

# SIGURO

## Oven

Oven  
Ofen



EN Translation of the operating instructions from the original language.  
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.

SGR-SO-P350S

# SIGURO

<b>ENGLISH</b>	<b>4</b>
Safety information	4
Product description	9
Product characteristics	10
Installation	11
Service	15
Baking in the oven - practical advice	22
Test dishes. In accordance with en 60350-1.	25
Cleaning and maintenance of the cooker	28
Emergency procedure	33
Technical data	34
<b>DEUTSCH</b>	<b>35</b>
Sicherheitshinweise	35
Produktbezeichnung	40
Produktmerkmale	41
Installation	42
Service	47
Backen im ofen - praktische tipps	54
Testgeschirre. In übereinstimmung mit en 60350-1.	57
Reinigung und wartung des herdes	60
Notfallverfahren	65
Technische daten	66



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

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

If you need help with extensive maintenance or repair of the product, which requires intervention in its internal parts, our authorized service is available at the email address [siguro@alza.cz](mailto:siguro@alza.cz), or the operators at the seller's info line. We have unified these contact points for your convenience in solving any problems with the products and the above contacts can be used in the event of any complaints or post-warranty service.

## **SAFETY INFORMATION**

---



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

**Attention.** The appliance and its accessible parts are hot during use. Special attention must be paid to the possibility of touching the heating elements. Children under 8 years of age must not be allowed near the appliance without constant supervision.

This appliance may be used by children over the age of 8 years and by persons with physical, mental or psychological limitations or without practical experience and knowledge, provided that it is done under supervision or in accordance with the instructions for use handed down by the persons responsible for their safety. Pay virtuous attention to children so that they do not play with the appliance. Cleaning and servicing activities cannot be carried out by unsupervised children.

The appliance heats up during use. It is recommended to exercise caution and avoid touching hot elements inside the oven.

The accessible parts of the device can get very hot. We recommend that children are not allowed near the oven.

**Attention.** Do not use harsh cleaners or sharp metal objects to clean the door glass, as they can scratch the surface, which can cause cracking of the glass.

**Attention.** To avoid the possibility of electrocution, make sure the device is switched off before changing the bulb.

It is not permitted to use steam cleaning equipment to clean the appliance.

Danger of scalding! Hot steam may escape when the oven door is opened.

Open the oven door carefully during or after baking. Do not lean over the door when opening it. Be aware that the steam may be invisible depending on the temperature.

- The device heats up during use. Extreme caution is advised to avoid touching hot parts inside the oven.
- Please keep an eye on children when using the cooker, as they do not know the rules for operating the cooker.
- Care must be taken to ensure that the power cord of household appliances, such as a blender, does not touch hot parts of the cooker.
- Do not put combustible materials in the drawer as they may ignite during use.
- The cooker should not be left unattended during frying. Oils and fats can ignite due to overheating.
- Care must be taken when bringing the kettle to the boil to avoid flooding the burner.
- If the cooker is damaged, it can be used again once the fault has been rectified by a specialist.
- Do not open the tap on the gas connection or the shut-off valve on the bomb without first making sure that all taps are closed.
- Do not allow the burners to be watered or fouled. Clean and dry soiled burners immediately after cooling.
- Utensils must not be placed directly on the burners.
- Do not place cookware heavier than 10 kg on the grate above one burner, and cookware weighing more than 40 kg on the entire grate.
- Don't knock the knobs and burners.
- Do not place objects weighing more than 15 kg on the open oven door.
- It is forbidden to carry out adjustments and repairs to the cooker by persons who are not professionally trained.
- It is forbidden to extinguish the burner flame by blowing.
- Before opening the lid, we recommend cleaning it of all dirt. It is recommended to let the surface of the cooker hob cool before covering it with the lid.
- The glass lid of the cooker can crack if heated. Before lowering the lid, extinguish all burners. (Stoves equipped with glass lid - see. Product characteristics".)
- It is forbidden to make arbitrary modifications to the cooker for a different type of gas, to move the cooker to another location and to make changes to the supply installation. This work can be carried out by a licensed plumber.
- Do not use harsh cleaners or sharp metal objects to clean the door

glass as these can scratch the surface, which can lead to cracking of the glass.

- IF YOU SUSPECT GAS IS LEAKING, DO NOT: light matches, smoke cigarettes, turn on or off electrical appliances (bell or light switch), or use other electrical or mechanical devices that cause electrical or mechanically induced sparks. In such a case, the valve on the gas cylinder or the stopcock of the gas connection must be closed immediately, the room ventilated and then a person authorised to remove the cause of the leak must be summoned.
- In any situation caused by a technical fault, the electrical supply to the cooker must be unconditionally disconnected (observing the above rules) and the fault reported for repair.
- No aerial leads, e.g. of radio receivers, must be connected to the gas installation.
- In the event of gas leaking from a leaking installation igniting, the gas supply must be shut off immediately using the shut-off valve.
- In case of ignition of gas escaping from a leaking valve of a gas bomb, it is necessary: to cool the bomb, throw a wet blanket over it, close the valve on the bomb. After the bomb has cooled down, it must be taken out into the open. Prohibition of reuse of a damaged bomb.
- In case of a break in use of the cooker for several days, the main cap (valve) on the gas installation must be closed, while in case of using a gas bomb, it must be closed after each use.
- The use of cooking and baking equipment causes heat and moisture to be emitted in the room in which it is located. It is necessary to make sure that the kitchen room is well ventilated, to keep the natural ventilation open or to install mechanical ventilation (kitchen hood).
- An appliance that is used intensively for a long time may require additional ventilation, such as opening a window, or more efficient ventilation, such as increasing the power of the mechanical ventilation if it is used.
- The appliance was designed exclusively as a cooking appliance. Any other use (e.g. for room heating) is inconsistent with its intended use and may be dangerous.

## HOW TO SAVE ENERGY



Those who use energy responsibly not only protect their household budget, but also act consciously for the environment. So let's help, let's save electricity! Let's follow the following rules:

**Attention!** If using a programmer, set shorter cooking times accordingly .

- **Using the right cooking utensils.** The cooking utensil (its bottom) should never be smaller than the size of the flame. Remember to cover the containers with a lid.
- **Care for cleanliness of burners, grates, burner plates.** Contamination interferes with heat transfer - much burnt dirt can often only be removed by means that are highly burdensome to the environment. Extreme cleanliness should be maintained in the vicinity of the flame holes of the wreaths (crowns) under the burner covers and the burner nozzle holes.
- **Avoiding unnecessary "looking under the covers".** Do not open the oven door too often.
- **Use the oven only when there is a large quantity of food.** Meat weighing up to 1 kg can be cooked more gently in a pot on the stove burner.
- **Utilization of the residual heat of the oven.** If the cooking time is longer than 40 minutes, we recommend switching off the oven 10 minutes before finishing.
- **Careful closing of the oven door.** Heat escapes through dirt on the door seals. It is best to remove them immediately.
- **Do not place the cooker in close proximity to fridges/freezers.** They cause unnecessary increases in electricity consumption

## UNLOCKING



The equipment was secured against damage with packaging for the duration of the transport.

After unpacking the device, please dispose of the packaging parts in a way that does not endanger the environment.

All materials used for packaging are not harmful to the environment, are 100% recyclable and marked with the appropriate symbol.

Attention! Packaging material (polythene bags, pieces of polystyrene, etc.) should be kept out of the reach of children during unpacking.

## DECOMMISSIONING



At the end of its useful life, this product must not be disposed of, e.g. through normal municipal waste, but must be taken to an electrical and electronic equipment collection and recycling point. This is indicated by a symbol on the product, the instruction manual or the packaging.

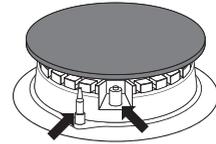
The materials used in the equipment are suitable for reuse in accordance with their labelling.

By reusing, recovering materials or using worn-out equipment in other ways, you are making a significant contribution to protecting our environment.

Information on the appropriate disposal site for worn-out equipment is available from the municipal authority.

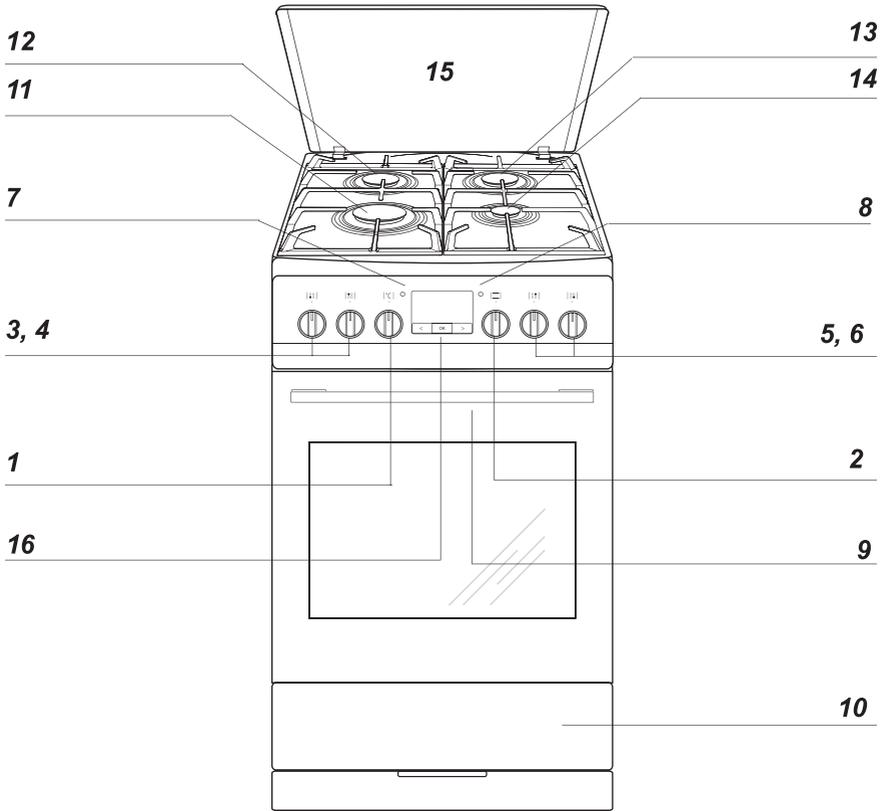
## PRODUCT DESCRIPTION

- 1 Temperature controller knob
- 2 Rotary knob for selecting oven functions
- 3, 4, 5, 6 Rotary knob for controlling gas burners
- 7 Thermostat indicator lamp L
- 8 Stove operation indicator lamp R
- 9 Oven door handle
- 10 Drawer
- 11 Large burner
- 12 Medium burner
- 13 Auxiliary burner
- 14 Medium burner
- 15 Lid
- 16 Electronic programmer



*Security against  
gas leaks*

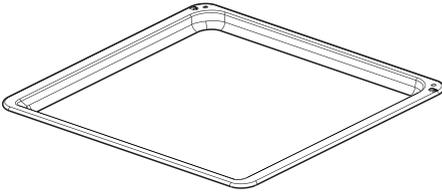
*Spark  
lighter*



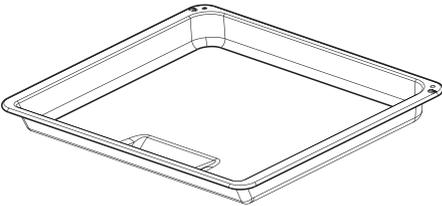
# PRODUCT CHARACTERISTICS

---

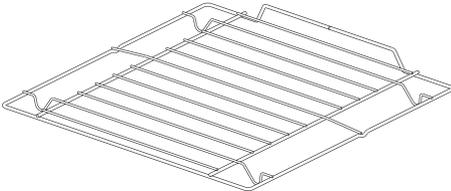
## Stove equipment



Baking tray\*

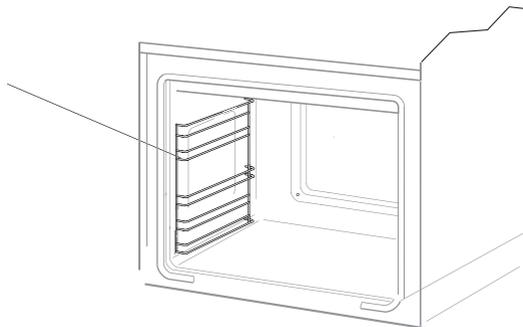


Baking tray /meat/\*



Grill grate (drying grid)

Sheet metal side rails



\*for some types

# INSTALLATION

The instructions below are intended for a qualified professional who will be installing the equipment. These instructions are intended to make the installation and maintenance of the equipment as professional as possible.



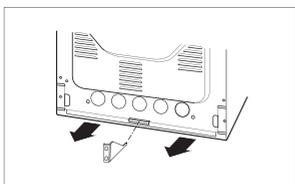
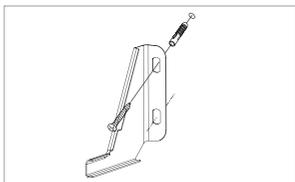
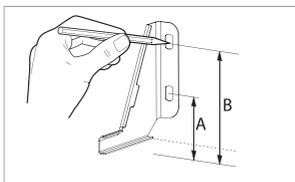
## Setting up the stove

- The kitchen room must be dry and airy, and have effective ventilation in accordance with current technical regulations.
- The room should be equipped with a ventilation system to remove the fumes produced during combustion. This installation should include a ventilation grille or hood. The fume cupboards must be installed in accordance with the instructions in the operating manuals supplied with them. The positioning of the cooker should ensure free access to all controls.
- The room should also have a supply of air, which is necessary for the proper combustion of the gas. The air supply should not be less than 2 m<sup>3</sup>/h per 1 kW of burner output. Air can be supplied by direct flow from the outside through a duct with a cross-section of min. 100 cm<sup>2</sup>, or directly from adjacent rooms that are equipped with ventilation ducts leading to the outside.
- If the equipment is used intensively and for a long time, there may be situations where it is necessary to open a window to improve ventilation.
- Liquid gas is heavier than air and therefore tends to accumulate at lower altitudes. Rooms in which cylinders/bombs/ with liquid gas have been installed should be equipped with ventilation ducts leading out of the room to allow the gas to escape in the event of a leak. For the same reason, gas cylinders, both empty and partially filled, should not be installed or stored in rooms located on the ground (e.g. basements). Bottles must not be near heat sources (stove, fireplace, oven, etc.) that could raise the temperature inside the bottle above 50 °C.
- The gas cooker is a Class X appliance due to its protection against overheating of surrounding surfaces, and as such can only be built into a range of furniture up to worktop height, i.e. approximately 850 mm from the floor. Installation above this level is undesirable.
- Furniture for built-in applications must have a lining and adhesive to bond it that is resistant to a temperature of 100 °C. Failure to comply with this condition may cause the surface to deform or the lining to peel off. If we are not sure about the heat resistance of the furniture, the cooker should be built into the furniture, keeping a distance of about 2 cm. The wall/wall behind the stove must be adapted to withstand high temperatures. When the cooker is in use, the back of the cooker can heat up to about 50 °C above ambient temperature.
- The cooker must be placed on a hard, level floor (do not place on a base).
- Before starting operation, the cooker must be set to a horizontal position, which has an extraordinary effect, for example, on the even spreading of the fat on the pan. For this purpose, there are positioning feet, which can be accessed by pulling out the drawer. Adjustment range +/- 5 mm.

## Fitting to prevent the cooker from tipping over.

The interlock is mounted in such a way as to prevent the cooker from tipping over.

Thanks to the tip-over protection, the child will not be able to step on the oven door and cause the cooker to tip over.



Stove, height 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Stove, height 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

## Connecting the cooker to the gas supply

### Attention!

The cooker should be connected to the gas installation of the gas to which it has been factory adapted. Information on the type of gas the cooker is factory adapted to is on the factory label. The cooker must be connected exclusively by a licensed plumber and only he has the exclusive right to adapt the cooker to a different type of gas.

### Instructions for the plumber

The plumber is required to:

- possess gas licences,
- familiarise yourself with the information on the stove's factory label about the type of gas the stove is adapted to, comparing the information with the gas supply conditions at the place of installation,
- check:
  - Ventilation efficiency, i.e. air exchange in rooms
  - the tightness of gas line connections,
  - the efficiency of all functional components of the cooker,
  - whether the electrical installation is adapted to work with the protective (neutral) conductor.
- provide the user with proof of connection of the gas cooker and familiarise them with the operation

### Attention!

Only an authorised plumber can connect the cooker to a gas cylinder or to an existing installation, observing all safety regulations.

### Connection to flexible steel line

When installing the cooker in accordance with the requirements for Class 2, Subclass I., it is recommended that only metal flexible ducting complying with local regulations be used to connect the cooker to the gas supply. The gas connection to the cooker has a threaded

connection G1/2".

Only use pipes and gaskets complying with the current standards for connection.

The maximum length of the flexible line must not exceed 2000 mm.

Make sure that the connection is not in contact with any moving parts that could damage it.

### Connection to fixed pipe

The cooker is equipped with a connection spigot with G1/2" thread.

The connection to the gas distribution system must be made in such a way that no stresses occur at any point in the distribution system or on any part of the equipment.

Applying excessive tightening torque (greater than 18 Nm) can cause damage to the joint or leaks.

The gas supply pipe (hose) should not touch the metal parts of the back cover of the cooker.



### Note!

After each reducer replacement, perform a technical inspection of the stove gas valves and the operation of the gas leak protection.



### Attention!

After the stove has been installed, all joints should be checked for tightness, using soapy water for example.

Fire must not be used to check for leaks.

## Connecting the cooker to the electrical supply

- The cooker is factory adapted for AC power supply, single phase (230 V 1N ~ 50 Hz) and equipped with a 3 x 1.5 mm<sup>2</sup> supply cord with a length of approx. 1.5 m with a protective contact.
- The electrical socket must be fitted with a protective pin and must not be located above the cooker. It is necessary that the electrical outlet is accessible to the user after the cooker has been set up.
- Before plugging the cooker into the socket, check that:
  - the fuse and electrical wiring can withstand the load of the stove,
  - the electrical distribution system is equipped with an effective earthing system meeting the requirements of the applicable standards and regulations,
  - the socket is easily accessible.



### Attention!

If a non-detachable power lead becomes damaged, it should be replaced by the manufacturer, a specialist repairer or a qualified professional to avoid danger.

## Adapting the cooker to a different type of gas.

This work may only be carried out by a suitably licensed installer.

If the gas to be fed to the cooker differs from the gas intended for the cooker in the factory version, i.e. G20 20 mbar, the burner nozzles must be replaced and the flame regulated.

To adapt the stove to burn a different type of gas, it is necessary to:

- nozzle replacement (see table below),
- control of the "economy" flame.

### Attention!

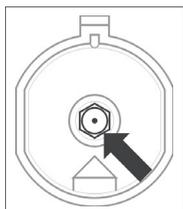
Stoves supplied by the manufacturer have burners factory adapted to burn the gas specified on the factory label and warranty card.

Type of gas	Burner		
	auxiliary nozzle diameter [mm]	medium nozzle diameter [mm]	large nozzle diameter [mm]
	heat load 1.00 kW	heat load 1.80 kW	heat load 2.80 kW
G20 2E - 20mbar	0.72	0.98	1.17
G30 3B/P - 50mbar	0.45	0.58	0.75
G30/31 3+ 28-30/37 mbar	0.52	0.67	0.83

Burner flame	Adjustment from liquid gas to natural gas	Conversion from natural gas to liquid gas
Full	1. Replace the burner nozzle	1. Replace the burner nozzle with a suitable one according to the nozzle table.
Economical	2. Screw out the adjusting screw slightly and adjust the flame size.	2. Screw in the adjusting screw lightly and check the flame size.

The tap knobs must be removed to make the adjustment.

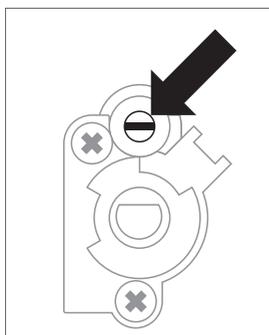
The surface burners used do not require primary air control. The correct flame has distinct cones inside the blue-green colour. A short, fizzing flame or a long, yellow and crisp flame with no clearly visible cones is indicative of inadequate gas quality in a domestic installation or a damaged or dirty burner. To check the flame, the burner should be heated for about 10 minutes at full flame and then the valve knob should be turned to low flame. The flame should not go out or jump to the nozzles.



*Replacing the burner nozzle - unscrew the nozzle with a special socket 7 and replace it with a new one according to the type of gas (see tables).*

### Attention!

Adjusting the appliance to accommodate gas other than that indicated by the manufacturer's label on the stove's factory label, or purchasing a stove for a different type of gas than that installed in the apartment, is the sole responsibility of the user - the plumber.



Regulation tap

The gas supply to the surface burners is opened and adjusted by leak-proof taps. Tap adjustments should be made with the burner in the flame-saving position, using a 2.5 mm regulation screwdriver.



### Attention!

Once the adjustment is complete, a sticker must be affixed describing the type of gas to which the cooker is adapted.

## SERVICE

### Before switching on the cooker for the first time

- remove the packaging components,
- gently (slowly) remove the labels from the cookerdoor, taking care not to break the adhesive strip;
- empty the drawer, clean the oven chamber of factory preservatives,
- remove the oven accessories and wash in warm water with added dishwashing liquid,
- turn on the ventilation in the room or open a window,
- heat the oven (at 250 °C, approx. 30 min.), remove dirt and wash thoroughly; the heating surfaces of the plate should be heated for approx. 4 min. without using a container.

### Attention!

In the case of cookers equipped with an electronic Ta programmer, the display will show "0:00" when plugged in. The current programmer time must be set. (See the programmer's instruction manual.)

Failure to set the current time prevents the oven from operating.

- servicing operations must be carried out in compliance with safety instructions.

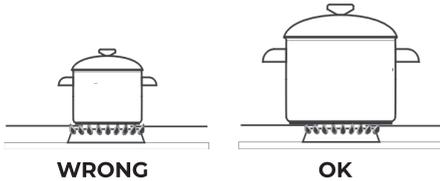
**The oven chamber should only be washed using warm water with a small amount of dishwashing liquid.**

## Operation of surface burners

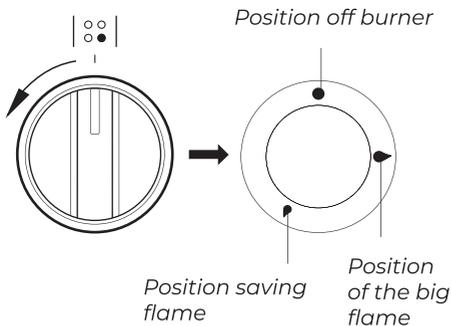
### Choice of utensils

Care must be taken to ensure that the diameter of the bottom of the container is always larger than the size (reach) of the flame and that the container itself is covered with a lid. We recommend that the diameter of the pot is 2.5 - 3 times the diameter of the burner, i.e. in the case of a burner:

- auxiliary - vessel with a diameter of 90 to 150 mm,
- medium - vessel diameter from 160 to 220 mm,
- large - a container with a diameter of 200 to 240 mm, and the height of the pot should not be greater than its diameter.



### Rotary knob to control the burner operation



### Burner ignition without lighter\*

- light a match.

\*for some types

- push the rotary knob to the point of perceptible resistance and turn to the left to the "big flame" position (flame icon),
- light the gas with a match,
- set the desired flame (e.g. "economical" (flame icon)),
- after cooking, turn the burner off by turning the knob to the right (position off ●).

### Igniting the burners with a lighter \*

- press the spark igniter button marked (flame icon),
- push the rotary knob to the point of perceptible resistance and turn to the left to the "big flame" position (flame icon),
- hold until the throttle is switched on,
- set the desired flame (e.g. "economical" (flame icon)),
- when cooking is complete, turn the burner off by turning the knob to the right (position off ●).

### Ignition of the burners with a lighter connected to the rotary knob\*

- push the rotary knob of the selected burner to the point of noticeable resistance and turn to the left to the "large flame" position (flame icon),
- hold until the throttle is switched on,
- after lighting the burner flame, release the pressure on the knob and set the desired flame (e.g. "economy" (flame icon)),

### Attention!

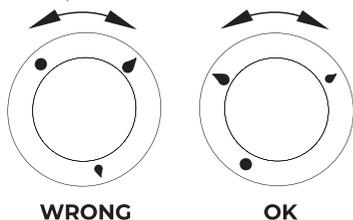
In the case of cooker types equipped with an anti-leakage safety device (fuse) for surface burners, the rotary knob must be held in the "large flame" position for about 10 seconds during the ignition operation for the safety device to work.

## Burner flame selection

Properly adjusted burners have a light blue flame with a clearly visible inner cone. The choice of flame size depends on the position of the burner rotary knob:

- 🔥 big flame
- 🔥 small flame (called "economical")
- burner off (gas supply closed)

The flame size can be infinitely adjusted as required.



### Attention!

No flame control in the range between the burner off position ● and the high flame position 🔥.

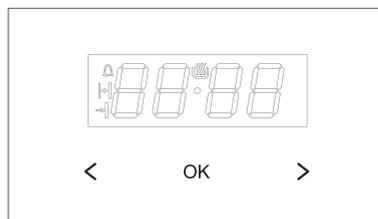
## Gas leakage protection\*

Some models /types/ are equipped with an automatic system that shuts off the gas supply to the burner in the absence of flame.

This system prevents gas from escaping in case the flame on the burner goes out, e.g. due to..

Re-ignition of the burner requires user intervention.

## Functions of the programmer



OK	button for selecting the operating mode
>	plus button
<	minus button
🔥	symbol of readiness for work
🕒	timer symbol
⏱	symbol for length of work
⏹	symbol of the end of work

### Location of the current time

When switched on to the mains or switched on again after voltage failure, the display shows a pulsating 0.00:

- press and hold the OK button or simultaneously the </> buttons until the symbol appears. 🕒 the dot below the symbol will flash on the display,
- set the current time within 7 s using the </> buttons.

After about 7 seconds have elapsed after the time setting has been completed, the new data will be remembered and the dot under the 🕒 symbol will stop flashing.

You can correct the time later by pressing the </> buttons at the same time while the dot under the 🕒 symbol flashes, you can correct the current time.

### Warning!

The oven can be switched on when the 🕒 symbol appears on the display.

\*for some types

## Timer

The timer can be activated at any time, regardless of the activity status of other programmer functions. The range of measured time is from 1 minute to 23 hours and 59 minutes.

To set the timer is necessary:

- press the OK button, the symbol will flash on the display 
- use the buttons to set the timer time  $\langle / \rangle$ , the display will show the set timer time and the active work function  after the set time has elapsed, an audible signal sounds and  starts flashing.
- press and hold  $\langle / \rangle$  or OK to turn off the signal, the symbol  goes out and the display shows the current time after about 7 seconds.

## Warning!

If the audio signal is not manually switched off, it will automatically switch off after approx. 7 minutes.

## Semi-automatic work

If the oven is to be switched off at a certain time, you need to:

- set the oven control knob and the temperature control knob to the position in which the oven is to operate,
- press the OK button until the display briefly shows the *major* symbol and flashes ,
- use the buttons to set the desired operating time  $\langle / \rangle$ , ranging from 1 minute to 10 hours.

The set time will be stored in memory after about 7 seconds, the display will show the current time again while the  symbol is on.

After the set time has elapsed, the oven will automatically switch off, the beep will sound and the  and  symbols will flash,

- set the oven control knobs and temperature control to the off position,

- press and hold the  $\langle / \rangle$  or OK button to deactivate the signal, the  and  symbols will go out and the display will show the current time after approximately 7 seconds.

## Automatic work

If the oven is to be switched on at a specified time and switched off at a specified time, you need to set the running time and the end time:

- press the OK button several times until the *major* and symbol appear briefly on the display  flashes,
- set the desired operating time using the buttons  $\langle / \rangle$  as for semi-automatic operation,
- press the OK button several times until the display briefly shows *End* and the  symbol flashes,
- set the shutdown time (end of work) using the buttons  $\langle / \rangle$ , which is limited to 23 hours and 59 minutes,
- set the oven control knob and the temperature control knob to the position in which the oven is to operate. Both the  and  symbols are active, the oven operation will start at the moment resulting from the difference between the set end time and the set working time (for example, the set working time is 1 hour, the set end time is 14:00, the oven will automatically switch on at 13:00).

When the final time is reached, the oven automatically switches off, the sound signal is activated and the symbols  and  start pulsing at the same time,

- set the oven control knobs and temperature control to the off position,
- press and hold the  $\langle / \rangle$  or OK button to switch off the signal, the  and  symbols will go out and the display will show the current time after about 7 seconds.

## Clear settings

You can clear the timer settings or the automatic work function at any time.

To clear the automatic work settings:

- press the </> buttons at the same time,

Clear timer settings:

- OK button to select the timer function,
- press the </> buttons again,

### Changing the tone of the audio signal

The tone of the beep can be changed as follows:

- press the </> buttons at the same time,
- select the tone function with the OK button, the indications on the display will flash:
- use the </> buttons to select the correct tone: between 1 and 3 using the > button between 3 and 1 using the < button .

### Change the display brightness

You can change the brightness of the display from 1 to 9, where 1 is the darkest setting and 9 is the brightest. The entered value is only applicable when the clock is inactive (i.e. the user has not touched any of the buttons for at least 7 seconds).

You can change the brightness of the display as follows:

- press the </> buttons at the same time,
- use the OK button to select the bri function (the first press takes you to the tone function, the second press to bri).
- use the </> buttons to select the appropriate brightness:  
from 1 to 9 using the button >  
from 9 to 1 using the button <.

### Warning!

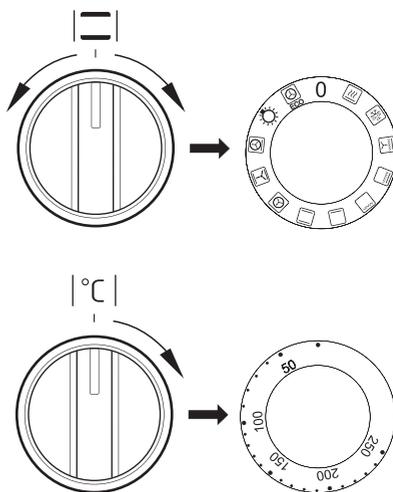
When the clock is active (i.e. the user has pressed the button within the last 7 seconds), the brightness of the display is at its maximum.

### Night mode

From 10:00 pm to 6:00 am, they automatically reduce the brightness of the display.

### Forced air oven (hot air heating element + fan)

The oven can be heated using the lower and upper heating elements, the grill and the hot air heating element. The operation of this oven is controlled by the oven operation knob - the setting is made by turning the knob to the position with the selected function, and by the temperature control knob - the setting is made by turning the knob to the position with the selected temperature.



To switch off, set both rotary knobs to the "●"/"0" position.

### Attention!

When any of the oven functions are switched on, the heating (heating element, etc.) will only be switched on after the temperature has been set.

### Possible positions of the rotary knob for selecting the oven function

0	<b>Zero setting</b>
	<b>Fast heating</b> Thermo-run and toaster on. It is used for the inlet heating of the oven.
	<b>Defrosting</b> Only the fan is on, without the use of any heaters.
	<b>Fan on as well as grill</b> In this position of the control wheel, the oven performs the grill function with fan. The use of this function in practice allows to speed up the roasting process and improve the taste of the food.
	<b>Switching on the "amplified grill" function</b> Allows you to roast with the top heat on at the same time. This function allows the oven to develop a higher temperature in the upper oven compartment, which causes a stronger browning of the food and also allows larger portions to be roasted. Switching on the "amplified grill" function allows you to grill while the top heat is on. This function allows the oven to develop a higher temperature in the upper oven compartment, which causes a stronger browning of the food and also allows larger portions to be roasted.
	<b>Grill on</b> Surface "grilling" is used for roasting small portions of meat: steaks, steaks, fish, toast, sausages, roasted dishes (the thickness of the roasted dishes should not be more than 2-3 cm, during baking it is necessary to turn them to the other side).

	<b>Lower heating on</b> In this position of the control wheel, the oven heats exclusively when using the lower heating. Toasting pastries from the bottom (e.g. moist pastries and fruit filled pastries).
	<b>Lower and upper heating on</b> Setting the control wheel to this position allows the oven to be heated by convection. Excellent for baking buns, meat, fish, bread, pizza (it is necessary to preheat the oven as well as use dark baking sheets) baking on one level.
	<b>Thermal circuit switched on</b> Setting the control wheel in the "thermo-run on" position allows the oven to be heated in a forced manner by means of a thermo-valve located in a central position on the rear wall of the oven chamber. Compared to convection ovens, lower baking temperatures are used. Using this method of heating allows the heat to circulate evenly around the food in the oven.
	<b>Fan on as well as lower and upper heating.</b> In this working position of the control wheel, the oven implements the bake function. Convection oven with fan.
	<b>Thermal circuit and bottom heating on</b> In this position of the control wheel, the oven implements the function of thermo-running and the bottom heating on, which causes the temperature to rise from the bottom of the oven. Much of the heat supplied from below baking, wet pastries, pizza.

	<p><b>Independent oven lighting</b> By adjusting the control wheel to this position, the oven chamber is illuminated</p>
	<p><b>Thermo-circulation eco</b> This function can be used to activate an optimised heating method to save energy during food preparation. When the rotary knob is in this position, the oven lighting is switched off.</p>

## Control lamp

Switching on the oven is indicated by the illumination of the two indicator lights, **R** and **L**. The illumination of the indicator light **R** indicates that the oven is operating. When the **L** lamp goes out, it signals that the oven has reached the set temperature. If cooking recipes recommend placing food in a preheated oven, this should be done no sooner than the first time the L indicator light goes out. During baking, the L lamp will periodically turn on and off (maintaining the temperature inside the oven chamber). The R indicator lamp can also be illuminated in the position of the "oven chamber lighting" rotary knob.

## Using the grill

The grilling process occurs due to the infrared radiation emitted by the heated heating element of the grill.

To switch on the grill you need:

- set the oven knob to the position marked with the grill symbol,
- heat the oven for about 5 minutes (with the oven door closed),
- place the food tray in the oven at the appropriate working level, and in the case of grilling on a grill, place the tray on the immediately lower level (below the grill) for the fat to drain,
- close the oven door.

**For the grill and amplified grill functions, the temperature should be set to 210 °C, whereas for the fan grill function the maximum temperature should be 190 °C.**



### Attention!

Grill only with the oven door closed.

If the grill is used, the accessible parts of the appliance can get very hot.

We recommend that children are not allowed near the oven.

# BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL ADVICE

---

## Dishes made of dough

- it is recommended to bake dishes from dough on the baking trays that are a factory accessory of the cooker,
- dough dishes can also be baked in the sold moulds and on baking trays that need to be placed on a drying rack, we recommend baking trays of black colour, which transmit heat better and reduce baking time,
- if conventional heating is used (upper + lower heating element), we do not recommend using moulds and trays with a light and shiny surface, using this type of mould may cause undercooking of the bottom of the dough,
- when using the hot air function, the oven chamber does not need to be preheated at the start, but with other heating methods the oven chamber must be preheated before the food is inserted,
- before removing the dish from the oven, check the quality of the baking with a wooden skewer (if baked properly, the skewer should remain dry and clean after pricking the dough),
- after turning off the oven, it is advisable to leave the food in the oven for about 5 minutes,
- the cooking temperatures of food using the hot air function are generally 20-30 degrees lower than conventional cooking (using the upper and lower heating elements),
- the baking parameters given in Table 1 are approximate and can be adjusted according to your own experience and cooking habits,
- if the information given in the cookbooks differs significantly from the values given in the cooker's instruction manual, please follow the instructions in the manual.

## Roasting meat

- portions of meat larger than 1 kg should be prepared in the oven, smaller pieces are recommended to be prepared on gas burners,
- we recommend using heat-resistant containers for baking, and the handles of these containers must also be resistant to high temperatures,
- when baking on a drying rack or on a grid, we recommend placing a baking tray with a small amount of water on the lowest level,
- it is recommended to turn the meat to the other side at least once in the middle of the baking time, during baking it is also necessary to baste the meat occasionally with the juice (broth) produced during baking or with hot - salt water, the meat must not be basted with cold water.

## ECO thermo-circulation heating function

- when using the ECO thermo-run function, an optimised heating method is started to save energy during food preparation,
- it is not possible to reduce the baking time by setting higher temperatures, and it is not recommended to preheat the oven before baking,
- do not change the temperature setting during baking and do not open the door during baking.

## Recommended parameters when using the ECO thermo-circulation function

Type of baking food	Oven functions	Temperature(°C)	Level	Time [min.]
Biscuit	 ECO	180–200	2–3	50–70
Bábovičky/muffins	 ECO	180–200	2	50–70
Fish	 ECO	190–210	2–3	45–60
Beef	 ECO	200–220	2	90–120
Pork	 ECO	200–220	2	90–160
Chicken	 ECO	180–200	2	80–100

## Forced air oven (hot air heating element + fan)

Type of baking food	Oven functions	Temperature(°C)	Level	Time [min.]
Biscuit		160–200	2–3	30–50
Bábovičky/muffins		160–170 <sup>1)</sup>	3	25–40 <sup>2)</sup>
Bábovičky/muffins	 ECO	155–170 <sup>1)</sup>	3	25–40 <sup>2)</sup>
Pizza	 ECO	200–230 <sup>1)</sup>	2–3	15–25
Fish		210–220	2	45–60
Fish	 ECO	160–180	2–3	45–60
Fish		190	2–3	60–70
Sausages		210	4	14–18

Type of baking food	Oven functions	Temperature(°C)	Level	Time [min.]
Beef		225–250	2	120–150
Beef		160–180	2	120–160
Pork		160–230	2	90–120
Pork		160–190	2	90–120
Chicken		180–190	2	70–90
Chicken		160–180	2	45–60
Chicken		175–190	2	60–70
Vegetables		190–210	2	40–50
Vegetables		170–190	3	40–50

Times apply unless otherwise stated for an unheated chamber. For a preheated oven, shorten the listed times by about 5-10 minutes.

<sup>1)</sup> Heat an empty oven

<sup>2)</sup> The times given are for pastries in small moulds

**Attention:** The parameters listed in the table are approximate and can be adjusted according to your own experience and culinary preferences.

# TEST DISHES. IN ACCORDANCE WITH EN 60350-1.

## Baking pastries

Type of dish	Accessories	Level	Heating function	Temperature(°C)	Baking time <sup>2)</sup> (min.)
Small pastries	Baking tray for baking pastries	3		160-170 <sup>1)</sup>	25-40 <sup>2)</sup>
	Baking tray for baking pastries	3		155-170 <sup>1)</sup>	25-40 <sup>2)</sup>
	Baking tray for baking pastries	3		155-170 <sup>1)</sup>	25-40 <sup>2)</sup>
	Baking tray for baking pastries Baking tray for roasting meat	2 + 4 2 - baking tray for baking meat 4 - baking tray		155-170 <sup>1)</sup>	25-50 <sup>2)</sup>
Shortbread (strips)	Baking tray for baking pastries	3		150-160 <sup>1)</sup>	30-40 <sup>2)</sup>
	Baking tray for baking pastries	3		150-170 <sup>1)</sup>	25-35 <sup>2)</sup>
	Baking tray for baking pastries	3		150-170 <sup>1)</sup>	25-35 <sup>2)</sup>
	Baking tray for baking pastries Baking tray for roasting meat	2 + 4 2 - baking tray for baking meat 4 - baking tray		160-175 <sup>1)</sup>	25-35 <sup>2)</sup>
Fat-free biscuit	Grill + baking tray black Ø 26 cm	3		170-180 <sup>1)</sup>	30-45 <sup>2)</sup>

Type of dish	Accessories	Level	Heating function	Temperature(°C)	Baking time <sup>2)</sup> (min.)
Apple strudel	Griddle + two baking trays black Ø 20 cm	2 moulds on the grate are placed diagonally back side on the right, front side on the left		180–200 <sup>1)</sup>	50–70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Heat an empty oven, do not use the quick heat function.

<sup>2)</sup> Times apply unless otherwise stated for an unheated chamber. For a preheated oven, shorten the listed times by about 5-10 minutes.

## Grilling

Type of dish	Accessories	Level	Heating function	Temperature(°C)	Time min.
White bread toasts	Grid	4		250 <sup>1)</sup>	1,5–2,5
	Grid	4		250 <sup>2)</sup>	2–3
Beef burgers	Grill grate + baking tray for meat (to catch condensation)	4 - grid 3 - baking tray for roasting meat		250 <sup>1)</sup>	1. page 10-15 2. page 8-13

<sup>1)</sup> Heat an empty oven by turning it on for 5 minutes, do not use the quick heat function.

<sup>2)</sup> Heat the empty oven by turning it on for 8 minutes, do not use the quick heat function.

## Baking

Type of dish	Accessories	Level	Heat- ing func- tion	Tempera- ture(°C)	Time min.
Whole chicken	Grill grate + baking tray for meat (to catch condensation)	2 - grid 1 - baking tray for roasting meat		180-190	70-90
	Grill grate + baking tray for meat (to catch condensation)	2 - grid 1 - baking tray for roasting meat		180-190	80-100

Times apply unless otherwise stated for an unheated chamber. For a preheated oven, shorten the listed times by about 5-10 minutes.

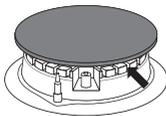
# CLEANING AND MAINTENANCE OF THE COOKER

The user's care in keeping the cooker clean and properly maintained has a significant impact on the extension of its trouble-free operation.

**Before starting the cleaning process, turn off the cooker and check that all the rotary knobs are set to "●" / „0“.** Cleaning operations can only be started after the cooker has cooled down

## Burners, burner plate grid, stove casing

If the burners and grates become dirty, these pieces of equipment should be removed from the cooker and washed in warm water with added grease and dirt remover. They must then be wiped dry. After removing the grid, thoroughly wash the plate under the burners and wipe dry with a soft cloth. Special cleanliness should be maintained at the flame holes of the wreaths (crowns) under the burner covers, see figure below. Clean the nozzle holes using thin copper wire. Do not use steel wire, do not drill holes.



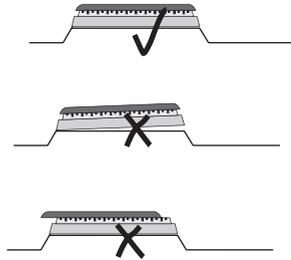
### Attention!

The burner components must always be dry. Water particles can block the gas outlet and cause the burner to burn poorly.

Check that the burner elements have been properly seated after cleaning.

**A non-axial position of the burner cover**

can cause permanent damage to the burner.



- Use mild liquid detergents to wash enamelled surfaces. Do not use cleaning agents with a strong abrasive effect, such as scouring powders containing abrasives, abrasive pastes, abrasive stones, pumice stones, wire cloths, etc.
- A stainless steel cooker requires an initial, thorough countertop wash before operation. Particular attention should be paid to removing the adhesive residue from the foil taken off the sheets during assembly or the adhesive tape applied when packing the cooker. The plate should be cleaned regularly after each use. Do not allow heavy soiling of the worktop, especially scorching from liquefied residues. We recommend using Stahl-Fix for initial and routine cleaning.

## Baking oven

- The oven must be cleaned after each use. When cleaning the oven, the lighting should be switched on to allow better visibility in the work area.
- Only wash the oven chamber using warm water with a small amount of liquid dishwashing liquid.
- **Steam cleaning-Steam Clean**
  - pour 0.25 l of water (1 glass) into the dish placed in the oven on the first level from the bottom,
  - close the oven door,
  - set the temperature control dial to

50°C and the function control dial to the lower heating position,

- heat the oven chamber for about 30 minutes,
- after the cleaning process is complete, open the oven door, wipe the inside of the chamber with a sponge or cloth and then wash with warm water and dishwashing liquid.



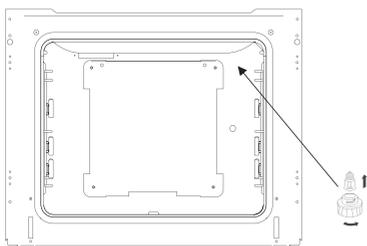
### Attention!

Do not use cleaning agents containing abrasive substances to clean and maintain the glass fronts.

## Replacing the oven light bulb\*

To avoid the possibility of electrocution, make sure the device is switched off before changing the bulb.

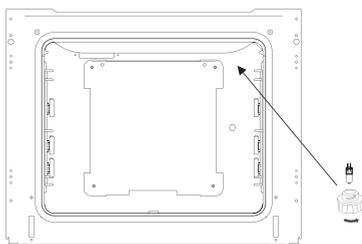
- Set all control knobs to "●" / "0" and turn off the power,
- Unscrew and wash the glass lamp shade and be sure to wipe it dry.
- Unscrew the light bulb from the socket, if necessary replace the bulb with a new one - high temperature bulb (300 °C) with parameters:
  - voltage 230 V
  - power 25 W
  - thread E 14.
- Screw in the bulb, making sure it is precisely seated in the ceramic socket.
- Screw on the glass lamp shade.



Oven lighting

## appliance is switched off before replacing the halogen bulb.

- Set all control knobs to "●" / "0" and turn off the power,
- Unscrew and wash the lamp shade and wipe it thoroughly dry.
- Remove the halogen bulb using a cloth or paper, replace it with a new G9 bulb if necessary:
  - voltage 230V
  - power 25W
- Insert the halogen bulb exactly into the socket.
- Screw on the lamp shade.



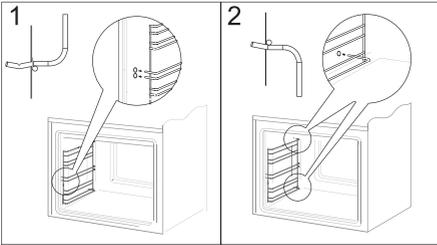
Oven lighting

**Attention! Care should be taken not to touch the bulb directly with your fingers.**

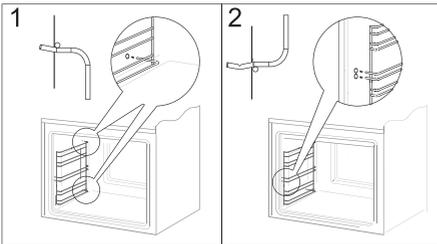
## Replacing the halogen light bulb in the oven\*

To avoid electrocution, make sure the

- Ovens marked with the letter **D** were equipped with easily removable wire guide rails (grids) of the oven inserts (insertion grids). To remove them for washing, pull the hinge located at the front, then slide the guide rail away and remove from the rear hinge.



*Picking leaderboards*

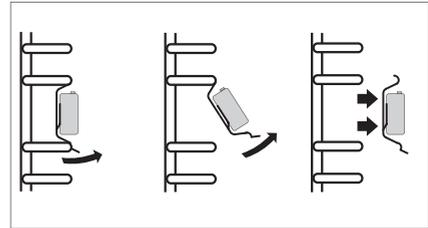


*Inserting leaderboards*

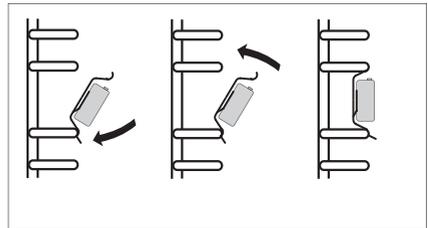
- Ovens marked with letters **Dp**, have stainless steel sliding guide rails of insertion grates, attached to wire guide rails. Before placing the sheet metal on them, they must be slid out (if the oven is hot, slide them out by catching the back edge of the sheet metal on the stops located on the front of the sliding guides) and then slid in with the sheet metal.

**Attention! Telescopic guides should not be washed in dishwashers.**

Removing telescopic guide rails

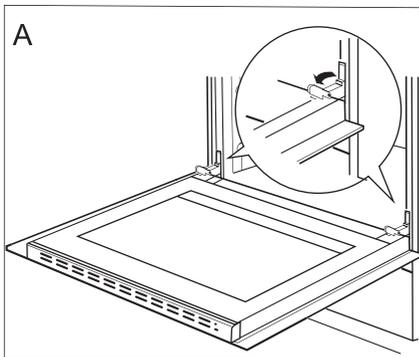


Installation of telescopic guide rails



## Pulling the door open

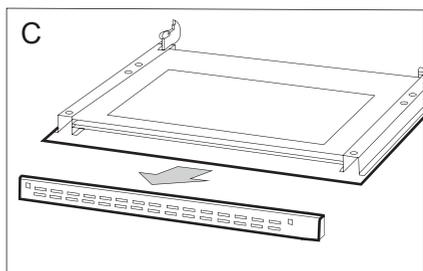
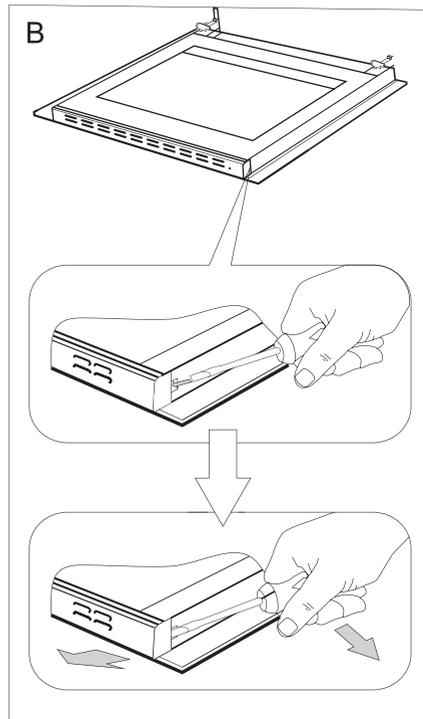
The door can be pulled out for better access to the oven chamber and cleaning. To do this, open the door, swing up the securing element located in the hinge (fig.A). Open the door slightly, lift it up and pull it forward. To fit the door, reverse the procedure. When fitting, care must be taken to ensure that the hinge cut-out is correctly seated on the hinge holder protrusion. After the door has been fitted to the cooker, the locking element must be folded down without reservation and carefully pressed in. Incorrect adjustment of the locking element can cause damage to the hinge when trying to close the door.



*Deviation of hinge locking*

## Removing the inner glass pane

1. Using a Phillips screwdriver, unscrew the screws on the side clips (Fig. B).
2. Remove the fasteners with a flat-blade screwdriver and remove the upper door rail (Fig. B, C).

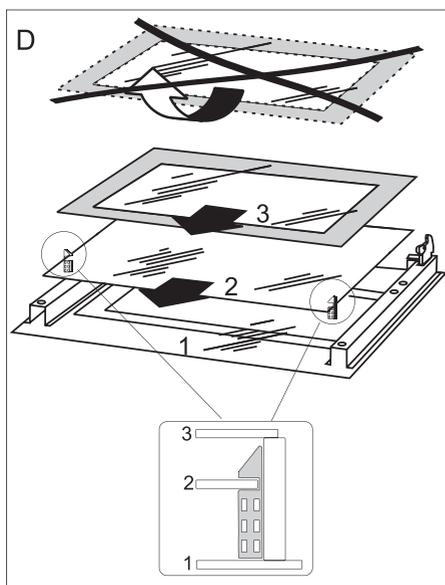


3. Remove the inner glass from the handles at the bottom of the door. (Figure D and D1).
4. Clean the glass with warm water and a small amount of detergent

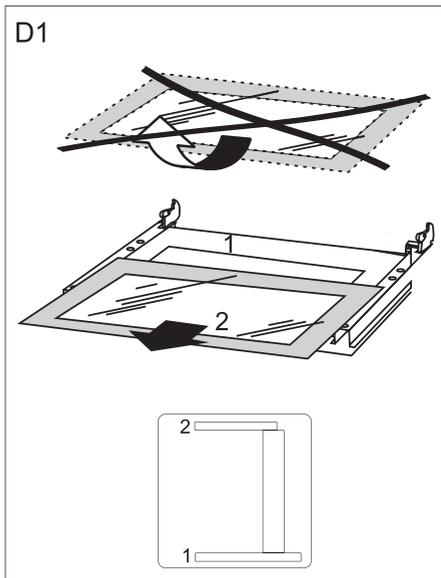
Follow the reverse order for subsequent assembly. The smooth part of the glass pane must be at the top.

**Attention! Do not push the top bar into both sides of the door at the same time.**

To properly fit the upper door rail, first insert the left end of the rail into the door, and push the right end into the audible "click". Then press the bar from the left side until you hear an audible "click".



Removing the inner glass pane. 3 glasses.



Removing the inner glass pane. 2 glasses.

## Periodic revisions

In addition to the activities to keep the cooker clean, you need to:

- carry out periodic checks on the functionality of the cooker's controls and operating systems. At the end of the warranty period, at least once every two years, the service company must be commissioned to carry out a technical inspection of the cooker,
- rectify the identified operational defects,
- periodic maintenance of the working systems of the cooker.



## Attention!

All repairs and adjustments should be carried out by an appropriately licensed service company or installer.

## EMERGENCY PROCEDURE

In any emergency situation, you need to:

- switch off the working systems of the cooker
- disconnect the electrical power supply
- report a repair
- some minor faults can be rectified by the user by following the instructions in the table below; the following points in the table should be reviewed before contacting customer service or service.

PROBLEM	CAUSE	POSTUP
1. The burner is not lighting	dirty flame holes	close the gas shut-off valve, close the burner taps, ventilate the room, remove the burner, clean and purge the flame holes
2. The gas lighter won't ignite	power interruption	check the fuse of the domestic installation, replace the blown one
	interruption of gas supply	open the gas inlet valve
	dirty (fouled) gas lighter	clean the gas lighter
	tap knob pressed long enough	hold down the rotary knob until the flame is full around the burner crown
3. the flame goes out when the burner is lit	tap knob loose too soon	hold the rotary knob longer in the "large flame" position
4. electrical equipment does not work	power interruption	check the fuse of the domestic installation, replace the blown one
5. the programmer display shows the time " 0.00 "	the device has been disconnected from the mains or there has been a momentary loss of voltage	set the current time (see Programmer's manual)
6. the oven lighting does not work	loose or damaged bulb	tighten the bulb or replace the damaged one (see chapter Cleaning and maintenance)

## TECHNICAL DATA

Rated voltage 230V~50 Hz

Rated power max. 3.6 kW

Device category DE I12ELL3B/P, FR I111c2E+3+,

IT I12H3+, HU I12HS3B/P, CZ,SK, RO,AT I12H3B/P

Stove dimensions 85 / 50 / 60 cm

It complies with the requirements of EN 60335-1; EN 60335-2-6, EN 30-1-1 standards applicable in the European Union.

The information on the energy labels of the electrical tubes is provided in accordance with EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are determined at standard load with the following functions active: lower and upper heater (normal mode) and fan-assisted heating (if available).

The energy efficiency class has been determined according to the available functionality in the product in accordance with the priority below:

Forced air circulation ECO (hot air heater + fan)	
Forced air circulation ECO (lower heating element + upper heating element + toaster + fan)	
Standard ECO mode (lower heating element + upper heating element)	

Remove the telescopic rails (if any) when testing the power consumption.

### Manufacturer's statement

The manufacturer hereby declares that this product complies with the essential requirements of the following European Directives:

- low Voltage Directive 2014/35/EC
- electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC
- gas Equipment Directive 2009/142/EC (until 20.04.2018)
- regulation (EU) 2016/426 of the European Parliament and of the Council (from 21.04.2018)
- erP Directive - 2009/125/EC

and therefore the appliance has been labelled  and a declaration of conformity has been issued to the market surveillance authorities.

**Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von 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](mailto: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.

## SICHERHEITSHINWEISE

---



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

**Achtung!** Das Gerät und seine zugänglichen Teile sind während des Gebrauchs heiß. Achten Sie besonders auf die Möglichkeit, die Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen nicht ohne ständige Aufsicht in die Nähe des Geräts gelangen.

Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, geistigen oder psychischen Einschränkungen oder ohne praktische Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden, sofern dies unter Aufsicht oder gemäß den Gebrauchsanweisungen der für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen geschieht. Achten Sie tugendhaft auf Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

Das Gerät erwärmt sich während des Gebrauchs. Es wird empfohlen, Vorsicht walten zu lassen und die heißen Elemente im Inneren des Ofens nicht zu berühren.

Die zugänglichen Teile des Geräts können sehr heiß werden. Wir empfehlen, Kinder nicht in die Nähe des Ofens zu lassen.

**Achtung!** Verwenden Sie zum Reinigen des Türglases keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Metallgegenstände, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Rissen im Glas führen kann.

**Achtung!** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Auswechseln der Glühbirne ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Es ist nicht gestattet, das Gerät mit einem Dampfreinigungsgerät zu reinigen.

Es besteht Verbrühungsgefahr! Beim Öffnen der Backofentür kann heißer Dampf austreten. Öffnen Sie die Backofentür während oder nach dem Backen vorsichtig. Beugen Sie sich nicht über die Tür, wenn Sie sie öffnen. Beachten Sie, dass der Dampf je nach Temperatur unsichtbar sein kann.

- Das Gerät erwärmt sich während des Gebrauchs. Äußerste Vorsicht ist geboten, damit Sie die heißen Teile im Inneren des Ofens nicht berühren.
- Behalten Sie Kinder bei der Benutzung des Herdes im Auge, da sie die Regeln für die Bedienung des Herdes nicht kennen.
- Es ist darauf zu achten, dass das Netzkabel von Haushaltsgeräten, wie z. B. einem Mixer, nicht mit heißen Teilen des Herdes in Berührung kommt.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien in die Schublade, da sie sich während des Gebrauchs entzünden können.
- Der Herd sollte während des Bratens nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Öle und Fette können sich durch Überhitzung entzünden.
- Wenn Sie den Kessel zum Kochen bringen, müssen Sie darauf achten, dass der Brenner nicht überflutet wird.
- Wenn der Herd beschädigt ist, kann er wieder benutzt werden, sobald der Fehler von einem Fachmann behoben wurde.
- Öffnen Sie nicht den Hahn am Gasanschluss oder das Absperrventil an der Bombe, ohne sich vorher zu vergewissern, dass alle Hähne geschlossen sind.
- Achten Sie darauf, dass die Brenner nicht bewässert oder verschmutzt werden. Reinigen und trocknen Sie verschmutzte Brenner sofort nach dem Abkühlen.
- Geschirr darf nicht direkt auf die Brenner gestellt werden.
- Stellen Sie kein Kochgeschirr mit mehr als 10 kg Gewicht auf den Rost über einem Brenner und kein Kochgeschirr mit mehr als 40 kg Gewicht auf den gesamten Rost.
- Klopfen Sie nicht auf die Knöpfe und Brenner.
- Stellen Sie keine Gegenstände mit einem Gewicht von mehr als 15 kg auf die geöffnete Backofentür.
- Es ist verboten, Einstellungen und Reparaturen am Herd von Personen vornehmen zu lassen, die nicht fachlich geschult sind.

- Es ist verboten, die Brennerflamme durch Pusten zu löschen.
- Bevor Sie den Deckel öffnen, empfehlen wir, ihn von Schmutz zu befreien. Es wird empfohlen, die Oberfläche des Kochfeldes abkühlen zu lassen, bevor der Deckel aufgesetzt wird.
- Der Glasdeckel des Kochers kann bei Erhitzung brechen. Bevor Sie den Deckel abnehmen, löschen Sie alle Brenner. (Öfen mit Glasdeckel - siehe. Produktmerkmale")
- Es ist verboten, willkürliche Änderungen am Herd für eine andere Gasart vorzunehmen, den Herd an einen anderen Ort zu versetzen und Änderungen an der Versorgungsinstallation vorzunehmen. Diese Arbeiten können von einem zugelassenen Klempner durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitze Metallgegenstände zum Reinigen des Türglases, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Rissen im Glas führen kann.
- Wenn Sie vermuten, dass Gas austritt, zünden Sie keine Streichhölzer an, rauchen Sie keine Zigaretten, schalten Sie keine elektrischen Geräte ein oder aus (Klingel oder Lichtschalter) und verwenden Sie keine anderen elektrischen oder mechanischen Geräte, die elektrische oder mechanisch erzeugte Funken verursachen. In einem solchen Fall ist das Ventil der Gasflasche oder der Absperrhahn des Gasanschlusses sofort zu schließen, der Raum zu lüften und anschließend eine zur Beseitigung der Leckageursache befugte Person herbeizurufen.
- In jeder Situation, die durch einen technischen Defekt verursacht wird, muss die Stromzufuhr zum Herd unbedingt unterbrochen werden (unter Beachtung der oben genannten Regeln) und der Fehler zur Reparatur gemeldet werden.
- An die Gasanlage dürfen keine Antennenleitungen, z. B. von Rundfunkempfängern, angeschlossen werden.
- Sollte sich aus einer undichten Anlage austretendes Gas entzünden, muss die Gaszufuhr sofort mit dem Absperrventil abgesperrt werden.
- Im Falle einer Entzündung von Gas, das aus einem undichten Ventil einer Gasbombe austritt, ist es notwendig: die Bombe zu kühlen, eine nasse Decke darüber zu werfen, das Ventil der Bombe zu schließen. Nachdem die Bombe abgekühlt ist, muss sie ins Freie gebracht werden. Verbot der Wiederverwendung einer beschädigten Bombe.
- Bei einer mehrtägigen Betriebspause des Kochers muss der Hauptverschluss (Ventil) der Gasanlage geschlossen werden, bei der Verwendung einer Gasbombe muss er nach jedem Gebrauch geschlossen werden.
- Die Verwendung von Koch- und Backgeräten führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsabgabe an den Raum, in dem sie sich befinden. Es ist darauf zu achten, dass der Küchenraum gut belüftet ist, indem die natürliche Belüftung offen gehalten oder eine mechanische Belüftung

(Küchenhaube) installiert wird.

- Ein Gerät, das über einen längeren Zeitraum intensiv genutzt wird, erfordert möglicherweise eine zusätzliche Belüftung, z. B. durch Öffnen eines Fensters, oder eine effizientere Belüftung, z. B. durch Erhöhung der Leistung der mechanischen Belüftung, wenn diese eingesetzt wird.
- Das Gerät wurde ausschließlich als Kochgerät konzipiert. Eine andere Verwendung (z. B. als Raumheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

## WIE MAN ENERGIE SPART



Wer verantwortungsvoll mit Energie umgeht, schont nicht nur seine Haushaltskasse, sondern handelt auch bewusst für die Umwelt. Helfen wir also mit, sparen wir Strom! Halten wir uns an die folgenden Regeln:

**Achtung!** Wenn Sie ein Programmiergerät verwenden, stellen Sie entsprechend kürzere Garzeitein .

- **Verwendung der richtigen Kochutensilien.** Das Kochgeschirr (sein Boden) sollte nie kleiner sein als die Flamme. Denken Sie daran, die Behälter mit einem Deckel zu verschließen.
- **Achten Sie auf die Sauberkeit von Brennern, Rosten und Brennerplatten.** Verunreinigungen stören die Wärmeübertragung - viel verbrannter Schmutz kann oft nur mit sehr umweltbelastenden Mitteln entfernt werden. In der Nähe der Flammenlöcher der Kränze (Kronen) unter den Brennerabdeckungen und der Brennerdüsenlöcher ist auf äußerste Sauberkeit zu achten.
- **Vermeidung von unnötigen "Blicken unter die Decke".** Öffnen Sie die Backofentür nicht zu oft.
- **Benutzen Sie den Backofen nur, wenn eine große Menge an Lebensmitteln vorhanden ist.** Fleisch mit einem Gewicht von bis zu 1 kg kann in einem Topf auf der Herdplatte schonender gegart werden.
- **Ausnutzung der Restwärme des Ofens.** Wenn die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, empfehlen wir, den Ofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit auszuschalten.
- **Vorsichtiges Schließen der Backofentür.** Wärme entweicht durch Schmutz an den Türdichtungen. Am besten ist es, sie sofort zu entfernen.
- **Stellen Sie den Herd nicht in unmittelbarer Nähe von Kühlschränken/Gefriergeräten auf.** Sie verursachen einen unnötigen Anstieg des Stromverbrauchs

## UNLOCKING



Die Geräte wurden für die Dauer des Transports mit einer Verpackung gegen Beschädigung gesichert.

Bitte entsorgen Sie nach dem Auspacken des Gerätes die Verpackungsteile umweltschonend.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind nicht umweltschädlich, zu 100 % recycelbar und mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Verpackungsmaterial (Polyäthylenbeutel, Styroporstücke usw.) sollte beim Auspacken für Kinder unerreichbar aufbewahrt werden.

## STILLEGUNG



Am Ende seiner Nutzungsdauer darf dieses Produkt nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss bei einer Sammel- und Recyclingstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Dies wird durch ein Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung angezeigt.

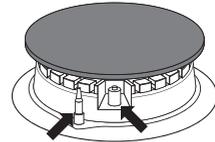
Die in den Geräten verwendeten Materialien sind entsprechend ihrer Kennzeichnung zur Wiederverwendung geeignet.

Durch die Wiederverwendung, die Rückgewinnung von Materialien oder die anderweitige Nutzung ausgedienter Geräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Informationen über die geeignete Entsorgungsstelle für ausgediente Geräte erhalten Sie bei der Gemeindeverwaltung.

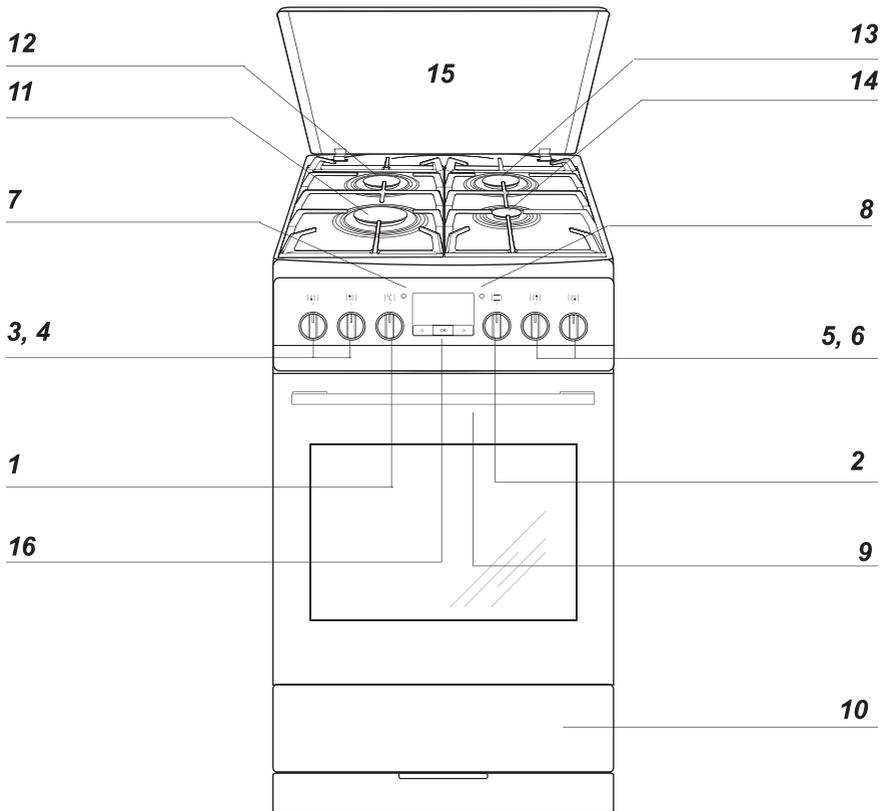
# PRODUKTBEZEICHNUNG

- 1 Temperaturregler-Knopf
- 2 Drehknopf zur Auswahl der Backofenfunktionen
- 3, 4, 5, 6 Drehknopf zur Steuerung der Gasbrenner
- 7 Thermostat-Kontrollleuchte L
- 8 Betriebskontrollleuchte des Ofens R
- 9 Griff der Backofentür
- 10 Schublade
- 11 Großer Brenner
- 12 Mittlerer Brenner
- 13 Hilfsbrenner
- 14 Mittlerer Brenner
- 15 Deckel
- 16 Elektronisches Programmiergerät



Sicherheit gegen  
Gaslecks

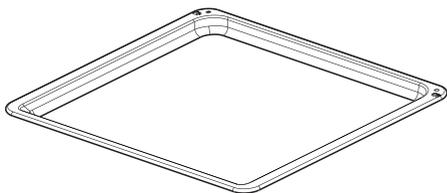
Funkenfeuer-  
zeug



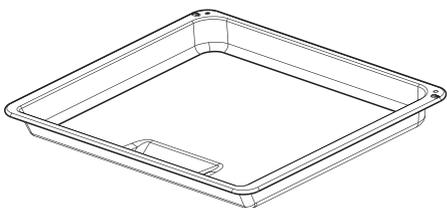
# PRODUKTMERKMALE

---

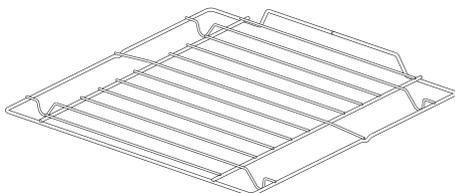
## Ausrüstung für den Herd



Backblech\*

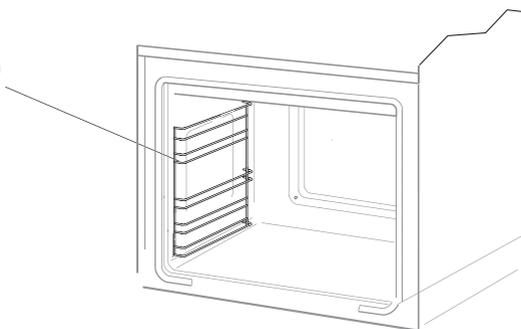


Backblech /Fleisch/\*



Grillrost (Trockenrost)

Seitengitter aus Blech



\*für einige Arten

# INSTALLATION

Die nachstehenden Anweisungen sind für einen qualifizierten Fachmann bestimmt, der die Installation des Geräts vornimmt. Diese Anleitung dient dazu, die Installation und Wartung des Geräts so professionell wie möglich zu gestalten.



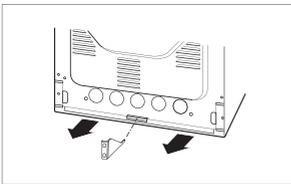
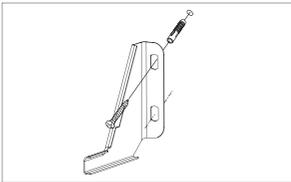
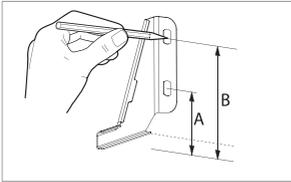
## Aufstellen des Ofens

- Der Küchenraum muss trocken und luftig sein und über eine wirksame Belüftung gemäß den geltenden technischen Vorschriften verfügen.
- Der Raum sollte mit einem Belüftungssystem ausgestattet sein, um die bei der Verbrennung entstehenden Dämpfe abzuführen. Diese Installation sollte ein Lüftungsgitter oder eine Haube umfassen. Die Abzüge müssen gemäß den Anweisungen in den mitgelieferten Bedienungsanleitungen installiert werden. Die Positionierung des Herdes sollte den freien Zugang zu allen Bedienelementen gewährleisten.
- Der Raum sollte auch über eine Luftzufuhr verfügen, die für die ordnungsgemäße Verbrennung des Gases erforderlich ist. Die Luftzufuhr sollte nicht weniger als  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  pro  $1 \text{ kW}$  Brennerleistung betragen. Die Luftzufuhr kann direkt von außen durch einen Kanal mit einem Querschnitt von min.  $100 \text{ cm}^2$ , oder direkt aus angrenzenden Räumen, die mit Lüftungskanälen nach außen ausgestattet sind.
- Wird das Gerät intensiv und über längere Zeit genutzt, kann es notwendig sein, ein Fenster zu öffnen, um die Belüftung zu verbessern.
- Flüssiggas ist schwerer als Luft und sammelt sich daher tendenziell in niedrigeren Höhen an. Räume, in denen Flaschen/Bomben/ mit Flüssiggas installiert sind, sollten mit Lüftungskanälen ausgestattet sein, die aus dem Raum herausführen, damit das Gas im Falle eines Lecks entweichen kann. Aus dem gleichen Grund sollten leere und teilweise gefüllte Gasflaschen nicht in Räumen auf dem Boden (z. B. Keller) aufgestellt oder gelagert werden. Die Flaschen dürfen nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Kamin, Ofen usw.) stehen, die die Temperatur in der Flasche auf über  $50 \text{ °C}$  erhöhen könnten.
- Der Gaskocher ist aufgrund seines Schutzes vor Überhitzung der umgebenden Oberflächen ein Gerät der Klasse X und kann daher nur in eine Reihe von Möbeln bis zur Höhe der Arbeitsplatte, d.h. ca.  $850 \text{ mm}$  über dem Boden, eingebaut werden. Eine Installation oberhalb dieses Niveaus ist unerwünscht.
- Einbaumöbel müssen mit einer Verkleidung und einem Klebstoff versehen sein, der einer Temperatur von  $100 \text{ °C}$  standhält. Bei Nichteinhaltung dieser Bedingung kann sich die Oberfläche verformen oder der Belag abblättern. Wenn wir uns nicht sicher sind, ob die Möbel hitzebeständig sind, sollte der Herd mit einem Abstand von etwa  $2 \text{ cm}$  in die Möbel eingebaut werden. Die Wand hinter dem Ofen muss so beschaffen sein, dass sie hohen Temperaturen standhält. Wenn der Herd in Betrieb ist, kann sich die Rückseite des Herdes auf etwa  $50 \text{ °C}$  über die Umgebungstemperatur erhitzen.
- Der Herd muss auf einen harten, ebenen Boden gestellt werden (nicht auf eine Unterlage).
- Vor der Inbetriebnahme muss der Herd in eine waagerechte Position gebracht werden, was z. B. eine außerordentliche Wirkung auf das gleichmäßige Verteilen des Fetts auf der Pfanne hat. Zu diesem Zweck gibt es Stellfüße, die durch Herausziehen der Schublade zugänglich sind. Verstellbereich +/-  $5 \text{ mm}$ .

## Beschlag, der das Umkippen des Herdes verhindert.

Die Verriegelung ist so angebracht, dass der Herd nicht umkippen kann.

Dank des Umkippschutzes kann das Kind nicht auf die Backofentür treten und den Herd zum Umkippen bringen.



Herd, Höhe 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Herd, Höhe 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

## Anschluss des Kochers an die Gasversorgung

### Achtung!

Der Herd muss an die Gasinstallation des Gases angeschlossen werden, an das er werkseitig angepasst wurde. Informationen über die Gasart, an die der Herd werkseitig angepasst ist, finden Sie auf dem Fabrikschild. Der Herd darf ausschließlich von einem konzessionierten Installateur angeschlossen werden, und nur er hat das ausschließliche Recht, den Herd an eine andere Gasart anzupassen.

### Anweisungen für den Klempner

Der Klempner ist verpflichtet:

- verfügen über Gaslizenzen,
- machen Sie sich mit den Angaben auf dem Fabrikschild des Ofens über die Gasart vertraut, für die der Ofen geeignet ist, und vergleichen Sie die Angaben mit den Gasversorgungsbedingungen am Aufstellungsort,
- prüfen:
  - Lüftungseffizienz, d. h. Luftaustausch in den Räumen
  - die Dichtheit der Gasleitungsanschlüsse,
  - die Effizienz aller Funktionskomponenten des Herdes,
  - ob die Elektroinstallation für den Betrieb mit dem Schutzleiter (Nullleiter) geeignet ist.
- dem Benutzer einen Nachweis über den Anschluss des Gaskochers aushändigen und ihn mit der Bedienung vertraut machen

### Achtung!

Nur ein autorisierter Installateur darf den Herd an eine Gasflasche oder an eine bestehende Installation anschließen, wobei alle Sicherheitsvorschriften zu beachten sind.

### Anschluss an flexible Stahlleitung

Bei der Installation des Herdes in Übereinstimmung mit den Anforderungen

der Klasse 2, Unterklasse I. wird empfohlen, für den Anschluss des Herdes an die Gasversorgung nur flexible Metallrohre zu verwenden, die den örtlichen Vorschriften entsprechen. Der Gasanschluss am Herd hat einen Gewindeanschluss G1/2".

Verwenden Sie nur Rohre und Dichtungen, die den geltenden Anschlussnormen entsprechen.

Die maximale Länge der flexiblen Leitung darf 2000 mm nicht überschreiten.

Achten Sie darauf, dass der Anschluss nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommt, die ihn beschädigen könnten.

### Anschluss an eine feste Leitung

Der Herd ist mit einem Anschlussstutzen mit G1/2"-Gewinde ausgestattet.

Der Anschluss an das Gasverteilungssystem muss so erfolgen, dass an keiner Stelle des Verteilungssystems oder an einem Teil des Geräts Spannungen auftreten.

Die Anwendung eines zu hohen Anzugsdrehmoments (mehr als 18 Nm) kann zu Schäden an der Verbindung oder zu Undichtigkeiten führen.

Die Gaszufuhrleitung (Schlauch) darf die Metallteile der hinteren Abdeckung des Kochers nicht berühren.



### **Achtung!**

Führen Sie nach jedem Austausch des Reduzierstücks eine technische Überprüfung der Gasventile des Ofens und der Funktion des Gasleckschutzes durch.



### **Achtung!**

Nach dem Einbau des Ofens sollten alle Verbindungen auf Dichtigkeit überprüft werden, z. B. mit Seifenwasser.

Feuer darf nicht zur Dichtheitsprüfung verwendet werden.

## Anschluss des Herdes an das Stromnetz

- Der Herd ist werksseitig für Wechselstrom, einphasig (230 V 1N ~ 50 Hz) ausgelegt und mit einem ca. 1,5 m langen 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> Netzkabel mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Steckdose muss mit einem Schutzstift versehen sein und darf sich nicht über dem Herd befinden. Es ist notwendig, dass die Steckdose für den Benutzer nach dem Aufstellen des Herdes zugänglich ist.
- Bevor Sie den Herd in die Steckdose stecken, überprüfen Sie, ob:
  - die Sicherung und die elektrische Verkabelung der Belastung durch den Herd standhalten können,
  - das elektrische Verteilungssystem mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet ist, das den Anforderungen der geltenden Normen und Vorschriften entspricht,
  - die Steckdose leicht zugänglich ist.



### **Achtung!**

Wenn ein nicht abnehmbares Netzkabel beschädigt wird, sollte es durch den Hersteller, eine Fachwerkstatt oder eine qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

## Umstellung des Kochers auf eine andere Gasart.

Diese Arbeiten dürfen nur von einem entsprechend zugelassenen Installateur durchgeführt werden.

Wenn das dem Herd zuzuführende Gas von dem in der Werksausführung für den Herd vorgesehenen Gas, d. h. G20 20 mbar, abweicht, müssen die Brennerdüsen ausgetauscht und die Flamme reguliert werden.

Um den Herd für die Verbrennung einer anderen Gasart anzupassen, ist es notwendig:

- düsentausch (siehe Tabelle unten),
- kontrolle der Flamme "Wirtschaft".

### Achtung!

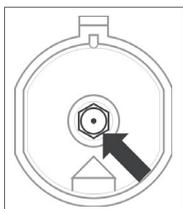
Die vom Hersteller gelieferten Öfen haben Brenner, die werkseitig für die Verbrennung des auf dem Fabrikschild und der Garantiekarte angegebenen Gases angepasst sind.

Art des Gases	Brenner		
	hilfsmittel düsendurch- messer [mm]	mittel düsendurch- messer [mm]	groß düsendurch- messer [mm]
	wärmebelas- tung 1,00 kW	wärmebelas- tung 1,80 kW	wärmebelas- tung 2,80 kW
G20 2E - 20mbar	0,72	0,98	1,17
G30 3B/P - 50mbar	0,45	0,58	0,75
G30/31 3+ 28-30/37 mbar	0,52	0,67	0,83

Brennerflamme	Umstellung von Flüssiggas auf Erdgas	Umwandlung von Erdgas in Flüssiggas
Vollständig	1. Brennerdüse auswechseln	1. Ersetzen Sie die Brennerdüse durch eine geeignete Düse gemäß der Düsentabelle.
Wirtschaftlich	2. Drehen Sie die Einstellschraube etwas heraus und stellen Sie die Flammengröße ein.	2. Drehen Sie die Einstellschraube leicht ein und prüfen Sie die Flammengröße.

Für die Einstellung müssen die Zapfhahnknöpfe abgenommen werden.

Die verwendeten Oberflächenbrenner benötigen keine Primärluftregelung. Die richtige Flamme hat deutliche Kegel innerhalb der blaugrünen Farbe. Eine kurze, zischende Flamme oder eine lange, gelbe und scharfe Flamme ohne deutlich sichtbare Kegel ist ein Anzeichen für eine unzureichende Gasqualität in einer Hausinstallation oder einen beschädigten oder verschmutzten Brenner. Um die Flamme zu prüfen, sollte der Brenner etwa 10 Minuten lang mit voller Flamme erhitzt und dann der Ventilknopf auf kleine Flamme gedreht werden. Die Flamme darf nicht erlöschen oder zu den Düsen springen.



*Auswechseln der Brennerdüse - die Düse mit einer Spezialnuss 7 abschrauben und durch eine neue, der Gasart entsprechende Düse ersetzen (siehe Tabellen).*

lung des Wasserhahns sollte mit einem 2,5-mm-Schraubendreher vorgenommen werden, wenn sich der Brenner in der Flammensparstellung befindet.

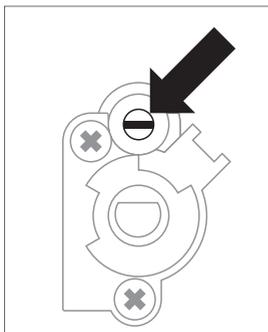


### **Achtung!**

Nach Abschluss der Einstellung muss ein Aufkleber angebracht werden, auf dem die Gasart angegeben ist, für die der Herd angepasst ist.

### **Achtung!**

Die Anpassung des Geräts an eine andere Gasart als die vom Hersteller auf dem Typenschild des Ofens angegebene oder der Kauf eines Ofens für eine andere Gasart als die in der Wohnung installierte liegt in der alleinigen Verantwortung des Benutzers - des Installateurs.



Regulierung  
Wasserhahn

Die Gaszufuhr zu den Oberflächenbrennern wird durch leckagefreie Hähne geöffnet und eingestellt. Die Einstel-

## SERVICE

### Bevor Sie den Herd zum ersten Mal einschalten

- entfernen Sie die Verpackungsbestandteile,
- entfernen Sie die Etiketten vorsichtig (langsam) von der Herdtür und achten Sie darauf, dass der Klebestreifen nicht abreißt;
- leeren Sie die Schublade, reinigen Sie den Ofenraum von Konservierungsmitteln,
- entfernen Sie das Ofenzubehör und waschen Sie es in warmem Wasser mit Spülmittelzusatz,
- schalten Sie die Belüftung des Raumes ein oder öffnen Sie ein Fenster,
- ofen aufheizen (bei 250 °C, ca. 30 Min.), Schmutz entfernen und gründlich abwaschen; die Heizflächen der Platte sollten ca. 4 Min. ohne Behälter aufgeheizt werden.

### Achtung!

Bei Herden, die mit einem elektronischen Ta-Programmierer ausgestattet sind, zeigt das Display "0:00" an, wenn der Stecker eingesteckt ist. Die aktuelle Programmierzeit muss eingestellt werden. (Siehe die Bedienungsanleitung des Programmiergeräts)

Wird die aktuelle Uhrzeit nicht eingestellt, kann der Backofen nicht betrieben werden.

- die Wartungsarbeiten müssen unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.

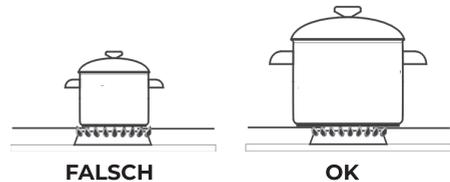
**Der Garraum sollte nur mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel gereinigt werden.**

## Betrieb von Oberflächenbrennern

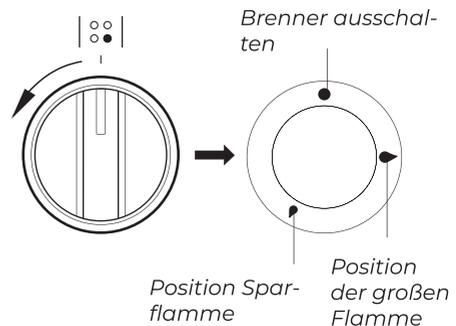
### Auswahl der Utensilien

Es ist darauf zu achten, dass der Durchmesser des Bodens des Behälters immer größer ist als die Größe (Reichweite) der Flamme und dass der Behälter selbst mit einem Deckel abgedeckt ist. Wir empfehlen, dass der Durchmesser des Topfes das 2,5- bis 3-fache des Durchmessers des Brenners beträgt, d.h. im Falle eines Brenners:

- hilfsgefäß - Gefäß mit einem Durchmesser von 90 bis 150 mm,
- mittel - Gefäßdurchmesser von 160 bis 220 mm,
- groß - ein Behälter mit einem Durchmesser von 200 bis 240 mm, wobei die Höhe des Topfes nicht größer sein sollte als sein Durchmesser.



### Drehknopf zur Steuerung des Brennerbetriebs



## Brennerzündung ohne Feuerzeug\*

- ein Streichholz anzünden.
- drücken Sie den Drehknopf bis zum spürbaren Widerstand und drehen Sie ihn nach links in die Position "große Flamme" 🔥,
- zünden Sie das Gas mit einem Streichholz an,
- stellen Sie die gewünschte Flamme ein (z.B. "sparsam" 🔥),
- schalten Sie den Brenner nach dem Kochen aus, indem Sie den Drehknopf nach rechts drehen (Position off ●).

## Anzünden der Brenner mit einem Feuerzeug\*

- drücken Sie die mit ⚡ gekennzeichnete Taste für den Zündfunken,
- drücken Sie den Drehknopf bis zum spürbaren Widerstand und drehen Sie ihn nach links in die Position "große Flamme" 🔥,
- halten, bis die Drosselklappe eingeschaltet wird,
- stellen Sie die gewünschte Flamme ein (z.B. "sparsam" 🔥),
- nach Beendigung des Kochvorgangs schalten Sie den Brenner aus, indem Sie den Drehknopf nach rechts drehen (Position off ●)

## Zündung der Brenner mit einem an den Drehknopf\* angeschlossenen Feuerzeug

- drücken Sie den Drehknopf des gewählten Brenners bis zum spürbaren Widerstand und drehen Sie ihn nach links in die Position "große Flamme" 🔥,
- halten, bis die Drosselklappe eingeschaltet wird,
- nach dem Anzünden der Brennerflamme den Druck auf den Drehknopf lösen und die gewünschte

Flamme einstellen (z.B. "economy" 🔥),

### Achtung!

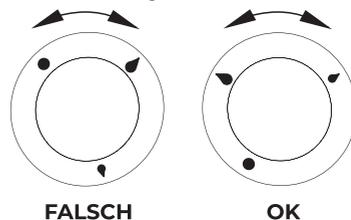
Bei Herdtypen, die mit einer Auslaufsicherung (Schmelzsicherung) für Flächenbrenner ausgestattet sind, muss der Drehknopf während des Zündvorgangs ca. 10 Sekunden in der Stellung "große Flamme" gehalten werden, damit die Sicherung funktioniert.

### Auswahl der Brennerflamme

Richtig eingestellte Brenner haben eine hellblaue Flamme mit einem deutlich sichtbaren Innenkegel. Die Wahl der Flammengröße hängt von der Stellung des Brennerdrehknopfes ab:

- große Flamme 🔥
- kleine Flamme ("sparsam" genannt) 🔥
- brenner aus (Gaszufuhr geschlossen)

Die Flammengröße kann je nach Bedarf stufenlos eingestellt werden.



### Achtung!

Keine Flammenkontrolle im Bereich zwischen der Brenner-Aus-Stellung ● und die hohe Flammenposition 🔥.

### Schutz vor Gaslecks\*

Einige Modelle /Typen/ sind mit einem automatischen System ausgestattet, das die Gaszufuhr zum Brenner unterbricht, wenn keine Flamme vorhanden ist.

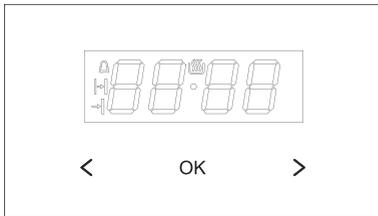
Dieses System verhindert, dass Gas entweicht, wenn die Flamme des Brenners erlischt, z.B. durch..

Die erneute Zündung des Brenners erforder-

\*für einige Arten

dert einen Benutzereingriff.

## Funktionen des Programmierers



OK	taste zur Auswahl der Betriebsart
>	plus-Taste
<	minus-Taste
	symbol für die Bereitschaft zur Arbeit
	timer-Symbol
	symbol für die Dauer der Arbeit
	symbol für das Ende der Arbeit

### Ort der aktuellen Uhrzeit

Beim Einschalten des Netzes oder beim Wiedereinschalten nach einem Spannungsausfall zeigt das Display eine pulsierende 0,00an:

- drücken und halten Sie die OK-Taste oder gleichzeitig die Tasten </>, bis das Symbol erscheint. blinkt der Punkt unter dem Symbol auf dem Display,
- stellen Sie mit den Tasten </>die aktuelle Zeit innerhalb von 7 s ein.

Nach Ablauf von etwa 7 Sekunden nach Abschluss der Zeiteinstellung werden die neuen Daten gespeichert und der Punkt unter dem Symbol hört auf zu blinken.

Sie können die Uhrzeit auch später noch korrigieren, indem Sie die Tasten </> gleichzeitig drücken, während der Punkt

unter dem Symbol blinkt, können Sie die aktuelle Uhrzeit korrigieren.

### Hinweis!

Der Backofen kann eingeschaltet werden, wenn das Symbol auf dem Display erscheint.

### Timer

Der Timer kann jederzeit aktiviert werden, unabhängig vom Aktivitätsstatus anderer Programmgeberfunktionen. Der Bereich der gemessenen Zeit reicht von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten.

Die Einstellung des Timers ist notwendig:

- drücken Sie die OK-Taste, das Symbol blinkt auf dem Display
- stellen Sie mit den Tasten die Timerzeit ein </>, auf dem Display erscheint die eingestellte Timerzeit und die aktive Arbeitsfunktion nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und beginnt zu blinken.
- drücken und halten Sie </> oder OK, um das Signal auszuschalten, das Symbol erlischt und das Display zeigt nach ca. 7 Sekunden die aktuelle Uhrzeit an.

### Hinweis!

Wird das Audiosignal nicht manuell abgeschaltet, schaltet es sich nach ca. 7 Minuten automatisch ab.

### Halbautomatisches Arbeiten

Wenn der Backofen zu einer bestimmten Zeit ausgeschaltet werden soll, müssen Sie das tun:

- stellen Sie den Drehknopf für den Backofen und den Temperaturregler auf die Position, in der der Backofen arbeiten soll,
- drücken Sie die OK-Taste, bis auf dem Display kurz das *Hauptsymbol* erscheint und blinkt ,
- stellen Sie mit den Tasten die gewünschte Betriebszeit </>ein, die von 1 Minute bis 10 Stunden reicht.

Die eingestellte Zeit wird nach ca. 7 Sekunden gespeichert, auf dem Display wird wieder die aktuelle Zeit angezeigt, während das Symbol  leuchtet.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus, es ertönt ein Signalton und die Symbole  und  blinken,

- stellen Sie die Drehknöpfe und den Temperaturregler des Backofens auf die Position "Aus",
- halten Sie die Taste  /  oder OK gedrückt, um das Signal zu deaktivieren. Die Symbole  und  erlöschen und auf dem Display wird nach etwa 7 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

### Automatische Arbeit

Wenn der Backofen zu einer bestimmten Zeit ein- und zu einer bestimmten Zeit ausgeschaltet werden soll, müssen Sie die Laufzeit und die Endzeit einstellen:

- drücken Sie mehrmals die OK-Taste, bis auf dem Display kurz das *Haupt-* und das Symbol  blinkt,
- stellen Sie die gewünschte Betriebszeit mit den Tasten  /  wie im halbautomatischen Betrieb ein ,
- drücken Sie mehrmals die OK-Taste, bis auf dem Display kurz die Anzeige *Ende* und das Symbol  blinkt,
- stellen Sie die Abschaltzeit (Arbeitsende) mit den Tasten  /  ein , die auf 23 Stunden und 59 Minuten begrenzt ist,
- stellen Sie den Drehknopf für den Backofen und den Temperaturregler auf die Position, in der der Backofen arbeiten soll. Sind die Symbole  und  aktiv, beginnt der Backofenbetrieb zu dem Zeitpunkt, der sich aus der Differenz zwischen der eingestellten Endzeit und der eingestellten Arbeitszeit ergibt (z. B. die eingestellte Arbeitszeit beträgt 1 Stunde, die eingestellte Endzeit ist 14:00 Uhr, der Backofen schaltet sich automatisch um 13:00 Uhr ein).

Wenn die Endzeit erreicht ist, schaltet

sich der Ofen automatisch ab, das Tonsignal wird aktiviert und die Symbole  und  beginnen gleichzeitig zu pulsieren,

- stellen Sie die Drehknöpfe und den Temperaturregler des Backofens auf die Position "Aus",
- halten Sie die Taste  /  oder OK gedrückt , um das Signal auszuschalten. Die Symbole  und  erlöschen und auf dem Display wird nach etwa 7 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

### Einstellungen löschen

Sie können die Timer-Einstellungen oder die automatische Arbeitsfunktion jederzeit löschen.

So löschen Sie die automatischen Arbeitseinstellungen:

- drücken Sie gleichzeitig die Tasten  /  ,

Timer-Einstellungen löschen:

- OK-Taste, um die Timerfunktion auszuwählen,
- drücken Sie erneut die Tasten  /  ,

### Ändern des Tons des Audiosignals

Der Ton des Signaltons kann wie folgt geändert werden:

- drücken Sie gleichzeitig die Tasten  /  ,
- wählen Sie die Tonfunktion mit der OK-Taste, die Anzeigen auf dem Display blinken:
- wählen Sie mit den Tasten  /  den richtigen Ton: zwischen 1 und 3 mit der Taste  zwischen 3 und 1 mit der Taste .

### Ändern der Display-Helligkeit

Sie können die Helligkeit des Displays von 1 bis 9 einstellen, wobei 1 die dunkelste und 9 die hellste Einstellung ist. Der eingegebene Wert gilt nur, wenn die Uhr inaktiv ist (d. h. wenn der Benutzer mindestens 7 Sekunden lang keine der Tasten berührt hat).

Sie können die Helligkeit des Displays wie

folgt ändern:

- drücken Sie gleichzeitig die Tasten </>
- wählen Sie mit der OK-Taste die Bri-Funktion aus (beim ersten Drücken gelangen Sie zur Klangfunktion, beim zweiten Drücken zur Bri-Funktion).
- verwenden Sie die Tasten </>, um die gewünschte Helligkeit einzustellen:  
von 1 bis 9 mit der Taste >  
von 9 bis 1 mit der Taste <.

### Hinweis!

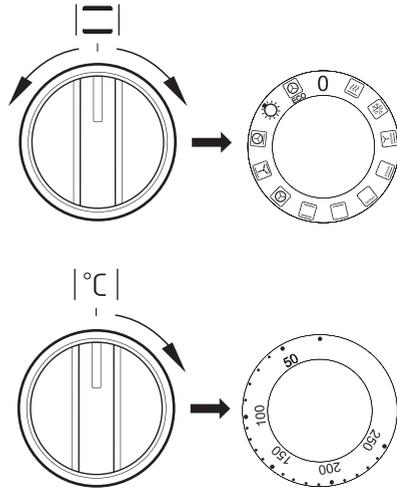
Wenn die Uhr aktiv ist (d.h. wenn der Benutzer die Taste innerhalb der letzten 7 Sekunden gedrückt hat), ist die Helligkeit des Displays auf Maximum.

### Nachtmodus

Von 22.00 Uhr bis 6.00 Uhr morgens reduzieren sie automatisch die Helligkeit des Displays.

### Umluftofen (Heißluft-Heizelement + Ventilator)

Der Backofen kann mit dem unteren und oberen Heizelement, dem Grill und dem Heißluft-Heizelement beheizt werden. Der Betrieb dieses Backofens wird durch den Ofenbedienungs-knopf gesteuert - die Einstellung erfolgt durch Drehen des Knopfes in die Position mit der gewählten Funktion, und durch den Temperaturregelungs-knopf - die Einstellung erfolgt durch Drehen des Knopfes in die Position mit der gewählten Temperatur.



Zum Ausschalten stellen Sie beide Drehknöpfe auf die Position "●"/"0".

### Achtung!

Wenn eine der Backofenfunktionen eingeschaltet wird, schaltet sich die Heizung (Heizelement usw.) erst ein, nachdem die Temperatur eingestellt wurde.

### Mögliche Positionen des Drehknopfes für die Auswahl der Ofenfunktion

0	<b>Nullstellung</b>
	<b>Schnelles Erhitzen</b> Thermobetrieb und Toaster eingeschaltet. Er wird für die Vorwärmung des Ofens verwendet.
	<b>Entfrosten</b> Nur das Gebläse ist eingeschaltet, ohne dass ein Heizgerät verwendet wird.

	<p><b>Ventilator und Grill eingeschaltet</b></p> <p>In dieser Stellung des Bedienrads führt der Ofen die Grillfunktion mit Gebläse aus. Die Nutzung dieser Funktion in der Praxis ermöglicht es, den Bratvorgang zu beschleunigen und den Geschmack der Speisen zu verbessern.</p>
	<p><b>Einschalten der Funktion "Verstärkter Grill"</b></p> <p>Ermöglicht das gleichzeitige Braten bei eingeschalteter Oberhitze. Mit dieser Funktion entwickelt der Backofen eine höhere Temperatur im oberen Garraum, was eine stärkere Bräunung der Speisen bewirkt und auch das Braten größerer Portionen ermöglicht. Wenn Sie die Funktion "Verstärkter Grill" einschalten, können Sie grillen, während die Oberhitze eingeschaltet ist. Mit dieser Funktion entwickelt der Backofen eine höhere Temperatur im oberen Garraum, was eine stärkere Bräunung der Speisen bewirkt und auch das Braten größerer Portionen ermöglicht.</p>
	<p><b>Grill an</b></p> <p>Der Oberflächengrill wird zum Braten kleiner Fleischportionen verwendet: Steaks, Steaks, Fisch, Toast, Würste, gebratene Gerichte (die Dicke der gebratenen Gerichte sollte nicht mehr als 2-3 cm betragen, während des Backens muss man sie auf die andere Seite drehen).</p>
	<p><b>Heizung absenken auf</b></p> <p>In dieser Stellung des Bedienrads heizt der Backofen ausschließlich auf der unteren Heizstufe. Toasten von Gebäck von unten (z. B. feuchtes Gebäck und mit Früchten gefülltes Gebäck).</p>

	<p><b>Untere und obere Heizung an</b></p> <p>Wenn Sie den Drehregler auf diese Position stellen, wird der Backofen mit Umluft beheizt. Hervorragend geeignet zum Backen von Brötchen, Fleisch, Fisch, Brot, Pizza (es ist notwendig, den Ofen vorzuheizen und dunkle Backbleche zu verwenden), Backen auf einer Ebene.</p>
	<p><b>Thermischer Kreislauf eingeschaltet</b></p> <p>Durch Einstellen des Drehknopfes in die Position "Thermobetrieb ein" kann der Backofen über ein Thermostventil, das sich in der Mitte der Rückwand des Backraums befindet, zwangsbeheizt werden. Im Vergleich zu Umluftöfen werden niedrigere Backtemperaturen verwendet. Bei dieser Beheizungsart zirkuliert die Wärme gleichmäßig um die Speisen im Ofen.</p>
	<p><b>Gebläse sowie untere und obere Heizung eingeschaltet.</b></p> <p>In dieser Arbeitsstellung des Stellrads führt der Backofen die Backfunktion aus. Konvektionsofen mit Umluft.</p>
	<p><b>Thermischer Kreislauf und Bodenheizung ein</b></p> <p>In dieser Stellung des Bedienrads führt der Backofen die Funktion des Thermobetriebs aus und schaltet die Bodenheizung ein, wodurch die Temperatur am Boden des Backofens ansteigt. Ein Großteil der Wärme wird von unten zugeführt: Backen, nasses Gebäck, Pizza.</p>
	<p><b>Unabhängige Ofenbeleuchtung</b></p> <p>Wenn Sie das Stellrad auf diese Position stellen, wird der Ofenraum beleuchtet</p>



### Thermokreislauf eco

Mit dieser Funktion kann eine optimierte Heizmethode aktiviert werden, um bei der Zubereitung von Speisen Energie zu sparen. Wenn sich der Drehknopf in dieser Stellung befindet, ist die Backofenbeleuchtung ausgeschaltet.

peratur 190 °C betragen sollte.



### Achtung!

Grillen Sie nur bei geschlossener Backofentür.

Wenn der Grill benutzt wird, können die zugänglichen Teile des Geräts sehr heiß werden.

Wir empfehlen, Kinder nicht in die Nähe des Ofens zu lassen.

## Kontrollleuchte

Das Einschalten des Backofens wird durch das Aufleuchten der beiden Kontrollleuchten **R** und **L** angezeigt. Das Aufleuchten der Kontrollleuchte **R** bedeutet, dass der Backofen in Betrieb ist. Das Erlöschen der Lampe **L** signalisiert, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Wenn in Kochrezepten empfohlen wird, die Speisen in den vorgeheizten Backofen zu geben, sollte dies frühestens geschehen, wenn die Kontrollleuchte L zum ersten Mal erlischt. Während des Backvorgangs schaltet sich die Lampe L periodisch ein und aus (um die Temperatur im Backraum aufrechtzuerhalten). Die Kontrollleuchte R kann auch in der Stellung des Drehknopfes "Garraumbeleuchtung" leuchten.

## Verwendung des Grills

Der Grillvorgang erfolgt durch die vom heißen Heizelement des Grills abgegebene Infrarotstrahlung.

Zum Einschalten des Grills benötigen Sie:

- stellen Sie den Backofenknopf auf die Position mit dem Grill-Symbol,
- den Ofen etwa 5 Minuten lang aufheizen (bei geschlossener Ofentür),
- stellen Sie das Backblech auf der entsprechenden Arbeitsebene in den Backofen; beim Grillen auf einem Grill stellen Sie das Blech auf die unmittelbar darunter liegende Ebene (unter den Grill), damit das Fett abtropfen kann,
- schließen Sie die Backofentür.

**Für die Grill- und die verstärkte Grillfunktion sollte die Temperatur auf 210 °C eingestellt werden, während für die Gebläsegrillfunktion die maximale Tem-**

# BACKEN IM OFEN - PRAKTISCHE TIPPS

---

## Gerichte aus Teig

- es wird empfohlen, Gerichte aus Teig auf den Backblechen zu backen, die zum Lieferumfang des Herdes gehören,
- die Teigplatten können auch in den verkauften Formen und auf Backblechen gebacken werden, die auf ein Trockengestell gestellt werden müssen. Wir empfehlen schwarze Backbleche, die die Wärme besser übertragen und die Backzeit verkürzen,
- bei konventioneller Beheizung (oberes + unteres Heizelement) wird von der Verwendung von Formen und Blechen mit heller und glänzender Oberfläche abgeraten, da die Verwendung dieser Art von Formen zu einem Untergaren des Teigbodens führen kann,
- bei der Heißluftfunktion muss der Garraum zu Beginn nicht vorgeheizt werden, bei anderen Beheizungsarten muss der Garraum vor dem Einschieben der Speisen vorgeheizt werden,
- bevor Sie die Form aus dem Ofen nehmen, prüfen Sie die Qualität des Backvorgangs mit einem Holzspieß (wenn der Teig richtig gebacken wurde, sollte der Spieß nach dem Einstechen trocken und sauber bleiben),
- nach dem Ausschalten des Ofens ist es ratsam, die Speisen noch etwa 5 Minuten im Ofen zu lassen,
- die Gartemperaturen von Speisen, die mit der Heißluftfunktion gegart werden, sind in der Regel 20-30 Grad niedriger als beim herkömmlichen Garen (mit den oberen und unteren Heizelementen),
- die in Tabelle 1 angegebenen Backparameter sind Richtwerte und können entsprechend Ihren eigenen Erfahrungen und Kochgewohnheiten angepasst werden,
- wenn dieangaben in den kochbüchern erheblich von denangaben in der bedienungsanleitung des herdes abweichen, beachten sie bitte die anweisungen in der bedienungsanleitung.

## Braten von Fleisch

- fleischstücke, die größer als 1 kg sind, sollten im Backofen zubereitet werden, für kleinere Stücke empfiehlt sich die Zubereitung auf dem Gasbrenner,
- wir empfehlen, zum Backen hitzebeständige Behälter zu verwenden, deren Griffe ebenfalls hitzebeständig sein müssen,
- beim Backen auf einem Trockengitter oder auf einem Rost empfehlen wir, ein Backblech mit einer kleinen Menge Wasser auf die unterste Ebene zu stellen,
- es wird empfohlen, das Fleisch mindestens einmal in der Mitte der Backzeit auf die andere Seite zu drehen, während des Backens muss das Fleisch gelegentlich mit dem beim Backen entstandenen Saft (Brühe) oder mit heißem Salzwasser begossen werden, das Fleisch darf nicht mit kaltem Wasser begossen werden.

## ECO-Thermoumlauf-Heizfunktion

- bei Verwendung der ECO-Thermofunktion wird eine optimierte Heizmethode gestartet, um bei der Zubereitung von Speisen Energie zu sparen,
- es ist nicht möglich, die Backzeit durch die Einstellung höherer Temperaturen zu verkürzen, und es wird nicht empfohlen, den Ofen vor dem Backen vorzuheizen,
- Ändern Sie die Temperatureinstellung nicht während des Backens und öffnen Sie die Tür nicht während des Backens.

## Empfohlene Parameter bei Verwendung der ECO-Thermoumlauffunktion

Art der Backwaren	Funktionen des Backofens	Temperatur(°C)	Ebene	Zeit [min.]
Kekse	 ECO	180–200	2–3	50–70
Bábovičky/Muffins	 ECO	180–200	2	50–70
Fisch	 ECO	190–210	2–3	45–60
Rindfleisch	 ECO	200–220	2	90–120
Schweinefleisch	 ECO	200–220	2	90–160
Huhn	 ECO	180–200	2	80–100

## Umluftofen (Heißluft-Heizelement + Ventilator)

Art der Backwaren	Funktionen des Backofens	Temperatur(°C)	Ebene	Zeit [min.]
Kekse		160–200	2–3	30–50
Bábovičky/Muffins		160–170 <sup>1)</sup>	3	25–40 <sup>2)</sup>
Bábovičky/Muffins	 ECO	155–170 <sup>1)</sup>	3	25–40 <sup>2)</sup>
Pizza	 ECO	200–230 <sup>1)</sup>	2–3	15–25
Fisch		210–220	2	45–60
Fisch	 ECO	160–180	2–3	45–60
Fisch	 ECO	190	2–3	60–70

Art der Backwaren	Funktionen des Backofens	Temperatur(°C)	Ebene	Zeit [min.]
Würstchen		210	4	14–18
Rindfleisch		225–250	2	120–150
Rindfleisch		160–180	2	120–160
Schweinefleisch		160–230	2	90–120
Schweinefleisch		160–190	2	90–120
Huhn		180–190	2	70–90
Huhn		160–180	2	45–60
Huhn		175–190	2	60–70
Gemüse		190–210	2	40–50
Gemüse		170–190	3	40–50

Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für eine unbeheizte Kammer. Für einen vorgeheizten Ofen verkürzen Sie die angegebenen Zeiten um etwa 5-10 Minuten.

<sup>1)</sup> Heizen Sie einen leeren Ofen auf

<sup>2)</sup> Die angegebenen Zeiten gelten für Gebäck in kleinen Formen

**Hinweis:** Die in der Tabelle aufgeführten Parameter sind Richtwerte und können je nach Erfahrung und kulinarischen Vorlieben angepasst werden.

# TESTGESCHIRRE. IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT EN 60350-1.

## Backen von Gebäck

Art des Gerichts	Zubehör	Ebene	Funktion Heizung	Temperatur(°C)	Backzeit <sup>2)</sup> (min.)
Kleingebäck	Backblech zum Backen von Gebäck	3		160–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Backblech zum Backen von Gebäck	3		155–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Backblech zum Backen von Gebäck	3		155–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Backblech zum Backen von Gebäck Backblech zum Braten von Fleisch	2 + 4 2 - Backblech zum Backen von Fleisch 4 - Backblech		155–170 <sup>1)</sup>	25–50 <sup>2)</sup>
Mürbegebäck (Streifen)	Backblech zum Backen von Gebäck	3		150–160 <sup>1)</sup>	30–40 <sup>2)</sup>
	Backblech zum Backen von Gebäck	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Backblech zum Backen von Gebäck	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Backblech zum Backen von Gebäck Backblech zum Braten von Fleisch	2 + 4 2 - Backblech zum Backen von Fleisch 4 - Backblech		160–175 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
Fettfreie Kekse	Grill + Backblech schwarz Ø 26 cm	3		170–180 <sup>1)</sup>	30–45 <sup>2)</sup>

Art des Gerichts	Zubehör	Ebene	Funktion Heizung	Temperatur(°C)	Backzeit <sup>2)</sup> (min.)
Apfelstrudel	Griddle + zwei Backbleche schwarz Ø 20 cm	2 Formen auf dem Rost werden schräg rechts hinten, links vorne platziert		180-200 <sup>1)</sup>	50-70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Heizen Sie einen leeren Backofen auf, verwenden Sie nicht die Schnellheizfunktion.

<sup>2)</sup> Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für eine unbeheizte Kammer. Für einen vorgeheizten Ofen verkürzen Sie die angegebenen Zeiten um etwa 5-10 Minuten.

## Grillen

Art des Gerichts	Zubehör	Ebene	Funktion Heizung	Temperatur(°C)	Zeit min.
Weißbrot-Toasts	Raster	4		250 <sup>1)</sup>	1,5-2,5
	Raster	4		250 <sup>2)</sup>	2-3
Rindfleisch-Burger	Grillrost + Backblech für Fleisch (zum Auffangen von Kondenswasser)	4 - Gitter 3 - Backblech zum Braten von Fleisch		250 <sup>1)</sup>	1. seite 10-15 2. seite 8-13

<sup>1)</sup> Heizen Sie einen leeren Backofen auf, indem Sie ihn 5 Minuten lang einschalten, verwenden Sie nicht die Schnellheizfunktion.

<sup>2)</sup> Heizen Sie den leeren Backofen auf, indem Sie ihn 8 Minuten lang einschalten; verwenden Sie nicht die Schnellheizfunktion.

## Backen

Art des Gerichts	Zubehör	Ebene	Funktion Heizung	Temperatur(°C)	Zeit min.
Ganzes Huhn	Grillrost + Backblech für Fleisch (zum Auffangen von Kondenswasser)	2 - Gitter 1 - Backblech zum Braten von Fleisch		180-190	70-90
	Grillrost + Backblech für Fleisch (zum Auffangen von Kondenswasser)	2 - Gitter 1 - Backblech zum Braten von Fleisch		180-190	80-100

Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für eine unbeheizte Kammer. Für einen vorgeheizten Ofen verkürzen Sie die angegebenen Zeiten um etwa 5-10 Minuten.

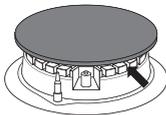
## REINIGUNG UND WARTUNG DES HERDES

Die Sorgfalt des Benutzers, den Herd sauber zu halten und ordnungsgemäß zu warten, hat einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung des störungsfreien Betriebs.

**Bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen, schalten Sie den Herd aus und überprüfen Sie, ob alle Drehknöpfe auf "●" / „0“. Mit der Reinigung kann erst begonnen werden, wenn der Herd abgekühlt ist**

### Brenner, Brennerplattengitter, Ofengehäuse

Wenn die Brenner und Roste verschmutzt sind, sollten diese Teile aus dem Herd genommen und in warmem Wasser mit einem Zusatz von Fett- und Schmutzentferner gewaschen werden. Anschließend müssen sie trocken abgewischt werden. Waschen Sie nach dem Entfernen des Gitters die Platte unter den Brennern gründlich ab und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken. Besondere Sauberkeit ist an den Flammenlöchern der Kränze (Kronen) unter den Brennerabdeckungen zu beachten, siehe Abbildung unten. Reinigen Sie die Düsenlöcher mit dünnem Kupferdraht. Verwenden Sie keinen Stahldraht und bohren Sie keine Löcher.



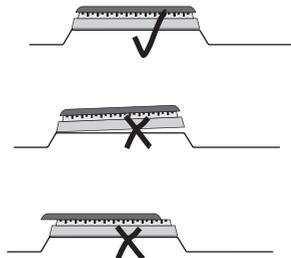
### Achtung!

Die Brennerteile müssen immer trocken sein. Wasserpartikel können den Ga-

sauslass verstopfen und eine schlechte Verbrennung des Brenners verursachen.

Prüfen Sie, ob die Brenner Elemente nach der Reinigung richtig eingesetzt sind.

**Eine nicht axiale Position der Brennerabdeckung kann zu dauerhaften Schäden am Brenner führen.**



- Verwenden Sie milde Flüssigwaschmittel, um emaillierte Oberflächen zu reinigen. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel mit starker Scheuerwirkung, wie Scheuerpulver mit Schleifmitteln, Scheuerpasten, Schleifsteine, Bimssteine, Drahttücher usw.
- Ein Herd aus Edelstahl muss vor dem Betrieb zunächst gründlich gereinigt werden. Es ist besonders darauf zu achten, dass die Kleberückstände von der Folie, die bei der Montage von den Blechen abgezogen wurde, oder vom Klebeband, das beim Verpacken des Herdes angebracht wurde, entfernt werden. Die Platte sollte regelmäßig nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Vermeiden Sie starke Verschmutzungen der Arbeitsfläche, insbesondere Verbrennungen durch verflüssigte Rückstände. Wir empfehlen die Verwendung von Stahl-Fix für die Erst- und Unterhaltsreinigung.

### Backofen

- Der Backofen muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Bei der Reinigung des Backofens sollte die Beleuchtung eingeschaltet

werden, um eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu ermöglichen.

- Reinigen Sie den Garraum nur mit warmem Wasser und etwas flüssigem Geschirrspülmittel.
- **Dampfreinigung-Steam Clean**
  - gießen Sie 0,25 l Wasser (1 Glas) in die Auflaufform, die Sie auf der ersten Ebene von unten in den Ofen stellen,
  - schließen Sie die Backofentür,
  - stellen Sie den Temperaturregler auf 50°C und den Funktionsregler auf die untere Heizstufe,
  - heizen Sie den Ofenraum für etwa 30 Minuten auf,
  - nach der Reinigung öffnen Sie die Backofentür, wischen die Innenseite der Kammer mit einem Schwamm oder Tuch ab und waschen sie dann mit warmem Wasser und Spülmittel.



### **Achtung!**

Verwenden Sie zur Reinigung und Pflege der Glasfronten keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten.

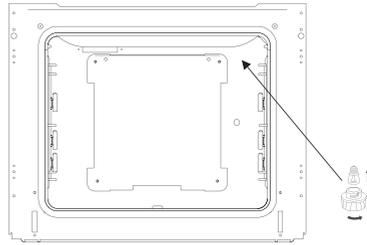
## **Auswechseln der Backofen-Glühbirne\***

**Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Auswechseln der Glühbirne ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.**

- Stellen Sie alle Regler auf " ● " / " 0 " und schalten Sie das Gerät aus,
- Schrauben Sie den Glaslampenschirm ab, waschen Sie ihn und wischen Sie ihn trocken.
- Die Glühbirne aus der Fassung schrauben, ggf. durch eine neue Glühbirne ersetzen - Hochtemperaturlampe (300 °C) mit Parametern:
  - spannung 230 V
  - leistung 25 W
  - gewinde E 14.
- Schrauben Sie die Glühbirne ein und

achten Sie darauf, dass sie genau in der Keramikfassung sitzt.

- Schrauben Sie den Glaslampenschirm auf.

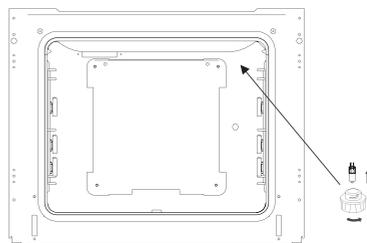


*Beleuchtung des Backofens*

## **Auswechseln der Halogenglühbirne im Backofen\***

**Um einen Stromschlag zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Halogenbirne austauschen.**

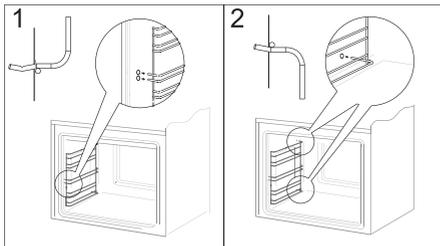
- Stellen Sie alle Regler auf " ● " / " 0 " und schalten Sie das Gerät aus,
- Schrauben Sie den Lampenschirm ab, waschen Sie ihn und wischen Sie ihn gründlich trocken.
- Entfernen Sie die Halogenglühlampe mit einem Tuch oder Papier und ersetzen Sie sie gegebenenfalls durch eine neue G9-Glühlampe:
  - spannung 230V
  - leistung 25W
- Setzen Sie die Halogenbirne genau in die Fassung ein.
- Schrauben Sie den Lampenschirm auf.



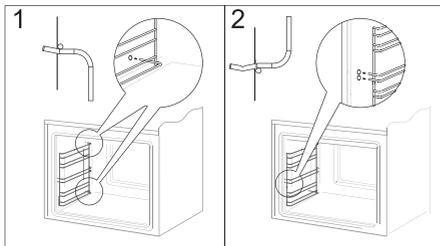
*Beleuchtung des Backofens*

**Achtung! Achten Sie darauf, dass Sie die Glühbirne nicht direkt mit den Fingern berühren.**

- Die mit dem Buchstaben **D** gekennzeichneten Öfen waren mit leicht herausnehmbaren Drahtführungsschienen (Gittern) der Ofeneinsätze (Einschubroste) ausgestattet. Um sie zum Waschen zu entfernen, ziehen Sie am vorderen Scharnier, schieben Sie die Führungsschiene weg und nehmen Sie sie aus dem hinteren Scharnier.



Auswahl der Bestenlisten

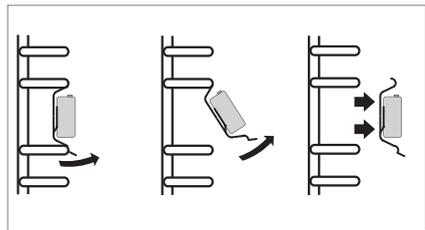


Einfügen von Bestenlisten

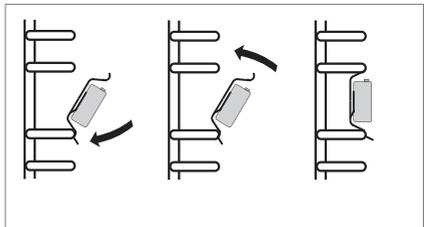
- Mit Buchstaben gekennzeichnete Öfen **D** haben gleitende Führungsschienen aus rostfreiem Stahl für Einschubroste, die an Drahtführungsschienen befestigt sind. Vor dem Auflegen der Bleche müssen sie herausgeschoben werden (wenn der Ofen heiß ist, schieben Sie sie heraus, indem Sie die hintere Kante des Blechs an den Anschlägen an der Vorderseite der Gleitführungen einrasten lassen) und dann mit dem Blech eingeschoben werden.

**Achtung! Teleskopführungen sollten nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.**

Entfernen von Teleskopführungsschienen



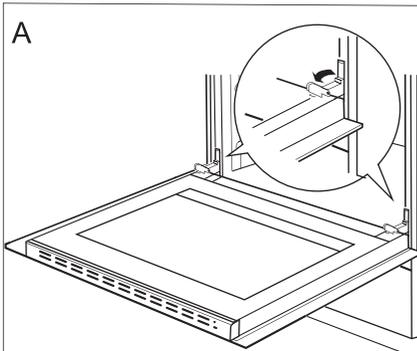
Einbau von Teleskopführungsschienen



## Die Tür aufreißen

Die Tür kann herausgezogen werden, um den Zugang zum Garraum und die Reinigung zu erleichtern. Öffnen Sie dazu die Tür und klappen Sie das im Scharnier befindliche Sicherungselement hoch (Abb. A). Öffnen Sie die Tür leicht, heben Sie sie an und ziehen Sie sie nach vorne. Um die Tür einzubauen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Bei der Montage muss darauf geachtet werden, dass der Scharnierausschnitt richtig auf dem Scharnierhaltervorsprung sitzt. Nach dem Einbau der Tür in den Herd muss das Verriegelungselement ohne Vorbehalt heruntergeklappt und vorsichtig eingedrückt werden.

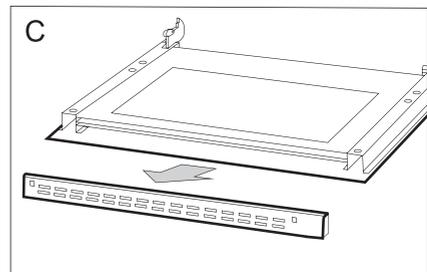
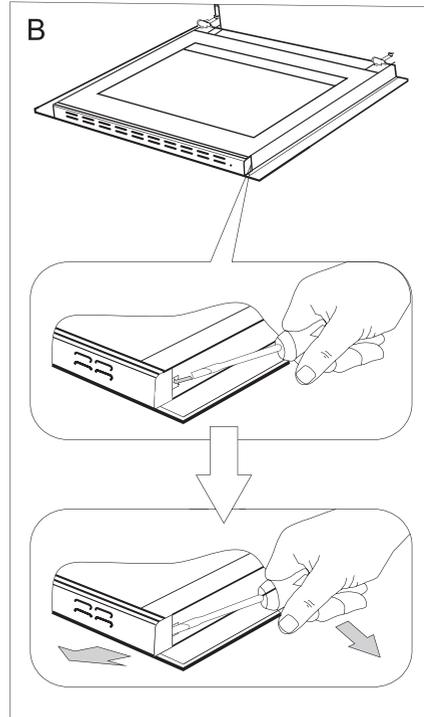
Eine falsche Einstellung des Verriegelungselements kann beim Versuch, die Tür zu schließen, zu einer Beschädigung des Scharniers führen.



Abweichung der Scharnierverriegelung

## Herausnehmen der inneren Glasscheibe

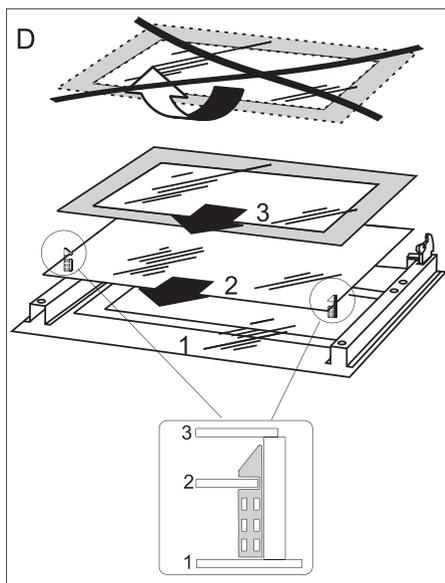
1. Lösen Sie mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die Schrauben an den Seitenclips (Abb. B).
2. Entfernen Sie die Befestigungselemente mit einem Schlitzschraubendreher und nehmen Sie die obere Türschiene ab (Abb. B, C).



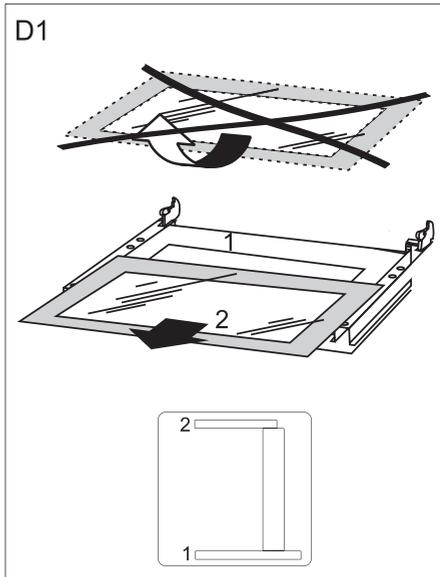
3. Entfernen Sie das innere Glas von den Griffen an der Unterseite der Tür. (Abbildung D und D1).
4. Reinigen Sie das Glas mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel

Bei der anschließenden Montage gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor. Der glatte Teil der Glasscheibe muss sich oben befinden.

**Achtung! Drücken Sie die obere Stange nicht gleichzeitig in beide Seiten der Tür.** Um die obere Türschiene richtig zu montieren, führen Sie zuerst das linke Ende der Schiene in die Tür ein und drücken Sie das rechte Ende bis zum hörbaren "Klick". Drücken Sie dann von der linken Seite auf die Leiste, bis Sie ein hörbares "Klicken" hören.



Herausnehmen der inneren Glasscheibe.  
3 Gläser.



Herausnehmen der inneren Glasscheibe.  
2 Gläser.

## Regelmäßige Überarbeitungen

Zusätzlich zu den Maßnahmen, um den Herd sauber zu halten, müssen Sie Folgendes tun:

- die Funktionstüchtigkeit der Steuerungen und Betriebssysteme des Herdes regelmäßig zu überprüfen. Nach Ablauf der Garantiezeit, mindestens jedoch alle zwei Jahre, muss der Kundendienst mit einer technischen Überprüfung des Herdes beauftragt werden,
- die festgestellten betrieblichen Mängel zu beheben,
- regelmäßige Wartung der Funktionssysteme des Herdes.



### **Achtung!**

Alle Reparaturen und Einstellungen sollten von einem entsprechend zugelassenen Serviceunternehmen oder Installateur durchgeführt werden.

# NOTFALLVERFAHREN

Das müssen Sie in jeder Notsituation tun:

- die Arbeitssysteme des Herdes ausschalten
- die Stromzufuhr unterbrechen
- eine Reparatur melden
- einige kleinere Störungen können vom Benutzer selbst behoben werden, indem er die Anweisungen in der nachstehenden Tabelle befolgt ; die folgenden Punkte in der Tabelle sollten überprüft werden, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

PROBLEM	CAUSE	POSTUP
1. Der Brenner zündet nicht	verschmutzte Flammenlöcher	gasabsperrentil schließen, Brennerhähne schließen, Raum lüften, Brenner ausbauen, Flammenlöcher reinigen und entlüften
2. Das Gasfeuerzeug zündet nicht	stromunterbrechung	prüfen Sie die Sicherung der Hausinstallation, ersetzen Sie die durchgebrannte Sicherung
	unterbrechung der Gasversorgung	das Gaseinlassventil öffnen
	verschmutzter (verschmutzter) Gasanzünder	den Gasanzünder reinigen
	hahnknopf lange genug gedrückt	den Drehknopf so lange gedrückt halten, bis die Flamme den Brennerkopf vollständig umgibt
3. die Flamme erlischt, wenn der Brenner gezündet wird	gewindebohrerknopf zu früh lösen	den Drehknopf länger in der Position "große Flamme" halten
4. die elektrischen Geräte funktionieren nicht	stromunterbrechung	prüfen Sie die Sicherung der Hausinstallation, ersetzen Sie die durchgebrannte Sicherung
5. das Display des Programmierers zeigt die Uhrzeit " 0.00 " an	das Gerät vom Netz getrennt wurde oder ein kurzzeitiger Spannungsverlust aufgetreten ist	die aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe. Handbuch für Programmierer)
6. die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	lose oder beschädigte Glühbirne	ziehen Sie die Glühbirne fest oder tauschen Sie die beschädigte Glühbirne aus (siehe Kapitel Reinigung und Wartung)

## TECHNISCHE DATEN

Nennspannung 230V~50 Hz

Nennleistung max. 3,6 kW

Gerätekategorie DE I12ELL3B/P, FR I111c2E+3+,

IT I12H3+, HU I12HS3B/P, CZ,SK, RO,AT I12H3B/P

Abmessungen Herd 85 / 50 / 60 cm

Es erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1, EN 60335-2-6 und EN 30-1-1, die in der Europäischen Union gelten.

Die Informationen auf den Energieetiketten der elektrischen Röhren werden gemäß EN 60350-1/IEC 60350-1 bereitgestellt. Diese Werte werden bei Standardlast mit folgenden Funktionen ermittelt: untere und obere Heizung (Normalbetrieb) und lüfterunterstützte Heizung (falls vorhanden).

Die Energieeffizienzklasse wurde entsprechend der verfügbaren Funktionalität des Produkts in Übereinstimmung mit der nachstehenden Priorität festgelegt:

Gezwungene Luftzirkulation ECO (Warmlüfterzeuger + Ventilator)	 ECO
Zwangsumlauf ECO (unteres Heizelement + oberes Heizelement + Toaster + Ventilator)	 ECO
Standard ECO-Modus (unteres Heizelement + oberes Heizelement)	 ECO

Entfernen Sie die Teleskopschienen (falls vorhanden), wenn Sie die Leistungsaufnahme prüfen.

### Erklärung des Herstellers

Der Hersteller erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen der folgenden europäischen Richtlinien übereinstimmt:

- niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG
- richtlinie 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit
- gasgeräte richtlinie 2009/142/EG (bis 20.04.2018)
- verordnung (EU) 2016/426 des Europäischen Parlaments und des Rates (ab 21.04.2018)
- erP-Richtlinie - 2009/125/EG

und daher wurde das Gerät mit  gekennzeichnet und den Marktüberwachungsbehörden eine Konformitätserklärung ausgestellt.

## 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](http://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](http://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)



# SIGURO

Alza.cz, a. s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic  
© 2021 Alza.cz, a. s. All Rights Reserved.

[www.siguro.net](http://www.siguro.net)