewünschte Temperatur und Funktion aus.
5. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus, ein akustisches Signal ertönt und das Symbol für das Ende der Garzeit blinkt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal auszuschalten, und das Symbol für das Ende der Garzeit erlischt. Wenn keine Taste gedrückt wird, schaltet sich der Signalton nach 2 Minuten automatisch ab.
6. Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit an. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf OFF (aus) und den Temperaturregler auf „0“.

Automatisches Garen

Mit dieser Funktion können Sie eine bestimmte Zeit lang backen. Der Backofen startet zur eingestellten Zeit, backt die gewünschte Zeit und schaltet sich dann automatisch aus.

1. Drücken Sie wiederholt die die Timer/Uhr-Taste, bis das Symbol für die Garzeit zu blinken beginnt.
2. Verwenden Sie die Tasten zum Erhöhen und Verringern, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
3. Warten Sie etwa 5 Sekunden, bis die Einstellung der Garzeit gespeichert ist. Das Symbol für die Garzeit leuchtet weiterhin.
4. Drücken Sie wiederholt die Timer/Uhr-Taste, bis das Symbol für das Ende der Garzeit blinkt.
5. Verwenden Sie die Tasten zum Erhöhen und Verringern, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
6. Warten Sie etwa 5 Sekunden, bis die Einstellung für das Ende der Garzeit gespeichert ist. Das Symbol für die Garzeit leuchtet weiterhin.
7. Wählen Sie mit den Wahlschaltern die gewünschte Temperatur und Funktion aus.
8. Wenn die eingestellte Startzeit erreicht ist, startet der Backofen automatisch und gart für die eingestellte Zeit.
9. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus, ein akustisches Signal ertönt und das Symbol für das Ende der Garzeit blinkt. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal auszuschalten, und das Symbol für das Ende der Garzeit erlischt. Wenn keine Taste gedrückt wird, schaltet sich der Signalton nach 2 Minuten automatisch ab.
10. Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, zeigt das Display die aktuelle Uhrzeit an. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf OFF (aus) und den Temperaturregler auf „0“.



Bemerkung:

Wenn Sie die Backofentür öffnen, unterbricht der Backofen den Garvorgang. Wenn die Tür geschlossen wird, wird der Garvorgang fortgesetzt.

Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Einschalten des Backofens oder unbeabsichtigte Änderungen der Einstellungen, z.B. durch Kinder. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, sind alle Bedientasten gesperrt.

1. Um die Kindersicherung zu aktivieren, halten Sie die Timer/Uhr-Taste und die Taste zum Erhöhen gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, bis „Lo“ auf dem Display angezeigt wird.
2. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, halten Sie die Timer/Uhr-Taste und die Taste zum Erhöhen gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, bis „Lo“ auf dem Display angezeigt wird.

Innere Regale

Um eine sichere Verwendung des Rosts oder des Backblechs zu gewährleisten, müssen sie in der richtigen Richtung und auf gleicher Höhe eingesetzt werden. Außerdem können Sie sich an der Nummer der Ebene orientieren, die auf der Vorderseite des Ofens angegeben ist, wenn Sie ihn öffnen (siehe Abbildung **B**). Dadurch wird sichergestellt, dass die Lebensmittel nicht aus der Rückseite herausrutschen, wenn sie vorsichtig aus dem Rost oder Backblech genommen werden.

Bevor Sie die Backofentür schließen, vergewissern Sie sich, dass der Rost (das Backblech) an seinem Platz ist und dass der Rost (das Backblech) nicht das Glas in der Backofentür berührt.

Empfehlungen zum Garen

Heizen Sie den Ofen vor, bevor Sie das Essen hineingeben.

Eine höhere Temperatur verkürzt die Garzeit nicht. Das Essen kann von außen gut gebräunt aussehen, aber innen noch roh sein.

Wenn Sie auf mehreren Ebenen garen, empfehlen wir Ihnen, das die Ober- und Unterhitze einzuschalten, so dass die Lebensmittel auf allen Ebenen gleichmäßig gebräunt sind.

Verwenden Sie zum Garen im Backofen nur ofenfestes Kochgeschirr.

Die besten Backergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Lebensmittel in der Mitte des Rosts oder Backblechs platzieren.

Um übermäßige Kondensation auf dem inneren Glas zu vermeiden, lassen Sie heiße Speisen nach dem Garen nicht lange im Ofen.

Bei der Zubereitung von Fleisch empfehlen wir die Verwendung eines Fleischthermometers (nicht im Lieferumfang enthalten). Die Garzeit kann je nach Dicke, Qualität, Menge und persönlichem Geschmack des Fleisches variieren.

Wenn nötig, wickeln Sie die Lebensmittel in Folie ein, um sie zarter zu machen.

Dunkle Metallformen können Wärme besser absorbieren.

Die Temperatur und die Garzeit hängen von der Qualität und der Konsistenz der Mischung ab.

Wenn Sie sicherstellen möchten, ob der Kuchen durchgebacken ist, stecken Sie gegen Ende der Backzeit einen Spieß oben in den Kuchen und ziehen Sie ihn wieder heraus. Wenn der Teig nicht klebt, ist der Kuchen fertig.

Tipps zum Energiesparen

Um bei der Verwendung Ihres Backofens Energie zu sparen, beachten Sie bitte die folgenden Empfehlungen:

- Die Tür muss während der gesamten Backzeit vollständig geschlossen sein.
- Meiden Sie ein häufiges Öffnen der Backofentür während des Backens. So kann die Hitze aus dem Ofen entweichen.
- Schalten Sie den Backofen aus, wenn er nicht benutzt wird.
- Halten Sie das Innere des Backofens sauber.

REINIGUNG UND WARTUNG

Schalten Sie das Gerät immer aus und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen.



Warnung:

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie keine Topfkratzer aus Kunststoff oder Metall, grobe Reinigungsmittel, Chemikalien, Benzin, Lösungsmittel oder ähnliche Stoffe, um einzelne Teile des Geräts zu reinigen. Es könnte zu ernsthaften Schäden an der Oberfläche kommen.

**Warnung:**

Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keine Dampfreiniger.

Backofentür

Reinigen Sie die Glastür regelmäßig. Wischen Sie die Glastür womöglich nach jedem Gebrauch mit einem leicht feuchten, weichen Schwamm ab, um hartnäckige Flecken zu entfernen.

**Warnung:**

Verwenden Sie keine groben oder abrasiven Materialien oder scharfe Metallschaber, um die Glastür des Backofens zu reinigen, da sie die Oberfläche zerkratzen könnten.

Innenbereich des Backofens

Lassen Sie den Backofen vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile.

Um hartnäckige Flecken zu entfernen, wischen Sie den Innenraum mit einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm ab.

Verwenden Sie einen speziellen Reiniger, um das Innere des Backofens zu reinigen.

Beachten Sie die Gebrauchsanweisung auf der Verpackung des Reinigungsmittels.

**Tipp:**

Nehmen Sie die Tür ab, um das Innere des Backofens leicht reinigen zu können.

Entfernen der Backofentür

1. Öffnen Sie die Backofentür bis zum maximalen Winkel.
2. Ziehen Sie das Türscharnierschloss nach hinten (siehe Abbildung **C1**). Das Schloss befindet sich auf beiden Seiten der Tür.
3. Schließen Sie die Backofentür vorsichtig, aber nicht vollständig.
4. Heben Sie die Backofentür in einem Winkel von etwa 15° vorsichtig nach oben und ziehen Sie sie langsam heraus (siehe Abbildung **C2**).

Wenn Sie die Tür wieder einsetzen möchten, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Entfernung der inneren Regale

Die Regale können zur einfachen Reinigung abgenommen werden. Gehen Sie wie folgt vor:

1. Entfernen Sie den Rost und das Backblech.
2. Drücken Sie leicht auf die Regalverriegelung am Befestigungspunkt (siehe Abbildung **D1**).
3. Neigen Sie das Regal in einem Winkel von 45° nach innen in Richtung des Backofens (siehe Abbildung **D2**).
4. Klappen Sie seinen oberen Teil ab und nehmen Sie das Regal vorsichtig heraus (siehe Abbildung **D3**).
5. Gehen Sie beim Einlegen der Regale in umgekehrter Reihenfolge vor.

Auswechseln der Ofenbeleuchtung



Warnung:

Kaufen Sie die Beleuchtung immer bei einem autorisierten Händler und verwenden Sie immer die für diesen Ofen vorgesehene Beleuchtung.

Die Ofenbeleuchtung ist eine spezielle, hochtemperaturbeständige Beleuchtung, Spezifikationen: 220 V~/25 W.

Gehen Sie wie folgt vor, um die Backofenbeleuchtung zu ersetzen:

1. Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz.
2. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn (siehe Abbildung **E1**).
3. Entfernen Sie die alte Ofenbeleuchtung und ersetzen Sie sie durch den gleichen Typ (siehe Abbildung **E2**).
4. Setzen Sie die Glasabdeckung wieder ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu sichern.

Auswechseln des Sensorfühlers

Im Backofen wird ein mechanischer Messfühler verwendet. Der Benutzer darf den Sensorfühler nicht selbst austauschen. Falls die Temperaturmessung des Sensors abnormal ist, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum, um den Sensor auszuwechseln.

Děkujeme, že jste si koupili spotřebič značky SIGURO. Jsme vděční za vaši důvěru a je nám potěšením vám přístroj na dalších stránkách představit a seznámit vás se všemi jeho funkcemi a způsoby použití.

Věříme ve spravedlivou a odpovědnou společnost, a proto spolupracujeme pouze s dodavateli, kteří splňují naše přísná kritéria na ochranu zájmu zaměstnanců, prevenci jejich zneužívání a férové pracovní podmínky.

Pokud potřebujete pomoci s rozsáhlou údržbou nebo opravou výrobku, která vyžaduje zásah do jeho vnitřních částí, je vám k dispozici náš autorizovaný servis na e-mailové adrese siguro@alza.cz nebo operátoři na infolince prodejce. Pro vaše pohodlí při řešení jakýchkoliv problémů s výrobkem jsme tato kontaktní místa sjednotili a výše uvedené kontakty lze využít i v případě veškerých reklamací nebo pozáručního servisu.

Nejaktuálnější verzi návodu k použití naleznete na stránkách www.siguro.net.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



Před použitím si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí použití.

1. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
2. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
3. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.
4. Jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
5. **VÝSTRAHA:** Spotřebič a jeho přístupné části se při používání stávají horkými. Zabraňte dotyku topných

článků uvnitř trouby.

6. Zabraňte v přístupu dětem mladším 8 let, nejsou-li trvale pod dozorem.
7. Nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky pro čištění skel dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozbití skla.
8. Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu.
9. Nesmí se používat parní čistič k čištění nebo údržbě trouby.
10. **VÝSTRAHA:** Zajistěte, aby byl spotřebič před výměnou žárovky vypnutý, aby se zabránilo možnosti úrazu elektrickým proudem.
11. Tato trouba je určena pro použití v domácnosti a uvnitř budovy. Není určena pro použití v karavanech, obytných přívěsech, na lodích apod.
12. Spotřebič nesmí být instalován za dekorativní dvířka, aby se zabránilo přehřátí.
13. Tento spotřebič je určen pouze pro použití uvnitř budovy. Nepoužívejte jej venku.
14. Tento spotřebič je určen k vaření potravin. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než pro které je určen, nepoužívejte jej ke komerčním nebo laboratorním účelům.
15. Je zakázáno tento spotřebič upravovat nebo přestavovat pro jiné účely.
16. Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, neponožujte spotřebič, napájecí přívod ani vidlici do vody nebo jiné tekutiny.
17. Spotřebič musí být uzemněn. V případě poruchy nebo nehody uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem tím, že zajistí co nejmenší odpor elektrického proudu. Tento spotřebič je vybaven zástrčkou s uzemňovacím vodičem.
18. Vidlice musí být zapojena do vhodné zásuvky, která je instalována a uzemněna v souladu se všemi místními předpisy a nařízeními.
19. Nesprávné připojení zemního vodiče může vést k nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
20. Pokud máte pochybnosti o správném uzemnění spotřebiče, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře nebo servisního zástupce.
21. Vidlici napájecího přívodu neupravujte. Pokud je třeba ji vyměnit, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
22. Před připojením vidlice do síťové zásuvky se ujistěte, že napětí uvedená na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vaší zásuvce.

Specifikace zásuvky jsou 220–240 V~/16 A.

23. Vidlici napájecího přívodu připojujte pouze do řádně uzemněné sítové zásuvky. Doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného obvodu.
24. Nedotýkejte se napájecího přívodu a vidlice mokřýma nebo vlhkýma rukama.
25. Napájecí přívod příliš neohýbejte a neumísťujte na něj žádné předměty.
26. Před zapnutím trouby se ujistěte, že jste odstranili všechny obalové materiály, ochranné fólie atd.
27. Před prvním použitím trouby ji zapněte naprázdno, abyste odstranili nepříjemný zápach.
28. Abyste předešli požáru způsobenému vysokou teplotou, používejte pouze žáruvzdornou keramiku uvnitř spotřebiče. Nevkládejte žádné hořlavé předměty (např. plastové nebo papírové nádoby apod.).
29. Vkládejte pouze potraviny určené k vaření. Nevkládejte neotevřené nebo uzavřené výrobky, plechovky, nádrže apod. Při vaření hrozí nebezpečí výbuchu způsobeného přetlakem.
30. Dbejte zvýšené opatrnosti při přípravě tučného masa nebo mastných pokrmů. Tuk nebo mastnota by mohly dosáhnout extrémně vysoké teploty a způsobit vážné popáleniny.
31. Nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti.
32. V případě vznícení nebo kouře uvnitř prostoru trouby okamžitě odpojte troubu od elektrické sítě a nechte dvířka zavřená, dokud oheň neuhasne. Dvířka trouby NIKDY neotvírejte.
33. Do větracích otvorů trouby nevklaďte žádné předměty. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem nebo poranění.
34. Na otevřená dvířka trouby nesedejte ani na ně nestoupejte. Hrozí nebezpečí zranění osob nebo poškození spotřebiče.
35. K otevření nebo zavření dvířek trouby vždy používejte rukojeť dvířek trouby. Při zavírání dvířek trouby dávejte pozor, abyste nevložitli ruce nebo prsty do vnitřního prostoru trouby.
36. Při obsluze trouby používejte žáruvzdorné kuchyňské rukavice. Trouba, keramika a dvířka trouby mohou během provozu dosáhnout vysoké teploty a při nesprávné manipulaci mohou způsobit vážné popáleniny.
37. Při zapnutí se nedotýkejte spodní části trouby.
38. Pokud nebudete spotřebič delší dobu používat, před čištěním, údržbou nebo přemístěním jej vypněte a odpojte od napájení.
39. V případě poruchy přestaňte spotřebič používat, vypněte jej a odpojte ze zásuvky.
40. Spotřebič čistěte podle pokynů uvedených v tomto návodu. Nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji.
41. Spotřebič neopravujte sami. Neobsahuje díly, které by uživatel mohl opravit sám. V případě závady nebo poruchy se obraťte na autorizované servisní středisko.
42. Bezpečnostní prvky spotřebiče neupravujte, neměňte ani neporušujte. Hrozí nebezpečí smrti, vážného zranění nebo úrazu elektrickým proudem.

Přehled



- 1 Ovládací panel
- 2 Vnitřní osvětlení
- 3 Vnitřní prostor trouby
- 4 Odnímatelné vnitřní regály
- 5 Dvířka trouby
- 6 Rošt
- 7 Smaltovaný plech na pečení





Není zobrazeno: upevňovací šrouby (2 ks)

Ovládací panel

- 8 Světelná kontrolka
- 9 Ovladač nastavení teploty
- 10 Displej
- 11 Tlačítko snížení
- 12 Tlačítko časovač/hodiny
- 13 Tlačítko zvýšení
- 14 Ovladač výběru funkcí

Funkce trouby

Ikona	Popis funkce
	Trouba je vypnutá.
	Vnitřní osvětlení Sledujte průběh vaření bez otevírání dvířek. Vnitřní osvětlení se rozsvítí, jakmile zvolíte funkci.
	Odmrazování Jedná se o snadné ovládání a rychlý způsob, jak rozmrazit zmrazené potraviny bez ohřívání a urychlit dobu rozmrazování. Vzduch cirkuluje při pokojové teplotě. Funkce je vhodná pro hotové zeleninové a plněné pokrmy.
	Velký gril + ventilátor Horní vnitřní topné těleso, horní vnější topné těleso a ventilátor pracují současně. Teplotu lze nastavit v rozmezí 50 až 250 °C.
	Velký gril Horní vnitřní topné těleso a horní vnější topné těleso pracují současně. Teplotu lze nastavit v rozmezí 50 až 250 °C.
	Funkce pizzy Rychlý ohřev, spodní topné těleso a ventilátor pracují současně. Teplotu lze nastavit v rozmezí 50 až 250 °C.

	<p>Pečení + ventilátor Kombinace ventilátoru a horního a spodního topného tělesa zajišťuje rovnoměrnou distribuci tepla a úsporu 30–40 % energie. Jídlo je rovnoměrně opečené a uvnitř stále šťavnaté. Tato funkce je vhodná pro pečení při vysokých teplotách a pečení velkých kusů masa.</p>
	<p>Horní a dolní ohřev Horní a spodní topné těleso pracují společně. Lze ji používat k běžnému a každodennímu vaření.</p>
	<p>Spodní ohřev Pouze spodní topné těleso je zapnuté. Tato funkce poskytuje koncentrovanější teplo bez nadměrného opečení. Funkce je vhodná pro pomalé vaření pokrmů, jako jsou křehké nákypy, dušená jídla, pečivo a pizza.</p>
	<p>Horkovzdušné pečení Součástí kolem konvekčního ventilátoru poskytují další zdroj tepla pro horkovzdušné pečení. Automaticky se spouští ventilátor, který zajišťuje cirkulaci teplého vzduchu uvnitř trouby při pečení. Teplotu lze nastavit v rozmezí 50 až 250 °C.</p>

INSTALACE

Rozbalení

Vyjmete spotřebič a jeho příslušenství z obalu. Před likvidací obalu zkontrolujte, že jste vyjmuli všechny součásti. Zkontrolujte, zda spotřebič a příslušenství nejsou poškozené. Před instalací odstraňte rošt a pečicí plech. Vnější povrch spotřebiče otřete měkkou houbou mírně navlhčenou v teplé vodě. Poté je otřete suchým hadříkem. Rošt a plech omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu. Opláchněte čistou vodou a otřete do sucha.

Pokyny k instalaci



Varování:

Doporučujeme, aby troubu instalovaly dvě osoby. Postupujte podle pokynů v tomto návodu.



Varování:

Během instalace nikdy nedržte troubu za rukojeť.

Tato trouba je určena k vestavbě do kuchyňské skříňky o standardní šířce 600 mm – viz rozměry trouby (obrázek **A1**) a doporučené rozměry skříňky (obrázek **A2**).



Varování:

Skříňka MUSÍ být tepelně odolná.

Vložte troubu do skříňky.
Otevřete dvířka a upevněte troubu pomocí dodaných upevňovacích šroubů.

Důležitá upozornění:

Kuchyňská skříňka musí být vhodná, aby trouba správně fungovala.

Panel kuchyňské skříňky přiléhající k troubě musí být vyroben z tepelně odolných materiálů. U kuchyňské skříňky vyrobené z překližky zajistěte, aby lepidlo odolalo teplotě nejméně 120 °C. Pokud plast nebo lepidlo tuto teplotu nevydrží, lepidlo se může roztažit a skříňka se může zdeformovat.

Po umístění trouby do kuchyňské skříňky musí být elektrické komponenty zcela izolovány. Jedná se o zákonný bezpečnostní požadavek.

Všechny kryty topeniště musí být pevně upevněny na místě a nelze je sejmout bez použití speciálního nářadí.

Odstraňte zadní část kuchyňské skříňky, aby byla zajištěna plná cirkulace vzduchu kolem trouby.

Spodní část trouby musí mít vzhodu volný prostor alespoň 45 mm.

Při instalaci používejte ochranné rukavice, abyste se neporanili o rukojeť nebo plechové díly trouby.

Elektrické připojení



Varování:

Elektrické připojení tohoto spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu a v souladu s platnými místními předpisy.



Varování:

Spotřebič **MUSÍ** být uzemněn. Zapojení trouby musí být vybaveno zařízením pro odpojení všech pólů podle platných místních předpisů pro elektroinstalaci.



Varování:

Po instalaci spotřebiče je nutné zajistit další způsob odpojení od zdroje napájení. Napájení se odpojuje vidlicí napájecího přívodu nebo pevným spínačem, který splňuje požadavky na zapojení.

Důležitá upozornění:

Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda napětí spotřebiče (uvedené na typovém štítku spotřebiče) odpovídá napětí ve vaší síťové zásuvce.

Zkontrolujte, zda elektrické rozvody v síti zvládnou jmenovitý výkon spotřebiče (uvedený na typovém štítku).

Spotřebič je určen k trvalé instalaci s tříkolíkovým napájecím kabelem a smí jej připojovat pouze kvalifikovaný elektrikář v souladu se schématem připojení.

Zajistěte, aby byly použity pouze izolované kabely. Nesprávné připojení může vést k poškození spotřebiče.

Napájecí přívod by měl být umístěn co nejdále od horkých částí spotřebiče a nesmí být ohnutý nebo stlačený. Jinak by mohlo dojít k poškození přívodu anebo zkratu.

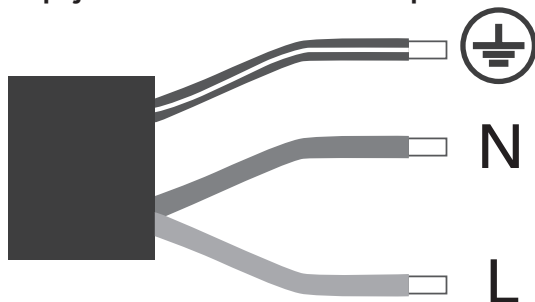
Spotřebič je určen pro napájení 220–240 V~. Pokud je napětí ve vaší síťové zásuvce jiné, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.


Výměnu napájecího přívodu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář, který dodrží platné předpisy.

Nepoužívejte vícenásobné zásuvky, prodloužovací kabely nebo adaptéry. Hrozí riziko vzniku požáru z důvodu přetížení.

Pokud po instalaci již není přípojka přístupná, musí být k dispozici oddělovací spínač se všemi kolíky a s mezerou mezi kontakty nejméně 3 mm.

Připojte vodiče síťového kabelu podle následujícího barevného značení:



-  Zemnicí vodič (zelený a žlutý)
- N Neutrální vodič (modrý)
- L Vodič pod napětím (hnědá)

Zkontrolujte, zda jsou všechny spoje řádně utaženy.
Připojte napájecí přívod ke kabelové svorce a zavřete kryt.
Připojení svorkovnice se nachází na svorkovnici.



Poznámka:

Spotřeba energie v pohotovostním režimu je nižší než 0,8 W. Zařízení se po vypnutí automaticky přepne do pohotovostního režimu.

POUŽÍVÁNÍ TROUBY



Varování:

Vnější povrch a dvířka trouby se mohou ohřívat na vysokou teplotu během provozu. Buďte prosím velmi opatrní. Při nesprávné manipulaci hrozí nebezpečí vážných popálenin.



Varování:

Při vkládání nebo vyjímání horkých pokrmů z trouby vždy používejte chráněné tepelně izolované kuchyňské rukavice.

První použití

Při prvním použití trouby můžete zaznamenat malé množství kouře a zápachu. Jedná se o normální jev.

1. Vyjměte rošt a plech z trouby.
2. Nastavte teplotu na 250 °C a zvolte funkci horního a spodního ohřevu.
3. Troubu nechte asi 30 minut v provozu naprázdno. V případě potřeby místnost vyvětrejte.
4. Vypněte troubu, nechte ji zcela vychladnout a vyčistěte ji podle pokynů v kapitole „Čištění a údržba“.
















Základní použití

1. Ovladačem výběru funkcí nastavte požadovanou funkci.
2. Ovladačem teploty nastavte požadovanou teplotu. Světelná kontrolka se rozsvítí.

Trouba se začne přehřívát.

- Počkejte, až světelná kontrolka zhasne. To znamená, že trouba je přehřívána na nastavenou teplotu.
- Otevřete dvířka trouby a položte pokrm na plech nebo rošt.
- Během přípravy potraviny pravidelně kontrolujte.
- Když je jídlo hotové, otočte ovladačem výběru funkcí do polohy OFF (vypnuto) a ovladačem teploty do polohy „0“.

Tabulka přípravy potravin

Potraviny	Hmotnost (kg)	Úroveň	Funkce	Teplota (°C)	Doporučená doba	Příslušenství
Sušenky	0,5	3		200	10–15	Plech na pečení
Sendvič	0,2	3		180	15–20	Rošt
Roláda	0,2	3		180	10–18	Plech na pečení
Malý dort	0,3–0,4	3		185	20–25	Plech na pečení
Piškotový dort	0,5	3		175	30–35	Rošt
Piškotový dort	0,5	3		150	30–35	Rošt
Pizza	0,35	3		200	7–10	Plech na pečení
Pizza	0,35	3		200	10	Plech na pečení
Jablečný koláč	1,2	3		185	50–60	Rošt
Jablečný koláč	1,2	2		185	70	Rošt
Toast	9 ks	5		240	1–2	Rošt
Hovězí maso	1	5		200	10–15 (jedna strana) 8–10 (druhá strana)	Plech na pečení
Vepřové maso	2	2		190	110–130	Plech na pečení
Kuře	1,2	3		200	50–60	Plech na pečení
Hamburger	1	5		240	10–20	Plech na pečení



Poznámka:

V tabulce jsou uvedeny pouze doporučené hodnoty. Postupujte podle pokynů v receptu a během přípravy pokrm kontrolujte.

Nastavení hodin

Hodiny by měly být nastaveny před použitím, jinak trouba nebude fungovat.

1. Po zapnutí trouby se na displeji zobrazí „12:00“ a bliká ikona hodin.
2. Tlačítka zvýšení a snížení nastavte aktuální čas.
3. Počkejte asi 5 sekund, aby se nastavení hodin uložilo. Ikona hodin zhasne.

Funkce minutky

Funkci minutky můžete nastavit pro jakoukoli funkci trouby. Funkci minutky lze nastavit v rozsahu od 01:00 do 23:59.

1. Opakovaně stiskněte tlačítko časovač/hodiny, dokud nezačne blikat ikona minutky.
2. Tlačítka zvýšení a snížení nastavte požadovaný čas minutky (aktuální čas + nastavený čas).
3. Počkejte asi 5 sekund, aby se nastavení času minutky uložilo. Ikona minutky zůstane rozsvícená.
4. Po dosažení nastaveného času se zapne funkce minutky a ikona minutky začne blikat. Stisknutím libovolného tlačítka funkci zrušíte a ikona minutky zhasne. Pokud nestisknete žádné tlačítko, funkce minutky se po 2 minutách automaticky vypne.

Nastavení doby vaření

Tato funkce slouží k vaření po určitou dobu. Po uplynutí času se trouba automaticky vypne. Doby vaření lze nastavit v rozmezí 0 až 10 hodin.

1. Opakovaně stiskněte tlačítko časovač/hodiny, dokud nezačne blikat ikona doby vaření.
2. Tlačítka zvýšení a snížení nastavte požadovanou dobu vaření.
3. Počkejte asi 5 sekund, aby se nastavení doby vaření uložilo. Ikona doby vaření zůstane rozsvícená.
4. Pomocí ovladačů zvolte požadovanou teplotu a funkci.
5. Po uplynutí doby vaření se trouba automaticky vypne, zazní zvukové upozornění a ikona doby vaření začne blikat. Stisknutím libovolného tlačítka vypnete zvukové upozornění a ikona doby vaření zhasne. Pokud nestisknete žádné tlačítko, zvukové upozornění se po 2 minutách automaticky vypne.
6. Po vypnutí trouby se na displeji zobrazí aktuální čas. Otočte ovladačem výběru funkcí do polohy OFF (vypnuto) a ovladačem teploty do polohy „0“.

Nastavení doby ukončení vaření

Trouba se automaticky vypne v nastaveném čase.

1. Opakovaně stiskněte tlačítko časovač/hodiny, dokud nezačne blikat ikona ukončení vaření.
2. Tlačítka zvýšení a snížení nastavte požadovanou dobu ukončení vaření.
3. Počkejte asi 5 sekund, aby se nastavení doby ukončení vaření uložilo. Ikona doby ukončení vaření zůstane rozsvícená.
4. Pomocí ovladačů zvolte požadovanou teplotu a funkci.
5. Po uplynutí doby ukončení vaření se trouba automaticky vypne, zazní zvukové upozornění a ikona doby ukončení vaření začne blikat. Stisknutím libovolného tlačítka vypnete zvukové upozornění a ikona ukončení vaření zhasne. Pokud

nestisknete žádné tlačítko, zvukové upozornění se po 2 minutách automaticky vypne.

- Po vypnutí trouby se na displeji zobrazí aktuální čas. Otočte ovladačem výběru funkcí do polohy OFF (vypnuto) a ovladačem teploty do polohy „0“.

Automatické vaření

Tato funkce umožňuje péct po zvolenou dobu. Trouba se spustí v nastaveném čase, bude péct po požadovanou dobu a poté se automaticky vypne.

- Opakovaně stiskněte tlačítko časovač/hodiny, dokud nezačne blikat ikona doby vaření.
- Tlačítky zvýšení a snížení nastavte požadovanou dobu vaření.
- Počkejte asi 5 sekund, aby se nastavení doby vaření uložilo. Ikona doby vaření zůstane rozsvícená.
- Opakovaně stiskněte tlačítko časovač/hodiny, dokud nezačne blikat ikona ukončení vaření.
- Tlačítky zvýšení a snížení nastavte požadovanou dobu ukončení vaření.
- Počkejte asi 5 sekund, aby se nastavení doby ukončení vaření uložilo. Ikona doby ukončení vaření zůstane rozsvícená.
- Pomocí ovladačů zvolte požadovanou teplotu a funkci.
- Po dosažení nastaveného času začátku vaření se trouba automaticky spustí a bude vařit po nastavenou dobu.
- Po uplynutí doby ukončení pečení se trouba automaticky vypne, zazní zvukové upozornění a ikona doby ukončení vaření začne blikat. Stisknutím libovolného tlačítka vypnete zvukové upozornění a ikona ukončení vaření zhasne. Pokud nestisknete žádné tlačítko, zvukové upozornění se po 2 minutách automaticky vypne.
- Po vypnutí trouby se na displeji zobrazí aktuální čas. Otočte ovladačem výběru funkcí do polohy OFF (vypnuto) a ovladačem teploty do polohy „0“.



Poznámka:

Když otevřete dvířka trouby, trouba přeruší proces pečení. Po zavření dvířek se obnoví proces vaření.

Dětský zámek

Funkce dětského zámku zabraňuje náhodnému zapnutí trouby nebo nechtěné změně nastavení, např. dětmi. Když je dětský zámek aktivní, jsou všechna ovládací tlačítka uzamčena.

- Chcete-li aktivovat dětský zámek, stiskněte a podržte současně tlačítko časovač/hodiny a tlačítko zvýšení na 3 sekundy, dokud se na displeji nezobrazí „Lo“.
- Chcete-li deaktivovat dětský zámek, stiskněte a podržte současně tlačítko časovač/hodiny a tlačítko zvýšení na 3 sekundy, dokud nezhasne z displeje „Lo“.

Vnitřní regály

Abyste zajistili bezpečné používání roštu nebo pečicího plechu, je třeba je zasunout správným směrem a ve stejné výšce.

Kromě toho se můžete řídit také číslem úrovně, které se zobrazí na přední straně trouby po jejím otevření (viz obrázek **B**). Tím se zajistí, že potraviny při opatrném vyjmutí z roštu nebo plechu nevyklouznou ze zadní části.

Před zavřením dvířek trouby se ujistěte, že je rošt (plech na pečení) na svém místě a že se rošt (plech na pečení) nedotýká skla uvnitř dvířek trouby.

Doporučení pro vaření

Před vložením pokrmu do trouby ji předehejte.

Vyšší teplota nezkracuje dobu vaření. Jídlo může být zvenku dobře opečené, ale uvnitř může být ještě syrové.

Pokud vaříte na více úrovních, doporučujeme použít funkci horního a spodního topného tělesa, abyste dosáhli rovnoměrného opečené ve všech úrovních.

K přípravě pokrmů v troubě používejte pouze nádoby vhodné do trouby.

Pro dosažení nejlepších výsledků pečení umístěte pokrm nejlépe doprostřed roštu nebo pečicího plechu.

Abyste zabránili nadměrné kondenzaci na vnitřním skle, nenechávejte horké jídlo v troubě dlouho po upečení.

Při přípravě masa doporučujeme používat teploměr na maso (není součástí dodávky).

Doba přípravy masa se může lišit v závislosti na jeho tloušťce, kvalitě, množství a osobní chuti.

V případě potřeby zabalte potraviny do alobalu, aby byly křehčí.

Tmavé kovové formy mohou lépe absorbovat teplo.

Teplota a doba vaření závisí na kvalitě a konzistenci směsi.

Chcete-li zkontrolovat, zdali je koláč upečený, ke konci doby pečení zasuňte špejli do horní části koláče a poté ji vytáhněte. Pokud se těsto nelepí, je koláč hotový.

Tipy pro úsporu energie

Chcete-li při používání trouby ušetřit energii, dodržujte následující doporučení:

- Dvířka musí být po celou dobu pečení zcela zavřená.
- Během pečení neotvírejte často dvířka trouby. Z trouby tak uniká teplo.
- Pokud troubu nepoužíváte, vypněte ji.
- Udržujte vnitřek trouby čistý.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním nebo jakoukoli údržbou spotřebič vždy vypněte a nechte jej zcela vychladnout.



Varování:

Nikdy neponořujte spotřebič, napájecí kabel ani zástrčku napájecího kabelu do vody nebo jiné tekutiny.

K čištění žádných částí spotřebiče nepoužívejte umělohmotné nebo kovové drátěnky, hrubé čisticí prostředky, chemikálie, benzín, rozpouštědla ani jiné podobné látky. Mohlo by dojít k vážnému narušení povrchové úpravy.



Varování:

K čištění trouby nikdy nepoužívejte parní čistič.

Dvířka trouby

Pravidelně čistěte skleněná dvířka. Po každém použití skleněná dvířka nejlépe otřete mírně navlhčenou měkkou houbou, abyste odstranili odolné skvrny.

**Varování:**

K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní materiály ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch.

Vnitřní prostor trouby

Před čištěním vždy nechte troubu zcela vychladnout.

Odstraňte všechny odnímatelné části.

K odstranění odolných skvrn otřete vnitřní prostor mírně navlhčenou měkkou houbičkou.

K čištění vnitřního prostoru trouby použijte speciální čisticí prostředek. Postupujte podle pokynů k použití uvedených na obalu pracího prostředku.

**Tip:**

Pro snadné čištění vnitřního prostoru trouby sejměte dvířka.

Demontáž dvířek trouby

1. Dvířka trouby otevřete do maximálního úhlu.
2. Vytáhněte zámek závěsu dvířek směrem dozadu (viz obrázek **C1**). Zámek je na obou stranách dvířek.
3. Opatrně zavřete dvířka trouby, ale nezavírejte je úplně.
4. Přibližně v úhlu 15° zvedněte opatrně dvířka trouby směrem nahoru a pomalu je vytáhněte (viz obrázek **C2**).

Pokud potřebujete dvířka vložit zpět, postupujte v opačném pořadí.

Vyjmutí vnitřních regálů

Pro usnadnění čištění lze regály vyjmout. Postupujte následovně:

1. Vjměte rošt a plech.
2. Mírně zatlačte na zámek regálu v místě uchycení (viz obrázek **D1**).
3. Vyklopte regál směrem dovnitř trouby v úhlu 45° (viz obrázek **D2**).
4. Odklopte jeho horní část a opatrně jej vyjměte (viz obrázek **D3**).
5. Při instalaci regálů postupujte v opačném pořadí.

Výměna osvětlení trouby**Varování:**

Osvětlení vždy kupujte od autorizovaného distributora a vždy používejte osvětlení určené pro tuto troubu.

Osvětlení trouby je speciální osvětlení odolné vůči vysokým teplotám, specifikace: 220 V~/25 W.

Chcete-li vyměnit osvětlení trouby, postupujte následovně:

1. Odpojte troubu od zdroje napájení.
2. Otočte skleněným krytem proti směru hodinových ručiček (viz obrázek **E1**).
3. Odstraňte staré osvětlení trouby a nahradte jej stejným typem (viz obrázek **E2**).
4. Nasadte skleněný kryt a otočením ve směru hodinových ručiček jej upevněte.

Výměna senzorové sondy

V troubě se používá mechanická fyzikální sonda. Uživatel nesmí provádět výměnu senzorové sondy svépomocí. V případě abnormálního snímání teploty senzorové sondy se obraťte na autorizované servisní středisko a požádejte o výměnu.

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky SIGURO. Sme vďační za vašu dôveru a je nám potešením vám prístroj na ďalších stránkach predstaviť a oboznámiť vás so všetkými jeho funkciami a spôsobmi použitia.

Veríme v spravodlivú a zodpovednú spoločnosť, a preto spolupracujeme iba s dodávateľmi, ktorí spĺňajú naše prísne kritériá na ochranu záujmu zamestnancov, prevenciu ich zneužívania a férové pracovné podmienky.

Ak potrebujete pomôcť s rozsiahlou údržbou alebo opravou výrobku, ktorá vyžaduje zásah do jeho vnútorných častí, je vám k dispozícii náš autorizovaný servis na e-mailovej adrese siguro@alza.cz alebo operátori na infolinke predajcu. Pre vaše pohodlie pri riešení akýchkoľvek problémov s výrobkom sme tieto kontaktné miesta zjednotili a vyššie uvedené kontakty je možné využiť aj v prípade všetkých reklamácií alebo pozáručného servisu.

Najnovšiu verziu návodu na použitie nájdete na stránkach www.siguro.net.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



Pred použitím si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho na budúce použitie.

1. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
2. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
3. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.
4. Ak je napájací prívod poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.
5. **VÝSTRAHA:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa

pri používaní stávajú horúcimi. Zabráňte dotyku ohrievacích článkov vnútri rúry.

6. Zabráňte v prístupe deťom mladším ako 8 rokov, ak nie sú trvalo pod dozorom.
7. Nepoužívajte hrubé abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skiel dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.
8. Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru.
9. Nesmie sa používať parný čistič na čistenie alebo údržbu rúry.
10. **VÝSTRAHA:** Zaistite, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, aby sa zabránilo možnosti úrazu elektrickým prúdom.
11. Táto rúra je určená na použitie v domácnosti a vnútri budovy. Nie je určená na použitie v karavanoch, obytných prívosoch, na lodiach a pod.
12. Spotrebič nesmie byť inštalovaný za dekoratívne dvierka, aby sa zabránilo prehriatiu.
13. Tento spotrebič je určený iba na použitie vnútri budovy. Nepoužívajte ho vonku.
14. Tento spotrebič je určený na varenie potravín. Nepoužívajte ho na iné účely, než na ktoré je určený, nepoužívajte ho na komerčné alebo laboratórne účely.
15. Je zakázané tento spotrebič upravovať alebo prestavovať na iné účely.
16. Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, napájací prívod ani vidlicu do vody alebo inej tekutiny.
17. Spotrebič musí byť uzemnený. V prípade poruchy alebo nehody uzemnenie zníži riziko úrazu elektrickým prúdom tým, že zaistí čo najmenší odpor elektrického prúdu. Tento spotrebič je vybavený zástrčkou s uzemňovacím vodičom.
18. Vidlica musí byť zapojená do vhodnej zásuvky, ktorá je inštalovaná a uzemnená v súlade so všetkými miestnymi predpismi a nariadeniami.
19. Nesprávne pripojenie uzemňovacieho vodiča môže viesť k nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.
20. Ak máte pochybnosti o správnom uzemnení spotrebiča, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára alebo servisného zástupcu.
21. Vidlicu napájacieho prívodu neupravujte. Ak je potrebné ju vymeniť, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.

22. Pred pripojením vidlice do sieťovej zásuvky sa uistite, že napätie uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedá napätiu vo vašej zásuvke. Špecifikácie zásuvky sú 220 - 240 V~/16 A.
23. Vidlicu napájacieho prívodu pripájajte iba do riadne uzemnenej sieťovej zásuvky. Odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného obvodu.
24. Nedotýkajte sa napájacieho prívodu a vidlice mokrými alebo vlhkými rukami.
25. Napájací prívod príliš neohýbajte a neumiestňujte naň žiadne predmety.
26. Pred zapnutím rúry sa uistite, že ste odstránili všetky obalové materiály, ochranné fólie atď.
27. Pred prvým použitím rúry ju zapnite naprázdno, aby ste odstránili nepríjemný zápach.
28. Aby ste predišli požiaru spôsobenému vysokou teplotou, používajte iba žiaruvzdornú keramiku vnútri spotrebiča. Nevkladajte žiadne horľavé predmety (napr. plastové alebo papierové nádoby a pod.).
29. Vkladajte iba potraviny určené na varenie. Nevkladajte neotvorené alebo uzatvorené výrobky, plechovky, nádrže a pod. Pri varení hrozí nebezpečenstvo výbuchu spôsobeného pretlakom.
30. Dbajte na zvýšenú opatrnosť pri príprave tučného mäsa alebo mastných pokrmov. Tuk alebo masnota by mohli dosiahnuť extrémne vysokú teplotu a spôsobiť vážne popáleniny.
31. Nepoužívajte spotrebič na vyhrievanie miestnosti.
32. V prípade vznietenia alebo dymu vnútri priestoru rúry okamžite odpojte rúru od elektrickej siete a nechajte dvierka zatvorené, kým oheň nezhasne. Dvierka rúry NIKDY neotvárajte.
33. Do vetracích otvorov rúry nevkladajte žiadne predmety. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom alebo poranenia.
34. Na otvorené dvierka rúry si nesadajte ani na ne nestúpajte. Hrozí nebezpečenstvo zranenia osôb alebo poškodenia spotrebiča.
35. Na otvorenie alebo zatvorenie dvierok rúry vždy používajte rukoväť dvierok rúry. Pri zatváraní dvierok rúry dávajte pozor, aby ste nevložili ruky alebo prsty do vnútorného priestoru rúry.
36. Pri obsluhu rúry používajte žiaruvzdorné kuchynské rukavice. Rúra, keramika a dvierka rúry môžu počas prevádzky dosiahnuť vysokú teplotu a pri nesprávnej manipulácii môžu spôsobiť vážne popáleniny.
37. Pri zapnutí sa nedotýkajte spodnej časti rúry.
38. Ak nebudete spotrebič dlhší čas používať, pred čistením, údržbou alebo premiestnením ho vypnite a odpojte od napájania.
39. V prípade poruchy prestaňte spotrebič používať, vypnite ho a odpojte od zásuvky.
40. Spotrebič čistite podľa pokynov uvedených v tomto návode. Nepoužívajte čistiace prostriedky v spreji.
41. Spotrebič neopravujte sami. Neobsahuje diely, ktoré by používateľ mohol opraviť sám. V prípade chyby alebo poruchy sa obráťte na autorizované servisné stredisko.
42. Bezpečnostné prvky spotrebiča neupravujte, nemeňte ani neporušujte. Hrozí nebezpečenstvo smrti, vážneho zranenia alebo úrazu elektrickým prúdom.

Prehľad









- 1 Ovládací panel
- 2 Vnútorne osvetlenie
- 3 Vnútorný priestor rúry
- 4 Odnímateľné vnútorné regály
- 5 Dvierka rúry
- 6 Rošt
- 7 Smaltovaný plech na pečenie



Nie je zobrazené: upevňovacie skrutky (2 ks)

Ovládací panel

- 8 Svetelná kontrolka
- 9 Ovládač nastavenia teploty
- 10 Displej
- 11 Tlačidlo zníženia
- 12 Tlačidlo časovač/hodiny
- 13 Tlačidlo zvýšenia
- 14 Ovládač výberu funkcií

Funkcie rúry

Ikona	Popis funkcie
	Rúra je vypnutá.
	Vnútorne osvetlenie Sledujte priebeh varenia bez otvárania dvierok. Vnútorne osvetlenie sa rozsvieti, hneď ako zvolíte funkciu.
	Odmrazovanie Ide o jednoduché ovládanie a rýchly spôsob, ako rozmraziť zmrazené potraviny bez ohrievania a urýchliť čas rozmrazovania. Vzduch cirkuluje pri izbovej teplote. Funkcia je vhodná pre hotové zeleninové a plnené pokrmy.
	Veľký gril + ventilátor Horné vnútorné ohrievacie teleso, horné vonkajšie ohrievacie teleso a ventilátor pracujú súčasne. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 50 až 250 °C.
	Veľký gril Horné vnútorné ohrievacie teleso a horné vonkajšie ohrievacie teleso pracujú súčasne. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 50 až 250 °C.
	Funkcia pizze Rýchly ohrev, spodné ohrievacie teleso a ventilátor pracujú súčasne. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 50 až 250 °C.

	<p>Pečenie + ventilátor Kombinácia ventilátora a horného a spodného ohrievacieho telesa zaisťuje rovnomernú distribúciu tepla a úsporu 30 – 40 % energie. Jedlo je rovnomerne opečené a vnútri stále šťavnaté. Táto funkcia je vhodná na pečenie pri vysokých teplotách a pečenie veľkých kusov mäsa.</p>
	<p>Horný a dolný ohrev Horné a spodné ohrievacie teleso pracujú spoločne. Je možné ju používať na bežné a každodenné varenie.</p>
	<p>Spodný ohrev Iba spodné ohrievacie teleso je zapnuté. Táto funkcia poskytuje koncentrovanejšie teplo bez nadmerného opečenia. Funkcia je vhodná na pomalé varenie pokrmov, ako sú krehké nákypy, dusené jedlá, pečivo a pizza.</p>
	<p>Teplovzdušné pečenie Súčasť okolo konvekčného ventilátora poskytujú ďalší zdroj tepla na teplovzdušné pečenie. Automaticky sa spúšťa ventilátor, ktorý zaisťuje cirkuláciu teplého vzduchu vnútri rúry pri pečení. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 50 až 250 °C.</p>

INŠTALÁCIA

Rozbalenie

Vyberte spotrebič a jeho príslušenstvo z obalu. Pred likvidáciou obalu skontrolujte, či ste vybrali všetky súčasti. Skontrolujte, či spotrebič a príslušenstvo nie sú poškodené. Pred inštaláciou odstráňte rošt a plech na pečenie. Vonkajší povrch spotrebiča utrite mäkkou hubou mierne navlhčenou v teplej vode. Potom ho utrite suchou handričkou. Rošt a plech umyte v teplej vode s trochou kuchynského saponátu. Opláchnite čistou vodou a utrite do sucha.

Pokyny na inštaláciu



Varovanie:

Odporúčame, aby rúru inštalovali dve osoby. Postupujte podľa pokynov v tomto návode.



Varovanie:

Počas inštalácie nikdy nedržte rúru za rukoväť.

Táto rúra je určená na vstavenie do kuchynskej skrinky so štandardnou šírkou 600 mm – pozrite rozmery rúry (obrázok **A1**) a odporúčané rozmery skrinky (obrázok **A2**).



Varovanie:

Skrinka MUSÍ byť tepelne odolná.

Vložte rúru do skrinky.

Otvorte dverka a upevnite rúru pomocou dodaných upevňovacích skrutiek.

Dôležité upozornenia:

Kuchynská skrinka musí byť vhodná, aby rúra správne fungovala.

Panel kuchynskej skrinky priliehajúci k rúre musí byť vyrobený z tepelne odolných materiálov. Pri kuchynskej skrinke vyrobenej z preglejky zaistíte, aby lepidlo odolalo teplote najmenej 120 °C. Ak plast alebo lepidlo túto teplotu nevydrží, lepidlo sa môže roztaviť a skrinka sa môže zdeformovať.

Po umiestnení rúry do kuchynskej skrinky musia byť elektrické komponenty úplne izolované. Ide o zákonnú bezpečnostnú požiadavku.

Všetky kryty kúreniska musia byť pevne upevnené na mieste a nie je možné ich odobrať bez použitia špeciálneho náradia.

Odstráňte zadnú časť kuchynskej skrinky, aby bola zaistená plná cirkulácia vzduchu okolo rúry.

Spodná časť rúry musí mať vzadu voľný priestor aspoň 45 mm.

Pri inštalácii používajte ochranné rukavice, aby ste sa neporanili o rukoväť alebo plechové diely rúry.

Elektrické pripojenie



Varovanie:

Elektrické pripojenie tohto spotrebiča smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode a v súlade s platnými miestnymi predpismi.



Varovanie:

Spotrebič **MUSÍ** byť uzemnený. Zapojenie rúry musí byť vybavené zariadením na odpojenie všetkých pólov podľa platných miestnych predpisov pre elektroinštaláciu.



Varovanie:

Po inštalácii spotrebiča je nutné zaistiť ďalší spôsob odpojenia od zdroja napájania. Napájanie sa odpája vidlicou napájacieho prívodu alebo pevným spínačom, ktorý spĺňa požiadavky na zapojenie.

Dôležité upozornenia:

Pred pripojením spotrebiča k elektrickej sieti skontrolujte, či napätie spotrebiča (uvedené na typovom štítku spotrebiča) zodpovedá napätiu vo vašej sieťovej zásuvke. Skontrolujte, či elektrické rozvody v sieti zvládnu menovitý výkon spotrebiča (uvedený na typovom štítku).

Spotrebič je určený na trvalú inštaláciu s trojkoľíkovým napájacím káblom a smie ho pripájať iba kvalifikovaný elektrikár v súlade so schémou pripojenia.

Zaistíte, aby boli použité iba izolované káble. Nesprávne pripojenie môže viesť k poškodeniu spotrebiča.

Napájací prívod by mal byť umiestnený čo najďalej od horúcich častí spotrebiča a nesmie byť ohnutý alebo stlačený. Inak by mohlo dôjsť k poškodeniu prívodu alebo skratu.

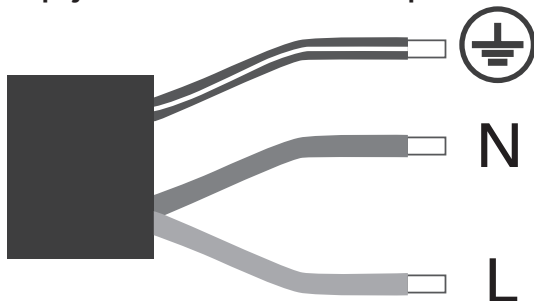
Spotrebič je určený na napájanie 220 – 240 V~. Ak je napätie vo vašej sieťovej zásuvke iné, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.


Výmenu napájacieho prívodu smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár, ktorý dodrží platné predpisy.

Nepoužívajte viacnásobné zásuvky, predlžovacie káble alebo adaptéry. Hrozí riziko vzniku požiaru z dôvodu preťaženia.

Ak po inštalácii už nie je prípojka prístupná, musí byť k dispozícii oddelovací spínač so všetkými kolíkmi a s medzerou medzi kontaktmi najmenej 3 mm.

Pripojte vodiče sieťového kábla podľa nasledujúceho farebného značenia:



-  Uzemňovací vodič (zelený a žltý)
- N Neutrálny vodič (modrý)
- L Vodič pod napätím (hnedý)

Skontrolujte, či sú všetky spoje riadne utiahnuté.
Pripojte napájací prívod ku káblovej svorke a zavrite kryt.
Prípojenie svorkovnice sa nachádza na svorkovnici.



Poznámka:

Spotreba energie v pohotovostnom režime je nižšia ako 0,8 W. Zariadenie sa po vypnutí automaticky prepne do pohotovostného režimu.

POUŽÍVANIE RÚRY



Varovanie:

Vonkajší povrch a dvierka rúry sa môžu ohrievať na vysokú teplotu počas prevádzky. Buďte, prosím, veľmi opatrní. Pri nesprávnej manipulácii hrozí nebezpečenstvo vážnych popálenín.



Varovanie:

Pri vkladaní alebo vyberaní horúcich pokrmov z rúry vždy používajte chránené tepelne izolované kuchynské rukavice.

Prvé použitie

Pri prvom použití rúry môžete zaznamenať malé množstvo dymu a zápachu. Ide o normálny jav.

1. Vyberte rošt a plech z rúry.
2. Nastavte teplotu na 250 °C a zvolte funkciu horného a spodného ohrevu.
3. Rúru nechajte asi 30 minút v prevádzke naprázdno. V prípade potreby miestnosť vyvetrajte.
4. Vypnite rúru, nechajte ju úplne vychladnúť a vyčistite ju podľa pokynov v kapitole „Čistenie a údržba“.
















Základné použitie

1. Ovládačom výberu funkcií nastavte požadovanú funkciu.
2. Ovládačom teploty nastavte požadovanú teplotu. Svetelná kontrolka sa rozsvieti.

Rúra sa začne predhrievať.

3. Počkajte, až svetelná kontrolka zhasne. To znamená, že rúra je predhriata na nastavenú teplotu.
4. Otvorte dverka rúry a položte pokrm na plech alebo rošt.
5. Počas prípravy potraviny pravidelne kontrolujte.
6. Keď je jedlo hotové, otočte ovládačom výberu funkcií do polohy OFF (vypnuté) a ovládačom teploty do polohy „0“.

Tabuľka prípravy potravín

Potraviny	Hmotnosť (kg)	Úroveň	Funkcia	Teplota (°C)	Odporúčaná čas	Príslušenstvo
Sušienky	0,5	3		200	10 – 15	Plech na pečenie
Sendvič	0,2	3		180	15 – 20	Rošt
Roláda	0,2	3		180	10 – 18	Plech na pečenie
Malá torta	0,3 – 0,4	3		185	20 – 25	Plech na pečenie
Píškotová torta	0,5	3		175	30 – 35	Rošt
Píškotová torta	0,5	3		150	30 – 35	Rošt
Pizza	0,35	3		200	7 – 10	Plech na pečenie
Pizza	0,35	3		200	10	Plech na pečenie
Jablkový koláč	1,2	3		185	50 – 60	Rošt
Jablkový koláč	1,2	2		185	70	Rošt
Hrianka	9 ks	5		240	1 – 2	Rošt
Hovädzie mäso	1	5		200	10 – 15 (jedna strana) 8 – 10 (druhá strana)	Plech na pečenie
Bravčové mäso	2	2		190	110 – 130	Plech na pečenie
Kura	1,2	3		200	50 – 60	Plech na pečenie
Hamburger	1	5		240	10 – 20	Plech na pečenie



Poznámka:

V tabuľke sú uvedené iba odporúčané hodnoty. Postupujte podľa pokynov v recepte a počas prípravy pokrm kontrolujte.

Nastavenie hodín

Hodiny by mali byť nastavené pred použitím, inak rúra nebude fungovať.

1. Po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí „12:00“ a bliká ikona hodín.
2. Tlačidlami zvýšenia a zníženia nastavte aktuálny čas.
3. Počkajte asi 5 sekúnd, aby sa nastavenie hodín uložilo. Ikona hodín zhasne.

Funkcie minútky

Funkciu minútky môžete nastaviť pre akúkoľvek funkciu rúry. Funkciu minútky je možné nastaviť v rozsahu od 01:00 do 23:59.

1. Opakovane stlačte tlačidlo „časovač/hodiny“, kým nezačne blikáť ikona minútky.
2. Tlačidlami zvýšenia a zníženia nastavte požadovaný čas minútky (aktuálny čas + nastavený čas).
3. Počkajte asi 5 sekúnd, aby sa nastavenie času minútky uložilo. Ikona minútky zostane rozsvietená.
4. Po dosiahnutí nastaveného času sa zapne funkcia minútky a ikona minútky začne blikáť. Stlačením ľubovoľného tlačidla funkciu zrušíte a ikona minútky zhasne. Ak nestlačíte žiadne tlačidlo, funkcia minútky sa po 2 minútach automaticky vypne.

Nastavenie času varenia

Táto funkcia slúži na varenie na určitý čas. Po uplynutí času sa rúra automaticky vypne. Čas varenia je možné nastaviť v rozmedzí 0 až 10 hodín.

1. Opakovane stlačte tlačidlo „časovač/hodiny“, kým nezačne blikáť ikona času varenia.
2. Tlačidlami zvýšenia a zníženia nastavte požadovaný čas varenia.
3. Počkajte asi 5 sekúnd, aby sa nastavenie času varenia uložilo. Ikona času varenia zostane rozsvietená.
4. Pomocou ovládačov zvolte požadovanú teplotu a funkciu.
5. Po uplynutí času varenia sa rúra automaticky vypne, zaznie zvukové upozornenie a ikona času varenia začne blikáť. Stlačením ľubovoľného tlačidla vypnete zvukové upozornenie a ikona času varenia zhasne. Ak nestlačíte žiadne tlačidlo, zvukové upozornenie sa po 2 minútach automaticky vypne.
6. Po vypnutí rúry sa na displeji zobrazí aktuálny čas. Otočte ovládačom výberu funkcií do polohy OFF (vypnuté) a ovládačom teploty do polohy „0“.

Nastavenie času ukončenia varenia

Rúra sa automaticky vypne v nastavenom čase.

1. Opakovane stlačte tlačidlo „časovač/hodiny“, kým nezačne blikáť ikona ukončenia varenia.
2. Tlačidlami zvýšenia a zníženia nastavte požadovaný čas ukončenia varenia.
3. Počkajte asi 5 sekúnd, aby sa nastavenie času ukončenia varenia uložilo. Ikona času ukončenia varenia zostane rozsvietená.
4. Pomocou ovládačov zvolte požadovanú teplotu a funkciu.
5. Po uplynutí času ukončenia pečenia sa rúra automaticky vypne, zaznie zvukové upozornenie a ikona času ukončenia varenia začne blikáť. Stlačením ľubovoľného tlačidla vypnete zvukové upozornenie a ikona ukončenia varenia zhasne. Ak

nestlačíte žiadne tlačidlo, zvukové upozornenie sa po 2 minútach automaticky vypne.

- Po vypnutí rúry sa na displeji zobrazí aktuálny čas. Otočte ovládačom výberu funkcií do polohy OFF (vypnuté) a ovládačom teploty do polohy „0“.

Automatické varenie

Táto funkcia umožňuje piecť zvolený čas. Rúra sa spustí v nastavenom čase, bude piecť požadovaný čas a potom sa automaticky vypne.

- Opakovane stlačte tlačidlo „časovač/hodiny“, kým nezačne blikať ikona času varenia.
- Tlačidlami zvýšenia a zníženia nastavte požadovaný čas varenia.
- Počkajte asi 5 sekúnd, aby sa nastavenie času varenia zostane rozsvietená.
- Opakovane stlačte tlačidlo „časovač/hodiny“, kým nezačne blikať ikona ukončenia varenia.
- Tlačidlami zvýšenia a zníženia nastavte požadovaný čas ukončenia varenia.
- Počkajte asi 5 sekúnd, aby sa nastavenie času ukončenia varenia uložilo. Ikona času ukončenia varenia zostane rozsvietená.
- Pomocou ovládačov zvolte požadovanú teplotu a funkciu.
- Po dosiahnutí nastaveného času začiatku varenia sa rúra automaticky spustí a bude variť nastavený čas.
- Po uplynutí času ukončenia pečenia sa rúra automaticky vypne, zaznie zvukové upozornenie a ikona času ukončenia varenia začne blikať. Stlačením ľubovoľného tlačidla vypnete zvukové upozornenie a ikona ukončenia varenia zhasne. Ak nestlačíte žiadne tlačidlo, zvukové upozornenie sa po 2 minútach automaticky vypne.
- Po vypnutí rúry sa na displeji zobrazí aktuálny čas. Otočte ovládačom výberu funkcií do polohy OFF (vypnuté) a ovládačom teploty do polohy „0“.



Poznámka:

Keď otvoríte dverka rúry, rúra preruší proces pečenia. Po zatvorení dveriek sa obnoví proces varenia.

Detská zámka

Funkcia detskej zámky zabraňuje náhodnému zapnutiu rúry alebo nechcenej zmene nastavenia, napr. deťmi. Keď je detská zámka aktívna, sú všetky ovládacie tlačidlá uzamknuté.

- Ak chcete aktivovať detskú zámku, stlačte a podržte súčasne tlačidlo „časovač/hodiny“ a tlačidlo zvýšenia na 3 sekundy, kým sa na displeji nezobrazí „Lo“.
- Ak chcete deaktivovať detskú zámku, stlačte a podržte súčasne tlačidlo „časovač/hodiny“ a tlačidlo zvýšenia na 3 sekundy, kým nezhasne z displeja „Lo“.

Vnútorne regály

Aby ste zaistili bezpečné používanie roštu alebo plechu na pečenie, je potrebné ich zasunúť správnym smerom a v rovnakej výške.

Okrem toho sa môžete riadiť aj číslom úrovne, ktoré sa zobrazí na prednej strane rúry po jej otvorení (pozrite obrázok **B**). Tým sa zaistí, že potraviny pri opatrnom vybratí z roštu alebo plechu nevyklznu zo zadnej časti.

Pred zatvorením dveriek rúry sa uistite, že je rošt (plech na pečenie) na svojom mieste a že sa rošt (plech na pečenie) nedotýka skla vnútri dveriek rúry.

Odporúčanie pre varenie

Pred vloženíím pokrmu do rúry ju predhrejte.

Vyššia teplota neskracuje čas varenia. Jedlo môže byť zvonku dobre opečené, ale vnútri môže byť ešte surové.

Ak varíte na viacerých úrovniach, odporúčame použiť funkciu horného a spodného ohrievacieho telesa, aby ste dosiahli rovnomerné opečenie vo všetkých úrovniach.

Na prípravu pokrmov v rúre používajte iba riad vhodný do rúry.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov pečenia umiestnite pokrm najlepšie doprostred roštu alebo plechu na pečenie.

Aby ste zabránili nadmernej kondenzácii na vnútornom skle, nenechávajte horúce jedlo v rúre dlho po upečení.

Prí príprave mäsa odporúčame používať teplomer na mäso (nie je súčasťou dodávky).

Čas prípravy mäsa sa môže líšiť v závislosti od jeho hrúbky, kvality, množstva a osobnej chuti.

V prípade potreby zabaľte potraviny do alobalu, aby boli krehkejšie.

Tmavé kovové formy môžu lepšie absorbovať teplo.

Teplota a čas varenia závisia od kvality a konzistencie zmesi.

Ak chcete skontrolovať, či je koláč upečený, ku koncu pečenia zasuňte špajlu do hornej časti koláča a potom ju vytiahnite. Ak sa cesto nelepí, je koláč hotový.

Tipy na úsporu energie

Ak chcete pri používaní rúry ušetriť energiu, dodržujte nasledujúce odporúčania:

- Dvierka musia byť po celý čas pečenia úplne zatvorené.
- Počas pečenia neotvárajte často dvierka rúry. Z rúry tak uniká teplo.
- Ak rúru nepoužívate, vypnite ju.
- Udržujte vnútro rúry čisté.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením alebo akoukoľvek údržbou spotrebič vždy vypnite a nechajte ho úplne vychladnúť.



Varovanie:

Nikdy neponárajte spotrebič, napájací kábel ani zástrčku napájacieho kábla do vody alebo inej tekutiny.

Na čistenie žiadnych častí spotrebiča nepoužívajte umelohmotné alebo kovové drôtenky, hrubé čistiace prostriedky, chemikálie, benzín, rozpúšťadlá ani iné podobné látky.

Mohlo by dôjsť k vážnemu narušeniu povrchovej úpravy.



Varovanie:

Na čistenie rúry nikdy nepoužívajte parný čistič.

Dvierka rúry

Pravidelne čistite sklenené dvierka. Po každom použití sklenené dvierka najlepšie utrite mierne navlhčenou mäkkou hubou, aby ste odstránili odolné škvryny.

**Varovanie:**

Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte hrubé alebo abrazívne materiály ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch.

Vnútorň priestor rúry

Pred čistením vždy nechajte rúru úplne vychladnúť.

Odstráňte všetky odnímateľné časti.

Na odstránenie odolných škvŕn utrite vnútorný priestor mierne navlhčenou mäkkou hubkou.

Na čistenie vnútorného priestoru rúry použite špeciálny čistiaci prostriedok. Postupujte podľa pokynov na použitie uvedených na obale pracieho prostriedku.

**Tip:**

Na jednoduché čistenie vnútorného priestoru rúry odoberte dvierka.

Demontáž dvierok rúry

1. Dvierka rúry otvorte do maximálneho uhla.
2. Vytiahnite zámku závesu dvierok smerom dozadu (pozrite obrázok **C1**). Zámka je na oboch stranách dvierok.
3. Opatrne zavrite dvierka rúry, ale nezatvárajte ich úplne.
4. Približne v uhle 15° zdvihnite opatrne dvierka rúry smerom hore a pomaly ich vytiahnite (pozrite obrázok **C2**).

Ak potrebujete dvierka vložiť späť, postupujte v opačnom poradí.

Vybratie vnútorných regálov

Na uľahčenie čistenia je možné regály vybrať. Postupujte nasledovne:

1. Vyberte rošt a plech.
2. Mierne zatlačte na zámku regálu v mieste uchytenia (pozrite obrázok **D1**).
3. Vyklopte regál smerom dovnútra rúry v uhle 45° (pozrite obrázok **D2**).
4. Odklopte jeho hornú časť a opatrne ho vyberte (pozrite obrázok **D3**).
5. Pri inštalácii regálov postupujte v opačnom poradí.

Výmena osvetlenia rúry**Varovanie:**

Osvetlenie vždy kupujte od autorizovaného distribútora a vždy používajte osvetlenie určené pre túto rúru.

Osvetlenie rúry je špeciálne osvetlenie odolné proti vysokým teplotám, špecifikácie: 220 V~/25 W.

Ak chcete vymeniť osvetlenie rúry, postupujte nasledovne:

1. Odpojte rúru od zdroja napájania.
2. Otočte skleneným krytom proti smeru hodinových ručičiek (pozrite obrázok **E1**).
3. Odstráňte staré osvetlenie rúry a nahradte ho rovnakým typom (pozrite obrázok **E2**).
4. Nasadte sklenený kryt a otočením v smere hodinových ručičiek ho upevnite.

Výmena senzorovej sondy

V rúre sa používa mechanická fyzikálna sonda. Používateľ nesmie vymieňať senzorové sondy svojpomocne. V prípade abnormálneho snímania teploty senzorovej sondy sa obráťte na autorizované servisné stredisko a požiadajte o výmenu.

Köszönjük, hogy a SIGURO márka termékét választotta! Köszönjük, hogy megtisztelt bennünket a bizalmával! Örömmel mutatjuk be Önnek a készülékünket, a készülék funkcióit és a készülék használatát.

Hiszünk abban, hogy tisztességes és felelős vállalat vagyunk, ezért csak olyan beszállítókkal dolgozunk együtt, akik megfelelnek a munkavállalók érdekeinek a védelmére, a munkavállalói visszaélések megelőzésére, továbbá a tisztességes munkakörülmények biztosítására vonatkozó szigorú kritériumainknak.

Amennyiben a készüléken olyan karbantartást vagy javítást kíván végrehajtani, amelyhez a készüléket meg kell bontani, akkor forduljon a márkaszervizhez a siguro@alza.cz e-mailen, vagy hívja fel a vevőszolgálatunkat. A kényelmesebb ügyintézés érdekében egybevontuk a kapcsolati helyeinket, így a fenti kapcsolatokat nem csak a javítások és karbantartások megrendeléséhez, hanem a reklamációk benyújtásához vagy a garancia utáni szervizeléshez is fel lehet használni.

A használati utasítás legújabb verziója a www.siguro.net oldalon található.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK



A készülék első használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és azt a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg.

1. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
2. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
3. A készüléket gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
4. Az áramütések megelőzése érdekében, a készülék sérült hálózati vezetékét csak márkaszerviz, vagy

villanyszerelő szakember cserélheti ki.

5. **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék és a megfogható felületek a használat közben felforrósodnak. Ne érintse meg a sütőben található fűtőtesteket.
6. A készülék közelében ne hagyja felügyelet nélkül a 8 évesnél fiatalabb gyerekeket.
7. Az ajtó ablaküvegének a tisztításához ne használjon karcoló tisztítószeret vagy fém kaparót, mert ezek karcolást vagy az üveg megrepedését is okozhatják.
8. A sütőben csak olyan hőmérőt használjon, amely alkalmas sütőben való használatra.
9. A sütő belső részét gőzt fejlesztő tisztítókészülékkel tisztítani tilos.
10. **FIGYELMEZTETÉS!** Az izzó cseréje előtt a sütőt válassza le az elektromos hálózatról, ellenkező esetben áramütés érheti.
11. A készüléket csak háztartásokban és fedett helyen lehet használni. A készüléket lakókocsikban, hajón stb. használni tilos.
12. A készüléket nem lehet különálló díszajtó mögé beépíteni a konyhabútorba, ellenkező esetben a készülék túlmelegedhet.
13. A készülék kizárólag csak zárt helyiségekben használható. A készüléket ne használja kültéren.
14. A készülékkel ételeket lehet készíteni. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos. A készülék kereskedelmi és laboratóriumi célokra nem használható.
15. A készüléket megváltoztatni vagy más célokra átalakítani tilos.
16. A készüléket, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, ellenkező esetben áramütés érheti.
17. A készüléket le kell földelni. Meghibásodás vagy baleset esetén a földelés véd az áramütéstől (az áramkör a földelésen keresztül zár rövidre). A készülék hálózati csatlakozódugója földelő érintkezővel is rendelkezik.
18. A csatlakozódugót hozzá illő aljzathoz kell csatlakoztatni, amely a helyi előírásoknak megfelelően van felszerelve és földeléssel is el van látva.
19. A védővezeték helytelen bekötése áramütéshez vezethet.
20. Amennyiben bizonytalanság merül fel önben a készülék földelését illetően, akkor forduljon segítségért villanyszerelő szakemberhez.
21. A csatlakozódugót átalakítani tilos. A csatlakozódugó cseréjét

villanszerelő szakembernél rendelje meg.

22. A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező hálózathoz szabad csatlakoztatni. A készülék tápellátási paraméterei: 220-240 V~/16 A.
23. A csatlakozódugót csak földelt konnektorhoz szabad csatlakoztatni. Ha a lehetséges, akkor a készüléket önálló áramkörtől áthelyezve csatlakoztassa.
24. A hálózati vezetékét és a csatlakozódugót nedves és vizes kézzel ne fogja meg.
25. A hálózati vezetékét ne törje meg és arra ne helyezzen rá tárgyakat se.
26. A készülék bekapcsolása előtt, arról és abból távolítsa el minden csomagolóanyagot és reklámcímkét, valamint védőfóliákat stb.
27. Az első használatba vétel előtt a készüléket üresen kapcsolja be, hogy abból kiégjen a gyártásból visszamaradt minden szennyeződés.
28. A készülékbe csak hőálló edényeket szabad betenni (pl. kerámia, fém tepszi, üvegtál stb.). A készülékbe gyúlékony, műanyag vagy papír edényeket betenni tilos.
29. A készülékbe csak a sütendő alapanyagot tegye be. A készülékbe tilos betenni lezárt edényeket (pl. sörösdoboz, palack stb.). Ezek a hő hatására felrobbanhatnak.
30. Legyen figyelmes, amikor zsíros húsokat és zsíros-olajos ételeket készít. A zsír vagy olaj kifröccsenhet és súlyos égési sérüléseket okozhat.
31. A készüléket a helyiség levegőjének a fűtéséhez használni tilos.
32. Amennyiben a sütő belső részében tűz ütne ki, akkor a sütőt azonnal válassza le az elektromos hálózatról, az ajtót ne nyissa ki, várja meg, amíg a tűz magától kialszik. Belső tűz esetén az AJTÓT NE NYISSA KI.
33. A készülék nyílásaiba ne dugjon be tárgyakat. Áramütés vagy más sérülés veszélye áll fenn.
34. A kinyitott ajtóra ne üljön és ne álljon rá. A készülék részei megsérülhetnek illetve személyi sérülést okozhatnak.
35. Az ajtót csak a fogantyúnál megfogva nyissa ki és csukja be. Az ajtó becsukása közben a kezét (ujjait) ne dugja a sütőbe.
36. A sütőben található edényeket csak tűz- és hőálló konyhai kesztyűt használva fogja meg. A készülék részei és az edények a használat közben erősen felmelegsznek, a forró részek megérintése égési sérülést okozhat.
37. A bekapcsolt készülék alsó részét ne érintse meg.
38. Ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, azt tisztítani, karbantartani vagy más helyre áthelyezni szeretné, akkor a készülék hálózati vezetékét húzza ki az elektromos aljzatból.
39. Meghibásodás esetén a készüléket ne használja, azt válassza le az elektromos hálózatról.
40. A készüléket kizárólag csak a jelen útmutatóban leírt módon tisztítsa meg. Ne használjon spray tisztítószereket.
41. A készüléket ne próbálja megjavítani. A készülékben nincsenek olyan alkatrészek, amelyeket Ön is kicserélhet. Meghibásodása esetén forduljon a márkaszervizhez.
42. A készülék biztonsági funkcióit ne változtassa meg és ne iktassa ki. Ellenkező esetben áramütés vagy más sérülés érheti.

A készülék részei

- 1 Működtető panel
- 2 Belső világítás
- 3 Belső tér
- 4 Kivehető belső sín
- 5 Ajtó
- 6 Rostély
- 7 Zománcozott sütő tepszi













Ábrázolás nélkül: rögzítő csavar (2 db)

Működtető panel

- 8 Kijelző lámpa
- 9 Hőmérséklet szabályozó
- 10 Kijelző
- 11 Mínusz gomb
- 12 Időkapcsoló / óra gomb
- 13 Plusz gomb
- 14 Funkció választó

A sütő funkciói

Ikron	A funkció leírása
	A sütő ki van kapcsolva.
	Belső világítás A lámpa segítségével, az ajtó kinyitása nélkül figyelheti a sütési folyamatot. A belső világítás a funkció kiválasztásával kapcsol be.
	Kiolvasztás A fagyasztott alapanyagok gyorsabb kiolvasztását szolgálja (melegítés nélkül). Keringteti a szobahőmérsékletű levegőt. Zöldségek és töltött alapanyagok kiolvasztásához.
	Grill + ventilátor A felső fűtőtest és a grill spirál, valamint a ventilátor egyidejűleg működik. A hőmérsékletet 50 és 250 °C között lehet beállítani.
	Felső grill A felső fűtőtest és a grill spirál egyidejűleg működik. A hőmérsékletet 50 és 250 °C között lehet beállítani.
	Pizza Gyors melegítés, az alsó fűtőtest és a ventilátor egyidejűleg működik. A hőmérsékletet 50 és 250 °C között lehet beállítani.

	<p>Sütés + ventilátor</p> <p>A ventilátor egyenletesen osztja el a felső és alsó fűtőtest melegét, az energiamegtakarítás 30–40 %-os. Az alapanyag egyenletesen sül át, belül szaftos marad. Például nagy darab húsok sütéséhez, magasabb hőmérsékleten.</p>
	<p>Felső és alsó fűtés</p> <p>A felső és az alsó fűtőtest egyidejűleg működik. Mindennapos és normál sütéshez, egyenletesen sül alulról és felülről is.</p>
	<p>Alsó fűtés</p> <p>Csak az alsó fűtőtest működik. Az étel felül nem ég meg. Lassú sütésekhez, például felfűjtakhoz, párolt ételekhez, süteményekhez, pizza sütéséhez használható.</p>
	<p>Forrólevegős sütés</p> <p>A ventilátor mellett található fűtőtest melegíti a sütőt a forrólevegős sütéshez. A ventilátor automatikusan bekapcsol és keringteti a meleg levegőt a sütő belső részében. A hőmérsékletet 50 és 250 °C között lehet beállítani.</p>

TELEPÍTÉS

Kicsomagolás

Vegye ki a készüléket és tartozékait a dobozból. A csomagolóanyag megsemmisítése előtt ellenőrizze le, hogy abból kivett-e minden tartozékot. Ellenőrizze le a készülék és tartozékai sérülésmentességét.

A telepítés előtt a készülékből vegye ki a rostélyt és a tepsit. A készülék külső felületét meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra. A rostélyt és a tepsit mosogatószeres vízben mosogassa el. Tiszta vízzel öblítse le és törölje szárazra.

Telepítési utasítás



Figyelmeztetés!

Javasoljuk, hogy a készüléket két személy mozgassa. A készüléket a jelen útmutatóban leírtak szerint telepítse.



Figyelmeztetés!

A készüléket a fogantyúnál megfogva megemelni tilos.

A sütőt standard szélességű (600 mm) konyhaszekrénybe lehet beépíteni. Lásd a sütő méreteit az **A1.** ábrán, valamint a beépítéshez szükséges szekrényméreteket az **A2.** ábrán.



Figyelmeztetés!

A szekrény legyen HŐÁLLÓ.

A sütőt tegye a szekrénybe.

Nyissa ki az ajtót, majd a sütőt a két mellékelt csavarral rögzítse a szekrényhez.

Fontos figyelmeztetés!

Ügyeljen arra, hogy a konyhaszekrény paraméterei megfeleljenek a sütő üzemeltetési paramétereinek.

A sütővel közvetlenül érintkező felületek csak hőálló anyagból lehetnek. A ragasztott faanyagból készült konyhaszekrény esetében fontos, hogy a ragasztó legalább 120°C-ig hőálló legyen. Ellenkező esetben a ragasztott részek deformálódhatnak.

A készülék elektromos részei legyenek teljesen elszigetelve a környező tárgyaktól. Ez érintésvédelmi követelmény.

A fűtőtesteket fedő lemezek csak speciális szerszámmal szedhetők le, ezeket ne próbálja meg eltávolítani.

A telepítés előtt a konyhaszekrény hátlapját a sütő mögül távolítsa el, vagy alakítsa át úgy, hogy a levegő szabad áramlása biztosított legyen.

A sütő mögött legalább 45 mm szabad helyet kell hagyni.

A telepítés közben viseljen védőkesztyűt, mert a lemez alkatrészek élesek, kézsérülést okozhatnak.

Elektromos bekötés



Figyelmeztetés!

A készüléken elektromos bekötési munkákat csak villanszerelő szakember hajthat végre, a vonatkozó érintésvédelmi előírások figyelembe vételével.



Figyelmeztetés!

A készüléket le kell földelni. A készüléket úgy kell az elektromos hálózathoz csatlakoztatni, hogy az elektromos hálózatról való leválasztás után minden pólus leválasztásra kerüljön.



Figyelmeztetés!

Biztosítani kell, hogy a készülék ne csak a hálózati csatlakozódugó kihúzásával legyen feszültségmentesíthető (pl. külső kapcsolóval, kismegszakítóval stb.). A használt áramkörbe kismegszakítót kell beépíteni, vagy biztosítani kell, hogy a csatlakozódugó bármikor elérhető és kihúzható legyen.

Fontos figyelmeztetés!

A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező hálózathoz szabad csatlakoztatni.

Győződjön meg arról, hogy az adott hálózati ág terhelhető-e a készülék névleges teljesítményével (ezt az adatot a típuscímkén találja meg).

A készülék hálózati vezetéke háromeres, a csatlakozódugó ennek megfelelően van (szabványosan) bekötve. A készüléken és a hálózati vezetéken bekötési munkákat csak villanszerelő szakember hajthat végre.

Csak sérülésmentes szigeteléssel rendelkező vezetéket használjon. A nem szakszerű elektromos bekötés a készülék meghibásodását és áramütést okozhat.

A hálózati vezetéket tartsa távol a készülék forró részeitől, a vezetéket ne törje meg és ne nyomja össze. Ellenkező esetben a vezeték megsérülhet, zárlatot okozhat.

A készülék tápfeszültsége: 220–240 V~. Bizonytalanság esetén forduljon villanszerelő szakemberhez.

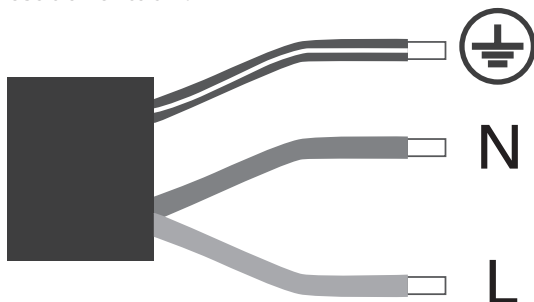
A hálózati vezetéket csak villanszerelő szakember cserélheti ki (a vonatkozó előírások betartásával).


A készüléket ne csatlakoztassa elosztóhoz, hosszabbító vezetékhez vagy időkapcsolós aljzathoz. A túlterhelés tüzet okozhat.

Ha a csatlakozódugó a telepítés után nem hozzáférhető, akkor az elektromos aljzat (vagy fix bekötés) elé olyan hárompólusú kapcsolót kell beépíteni, amelyben a kapcsó-

ló érintkezők között legalább 3 mm-es a légrés.

A hálózati vezetéket fix bekötés esetén az alábbi színjelölések szerint kell csatlakoztatni.



-  Földelő vezeték (zöld-sárga)
 N Nulla vezeték (kék)
 L Fázis vezeték (barna)

Ügyeljen arra, hogy a csatlakozások jól meg legyenek húzva.

A hálózati vezetéket kösse be a doboz kapcsaira, majd a dobozra szerelje fel a fedelet.

A készülékben sorkapocs található, amelyhez a hálózati vezetéket csatlakoztatni lehet.



Megjegyzés:

Az energiafogyasztás készenléti üzemmódban kevesebb, mint 0,8 W. A készülék kikapcsolás után automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol.

A SÜTŐ HASZNÁLATA



Figyelmeztetés!

Használat közben a készülék külső felületei és az ajtó is felforrósódnak. Legyen óvatos. A forró felületek megérintése égési sérülést okozhat.



Figyelmeztetés!

Az ételek és edények kivétele és berakása közben viseljen hőálló konyhai kesztyűt.

A készülék első használatba vétele














A készülék első bekapcsolása közben a készülékből enyhe füst vagy égett szag áramolhat ki. Ez normális jelenség.



1. A sütőből vegye ki a rostélyt és a tepsit.
2. Állítson be 250 °C hőmérsékletet és alsó-felső fűtést.
3. A sütőt üzemeltesse 30 percig (üresen). Szükség esetén a helyiséget alaposan szellőztesse ki.
4. Kapcsolja ki a sütőt, várja meg a teljes lehűlését, majd a készüléket tisztítsa meg (lásd a Tisztítás és karbantartás fejezetet).

A készülék használata

1. A funkció választóval állítsa be a sütési módot.
2. A hőmérséklet szabályozóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A kijelző bekapcsol. A sütő melegíteni kezd.
3. Várja meg a kijelző lámpa kikapcsolását. Ez jelzi, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet.
4. Nyissa ki az ajtót, és a rostélyra tegye rá a tepsit vagy más edényt a sütendő alapanyaggal.
5. A sütés közben rendszeresen ellenőrizze le az étel állapotát.
6. A sütés befejezése után a funkció választó gombot fordítsa az OFF (kikapcsolva) jelre, a hőmérséklet szabályozót kapcsolja „0” állásba.

Útmutató az alapanyagok sütéséhez

Alapanyag	Tömeg (kg)	Szint	Funkciók	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő	Tartozékok
Keksz	0,5	3		200	10 - 15	Tepsi
Szendvics	0,2	3		180	15 - 20	Rostély
Hústekercs	0,2	3		180	10 - 18	Tepsi
Kis torta	0,3 - 0,4	3		185	20 - 25	Tepsi
Piskóta	0,5	3		175	30 - 35	Rostély
Piskóta	0,5	3		150	30 - 35	Rostély
Pizza	0,35	3		200	7 - 10	Tepsi
Pizza	0,35	3		200	10	Tepsi
Almás sütemény	1,2	3		185	50 - 60	Rostély
Almás sütemény	1,2	2		185	70	Rostély
Pírtott kenyér	9 db	5		240	1 - 2	Rostély
Marhahús	1	5		200	10-15 (egyik oldal) 8-10 (másik oldal)	Tepsi
Sertéshús	2	2		190	110 - 130	Tepsi

Alapanyag	Tömeg (kg)	Szint	Funkciók	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő	Tartozékok
Csirke	1,2	3		200	50 - 60	Tepsi
Hamburger	1	5		240	10 - 20	Tepsi



Megjegyzés:

A fenti táblázat csak ajánlás. Tartsa be a recept előírásait, valamint vegye figyelembe a gyakorlati tapasztalatait is.

Az óra beállítása

Az órát a sütő használatba vétele előtt állítsa be.

1. A sütő bekapcsolása után a kijelzőn a „12:00” felirat jelenik meg és az óra ikon villog.
2. A plusz és mínusz gombokkal állítsa be a pontos időt.
3. Várjon 5 másodpercet, amíg a készülék elmenti a beállítást. Az óra ikon ezt követően kikapcsol.

Konyhai óra funkció

Bármilyen sütési funkcióhoz beállítható a konyhai óra (időszámláló) funkció. A konyhai órát 01:00 és 23:59 között lehet beállítani.

1. Addig nyomogassa az időkapcsoló / óra gombot, amíg a konyhai óra ikon villogni nem kezd.
2. A plusz és mínusz gombokkal állítsa be a kívánt időt (aktuális idő + beállítandó idő).
3. Várjon 5 másodpercet, amíg a készülék elmenti a beállítást. A konyhai óra ikon tovább világít.
4. A beállított idő elérése után bekapcsol a figyelmeztető hang, a konyhai óra ikon villog. Bármelyik gomb megnyomásával kikapcsolhatja a figyelmeztető hangot (a konyhai óra ikon kikapcsol). Ha egyetlen gombot sem nyom meg, akkor a funkció 2 perc után automatikusan kikapcsol.

A sütési idő beállítása

A funkció segítségével meghatározott ideig lehet sütni. A beállított idő eltelte után a sütő automatikusan kikapcsol. A sütési időt 0 és 10 óra között lehet beállítani.

1. Addig nyomogassa az időkapcsoló / óra gombot, amíg a sütési idő ikon villogni nem kezd.
2. A plusz és mínusz gombokkal állítsa be a kívánt sütési időt.
3. Várjon 5 másodpercet, amíg a készülék elmenti a beállítást. A sütési idő ikon bekapcsolva marad.
4. Állítsa be a sütési funkciót és a sütési hőmérsékletet.
5. A beállított idő eltelte után a fűtés kikapcsol, sípszó hallatszik és a sütési idő ikon villogni kezd. Bármelyik gomb megnyomásával kikapcsolhatja a figyelmeztető hangot (a sütési idő ikon is kikapcsol). Ha egyetlen gombot sem nyom meg, akkor a hangjelzés 2 perc után automatikusan kikapcsol.
6. A sütő lekapcsolása után a kijelzőn a pontos idő lesz látható. A sütés befejezése után a funkció választó gombot fordítsa az OFF (kikapcsolva) jelre, a hőmérséklet szabályozót kapcsolja „0” állásba.

A sütés végének a beállítása

A beállított időben a készülék automatikusan lekapcsol.

1. Addig nyomogassa az időkapcsoló / óra gombot, amíg a sütés vége ikon villogni nem kezd.
2. A plusz és mínusz gombokkal állítsa be a sütés végét.
3. Várjon 5 másodpercet, amíg a készülék elmenti a beállítást. A sütés vége ikon bekapcsolva marad.
4. Állítsa be a sütési funkciót és a sütési hőmérsékletet.
5. A beállított idő eltelte után a fűtés kikapcsol, sípszó hallatszik és a sütés vége ikon villogni kezd. Bármelyik gomb megnyomásával kikapcsolhatja a figyelmeztető hangot (a sütés vége ikon is kikapcsol). Ha egyetlen gombot sem nyom meg, akkor a hangjelzés 2 perc után automatikusan kikapcsol.
6. A sütő lekapcsolása után a kijelzőn a pontos idő lesz látható. A sütés befejezése után a funkció választó gombot fordítsa az OFF (kikapcsolva) jelre, a hőmérséklet szabályozót kapcsolja „0” állásba.

Automatikus sütés

Ezzel a funkcióval meghatározott időben lehet indítani a sütést. A sütő a beállított időben megkezdí a sütést, majd a beállított sütési idő eltelte után automatikusan lekapcsol.

1. Addig nyomogassa az időkapcsoló / óra gombot, amíg a sütési idő ikon villogni nem kezd.
2. A plusz és mínusz gombokkal állítsa be a kívánt sütési időt.
3. Várjon 5 másodpercet, amíg a készülék elmenti a beállítást. A sütési idő ikon bekapcsolva marad.
4. Addig nyomogassa az időkapcsoló / óra gombot, amíg a sütés vége ikon villogni nem kezd.
5. A plusz és mínusz gombokkal állítsa be a sütés végét.
6. Várjon 5 másodpercet, amíg a készülék elmenti a beállítást. A sütés vége ikon bekapcsolva marad.
7. Állítsa be a sütési funkciót és a sütési hőmérsékletet.
8. A beállított időpontban a sütő bekapcsol, majd a beállított időben automatikusan kikapcsol.
9. A beállított idő eltelte után a fűtés kikapcsol, sípszó hallatszik és a sütés vége ikon villogni kezd. Bármelyik gomb megnyomásával kikapcsolhatja a figyelmeztető hangot (a sütés vége ikon is kikapcsol). Ha egyetlen gombot sem nyom meg, akkor a hangjelzés 2 perc után automatikusan kikapcsol.
10. A sütő lekapcsolása után a kijelzőn a pontos idő lesz látható. A sütés befejezése után a funkció választó gombot fordítsa az OFF (kikapcsolva) jelre, a hőmérséklet szabályozót kapcsolja „0” állásba.



Megjegyzés:

Az ajtó kinyitásával a sütés szünetel. Az ajtó becsukása után a készülék folytatja a sütést.

Gyerekszár

A gyerekszár aktiválásával meg lehet előzni a készülék véletlen bekapcsolását, vagy a működő készülék elállítását. Amikor a gyerekszár be van kapcsolva, a gombok nem reagálnak a megnyomásra.

1. A gyerekszár bekapcsolásához egyidejűleg nyomja meg és tartsa 3 másodpercig benyomva az időkapcsoló/óra és a plusz gombot, a kijelzőn a „Lo” felirat jelenik meg.
2. A gyerekszár kikapcsolásához egyidejűleg nyomja meg és tartsa 3 másodpercig benyomva az időkapcsoló/óra és a plusz gombot, a kijelzőről a „Lo” felirat eltűnik.

Belső szintek

Ügyeljen arra, hogy a tepsit vagy a rostélyt mindkét oldalon azonos szintre (magasságba) dugja be.

Az ajtó kinyitása után láthatóvá válik a szintek számozása is (lásd a **B.** ábrát). A szintek kiválasztásától függ, hogy az étel hogyan sül át (felül vagy alul erősebben, illetve közép-re helyezve egyenletesen).

Az ajtó becsukása előtt a rostélyt vagy a tepsit úgy dugja be, hogy azok ne érjenek hozzá az ajtóhoz.

Sütési jótanácsok

Az alapanyag behelyezése előtt a sütőt melegítse elő.

A magasabb hőmérséklet nem biztosítja a gyorsabb sütést. Az alapanyag kívülről már megfelelően tűnik, de belül még nyers lesz.

A sütési szinttől (magasságtól) függően válassza ki az alsó vagy felső fűtést, hogy az étel egyenletesen süljön át.

A sütőbe csak sütőtű használható edényeket tegyen be.

A hatékonyabb sütéshez az alapanyagot lehetőleg középre helyezze be (a rostélyra vagy tepsibe).

A forró és kész ételt ne hagyja sokáig a sütőben (az elpárolgó víz kicsapódik az ablaküvegre).

Hús sütéséhez használjon húshőmérőt (nem tartozék). A hús típusától függően (zsíros, száraz, vastag, vékony stb.) kell beállítani a sütési időt és a sütési hőmérsékletet.

Az alapanyagokat becsomagolhatja alufóliába is, szaftosabb lesz a hús.

A sötét edények jobban elnyelik a hőt.

A sütési hőmérséklet és idő az alapanyagok mennyiségétől és konzisztenciájától is függenek.

Sütemények sütéséhez használja a hurkapálcika-tesztet: a hurkapálcikát dugja a süteménybe. Ha a tészta nem ragad rá a hurkapálcikára, akkor az már kész.

Energiatakarékosági tanácsok

Ha energiatakarékos módon kívánja használni a készüléket, akkor tartsa be az alábbiakat.

- Az ajtót ne nyissa ki a sütés végéig.
- Sütés közben ne nyitogassa gyakran az ajtót. A sütőből a meleg kiáramlik.
- Ha végzett a sütéssel, akkor a sütőt kapcsolja le.
- A készülék belső részét tartsa tiszta állapotban.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le, és várja meg a készülék teljes lehűlését.



Figyelmeztetés!

A készüléket, a hálózati vezetéket, vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.

A tisztításhoz ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószeret, drótszivacsot vagy fém eszközöket, illetve agresszív anyagokat (pl. benzint) tartalmazó készítményeket. Ezek a készülék és tartozékai felületén maradandó sérüléseket okozhatnak.



Figyelmeztetés!

A sütőt gőzt képző készülékekkel tisztítani tilos.

Ajtó

Rendszeresen tisztítsa meg az ajtóüveget. A foltokat enyhén benedvesített puha ruhával törölje le (lehetőleg minden használat után).



Figyelmeztetés!

Az ajtó ablaküvegének a tisztításához ne használjon karcoló tisztítószeret vagy fém kaparót, mert ezek karcolást vagy az üveg megrepedését is okozhatják.

Belső tér

A készülék tisztítása előtt várja meg a készülék teljes lehülését.

Vegye ki a kivehető tartozékokat.

A foltokat és egyéb szennyeződések enyhén benedvesített puha ruhával távolítsa el.

A belső részt speciális sütőtisztító készítménnyel tisztítsa ki. Tartsa be a készítmény használati útmutatóját.



Tipp:

A belső részt tisztításának a megkezdése előtt szerelje le az ajtót.

A sütőajtó leszerelése

1. A sütőajtót teljesen nyissa ki.
2. Az ajtópánt reteszt tolja befelé (lásd a **C1**. ábrát). Mindkét oldalon.
3. Az ajtót óvatosan hajtsa fel, de ne csukja be.
4. Körülbelül 15°-os szögnél az ajtót húzza felfelé és emelje le a pántról (lásd a **C2**. ábrát).

A visszaszerelést fordított sorrendben hajtsa végre.

A belső sín kiszzerelése

A tisztítás megkönnyítése érdekében a belső sín kiszerezhető. A következő lépéseket hajtsa végre:

1. A sütőből vegye ki a rostélyt és a tepsit.
2. A rögzítés helyén finoman nyomja meg a reteszt (lásd a **D1**. ábrát).
3. A belső sánt hajtsa befelé 45°-kal (lásd a **D2**. ábrát).
4. Billentse ki a felső részt és óvatosan húzza ki a sánt a sütőből (lásd a **D3**. ábrát).
5. A visszaszerelést fordított sorrendben hajtsa végre.

A belső világítás cseréje



Figyelmeztetés!

A készülékbe csak eredeti lámpát szereljen be, illetve a márkaszervizben szerezhet be.

A készülékben speciális hőálló izzó található: 220 V~/25 W.

A következő lépéseket hajtsa végre:

1. A sütőt válassza le az elektromos hálózatról.
2. Az üvegburát az óramutató járásával ellenkező irányba forgassa el és vegye ki (lásd az **E1.** ábrát).
3. Vegye ki a rossz izzót és tegyen be egy új, azonos típusú izzót (lásd az **E2.** ábrát).
4. Az üvegburát az óramutató járásával azonos irányba elforgatva szerelje vissza.

A hőmérő érzékelő cseréje

A készülékben érzékelő méri a belső hőmérsékletet. A készülék felhasználója ezt az érzékelőt nem cserélheti ki. Az érzékelő meghibásodása esetén forduljon a márkaszervizhez és rendelje meg az érzékelő cseréjét.

ENGLISH

The use of the WEEE Symbol indicates that this product should not be treated as household waste. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help protect the environment. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service provider, or the shop where you purchased the item.

This product meets all of the related basic EU regulation requirements. The EU declaration of conformity is available on www.alzashop.com/doc.

This product sold in the European Union meet the requirements of Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS).

DEUTSCH

Das WEEE-Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienstleister oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben. Dieses Produkt erfüllt alle relevanten EU-Vorschriften. Die EU-Konformitätserklärung ist unter www.alzashop.com/DoC einsehbar.

Dieses in der Europäischen Union verkaufte Produkt erfüllt die Anforderungen der EU Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektronikgeräten (RoHS).

ČESKY

Použití symbolu WEEE označuje, že tento výrobek nesmí být považován za domovní odpad. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete chránit životní prostředí. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte na místní úřad zabývající se likvidací domovního odpadu, poskytovatele služby zabývající se likvidací domovního odpadu

nebo obchod, kde jste produkt zakoupili. Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU. EU prohlášení o shodě je k dispozici na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobek prodávaný v Evropské unii splňuje požadavky směrnice 2011/65/EU omezující používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS).

SLOVENSKY

Použitie symbolu WEEE označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s komunálnym odpadom. Ak výrobok správne zlikvidujete, prispějete k ochrane životného prostredia. Podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku získate na miestnom zastupiteľstve, u poskytovateľov služieb likvidácie domového odpadu alebo v predajni, v ktorej ste výrobok zakúpili.

Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ. EÚ Vyhlásenie o zhode je k dispozícii na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobok, predávaný v Európskej únii, spĺňa požiadavky smernice 2011/65/EU obmedzujúce používanie niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS).

MAGYAR

A WEEE szimbólum azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A termék helyes megsemmisítésének biztonságával segít védeni a környezetet. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért, kérjük, forduljon a helyi hatóságokhoz, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy a bolthoz, ahol a terméket megvásárolta. Ez a termék megfelel az összes rá vonatkozó EU-s szabályozási követelménynek. Az EU megfeleléségi nyilatkozata a www.alzashop.com/DoC címen érhető el. Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.

R20250221



SIGURO

Alza.cz a.s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2025 Alza.cz a.s. All Rights Reserved.

www.siguro.net
www.alza.cz/contact