

# SIGURO

## Oven

Sütő  
Four



HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.  
FR Traduction du mode d'emploi à partir de la langue d'origine.

SGR-SO-P350S

# SIGURO

<b>MAGYAR</b>	<b>4</b>
Biztonsági információk	4
Termékleírás	9
Termékjellemzők	10
Beállítás	11
Szolgáltatás	15
Sütés a sütőben - gyakorlati tanácsok	22
Teszt táplálkozások. Az en 60350-1 szabványnak megfelelően.	25
A tűzhely tisztítása és karbantartása	27
Sürgősségi eljárás	33
Műszaki adatok	34
<b>FRANÇAIS</b>	<b>35</b>
Informations relatives à la sécurité	35
Description du produit	40
Caractéristiques du produit	41
Installation	42
Service	46
La cuisson au four - conseils pratiques	54
Test dishes. Conformément à la norme en 60350-1.	57
Nettoyage et entretien de la cuisinière	60
Procédure d'urgence	65
Données techniques	66



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

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

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

## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

---



**A használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el a jelen útmutatót, és azt későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg.**

**Figyelem!** A készülék és a hozzáférhető részei használat közben forróak. Különös figyelmet kell fordítani a fűtőelemek érintésének lehetőségére. 8 év alatti gyermekeket nem szabad a készülék közelébe engedni állandó felügyelet nélkül.

Ezt a készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint fizikai, szellemi vagy pszichikai korlátozásokkal rendelkező, illetve gyakorlati tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, feltéve, hogy ezt felügyelet mellett vagy a biztonságukért felelős személyek által átadott használati utasításoknak megfelelően teszik. Virtuózan figyeljen a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel. A takarítási és karbantartási tevékenységeket nem végezhetik felügyelet nélkül gyermekek.

A készülék használat közben felmelegszik. Javasoljuk, hogy legyen óvatos, és kerülje a sütő belsejében lévő forró elemek megérintését.

A készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Javasoljuk, hogy gyermekek ne tartózkodjanak a sütő közelében.

**Figyelem!** Ne használjon durva tisztítószerket vagy éles fémtárgyakat az ajtóüveg tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg repedését okozhatja.

**Figyelem!** Az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében az izzó cseréje



előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.

A készülék tisztításához nem szabad gőztisztító berendezést használni.

**Forrázásveszély!** A sütő ajtajának kinyitásakor forró gőz távozik. Sütés közben vagy után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. Nyitáskor ne hajoljon az ajtó fölé. Vegye figyelembe, hogy a gőz a hőmérséklettől függően láthatatlan lehet.

- A készülék használat közben felmelegszik. A sütő belsejében lévő forró részek megérintésének elkerülése érdekében fokozott óvatosság ajánlott.
- Kérjük, hogy a tűzhely használata közben tartsa szemmel a gyermekeket, mivel ők nem ismerik a tűzhely használatának szabályait.
- Ügyelni kell arra, hogy a háztartási készülékek, például a turmixgép tápkábele ne érjen a tűzhely forró részeihez.
- Ne tegyen éghető anyagokat a fiókba, mert használat közben meggyulladhatnak.
- Sütés közben a tűzhelyet nem szabad felügyelet nélkül hagyni. Az olajok és zsírok túlmelegedés miatt meggyulladhatnak.
- A vízforraló felforralásakor ügyelni kell arra, hogy az égő ne árhassa el az égőt.
- Ha a tűzhely megsérült, akkor újra használható, ha a hibát szakember elhárította.
- Ne nyissa ki a gázcsatlakozás csapját vagy a bomba elzárószelepét anélkül, hogy előbb megbizonyosodna arról, hogy minden csap el van zárva.
- Ne engedje, hogy az égők vizesedjenek vagy szennyeződjenek. Hűtés után azonnal tisztítsa meg és szárítsa meg a szennyezett égőket.
- Az edényeket nem szabad közvetlenül az égőkre helyezni.
- Ne helyezzen 10 kg-nál nehezebb főzőedényeket az egyik égő feletti rácsra, és 40 kg-nál nehezebb főzőedényeket a teljes rácsra.
- Ne kopogtassa a gombokat és az égőket.
- Ne helyezzen 15 kg-nál nehezebb tárgyakat a nyitott sütőajtóra.
- Tilos a tűzhely beállításait és javításait olyan személyeknek végezniük, akik nem rendelkeznek szakképzettséggel.
- Tilos az égő lángját fűjással eloltani.
- Mielőtt kinyitná a fedelet, javasoljuk, hogy tisztítsa meg minden szennyeződéstől. Javasoljuk, hogy hagyja kihűlni a főzőlap felületét, mielőtt letakarja a fedővel.
- A tűzhely üvegfedele megrepedhet, ha felmelegszik. Mielőtt leengedné a fedelet, oltsa el az összes égőt. (Üvegfedéllel felszerelt kályhák - lásd.

## Terméjkellemzők")

- Tilos a tűzhelyen önkényes módosításokat végezni más gáztípushoz, a tűzhelyet más helyre áthelyezni és a tápellátó berendezésen változtatásokat végrehajtani. Ezt a munkát engedéllyel rendelkező vízvezeték-szerelő végezheti el.
- Ne használjon durva tisztítószeret vagy éles fémtárgyakat az ajtóüveg tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedéséhez vezethet.
- HA GÁZSZIVÁRGÁSRA GYANÚSÍT, NE: gyufát gyújtson, cigarettázzon, ne kapcsoljon be vagy ki elektromos készülékeket (csengő vagy villanykapcsoló), és ne használjon más elektromos vagy mechanikus eszközöket, amelyek elektromos vagy mechanikusan indukált szikrákat okoznak. Ilyen esetben azonnal el kell zárni a gázpalack szelepét vagy a gázcsatlakozás elzárócsapját, a helyiséget ki kell szellőztetni, majd a szivárgás okának megszüntetésére jogosult személyt kell hívni.
- Minden olyan helyzetben, amelyet műszaki hiba okoz, a tűzhely elektromos ellátását feltétlenül meg kell szakítani (a fenti szabályok betartásával), és a hibát javítás céljából be kell jelenteni.
- A gázkészülékhez nem szabad antennavezetéseket, pl. rádióvevőkészülékeket csatlakoztatni.
- Ha a szivárgó gáz a szivárgó berendezésből meggyullad, a gázellátást azonnal el kell zárni az elzárószelep segítségével.
- A gázbomba szivárgó szelepéből kiszabaduló gáz meggyulladására esetén szükséges: a bombát lehűteni, nedves takarót dobni rá, a bomba szelepét lezárni. Miután a bomba kihűlt, ki kell vinni a szabadba. Sérült bomba újrafelhasználásának tilalma.
- Ha a tűzhely használata több napig szünetel, a gázkészüléken lévő fősapkát (szelepet) el kell zárni, gázbomba használata esetén pedig minden használat után el kell zárni.
- A főző- és sütőberendezések használata hő- és nedvességkibocsátást okoz abban a helyiségben, ahol a berendezés található. Meg kell győződni arról, hogy a konyhai helyiség jól szellőzik, a természetes szellőzést nyitva kell tartani, vagy mechanikus szellőzést (konyhai páraelszívó) kell telepíteni.
- A hosszú ideig intenzíven használt készülék további szellőztetést igényelhet, például ablaknyitással, vagy hatékonyabb szellőztetést, például a gépi szellőztetés teljesítményének növelésével, ha azt használják.
- A készüléket kizárólag főzőkészüléknek tervezték. Bármilyen más felhasználás (pl. helyiségek fűtésére) nem felel meg a rendeltetés szerű használatnak, és veszélyes lehet.

## HOGYAN LEHET ENERGIÁT MEGTAKARÍTANI



Azok, akik felelősségteljesen használják az energiát, nemcsak a háztartásuk költségvetését védik, hanem tudatosan tesznek a környezetért is. Segítsünk tehát, takarítsunk meg áramot! Kövessük a következő szabályokat:

**Figyelem!** Ha programozót használ, állítson be ennek megfelelően rövidebb sütési időt.

- **A megfelelő főzőeszközök használata.** A főzőedény (annak alja) soha nem lehet kisebb, mint a láng mérete. Ne feledje, hogy a tartályokat fedővel fedje le.
- **Gondoskodjon az égők, rácsok, égőlemezek tisztaságáról.** A szennyeződések zavarják a hőátadást - a sok égett szennyeződés gyakran csak a környezetet erősen terhelő eszközökkel távolítható el. Az égőfedelek alatti koszorúk (koronák) lángnyílásai és az égőfűvókák nyílásai környékén rendkívüli tisztaságot kell fenntartani.
- **A felesleges "takaró alá nézés" elkerülése.** Ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját.
- **A sütőt csak akkor használja, ha nagy mennyiségű étel van benne.** Az 1 kg-ig terjedő húсок kíméletesebben főzhetők a tűzhely égőjén lévő fazékban.
- **A sütő maradékhőjének hasznosítása.** Ha a sütési idő 40 percnél hosszabb, javasoljuk, hogy 10 perccel a sütés befejezése előtt kapcsolja ki a sütőt.
- **A sütő ajtajának óvatos becsukása.** A hő az ajtó tömítéseken lévő szennyeződésekön keresztül távozik. A legjobb, ha azonnal eltávolítjuk őket.
- **Ne helyezze a tűzhelyet hűtőszekrények/fagyasztók közvetlen közelébe.** Szükségtelenül megnövelik a villamosenergia-fogyasztást

## UNLOCKING



A berendezéseket a szállítás idejére csomagolással biztosították a sérülések ellen.

A készülék kicsomagolása után a csomagolási részeket a környezetet nem veszélyeztető módon ártalmatlanítsa.

A csomagoláshoz használt valamennyi anyag nem károsítja a környezetet, 100%-ban újrahasznosítható, és a megfelelő szimbólummal van jelölve.

Figyelem! A csomagolóanyagokat (polietilén zsákok, polisztiroidarabok stb.) a kicsomagolás során a gyermekek elől el kell zárni.

## LESZERELÉS



A termék élettartamának végén nem szabad ártalmatlanítani, pl. a szokásos kommunális hulladékon keresztül, hanem elektromos és elektronikus berendezések gyűjtő- és újrahasznosító pontjára kell vinni. Ezt a terméken, a használati utasításon vagy a csomagoláson található szimbólum jelzi.

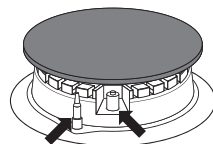
A berendezésekben használt anyagok a címkézésüknek megfelelően újrafelhasználásra alkalmasak.

Azzal, hogy újrafelhasználja, visszanyeri az anyagokat vagy más módon használja fel az elhasználdott berendezéseket, jelentősen hozzájárul környezetünk védelméhez.

Az elhasználdott berendezések megfelelő ártalmatlanítási helyéről az önkormányzatnál kaphat tájékoztatást.

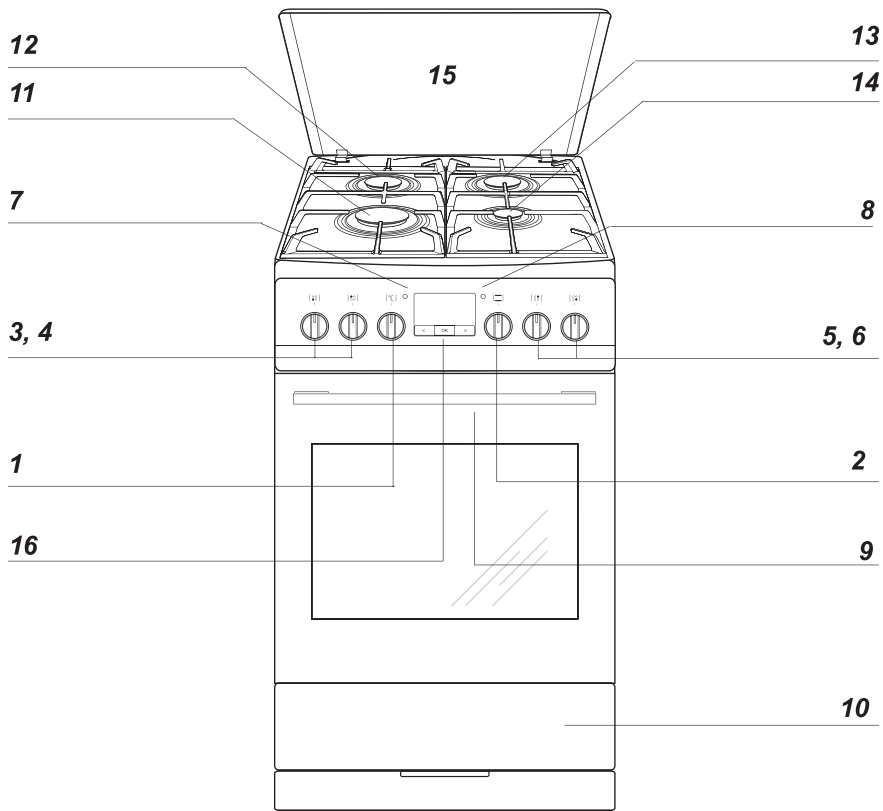
# TERMÉKLEÍRÁS

- 1 Hőmérsékletszabályozó gomb
- 2 Forgógomb a sütőfunkciók kiválasztásához
- 3, 4, 5, 6 Forgógomb a gázégők vezérléséhez
- 7 Termosztát jelzőlámpa L
- 8 Kályhaüzem jelzőlámpa R
- 9 Sütőajtó fogantyú
- 10 fiókos
- 11 Nagy égő
- 12 Közepes égő
- 13 Kiegészítő égő
- 14 Közepes égő
- 15 fedél
- 16 Elektronikus programozó



Gázszivárgás elleni  
biztonság

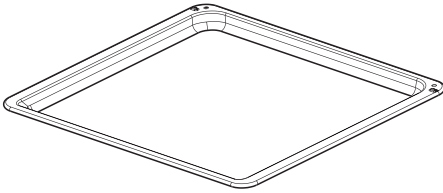
Szikragyújtó



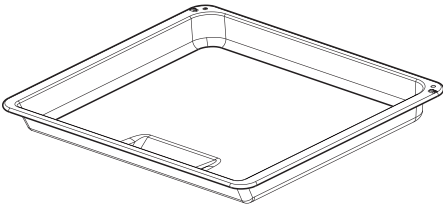
# TERMÉKJELLEMZŐK

---

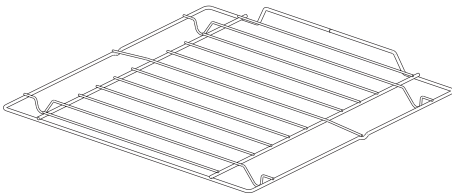
## Kályha felszerelés



Sütőtálca\*

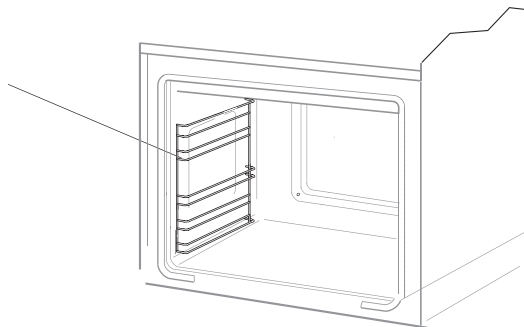


Sütőtálca /hús/\*



Grillrács (szárítórács)

Fémlemez oldalsínek



\*egyes típusok esetében

## BEÁLLÍTÁS

Az alábbi utasítások a berendezés telepítését végző, képzett szakembernek szólnak. Ezek az utasítások arra szolgálnak, hogy a berendezés telepítése és karbantartása a lehető legprofesszionálisabb legyen.



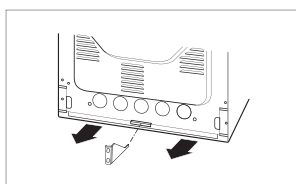
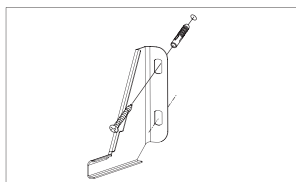
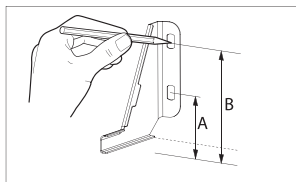
### A tűzhely felállítása

- A konyhahelyiségnek száraznak és szellősnek kell lennie, és a hatályos műszaki előírásoknak megfelelően hatékony szellőzéssel kell rendelkeznie.
  - A helyiséget szellőzőrendszerrel kell felszerelni az égés során keletkező füst eltávolítására. Ennek a berendezésnek szellőzőrácsot vagy motorháztetőt kell tartalmaznia. A szekrényeket a hozzájuk mellékelte használati utasításoknak megfelelően kell felszerelni. A tűzhely elhelyezésének biztosítania kell a szabad hozzáférést minden kezelőszervhez.
  - A helyiségnek levegővel is rendelkeznie kell, ami a gáz megfelelő égéséhez szükséges. A levegőellátás nem lehet kevesebb, mint  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  1 kW égőtjeljesítményenként. A levegőt közvetlenül kívülről, egy min.  $100 \text{ cm}^2$ , vagy közvetlenül a szomszédos helyiségekből, amelyek a szabadba vezető szellőzőcsatornákkal vannak ellátva.
  - Ha a berendezést intenzíven és hosszú ideig használják, előfordulhatnak olyan helyzetek, amikor a szellőzés javítása érdekében ablakot kell nyitni.
  - A folyékony gáz nehezebb, mint a levegő, ezért hajlamos az alacsonyabb magasságokban felhalmozódni. Azokat a helyiségeket, amelyekben folyékony gázt tartalmazó palackokat /bombákat/ helyeztek el, el kell látni a helyiségből kivezető szellőzőcsatornákkal, hogy szivárgás esetén a gáz távozni tudjon. Ugyanebből az okból kifolyólag üres
- és félig töltött gázpalackokat sem szabad földön fekvő helyiségekben (pl. pincékben) elhelyezni vagy tárolni. A palackok nem lehetnek olyan hőforrások (tűzhely, kandalló, sütő stb.) közelében, amelyek a palack belsejének hőmérsékletét  $50 \text{ }^\circ\text{C}$  fölé emelhetik.
- A gáztűzhely a környező felületek túlmelegedése elleni védelem miatt X. osztályú készülék, és mint ilyen, csak a munkalap magasságáig, azaz a padlótól kb. 850 mm magasságig építhető be a bútorok közé. Az e szint feletti beépítés nem kívánatos.
  - A beépítésre szánt bútoroknak olyan béléssel és ragasztóval kell rendelkezniük, amely  $100 \text{ }^\circ\text{C}$  hőmérsékletnek ellenáll. E feltétel nem tartása a felület deformálódását vagy a bélés leválását okozhatja. Ha nem vagyunk biztosak a bútor hőállóságában, akkor a tűzhelyet a bútorba kell beépíteni, körülbelül 2 cm távolságot tartva. A kályha mögötti falat/falat úgy kell kialakítani, hogy ellenálljon a magas hőmérsékletnek. A tűzhely használat közben a tűzhely hátulja a környezeti hőmérséklet felett kb.  $50 \text{ }^\circ\text{C}$ -ra is felmelegedhet.
  - A tűzhelyet kemény, sík padlóra kell helyezni (ne álljon talapzatra).
  - A működés megkezdése előtt a tűzhelyet vízszintes helyzetbe kell állítani, ami rendkívüli hatással van például a zsír egyenletes eloszlására a serpenyőben. Ehhez vannak pozicionáló lábak, amelyekhez a fiók kihúzásával lehet hozzáférni. Beállítási tartomány +/- 5 mm.

## A tűzhely felborulásának megakadályozására szolgáló szerelvény.

A reteszelés úgy van felszerelve, hogy megakadályozza a tűzhely felborulását.

A felborulás elleni védelemnek köszönhetően a gyermek nem léphet rá a sütő ajtajára, és nem okozhatja a tűzhely felborulását.



Kályha, magasság 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Kályha, magasság 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

## A tűzhely csatlakoztatása a gázellátáshoz

### Figyelem!

A tűzhelyet annak a gáznak a gázvezetékéhez kell csatlakoztatni, amelyhez gyárilag igazították. A tűzhelyet gyárilag hozzáigazított gáztípusra vonatkozó információk a gyári címkén találhatóak. A tűzhelyet kizárólag engedéllyel rendelkező vízvezeték-szerelőnek kell csatlakoztatnia, és csak neki van kizárólagos joga a tűzhelyet más típusú gázhoz igazítani.

### Utasítások a vízvezeték-szerelő számára

A vízvezeték-szerelő köteles:

- gázipari engedéllyel rendelkeznek,
- ismerje meg a kályha gyári címkéjéntalálható, a kályha gázfajtájára vonatkozóinformációkat , és hasonlítsa össze az információkat a telepítés helyének gázellátási feltételeivel,
- csekk:
  - Szellőzés hatékonysága, azaz a helyiségek légcseréje
  - a gázvezeték-csatlakozások tömörségét,
  - a tűzhely valamennyi funkcionális összetevőjének hatékonysága,
  - hogy az elektromos berendezés alkalmas-e a védővezetővel (nullavezetővel) való munkavégzésre.
- a felhasználónak igazolást kell adnia a gáztűzhely csatlakoztatásáról, és meg kell ismertetnie vele a működést

### Figyelem!

A tűzhelyet csak engedéllyel rendelkező vízvezeték-szerelő csatlakoztathatja gázpalackhoz vagy meglévő berendezéshez, az összes biztonsági előírás betartásával.

### Csatlakozás rugalmas acélvezetékhez

Ha a tűzhelyet a 2. osztály I. alosztályára vonatkozó követelményeknek megfelelően szereli fel, a tűzhely gázellátáshoz való csatlakoztatásához csak a helyi előírásoknak megfelelő fém flexibilis csővezeték



ajánlott használni. A tűzhely gázcsatlakozása G1/2" menetes csatlakozással rendelkezik.

Csak a hatályos csatlakozási szabványoknak megfelelő csöveket és tömítéseket használjon.

A hajlékony vezeték maximális hossza nem haladhatja meg a 2000 mm-t.

Ügyeljen arra, hogy a csatlakozó ne érintkezzen semmilyen mozgó alkatrészszel, amely károsíthatja azt.

### Csatlakozás rögzített csőhöz

A tűzhely G1/2" menettel ellátott csatlakozócsonkkal van felszerelve.

A gázelosztó rendszerhez való csatlakozást úgy kell elvégezni, hogy az elosztórendszer egyetlen pontján vagy a berendezés bármely részén se keletkezzenek feszültségek.

A túlzott (18 Nm-nél nagyobb) meghúzási nyomaték alkalmazása a kötés sérülését vagy szivárgást okozhat.

A gázellátó cső (tömlő) nem érhet a tűzhely hátsó burkolatának fém részeihez.



### Megjegyzés!

Minden reduktorcsere után végezze el a kályha gázszellepeinek és a gázszivárgás elleni védelem működéskének műszaki ellenőrzését.



### Figyelem!

A kályha beépítése után minden kötést ellenőrizni kell a tömítettségét, például szappanos vízzel.

A szivárgás ellenőrzésére nem szabad tüzet használni.

## A tűzhely csatlakoztatása az elektromos hálózathoz

- A tűzhelyet gyárilag egyfázisú (230 V 1N ~ 50 Hz) váltóáramú áramellátáshoz igazították, és egy 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>-es, kb. 1,5 m hosszúságú, védőérintkezővel ellátott tápkábellet látták el.
- Az elektromos aljzatot védőcsappal kell ellátni, és nem szabad a tűzhely fölött elhelyezni. A tűzhely felállítása után a felhasználó számára hozzáférhetővé kell tenni a konnektort.
- Mielőtt bedugja a tűzhelyet a konnektorba, ellenőrizze, hogy:
  - a biztosíték és az elektromos vezetékek bírják a tűzhely terhelését,
  - az elektromos elosztórendszer hatékony földelőrendszerrel van felszerelve, amely megfelel az alkalmazandó szabványok és előírások követelményeinek,
  - az aljzat könnyen hozzáférhető.



### Figyelem!

Ha a nem leválasztható tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében azt a gyártónak, szakszervíznek vagy szakképzett szakembernek kell kicserélnie.

## A tűzhely átállítása más típusú gázhoz.

Ezt a munkát csak megfelelő engedéllyel rendelkező szerelő végezheti.

Ha a tűzhelyre táplálendő gáz eltér a tűzhely gyári kivitelében a tűzhelyre szánt gáztól, azaz a G20 20 mbar-tól, akkor az égőfűvókákat ki kell cserélni, és a lángot szabályozni kell.

Ahhoz, hogy a kályhát más típusú gáz égetésére állítsa át, a következőkre van szükség:

- fűvókacsere (lásd az alábbi táblázatot),
- a "gazdaság" lángjának ellenőrzése.

### Figyelem!

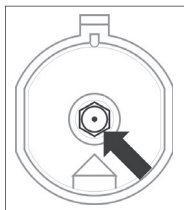
A gyártó által szállított kályhák égői gyárilag a gyári címkén és a jótállási jegyen megadott gáz égetésére vannak beállítva.

Gázfajta	Égető		
	segédeszköz fűvóka átmérője [mm]	közepes fűvóka átmérője [mm]	nagy fűvóka átmérője [mm]
	hőterhelés 1,00 kW	hőterhelés 1,80 kW	hőterhelés 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

Az égő lángja	Folyékony gázzal földgázra történő átállítás	Átalakítás földgázból folyékony gázzá
Teljes	1. Cserélje ki az égőfűvókát	1. Cserélje ki az égőfűvókát egy megfelelőre a fűvóka táblázat szerint.
Gazdaságos	2. Csavarja ki kissé a beállítócsavart, és állítsa be a láng méretét.	2. Csavarja be enyhén a beállítócsavart, és ellenőrizze a láng méretét.

A beállításához a csapgombokat el kell távolítani.

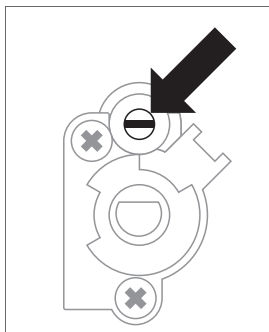
Az alkalmazott felületi égők nem igényelnek elsődleges levegőszabályozást. A helyes lángnak a kék-zöld színben határozott kúpjai vannak. A rövid, sístergő láng vagy a hosszú, sárga és ropogós láng, amelyben nincsenek jól látható kúpok, nem megfelelő gázminőséget jelez a háztartási berendezésben, illetve sérült vagy szennyezett égőre utal. A láng ellenőrzéséhez az égőt körülbelül 10 percig teljes lángon kell melegíteni, majd a szelepgombot alacsony lángra kell fordítani. A láng nem aludhat ki, és nem ugorhat a fűvókákra.



*Az égőfűvóka cseréje - csavarja ki a fűvókát egy speciális 7-es foglalattal, és cserélje ki egy újjal a gáz típusának megfelelően (lásd a táblázatokat).*

### Figyelem!

A készülék beállítása a kályha gyári címkéjén szereplő gyártói címkén feltüntetettől eltérő gázhoz, vagy a lakásba telepített gáztípustól eltérő gázhoz való kályha vásárlása kizárólag a felhasználó - a vízvezeték-szerelő - felelőssége.



Szabályozási csap

A felületi égők gázellátása szívárgásmentes csapokkal nyílik és állítható. A csapok beállítását az égő lángkímélő állásban, 2,5 mm-es szabályozó csavarhúzóval kell elvégezni.



### Figyelem!

A beállítás befejezése után fel kell ragasztani egy matricát, amelyen szerepel, hogy a tűzhelyet milyen típusú gázhoz igazították.

## SZOLGÁLTATÁS

### A tűzhely első bekapcsolása előtt

- távolítsa el a csomagolóelemeket,
- óvatosan (lassan) távolítsa el a címkéket a tűzhelyajtajáról, ügyelve arra, hogy a ragasztócsík ne törjön el;
- üritse ki a fiókot, tisztítsa meg a sütőtérben lévő gyári tartósítószerkeket,
- vegye ki a sütő tartozékait, és mossa el meleg vízben, mosogatószer hozzáadásával,
- kapcsolja be a szoba szellőzését, vagy nyissa ki az ablakot,
- melegítse fel a sütőt (250 °C-on, kb. 30 percig), távolítsa el a szennyeződések és mossa le alaposan; a lemez fűtőfelületeit kb. 4 percig kell melegíteni edény használata nélkül.

### Figyelem!

Az elektronikus Ta programozóval felszerelt tűzhelyek esetében a kijelzőn "0:00" jelenik meg, amikor a készüléket csatlakoztatják. Az aktuális programozói időt kell beállítani. (Lásd a programozó használati útmutatóját.)

Az aktuális idő beállításának elmulasztása megakadályozza a sütő működését.

- a szervizelési műveleteket a biztonsági utasítások betartásával kell elvégezni.

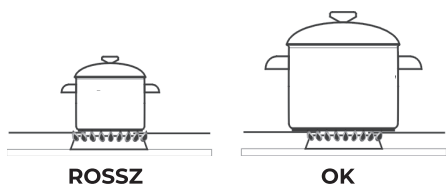
**A sütőtér csak meleg vízzel és kevés mosogatószerrel mosható.**

## Felületi égők működ- tetése

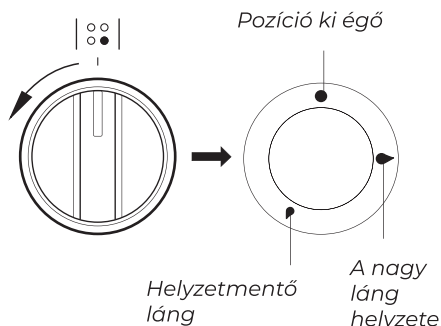
### Eszközök kiválasztása

Ügyelni kell arra, hogy a tartály aljának átmérője mindig nagyobb legyen, mint a láng mérete (hatótávolsága), és hogy maga a tartály fedővel legyen lefedve. Javasoljuk, hogy az edény átmérője egy égő esetében:

- kiegészítő - 90-150 mm átmérőjű edény,
- közepes - 160 és 220 mm közötti edényátmérő,
- nagy - 200-240 mm átmérőjű edény, és a cserép magassága nem lehet nagyobb, mint az átmérője.



### Forgógomb az égő működésének vezérléséhez



### Égőgyújtó gyújtás öngyújtó nélkül\*

- gyűjtson gyufát.
- nyomja a forgatógombot az érzékelhető ellenállásig, és fordítsa

\*egyres típusok esetében

- balra a "nagy láng" állásba,
- gyújtsa meg a gázt egy gyufával,
- Állítsa be a kívánt lángot (pl. "gazdaságos" ),
- a főzés után kapcsolja ki az égőt a gomb jobbra fordításával (kikapcsolt állás).

### Az égők meggyújtása öngyújtóval \*

- nyomja meg a szikragyújtó gombot, amely a felirattal van jelölve,
- nyomja a forgatógombot az érzékelhető ellenállásig, és fordítsa balra a "nagy láng" állásba,
- tartsa lenyomva, amíg a gázpedál be nem kapcsol,
- Állítsa be a kívánt lángot (pl. "gazdaságos" ),
- ha a főzés befejeződött, kapcsolja ki az égőt a gomb jobbra fordításával (kikapcsolt állás).

### Az égők begyújtása a forgatógombhoz csatlakoztatott öngyújtóval\*

- nyomja a kiválasztott égő forgatógombját az érezhető ellenállásig, és fordítsa balra a "nagy láng" állásba,
- tartsa lenyomva, amíg a gázpedál be nem kapcsol,
- az égő lángjának meggyújtása után engedje el a nyomást a gombon, és állítsa be a kívánt lángot (pl. "economy" ),

### Figyelem!

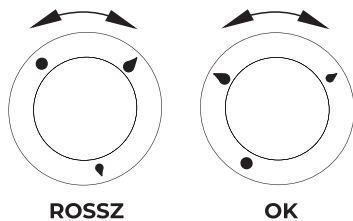
A felületi égők szivárgásgátló biztonsági berendezéssel (biztosítókkal) felszerelt tűzhelytípusok esetében a gyújtási művelet során a forgatógombot kb. 10 másodpercig a "nagy láng" állásban kell tartani ahhoz, hogy a biztonsági berendezés működjön.

## Az égő lángjának kiválasztása

A megfelelően beállított égők lángja világoskék, jól látható belső kúppal. A lángméret megválasztása az égőforgatógomb helyzetétől függ:

- nagy láng
- kis láng (úgynevezett "takarékos")
- égő ki (gázellátás elzárva)

A láng mérete igény szerint fokozatmentesen állítható.



### Figyelem!

Nincs lángszabályozás a tartományban az égő kikapcsolt állapota között ● és a magas lángállás ●.

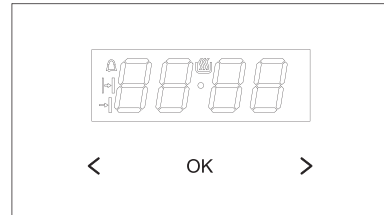
## Gázszivárgás elleni védelem\*

Egyes modellek /típusok/ automatikus rendszerrel vannak felszerelve, amely láng hiányában elzárja az égő gázellátását.

Ez a rendszer megakadályozza a gáz kiáramlását abban az esetben, ha az égő lángja kialszik, például..

Az égő újragyújtása felhasználói beavatkozást igényel.

## A programozó feladatai



OK	gomb a működési mód kiválasztásához
>	plusz gomb
<	mínusz gomb
🔥	a munkára való felkészültség szimbóluma
🔔	időzítő szimbólum
🕒	a munka időtartamának szimbóluma
⏪	a munka végének szimbóluma

### Az aktuális idő helye

A hálózatra való bekapcsoláskor vagy feszültségkimaradás után történő újbóli bekapcsoláskor a kijelzőn pulzáló 0,00jelenik meg:

- nyomja meg és tartsa lenyomva az OK gombot vagy egyszerre a </> gombokat, amíg a szimbólum meg nem jelenik. 🕒 a szimbólum alatti pont villogni fog a kijelzőn,
- Állítsa be az aktuális időt 7 másodpercen belül a </>gombok segítségével.

Az időbeállítás befejezése után kb. 7 másodperc elteltével az új adatok rögzítésre kerülnek, és a 🕒 szimbólum alatti pont megszűnik villogni.

Később korrigálhatja az időt a </> gombok egyidejű megnyomásával, miközben a 🕒 szimbólum alatti pont villog, korrigálhatja az aktuális időt.

\*egyes típusok esetében





## Figyelmeztetés!

A sütő akkor kapcsolható be, ha a kijelzőn megjelenik a  szimbólum.

## Időkapcsoló

Az időzítő bármikor aktiválható, függetlenül a programozó egyéb funkcióinak aktivitási állapotától. A mért idő tartománya 1 perc és 23 óra 59 perc között van.

Az időzítő beállításához szükséges:


- nyomja meg az OK gombot, a szimbólum villogni fog a kijelzőn .
- a gombokkal állítsa be az időzítő idejét **</>**, a kijelzőn megjelenik a beállított időzítő idő és az aktív munkafunkció  a beállított idő letelte után hangjelzés hallható, és a  villogni kezd.
- nyomja meg és tartsa lenyomva a **</>** vagy az OK gombot a jel kikapcsolásához, a szimbólum  kialszik, és a kijelzőn körülbelül 7 másodperc múlva megjelenik az aktuális idő.


## Figyelmeztetés!

Ha a hangjelzés nincs manuálisan kikapcsolva, akkor kb. 7 perc elteltével automatikusan kikapcsol.


## Félautomata munka



Ha a sütőt egy bizonyos időpontban ki kell kapcsolni, akkor:

- Állítsa a sütő vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot abba a pozícióba, amelyben a sütő működni fog,
- nyomja meg az OK gombot, amíg a kijelzőn röviden megjelenik a *fő* szimbólum, és villogni kezd ,
- a gombok segítségével állítsa be a kívánt üzemidőt **</>**, 1 perc és 10 óra között.

A beállított idő kb. 7 másodperc múlva tárolódik a memóriában, a kijelzőn ismét az aktuális idő jelenik meg, miközben a  szimbólum világít.





A beállított idő letelte után a sütő automatikusan kikapcsol, a hangjelzés meg-



szólal, és a  és a  szimbólumok villogni fognak,

- állítsa a sütő kezelőgombjait és a hőmérsékletszabályozót kikapcsolt állásba,
- nyomja meg és tartsa lenyomva a **</>** vagy az OK gombot a jel kikapcsolásához, a  és a  szimbólumok kialszanak, és a kijelzőn kb. 7 másodperc múlva megjelenik az aktuális idő.



## Automatikus munka

Ha a sütőt egy meghatározott időpontban kívánja bekapcsolni és egy meghatározott időpontban kikapcsolni, akkor be kell állítani a futási időt és a végidőt:

- nyomja meg többször az OK gombot, amíg a kijelzőn röviden megjelenik a *major* és a szimbólum  villanások,
- állítsa be a kívánt üzemidőt a **</>** gombok segítségével, mint a félautomata működésnél,
- nyomja meg többször az OK gombot, amíg a kijelzőn rövid időre megjelenik a *Vége* és a  szimbólum villog,
- Állítsa be a kikapcsolási időt (munka vége) a **</>** gombok segítségével, amely 23 órára és 59 percre korlátozódik,
- Állítsa a sütő vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot abba a pozícióba, amelyben a sütő működni fog. A  és a  szimbólum is aktív, a sütő működése a beállított végidő és a beállított munkaidő közötti különbségből adódó pillanatban indul (például, ha a beállított munkaidő 1 óra, a beállított végidő 14:00, a sütő automatikusan 13:00-kor kapcsol be).

A végső idő elérésekor a sütő automatikusan kikapcsol, a hangjelzés bekapcsol, és a  és a  szimbólumok egyszerre kezdenek el pulzálni,

- állítsa a sütő kezelőgombjait és a hőmérsékletszabályozót kikapcsolt állásba,
- nyomja meg és tartsa lenyomva a **</>** vagy az OK gombot a jel

kikapcsolásához, a  és a  szimbólumok kialszanak, és a kijelzőn kb. 7 másodperc múlva megjelenik az aktuális idő.

### Törölje a beállításokat

Az időzítő beállításait vagy az automatikus munka funkciót bármikor törölheti.

Az automatikus munkabeállítások törlése:

- nyomja meg egyszerre a **</>** gombokat,

Az időzítő beállításainak törlése:

- OK gombot az időzítő funkció kiválasztásához,
- nyomja meg ismét a **</>**gombokat,

### A hangjelzés hangszínének megváltoztatása

A hangjelzés hangja a következőképpen változtatható:

- nyomja meg egyszerre a **</>** gombokat,
- válassza ki a hangfunkciót az OK gombbal, a kijelzőn a jelzések villogni fognak:
- a **</>** gombokkal válassza ki a megfelelő hangszínt: 1 és 3 között a **>** gombbal 3 és 1 között a **<** gombbal .

### A kijelző fényerejének módosítása

A kijelző fényerejét 1 és 9 között változtathatja, ahol az 1 a legsötétebb, a 9 pedig a legvilágosabb beállítás. A megadott érték csak akkor alkalmazható, ha az óra inaktív (azaz a felhasználó legalább 7 másodpercig nem érintette meg egyik gombot sem).

A kijelző fényerejét a következőképpen változtathatja meg:

- nyomja meg egyszerre a **</>** gombokat,
- az OK gombbal válassza ki a bri funkciót (az első megnyomás a hang funkcióhoz, a második megnyomás a bri funkcióhoz vezet).
- a **</>**gombokkal válassza ki a megfelelő fényerőt:

1-től 9-ig a gomb segítségével **>**

9-től 1-ig a gomb segítségével **<**.

### Figyelmeztetés!

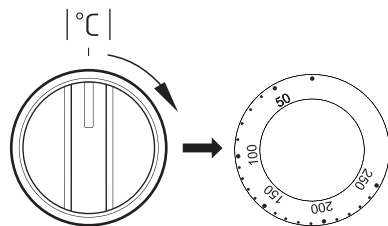
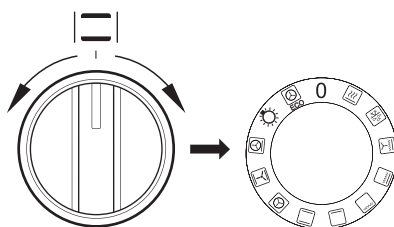
Ha az óra aktív (azaz a felhasználó az elmúlt 7 másodpercen belül megnyomta a gombot), a kijelző fényereje maximális.

### Éjszakai üzemmód

Este 22:00 és reggel 6:00 között automatikusan csökkentik a kijelző fényerejét.

### Kényszerlevegős sütő (forrólevegős fűtőelem + ventilátor)

A sütő az alsó és felső fűtőelemmel, a grillráccsal és a forrólevegős fűtőelemmel fűthető. Ennek a sütőnek a működését a sütő kezelőgombja vezéri - a beállítás a gombnak a kiválasztott funkciónak megfelelő pozícióba történő elfordításával történik, és a hőmérséklet-szabályozó gomb - a beállítás a gombnak a kiválasztott hőmérsékletnek megfelelő pozícióba történő elfordításával történik.













Kikapcsoláshoz állítsa mindkét forgatógombot a "●" / "0" állásba.

## Figyelem!



A sütő bármelyik funkciójának bekapcsolásakor a fűtés (fűtőelem stb.) csak a hőmérséklet beállítása után kapcsol be.

### A sütőfunkció kiválasztására szolgáló forgatógomb lehetséges pozíciói

	<b>Nulla beállítása</b>
	<b>Gyors fűtés</b> Thermouzem és kenyérpirító bekapcsolva. A sütő bemeneti fűtésére szolgál.
	<b>Leolvasztás</b> Csak a ventilátor van bekapcsolva, fűtőtestek használata nélkül.
	<b>Ventilátor és grill is bekapcsolva</b> A vezérlőkeréknek ebben a pozíciójában a sütő a ventilátoros grillfunkciót végzi. Ennek a funkciónak a használata a gyakorlatban lehetővé teszi a sütési folyamat felgyorsítását és az étel ízének javítását.
	<b>Az "erősített grill" funkció bekapcsolása</b> Lehetővé teszi, hogy egyszerre süssön a felső fűtés bekapcsolásával. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő magasabb hőmérsékletet alakítson ki a felső sütőtérben, ami az ételek erősebb barnulását eredményezi, és nagyobb adagok sütését is lehetővé teszi. Az "erősített grillezés" funkció bekapcsolása lehetővé teszi a grillezést, miközben a felső hőfok be van kapcsolva. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő magasabb hőmérsékletet alakítson ki a felső sütőtérben, ami az ételek erősebb barnulását eredményezi, és nagyobb adagok sütését is lehetővé teszi.

	<b>Grill on</b> A felületi "grillezést" kis húsadagok sütésére használják: steakek, bifsztek, halak, pirítós, kolbászok, sült ételek (a sült ételek vastagsága nem lehet több 2-3 cm-nél, sütés közben a másik oldalra kell fordítani őket).
	<b>Alsó fűtés bekapcsolva</b> A vezérlőkerék ezen állásában a sütő kizárólag az alsó fűtés használatokor melegít. A sütemények alulról történő pirítása (pl. nedves sütemények és gyümölcscsel töltött sütemények).
	<b>Alsó és felső fűtés bekapcsolva</b> Ha a vezérlőkeréket ebbe az állásba állítja, a sütő konvekciós fűtést biztosít. Kiválóan alkalmas zsemle, hús, hal, kenyér, pizza sütésére (elő kell melegíteni a sütőt, valamint sötét sütőlapokat kell használni) egy szinten sütéshez.
	<b>Bekapcsolt termikus áramkör</b> Ha a vezérlőkeréket a "thermo-run on" állásba állítja, a sütőtér hátsó falán középen elhelyezett termo-szelep segítségével a sütőt kényszerfűtéssel lehet fűteni. A konvekciós sütőkhöz képest alacsonyabb sütési hőmérsékletet használnak. Ez a fűtési módszer lehetővé teszi, hogy a hó egyenletesen keringjen a sütőben lévő étel körül.
	<b>A ventilátor, valamint az alsó és felső fűtés be van kapcsolva.</b> A vezérlőkeréknek ebben a munkapozíciójában a sütő a sütés funkciót hajtja végre. Konvekciós sütő ventilátorral.



	<p><b>Hőkör és alsó fűtés bekapcsolva</b></p> <p>A vezérlőkeréknek ebben a pozíciójában a sütő a hőfűtés és az alsó fűtés funkcióját valósítja meg, ami a hőmérséklet emelkedését okozza a sütő aljától. A hő nagy része alulról szállított sütés, nedves sütemények, pizza.</p>
	<p><b>Független sütő világítás</b></p> <p>Ha a vezérlőkeréket ebbe a pozícióba állítja, a sütőtér világít</p>
	<p><b>Termo-cirkuláció eco</b></p> <p>Ezzel a funkcióval optimalizált fűtési mód aktiválható, hogy az ételkészítés során energiát takarítson meg. Ha a forgatógomb ebben a helyzetben van, a sütő világítása kikapcsol.</p>

## Vezérlőlámpa

A sütő bekapcsolását a két jelzőlámpa, **R** és **L** világítása jelzi. Az **R** jelzőlámpa világítása jelzi, hogy a sütő működik. Amikor az **L** lámpa kialszik, azt jelzi, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. Ha a főzési receptek azt javasolják, hogy az ételt előmelegített sütőbe tegye, ezt legkorábban akkor kell megtennie, amikor az **L** jelzőfény először kialszik. Sütés közben az **L** lámpa időszakosan be- és kikapcsol (a sütőtérben lévő hőmérsékletet fenntartva). Az **R** jelzőlámpa a "sütőtér világítása" forgatógomb állásában is világíthat.

## A grill használata

A grillezési folyamat a grillsütő felhevített fűtőeleme által kibocsátott infravörös sugárzásnak köszönhetően történik.

A grill bekapcsolásához a következőkre van szükség:

- állítsa a sütőgombot a grill szimbólummal jelölt állásba,
- melegítse a sütőt kb. 5 percig (csukott sütőajtó mellett),
- helyezze az ételtálcát a sütőbe a megfelelő munkaszintre, grillezés esetén pedig a grillrácsra történő sütés esetén a tálcát a közvetlenül az alsó szintre (a grill alatt) helyezze,

hogy a zsír lefolyhasson,

- csukja be a sütő ajtaját.

**A grill és az erősített grill funkció esetében a hőmérsékletet 210 °C-ra kell beállítani, míg a ventilátoros grill funkció esetében a maximális hőmérséklet 190 °C lehet.**



### Figyelem!

Csak zárt sütőajtó mellett grillezzen.

A grill használatakor a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak.

Javasoljuk, hogy gyermekek ne tartózkodjanak a sütő közelében.

# SÜTÉS A SÜTŐBEN - GYAKORLATI TANÁCSOK

## Tésztából készült ételek

- a tésztából készült ételeket a sütő gyári tartozékát képező sütőlapokon ajánlott sütni,
- a tésztaételek az eladott formákban és a szárítórácsra helyezendő sütőlemezeken is süthetők, a fekete színű sütőlemezeket ajánljuk, amelyek jobban átadják a hőt és csökkentik a sütési időt,
- hagyományos fűtés (felső + alsó fűtőelem) használata esetén nem javasoljuk a világos és fényes felületű formák és tálcák használatát, az ilyen típusú formák használata a teszta aljának alulsütését okozhatja,
- a forrólevegős funkció használatakor a sütőtérnek nem kell az indításkor előmelegednie, más fűtési módok esetén azonban a sütőtérnek elő kell melegednie, mielőtt az ételt betenné a sütőbe,
- mielőtt kiveszi az edényt a sütőből, ellenőrizze a sütés minőségét egy fanyárs segítségével (ha megfelelően sült, a nyársnak száraznak és tisztának kell maradnia a tésztába szúrás után),
- a sütő kikapcsolása után célszerű az ételt körülbelül 5 percig a sütőben hagyni,
- a forrólevegős funkciót ételek főzési hőmérséklete általában 20-30 fokkal alacsonyabb, mint a hagyományos főzés (a felső és alsó fűtőelemek használatával),
- az 1. táblázatban megadott sütési paraméterek hozzávetőlegesek, és saját tapasztalatai és sütési szokásai szerint módosíthatók,
- ha a szakácskönyvekben megadott adatok jelentősen eltérnek a tűzhely használati útmutatójában megadott értékektől, kérjük, kövesse az útmutatóban szereplő utasításokat.







## Hús sütése

- az 1 kg-nál nagyobb húsadagokat sütőben kell elkészíteni, a kisebb darabokat gázégőn ajánlott elkészíteni,
- a sütéshez hőálló edényeket ajánlunk használni, és ezen edények fogantyújának is ellen kell állnia a magas hőmérsékletnek,
- szárítórácson vagy rácson történő sütés esetén javasoljuk, hogy a legalsó szintre helyezzen egy kis mennyiségű vízzel teli tepsit,
- a sütési idő közepén ajánlott a húst legalább egyszer a másik oldalára fordítani, sütés közben a sütés közben keletkező lével (húslevessel) vagy forró - sós vízzel is időnként meg kell locsolni a húst, hideg vízzel nem szabad megöntözni.









## ECO termokeringtetéses fűtési funkció










- az ECO thermo-run funkció használatakor az ételkészítés során energiatakarékos, optimalizált fűtési mód indul el,
- a sütési idő nem csökkenthető magasabb hőmérséklet beállításával, és nem ajánlott a sütőt sütés előtt előmelegíteni,
- sütés közben ne változtassa meg a hőmérséklet-beállítást, és ne nyissa ki az ajtót sütés közben.

## Ajánlott paraméterek az ECO termokeringtető funkció használatakor

A sütőipari élelmiszer típusa	Sütőfunkciók	Hőmérséklet(°C)	Szint	Idő [perc]
Keksz	 ECO	180–200	2–3	50–70
Bábovičky/muffinok	 ECO	180–200	2	50–70
Halak	 ECO	190–210	2–3	45–60
Marhahús	 ECO	200–220	2	90–120
Sertéshús	 ECO	200–220	2	90–160
Csirke	 ECO	180–200	2	80–100

### Kényszerlevegős sütő (forrólevegős fűtőelem + ventilátor)

A sütőipari élelmiszer típusa	Sütőfunkciók	Hőmérséklet(°C)	Szint	Idő [perc]
Keksz		160–200	2–3	30–50
Bábovičky/muffinok		160–170 <sup>1)</sup>	3	25–40 <sup>2)</sup>
Bábovičky/muffinok	 ECO	155–170 <sup>1)</sup>	3	25–40 <sup>2)</sup>
Pizza	 ECO	200–230 <sup>1)</sup>	2–3	15–25
Halak		210–220	2	45–60
Halak	 ECO	160–180	2–3	45–60
Halak		190	2–3	60–70
Kolbászok		210	4	14–18

A sütőipari élelmiszer típusa	Sütőfunkciók	Hőmérséklet(°C)	Szint	Idő [perc]
Marhahús		225–250	2	120–150
Marhahús		160–180	2	120–160
Sertéshús		160–230	2	90–120
Sertéshús		160–190	2	90–120
Csirke		180–190	2	70–90
Csirke		160–180	2	45–60
Csirke		175–190	2	60–70
Zöldségfélék		190–210	2	40–50
Zöldségfélék		170–190	3	40–50

Az időpontok a fűtetlen kamrára vonatkoznak, ha csak másképp nem szerepel. Előmelegített sütőben a megadott időt 5-10 perccel rövidítse meg.











<sup>1)</sup> Fűtsön fel egy üres<sup>sütőt</sup>

<sup>2)</sup> A megadott idők kis formákban lévő süteményekre vonatkoznak

**Figyelmeztetés!** A táblázatban felsorolt paraméterek hozzávetőlegesek, és saját tapasztalatai és konyhai preferenciái szerint módosíthatók.

# TESZT TÁPLÁLKOZÁSOK. AZ EN 60350-1 SZABVÁNYNAK MEGFELELŐEN.


## Sütemények sütése

Az étel típusa	Tartozékok	Szint	Fűtési funkció	Hőmérséklet(°C)	Sütési idő <sup>2)</sup> (perc)
Kis sütemények	Sütőlemez sütemények sütéséhez	3		160–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Sütőlemez sütemények sütéséhez	3		155–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Sütőlemez sütemények sütéséhez	3		155–170 <sup>1)</sup>	25–40 <sup>2)</sup>
	Sütőlemez sütemények sütéséhez Sütőtálca hús sütéséhez	2 + 4 2 - tepsí a hús sütéséhez 4 - sütőtálca		155–170 <sup>1)</sup>	25–50 <sup>2)</sup>
Mézeskalács (csíkok)	Sütőlemez sütemények sütéséhez	3		150–160 <sup>1)</sup>	30–40 <sup>2)</sup>
	Sütőlemez sütemények sütéséhez	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Sütőlemez sütemények sütéséhez	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Sütőlemez sütemények sütéséhez Sütőtálca hús sütéséhez	2 + 4 2 - tepsí a hús sütéséhez 4 - sütőtálca		160–175 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
Zsírmentes keksz	Grill + sütőtálca fekete Ø 26 cm	3		170–180 <sup>1)</sup>	30–45 <sup>2)</sup>
Alma rétes	Grillsütő + két sütőlemez fekete Ø 20 cm	2 formát a rácson átlósan helyezünk el hátul jobbra, elől balra		180–200 <sup>1)</sup>	50–70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Fűtsön fel egy üres sütőt, ne használja a gyorsfűtés funkciót.

<sup>2)</sup> Aldók eltérő rendelkezés hiányában fűtetlen kamrára vonatkoznak. Előmelegített sütőben a megadott időt 5-10 perccel rövidítse meg.



## Grillezés

Az étel típusa	Tartozékok	Szint	Fűtési funkció	Hőmérséklet(°C)	Idő min.
Fehér kenyér pírítás	Rács	4		250 <sup>1)</sup>	1,5-2,5
	Rács	4		250 <sup>2)</sup>	2-3
Marhaburgerek	Grillrács + tepsi a húsnak (a páralecsapódás felfogására)	4 - rács 3 - tepsi a hús sütéséhez		250 <sup>1)</sup>	1. 10-15. oldal 2. 8-13. oldal

<sup>1)</sup> Fűtse fel az üres sütőt 5 percre bekapcsolva, ne használja a gyorsfűtés funkciót.

<sup>2)</sup> Az üres sütőt 8 percre bekapcsolva melegítse fel, ne használja a gyorsfűtés funkciót.

## Sütés

Az étel típusa	Tartozékok	Szint	Fűtési funkció	Hőmérséklet(°C)	Idő min.
Egész csirke	Grillrács + tepsi a húsnak (a páralecsapódás felfogására)	2 - rács 1 - tepsi a hús sütéséhez		180-190	70-90
	Grillrács + tepsi a húsnak (a páralecsapódás felfogására)	2 - rács 1 - tepsi a hús sütéséhez		180-190	80-100

Az időpontok a fűtetlen kamrára vonatkoznak, hacsak másképp nem szerepel. Előmelegített sütőben a megadott időt 5-10 perccel rövidítse meg.

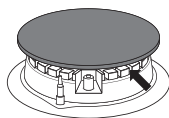
# A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A felhasználó gondossága a tűzhely tisztán tartásában és megfelelő karbantartásában jelentős hatással van a problémamentes működés meghosszabbítására.

**A tisztítási folyamat megkezdése előtt kapcsolja ki a tűzhelyet, és ellenőrizze, hogy az összes forgatógomb "●" / „0”. A tisztítási műveleteket csak a tűzhely lehűlése után lehet megkezdeni**

## Égők, égőlemez rács, kályha burkolata

Ha az égők és a rostélyok szennyeződnek, ezeket a berendezéseket ki kell venni a tűzhelyből, és meleg vízben, zsír- és szennyeződésetávolítóval kiegészítve ki kell mosni. Ezután szárazra kell törölni őket. A rács eltávolítása után alaposan mossa át az égők alatti lemezt, és törölje szárazra puha ruhával. Az égőfedelek alatti koszorúk (koronák) lángnyílásainál különös tisztaságot kell fenntartani, lásd az alábbi ábrát. A fűvókák furatait vékony rézhuzal segítségével tisztítsa meg. Ne használjon acélhuzalt, ne fúrjon lyukakat.

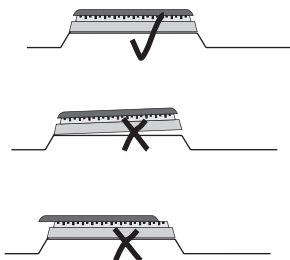


### Figyelem!

Az égő alkatrészeinek mindig száraznak kell lenniük. A vízcseppek eltömíthetik a gázkivezető nyílást, és az égő rosszul ég.

Ellenőrizze, hogy az égőlemez a tisztítás után megfelelően be vannak-e illesztve.

**Az égőfedél nem tengelyirányú helyzete maradandó károsodást okozhat az égőben.**



- A zománcozott felületek mosásához használjon enyhe folyékony tisztítószereket. Ne használjon erősen csiszoló hatású tisztítószereket, például csiszolóanyagokat tartalmazó súrolóporokat, csiszolópasztákat, csiszolóköveket, habkövet,

drótkendőket stb.

- A rozsdamentes acélból készült főzőlapot működés előtt alaposan el kell mosni. Különös figyelmet kell fordítani arra, hogy az összeszerelés során a lapokról levett fóliáról vagy a tűzhely csomagolásakor alkalmazott ragasztószalagról a ragasztómaradványokat eltávolítsuk. A lemezt minden használat után rendszeresen meg kell tisztítani. Ne engedje meg a munkalap erős szennyeződését, különösen a folyékony maradványoktól való perzselést. A Stahl-Fix használatát javasoljuk a kezdeti és rutinszerű tisztításhoz.

## Sütő sütő

- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani. A sütő tisztításakor a világítást be kell kapcsolni, hogy a munkaterület jobban látható legyen.
- A sütőtér mosását csak meleg vízzel és kevés folyékony mosogatószerrel végezze.
- **Cőztisztítás-Steam Clean**
  - Öntsön 0,25 l vizet (1 pohár) a sütőbe helyezett edénybe, alulról az első szintre,
  - csukja be a sütő ajtaját,
  - Állítsa a hőmérséklet-szabályozó tárcsát 50°C-ra, a funkciószabályozó tárcsát pedig az alsó fűtési pozícióba,
  - a sütőtérben kb. 30 percig melegítse a sütőt,
  - a tisztítási folyamat befejezése után nyissa ki a sütő ajtaját, törölje át a kamra belsejét szivaccsal vagy ruhával, majd mossa el meleg vízzel és mosogatószerrel.



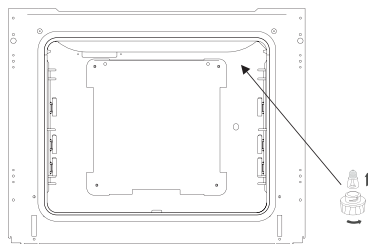
## Figyelem!

Az üvegfrontok tisztításához és karbantartásához ne használjon csiszolóanyagokat tartalmazó tisztítószerket.

## A sütő izzójának cseréje\*

**Az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.**

- Állítsa az összes vezérlőgombot "●"/"0" állásba, és kapcsolja ki a készüléket,
- Csavarja ki és mossa le az üveg lámpaernyőt, és mindenképpen törölje szárazra.
- Csavarja ki az izzót a foglalatból, szükség esetén cserélje ki az izzót egy új izzóra - magas hőmérsékletű (300 °C) izzó paraméterekkel:
  - feszültség 230 V
  - teljesítmény 25 W
  - e 14-es szál.
- Csavarja be az izzót, ügyelve arra, hogy pontosan illeszkedjen a kerámia foglalatba.
- Csavarja fel az üveg lámpaernyőt.



Sütő világítás

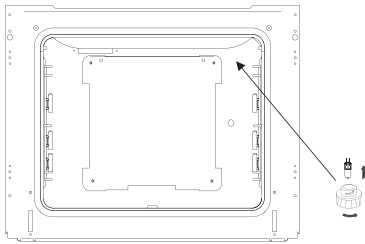
## A halogén izzó cseréje a sütőben\*

**Az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mielőtt kicseréli a halogén izzót.**

- Állítsa az összes vezérlőgombot "●"/"0" állásba, és kapcsolja ki a készüléket,
- Csavarja le és mossa ki a lámpaernyőt, majd törölje alaposan szárazra.
- Távolítsa el a halogén izzót egy rongy vagy papír segítségével, szükség esetén cserélje ki egy új G9 izzóra:
  - feszültség 230V



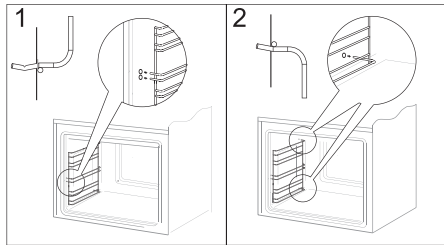
- teljesítmény 25W
- Helyezze a halogén izzót pontosan a foglalatba.
- Csavarja fel a lámpaernyőt.



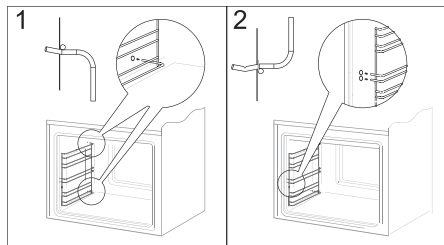
Sütő világítás

**Figyelem! Ügyelni kell arra, hogy az izzót ne érintse meg közvetlenül az ujjával.**

- A **D** betűvel jelölt sütők a sütőbetétek (betétrácsok) könnyen eltávolítható huzalvezető sínnel (ráccsal) voltak felszerelve. A mosáshoz történő eltávolításhoz húzza ki az elől található zsanért, majd csúsztassa el a vezetősínt, és vegye ki a hátsó zsanérból.



Ranglisták kiválasztása

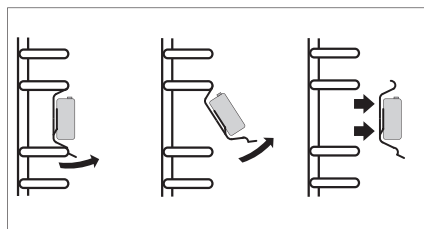


Ranglisták beillesztése

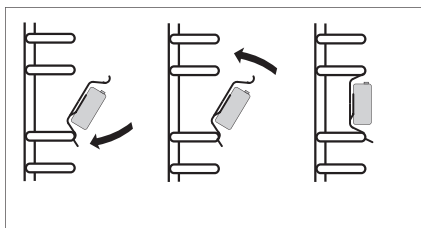
- Betűkkel jelölt sütők **Dp**, rozsdamentes acélból készült csúszó vezetősínekkel rendelkeznek a betétrácsokból, amelyek a drótvezetősínekhez vannak rögzítve. Mielőtt a fémlemezket rájuk helyezné, ki kell csúsztatni őket (ha a sütő forró, csúsztassa ki őket úgy, hogy a fémlemez hátsó szélét a csúszóvezetők elején található ütközőkbe fogja), majd csúsztassa be őket a fémlemizzel együtt.

**Figyelem! A teleszkópos vezetők nem szabad mosogatógépben mosogatni.**

Teleszkópos vezetősínek eltávolítása



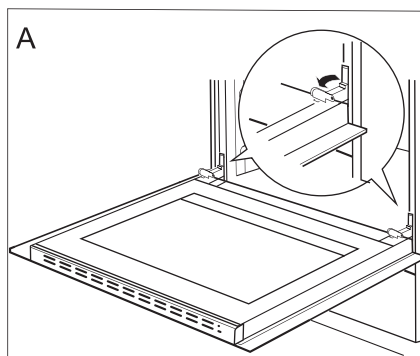
Teleszkópos vezetősínek felszerelése



## Kihúzza az ajtót

Az ajtó kihúzható a sütőtérhez való jobb hozzáférés és a tisztítás érdekében. Ehhez nyissa ki az ajtót, fordítsa fel a zsanérban található rögzítőelemet (A ábra). Nyissa ki kissé az ajtót, emelje fel és húzza előre. Az ajtó felszereléséhez fordított módon járjon el. A felszereléskor ügyelni kell arra, hogy a zsanérkivágás megfelelően üljön a zsanértartó kiemelkedésén. Miután az ajtót a tűzhelyre szerelték, a záróelemet fenntartás nélkül le kell hajtani, és óvatosan be kell nyomni.

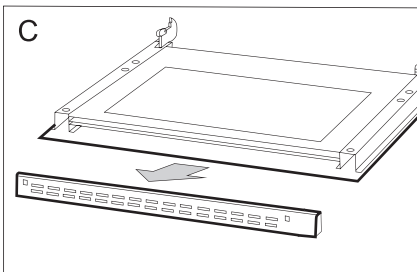
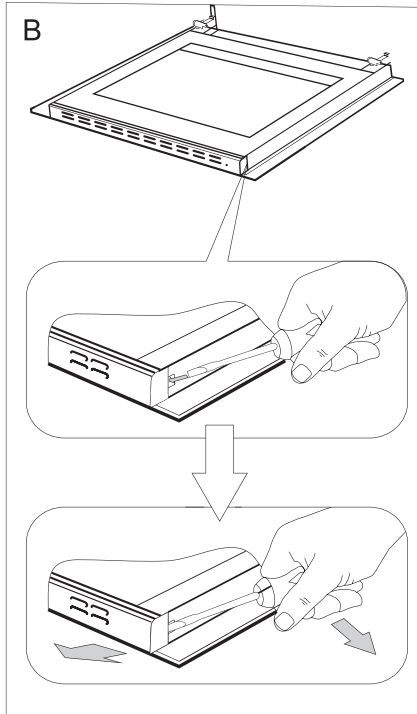
A reteszelőelem helytelen beállítása a zsanér sérülését okozhatja, amikor megpróbálja bezárni az ajtót.



A zsanérzárás eltérése

## A belső üveglap eltávolítása

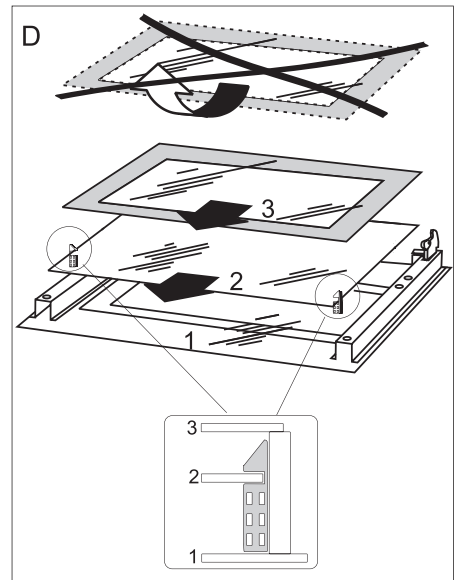
1. Egy Phillips csavarhúzóval csavarja ki az oldalsó kapcsok csavarjait (B ábra).
2. Távolítsa el a rögzítőelemeket egy lapos csavarhúzóval, és vegye ki a felső ajtósínt (B, C ábra).



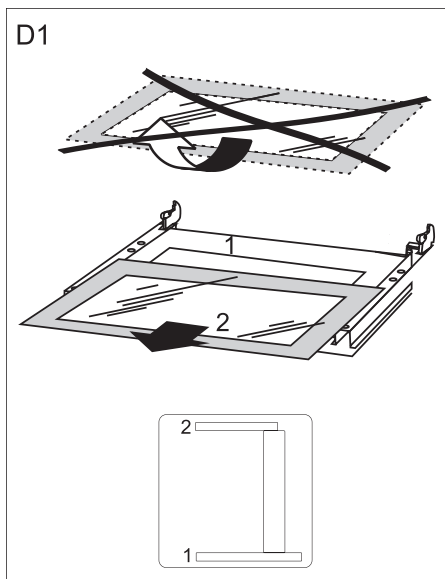
3. Távolítsa el a belső üveget az ajtó alján lévő fogantyúkról. (D. és D1 ábra).
4. Tisztítsa meg az üveget meleg vízzel és kis mennyiségű mosószerrel

A későbbi összeszerelésnél kövesse a fordított sorrendet. Az üvegtábla sima részének felül kell lennie.

**Figyelem! Ne nyomja a felső rudat egyszerűen az ajtó mindkét oldalába.** A felső ajtósín megfelelő felszereléséhez először a sín bal végét illessze be az ajtóba, majd a jobb végét nyomja be a hallható "kattanásig". Ezután nyomja meg a sávot a bal oldalról, amíg hallható "kattanást" nem hall.



A belső üveglap eltávolítása. 3 pohár.



A belső üveglap eltávolítása. 2 pohár.

## Időszakos felülvizsgálatok

A tűzhely tisztán tartására irányuló tevékenységeken kívül a következőkre is szükség van:

- a tűzhely kezelőszerveinek és működési rendszereinek időszakos ellenőrzését. A garanciaidő végén, legalább két évente egyszer, a szervizcéget meg kell bízni a tűzhely műszaki ellenőrzésének elvégzésével,
- az azonosított működési hibák kijavítása,
- a tűzhely működő rendszereinek időszakos karbantartása.



### **Figyelem!**

Minden javítást és beállítást megfelelő engedéllyel rendelkező szervizcégnek vagy szerelőnek kell elvégeznie.

# SÜRGŐSSÉGI ELJÁRÁS

Minden vész helyzetben szükség van:

- kapcsolja ki a tűzhely működő rendszereit
- kapcsolja ki az elektromos hálózatot
- javítás bejelentése
- egyes kisebb hibákat a felhasználó az alábbi táblázatban szereplő utasítások betartásával maga is orvosolhatja; a táblázatban szereplő alábbi pontokat az ügyfélszolgálathoz vagy a szervizhez való fordulás előtt érdemes átnézni.

PROBLÉMA	CAUSE	POSTUP
1. Az égő nem gyullad be	piszkos lánglyukak	zárja el a gázlezáró szelepet, zárja el az égőcsapot, szellőztesse ki a helyiséget, vegye ki az égőt, tisztítsa meg és tisztítsa ki a lángnyílásokat
2. A gáz öngyújtó nem gyullad be	áramszünet	ellenőrizze a háztartási berendezés biztosítékát, cserélje ki a kiégett biztosítékot
	a gázellátás megszakadása	nyissa ki a gázbevezető szelepet
	piszkos (szennyezett) gázgyújtó	tisztítsa meg a gázgyújtót
	elég sokáig nyomva tartva a csapgombot	tartsa lenyomva a forgatógombot, amíg a láng teljesen körbeveszi az égőkoronát
3. a láng kialszik, amikor az égő be van gyújtva	túl hamar meglazítja a csapgombot	tartsa a forgatógombot tovább a "nagy láng" állásban
4. az elektromos berendezések nem működnek	áramszünet	ellenőrizze a háztartási berendezés biztosítékát, cserélje ki a kiégett biztosítékot
5. a programozó kijelzőjén az idő " 0.00 " jelenik meg	a készüléket leválasztották a hálózatról, vagy pillanatnyi feszültségkiesés történt	az aktuális idő beállítása (lásd. Programozói kézikönyv)
6. a sütő világítása nem működik	laza vagy sérült izzó	húzza meg az izzót, vagy cserélje ki a sérültet (lásd a Tisztítás és karbantartás fejezetet)

# MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség 230V~50 Hz

Névleges teljesítmény max. 3,6 kW

Eszközkategória DE II2ELL3B/P, FR III1c2E+3+,




IT II2H3+, HU II2HS3B/P, CZ, SK, RO, AT II2H3B/P

Kályha méretei 85 / 50 / 60 cm

Megfelel az EN 60335-1; EN 60335-2-6, EN 30-1-1-1 szabványok Európai Unióban alkalmazandó követelményeinek.

Az elektromos csövek energiacímkein szereplő információk az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabványnak megfelelően vannak megadva. Ezeket az értékeket normál terhelés mellett határozták meg, a következő funkciók aktív működésével: alsó és felső fűtés (normál üzemmód) és ventilátoros fűtés (ha van).

Az energiahatékonysági osztály a termékben rendelkezésre álló funkciók alapján került meghatározásra az alábbi prioritás szerint:


ECO kényszerített légkeringetés (meleglevegő-fűtés + ventilátor)	 ECO
Kényszerített légkeringetés ECO (alsó fűtőelem + felső fűtőelem + kenyéripirító + ventilátor)	 ECO
Standard ECO üzemmód (alsó fűtőelem + felső fűtőelem)	 ECO

Az energiafogyasztás vizsgálatakor távolítsa el a teleszkópos síneket (ha vannak).

## A gyártó nyilatkozata

A gyártó ezúton kijelenti, hogy ez a termék megfelel az alábbi európai irányelvek alapvető követelményeinek:

- kisfeszültségű irányelv 2014/35/EK
- elektromágneses összeférhetőségi irányelv 2014/30/EK
- 2009/142/EK gázberendezésekről szóló irányelv (2018.04.20-ig)
- az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2016/426 rendelete (2018.04.21-től)
- erP-irányelv - 2009/125/EK

ezért a készüléket a  címkével látták el, és a piacfelügyeleti hatóságoknak megfelelőeségi nyilatkozatot adtak ki.

**Nous vous remercions de l'achat d'un appareil SIGURO. Nous vous remercions de votre confiance et nous sommes contents de vous présenter ici cet appareil dans les pages suivantes, ainsi que l'ensemble de ses fonctionnalités et modes d'usage.**

Nous misons sur la clarté et la responsabilité, par conséquent, nous coopérons exclusivement avec des fournisseurs qui respectent nos critères stricts en matière de protection des intérêts des employés, évitant les excès et offrant des conditions de travail décentes.

Si vous avez besoin d'aide en vue d'un entretien plus poussé ou une réparation du produit, avec une intervention sur les composants internes, notre service après-vente est disponible à l'adresse email [siguro@alza.cz](mailto:siguro@alza.cz), vous pouvez également contacter par téléphone un opérateur de notre ligne d'informations. Nous avons réuni ces points de contacts afin de vous satisfaire en cas de problèmes avec les produits, les contacts susmentionnés peuvent également servir en cas de réclamation ou de service post-garantie.

## **INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ**

---



**Veillez lire attentivement le présent manuel et le conserver pour une consultation future.**

**Attention.** L'appareil et ses parties accessibles sont chauds pendant l'utilisation. Une attention particulière doit être accordée à la possibilité de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas être autorisés à s'approcher de l'appareil sans surveillance constante.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des limitations physiques, mentales ou psychologiques ou sans expérience ni connaissances pratiques, à condition que cela soit fait sous surveillance ou conformément aux instructions d'utilisation remises par les personnes responsables de leur sécurité. Faites très attention aux enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les activités de nettoyage et d'entretien ne peuvent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

L'appareil se réchauffe pendant son utilisation. Il est recommandé de faire preuve de prudence et d'éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Nous recommandons que les enfants ne soient pas autorisés à s'approcher du four.

**Attention.** N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou d'objets métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte, car ils risquent de rayer la surface, ce qui peut provoquer des fissures dans le verre.

**Attention.** Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que l'appareil

est éteint avant de changer l'ampoule.

Il est interdit d'utiliser un équipement de nettoyage à la vapeur pour nettoyer l'appareil.

Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lorsque la porte du four est ouverte. Ouvrez la porte du four avec précaution pendant ou après la cuisson. Ne vous penchez pas sur la porte pour l'ouvrir. Sachez que la vapeur peut être invisible en fonction de la température.

- L'appareil se réchauffe pendant son utilisation. Une extrême prudence est recommandée pour éviter de toucher les parties chaudes à l'intérieur du four.
- Veuillez surveiller les enfants lorsqu'ils utilisent la cuisinière, car ils ne connaissent pas les règles d'utilisation de la cuisinière.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation des appareils ménagers, tels qu'un mixeur, ne touche pas les parties chaudes de la cuisinière.
- Ne mettez pas de matériaux combustibles dans le tiroir car ils pourraient s'enflammer pendant l'utilisation.
- La cuisinière ne doit pas être laissée sans surveillance pendant la friture. Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe.
- Il faut faire attention en portant la bouilloire à ébullition pour éviter d'inonder le brûleur.
- Si la cuisinière est endommagée, elle peut être réutilisée une fois que le défaut a été réparé par un spécialiste.
- N'ouvrez pas le robinet du raccordement au gaz ou le robinet d'arrêt de la bombe sans vous assurer au préalable que tous les robinets sont fermés.
- Ne laissez pas les brûleurs être arrosés ou encrassés. Nettoyez et séchez les brûleurs souillés immédiatement après leur refroidissement.
- Les ustensiles ne doivent pas être placés directement sur les brûleurs.
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisson de plus de 10 kg sur la grille au-dessus d'un brûleur, et d'ustensiles de cuisson de plus de 40 kg sur toute la grille.
- Ne frappez pas les boutons et les brûleurs.
- Ne posez pas d'objets pesant plus de 15 kg sur la porte du four ouverte.
- Il est interdit de faire effectuer les réglages et les réparations de la cuisinière par des personnes qui ne sont pas formées professionnellement.
- Il est interdit d'éteindre la flamme du brûleur en soufflant.
- Avant d'ouvrir le couvercle, nous vous recommandons de le nettoyer de



toute saleté. Il est recommandé de laisser refroidir la surface de la table de cuisson avant de la recouvrir avec le couvercle.

- Le couvercle en verre de la cuisinière peut se fissurer s'il est chauffé. Avant d'abaisser le couvercle, éteignez tous les brûleurs. (Poêles équipés d'un couvercle en verre - voir. Caractéristiques du produit")
- Il est interdit d'apporter des modifications arbitraires à la cuisinière pour un autre type de gaz, de déplacer la cuisinière à un autre endroit et d'apporter des modifications à l'installation d'alimentation. Ce travail peut être effectué par un plombier agréé.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou d'objets métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte, car ils risquent de rayer la surface, ce qui peut entraîner des fissures.
- SI VOUS SUSPECTEZ UNE FUITE DE GAZ, NE PAS : allumer d'allumettes, fumer des cigarettes, allumer ou éteindre des appareils électriques (sonnette ou interrupteur), ou utiliser d'autres dispositifs électriques ou mécaniques qui provoquent des étincelles électriques ou mécaniques. Dans ce cas, il faut immédiatement fermer le robinet de la bouteille de gaz ou le robinet d'arrêt du raccord de gaz, aérer la pièce et ensuite faire appel à une personne autorisée à supprimer la cause de la fuite.
- Dans toute situation causée par un défaut technique, l'alimentation électrique de la cuisinière doit être déconnectée sans condition (en respectant les règles ci-dessus) et le défaut signalé pour réparation.
- Aucun fil d'antenne, par exemple de récepteurs radio, ne doit être raccordé à l'installation de gaz.
- En cas d'inflammation d'une fuite de gaz provenant d'une installation non étanche, l'alimentation en gaz doit être immédiatement coupée à l'aide du robinet d'arrêt.
- En cas d'inflammation du gaz s'échappant d'une valve non étanche d'une bombe à gaz, il faut : refroidir la bombe, jeter une couverture humide dessus, fermer la valve de la bombe. Une fois que la bombe a refroidi, il faut la sortir à l'air libre. Interdiction de réutiliser une bombe endommagée.
- En cas d'interruption de l'utilisation de la cuisinière pendant plusieurs jours, le bouchon principal (vanne) de l'installation de gaz doit être fermé, tandis qu'en cas d'utilisation d'une bombe à gaz, il doit être fermé après chaque utilisation.
- L'utilisation d'appareils de cuisson et de pâtisserie entraîne l'émission de chaleur et d'humidité dans la pièce dans laquelle ils se trouvent. Il est nécessaire de s'assurer que la pièce de la cuisine est bien ventilée, de garder la ventilation naturelle ouverte ou d'installer une ventilation mécanique (hotte de cuisine).
- Un appareil utilisé de manière intensive pendant une longue période peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme l'ouverture

d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, comme l'augmentation de la puissance de la ventilation mécanique si elle est utilisée.

- L'appareil a été conçu exclusivement comme un appareil de cuisson. Toute autre utilisation (par exemple pour le chauffage des locaux) est incompatible avec l'usage prévu et peut être dangereuse.

## COMMENT ÉCONOMISER L'ÉNERGIE



Ceux qui utilisent l'énergie de manière responsable protègent non seulement le budget de leur ménage, mais agissent également de manière consciente pour l'environnement. Alors aidons, économisons l'électricité ! Suivons les règles suivantes :

**Attention !** Si vous utilisez un programmateur, réglez des temps de cuisson plus courts en conséquence.

- **Utiliser les bons ustensiles de cuisine.** L'ustensile de cuisson (son fond) ne doit jamais être plus petit que la taille de la flamme. N'oubliez pas de couvrir les récipients avec un couvercle.
- **Veillez à la propreté des brûleurs, des grilles, des plaques de brûleurs.** La contamination interfère avec le transfert de chaleur - les saletés brûlées ne peuvent souvent être éliminées que par des moyens très lourds pour l'environnement. Une propreté extrême doit être maintenue à proximité des trous de flamme des couronnes sous les couvercles du brûleur et des trous des buses du brûleur.
- **Éviter de "regarder sous les couvertures" inutilement.** N'ouvrez pas la porte du four trop souvent.
- **N'utilisez le four que lorsqu'il y a une grande quantité d'aliments.** Les viandes pesant jusqu'à 1 kg peuvent être cuites plus doucement dans une marmite sur le feu de la cuisinière.
- **Utilisation de la chaleur résiduelle du four.** Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, nous vous recommandons d'éteindre le four 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- **Fermez soigneusement la porte du four.** La chaleur s'échappe par la saleté des joints de la porte. Il est préférable de les retirer immédiatement.
- **Ne placez pas la cuisinière à proximité de réfrigérateurs/ congélateurs.** Ils entraînent une augmentation inutile de la consommation d'électricité

## DÉVERROUILLAGE



L'équipement a été protégé contre les dommages par un emballage pendant toute la durée du transport.

Après avoir déballé l'appareil, veuillez éliminer les pièces d'emballage de manière à ne pas mettre en danger l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage ne sont pas nocifs pour l'environnement, sont 100% recyclables et marqués du symbole approprié.

Attention ! Les matériaux d'emballage (sacs en polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants pendant le déballage.

## DÉCLASSEMENT



À la fin de sa vie utile, ce produit ne doit pas être éliminé, par exemple avec les déchets municipaux normaux, mais doit être apporté à un point de collecte et de recyclage des équipements électriques et électroniques. Ceci est indiqué par un symbole sur le produit, le manuel d'instructions ou l'emballage.

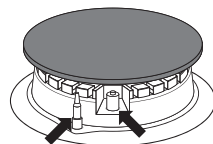
Les matériaux utilisés dans l'équipement peuvent être réutilisés conformément à leur étiquetage.

En réutilisant, en récupérant des matériaux ou en utilisant des équipements usagés d'une autre manière, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

Les informations sur le site d'élimination approprié pour les équipements usagés sont disponibles auprès des autorités municipales.

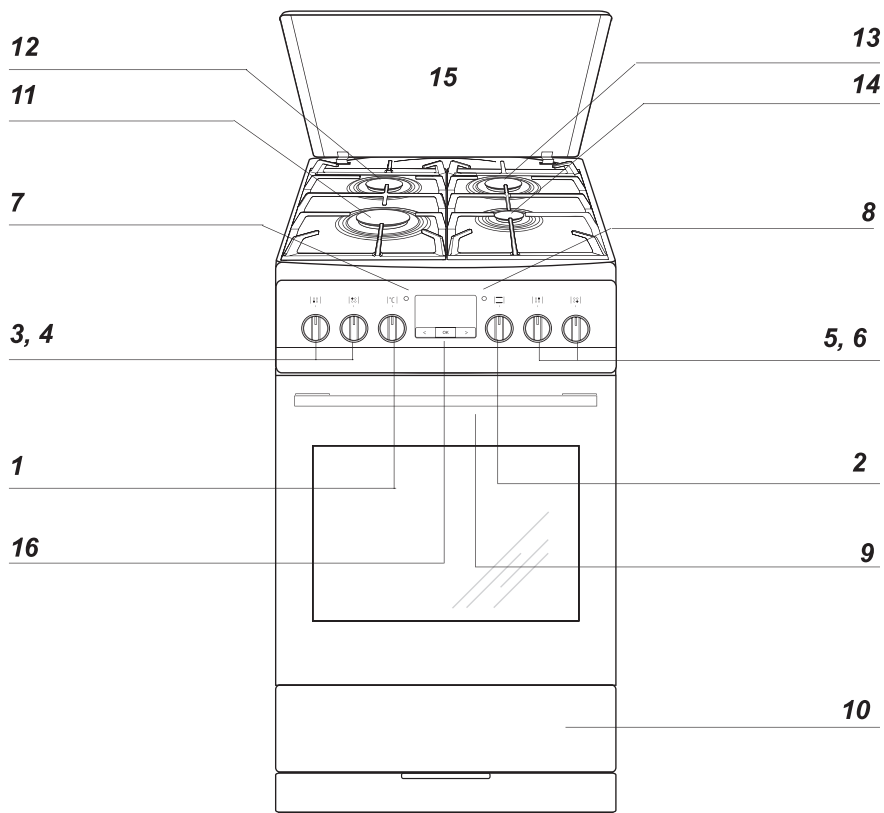
## DESCRIPTION DU PRODUIT

- 1 Bouton du régulateur de température
- 2 Bouton rotatif pour la sélection des fonctions du four
- 3, 4, 5, 6 Bouton rotatif pour la commande des brûleurs à gaz
- 7 Témoin lumineux du thermostat L
- 8 Témoin de fonctionnement de la cuisinière R
- 9 Poignée de la porte du four
- 10 tiroirs
- 11 Grand brûleur
- 12 Brûleur moyen
- 13 Brûleur auxiliaire
- 14 Brûleur moyen
- 15 Couvercle
- 16 Programmateur électronique



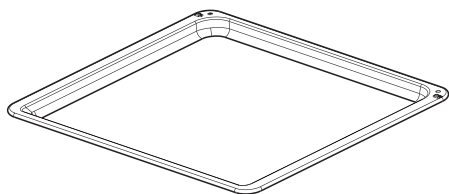
Sécurité contre les  
fuites de gaz

Briquet à  
étincelles

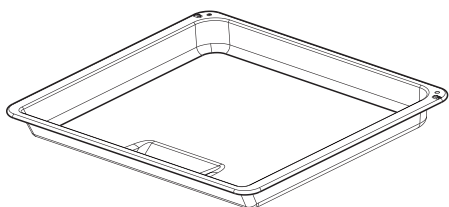


# CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

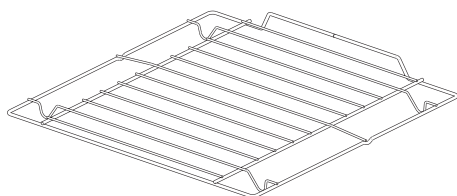
## Équipement de poêle



Plaque à pâtisserie

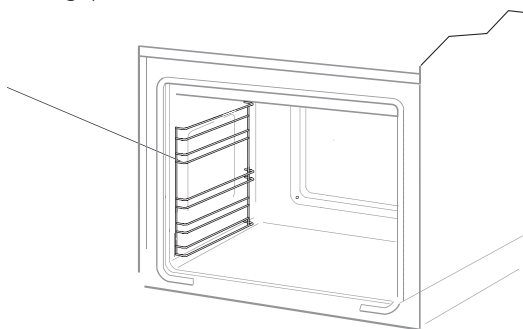


Plaque de cuisson /viande/\*



Grille du grill (grille de séchage)

Rails latéraux en tôle



\*pour certains types

## INSTALLATION

Les instructions ci-dessous sont destinées à un professionnel qualifié qui installera l'équipement. Ces instructions sont destinées à rendre l'installation et l'entretien de l'équipement aussi professionnel que possible.



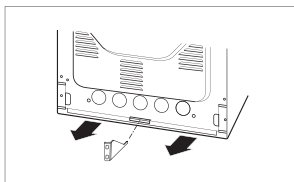
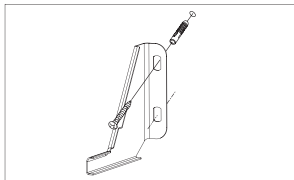
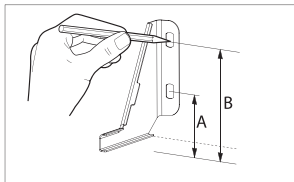
### Installation du poêle

- La salle de cuisine doit être sèche et aérée, et disposer d'une ventilation efficace, conformément aux règles techniques en vigueur.
- La pièce doit être équipée d'un système de ventilation pour évacuer les fumées produites lors de la combustion. Cette installation doit comporter une grille ou un capot de ventilation. Les sorbonnes doivent être installées conformément aux instructions des manuels d'utilisation qui leur sont fournis. Le positionnement de la cuisinière doit garantir le libre accès à toutes les commandes.
- La pièce doit également disposer d'un apport d'air, nécessaire à la bonne combustion du gaz. L'alimentation en air ne doit pas être inférieure à 2 m<sup>3</sup>/h pour 1 kW de puissance du brûleur. L'air peut être fourni par un flux direct de l'extérieur à travers un conduit d'une section minimale de 100 cm<sup>2</sup>, ou directement des pièces adjacentes qui sont équipées de conduits de ventilation menant à l'extérieur.
- Si l'équipement est utilisé de façon intensive et prolongée, il peut arriver qu'il soit nécessaire d'ouvrir une fenêtre pour améliorer la ventilation.
- Le gaz liquide est plus lourd que l'air et a donc tendance à s'accumuler à basse altitude. Les pièces dans lesquelles des bouteilles / bombes / avec du gaz liquide ont été installées doivent être équipées de conduits de ventilation menant à l'extérieur de la pièce pour permettre au gaz de s'échapper en cas de fuite. Pour la même raison, les bouteilles de gaz, qu'elles soient vides ou partiellement remplies, ne doivent pas être installées ou stockées dans des pièces situées sur le sol (par exemple, les sous-sols). Les bouteilles ne doivent pas se trouver à proximité de sources de chaleur (poêle, cheminée, four, etc.) qui pourraient faire monter la température à l'intérieur de la bouteille au-dessus de 50 °C.
- La cuisinière à gaz est un appareil de classe X en raison de sa protection contre la surchauffe des surfaces environnantes et, à ce titre, elle ne peut être intégrée dans un meuble que jusqu'à la hauteur du plan de travail, c'est-à-dire à environ 850 mm du sol. Une installation au-dessus de ce niveau n'est pas souhaitable.
- Les meubles destinés à être encastrés doivent être dotés d'un revêtement et d'un adhésif résistant à une température de 100 °C pour les coller. Le non-respect de cette condition peut entraîner la déformation de la surface ou le décollement de la doublure. Si l'on n'est pas sûr de la résistance à la chaleur du meuble, la cuisinière doit être encastrée dans le meuble, en respectant une distance d'environ 2 cm. Le mur/mur derrière la cuisinière doit être adapté pour résister à des températures élevées. Lorsque la cuisinière est utilisée, l'arrière de la cuisinière peut chauffer jusqu'à environ 50 °C au-dessus de la température ambiante.
- La cuisinière doit être placée sur un sol dur et plat (ne pas la placer sur un socle).
- Avant de commencer à travailler, la cuisinière doit être mise en position horizontale, ce qui a un effet extraordinaire, par exemple, sur la répartition uniforme de la graisse sur la poêle. Pour cela, il existe des pieds de positionnement, auxquels on accède en sortant le tiroir. Plage de réglage +/- 5 mm.

## Montage pour empêcher la cuisinière de basculer.

Le verrouillage est monté de manière à empêcher le basculement de la cuisinière.

Grâce à la protection contre le basculement, l'enfant ne pourra pas marcher sur la porte du four et faire basculer la cuisinière.



Poêle, hauteur 850 mm

A=60 mm

B=103 mm

Poêle, hauteur 900 mm

A=104 mm

B=147 mm

## Raccordement de la cuisinière à l'alimentation en gaz

### Attention !

La cuisinière doit être raccordée à l'installation de gaz du gaz pour lequel elle a été adaptée en usine. Les informations sur le type de gaz auquel la cuisinière est adaptée en usine figurent sur l'étiquette d'usine. La cuisinière doit être raccordée exclusivement par un plombier agréé et lui seul a le droit exclusif d'adapter la cuisinière à un autre type de gaz.

### Instructions pour le plombier

Le plombier est tenu de :

- possèdent des licences de gaz,
- familiarisez-vous avec les informations figurant sur l'étiquette d'usine de la cuisinière concernant le type de gaz auquel la cuisinière est adaptée, en comparant ces informations avec les conditions d'alimentation en gaz du lieu d'installation,
- vérifier :
  - Efficacité de la ventilation, c'est-à-dire le renouvellement de l'air dans les pièces
  - l'étanchéité des raccords des conduites de gaz,
  - l'efficacité de tous les composants fonctionnels du cuiseur,
  - si l'installation électrique est adaptée pour fonctionner avec le conducteur de protection (neutre).
- fournir à l'utilisateur la preuve du raccordement de la cuisinière à gaz et le familiariser avec son fonctionnement

### Attention !

Seul un plombier agréé peut raccorder la cuisinière à une bouteille de gaz ou à une installation existante, en respectant toutes les règles de sécurité.

### Connexion à une ligne flexible en acier

Lors de l'installation de la cuisinière conformément aux exigences de la classe 2, sous-classe I., il est recommandé d'utiliser uniquement des conduits métalliques

flexibles conformes aux réglementations locales pour raccorder la cuisinière à l'alimentation en gaz. Le raccordement au gaz de la cuisinière est un raccord fileté G1/2".

N'utilisez que des tuyaux et des joints conformes aux normes en vigueur pour le raccordement.

La longueur maximale de la ligne flexible ne doit pas dépasser 2000 mm.

Assurez-vous que la connexion n'est pas en contact avec des pièces mobiles qui pourraient l'endommager.

### Raccordement à un tuyau fixe

La cuisinière est équipée d'un robinet de raccordement avec un filetage G1/2".

Le raccordement au système de distribution de gaz doit être réalisé de manière à ce qu'aucune contrainte ne se produise en aucun point du système de distribution ou sur aucune partie de l'équipement.

L'application d'un couple de serrage excessif (supérieur à 18 Nm) peut endommager le joint ou provoquer des fuites.

La conduite d'alimentation en gaz (tuyau) ne doit pas toucher les parties métalliques du couvercle arrière de la cuisinière.



### Note !

Après chaque remplacement de réducteur, effectuez un contrôle technique des vannes de gaz de la cuisinière et du fonctionnement de la protection contre les fuites de gaz.



### Attention !

Après l'installation du poêle, il faut vérifier l'étanchéité de tous les joints, en utilisant par exemple de l'eau savonneuse.

Le feu ne doit pas être utilisé pour vérifier les fuites.

## Raccordement de la cuisinière à l'alimentation électrique

- La cuisinière est adaptée en usine pour une alimentation en courant alternatif, monophasé (230 V 1N ~ 50 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> d'une longueur d'environ 1,5 m avec un contact de protection.
- La prise électrique doit être équipée d'une broche de protection et ne doit pas être située au-dessus de la cuisinière. Il est nécessaire que la prise électrique soit accessible à l'utilisateur après l'installation de la cuisinière.
- Avant de brancher la cuisinière dans la prise, vérifiez que :
  - le fusible et le câblage électrique peuvent supporter la charge du poêle,
  - le système de distribution électrique est équipé d'un système de mise à la terre efficace répondant aux exigences des normes et règlements applicables,
  - la prise est facilement accessible.



### Attention !

Si un câble d'alimentation non détachable est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur spécialisé ou un professionnel qualifié pour éviter tout danger.



## Adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz.

Ces travaux ne peuvent être effectués que par un installateur dûment agréé.

Si le gaz qui alimente la cuisinière diffère du gaz prévu pour la cuisinière dans la version d'usine, c'est-à-dire G20 20 mbar, il faut remplacer les gicleurs des brûleurs et régler la flamme.

Pour adapter la cuisinière afin de brûler un autre type de gaz, il est nécessaire de :

- remplacement de la buse (voir le tableau ci-dessous),
- le contrôle de la flamme "économie".

### Attention !

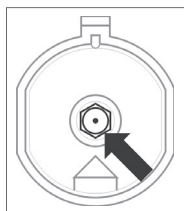
Les poêles fournis par le fabricant ont des brûleurs adaptés en usine pour brûler le gaz spécifié sur l'étiquette d'usine et la carte de garantie.

Type de gaz	Brûleur		
	auxiliaire diamètre de la buse [mm]	moyen diamètre de la buse [mm]	grand site diamètre de la buse [mm]
	charge thermique 1,00 kW	charge thermique 1,80 kW	charge thermique 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

Flamme du brûleur	Ajustement du gaz liquide au gaz naturel	Conversion du gaz naturel en gaz liquide
Full	1. Remplacer la buse du brûleur	1. Remplacez la buse du brûleur par une buse appropriée, conformément au tableau des buses.
Économique	2. Dévissez légèrement la vis de réglage et ajustez la taille de la flamme.	2. Vissez légèrement la vis de réglage et vérifiez la taille de la flamme.

Les boutons de robinet doivent être retirés pour effectuer le réglage.

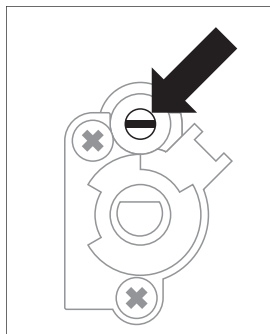
Les brûleurs de surface utilisés ne nécessitent pas de contrôle de l'air primaire. La flamme correcte présente des cônes distincts à l'intérieur de la couleur bleu-vert. Une flamme courte et pétillante ou une flamme longue, jaune et vive, sans cônes clairement visibles, indique une qualité de gaz inadéquate dans une installation domestique ou un brûleur endommagé ou sale. Pour vérifier la flamme, le brûleur doit être chauffé pendant environ 10 minutes à pleine flamme, puis le bouton de la vanne doit être tourné à basse flamme. La flamme ne doit pas s'éteindre ou sauter vers les buses.



*Remplacement de la buse du brûleur - dévisser la buse avec une douille spéciale 7 et la remplacer par une nouvelle selon le type de gaz (voir tableaux).*

### Attention !

Le réglage de l'appareil pour un gaz autre que celui indiqué par l'étiquette d'usine du fabricant de la cuisinière, ou l'achat d'une cuisinière pour un autre type de gaz que celui installé dans l'appartement, relève de la seule responsabilité de l'utilisateur - le plombier.



Robinet de régulation

L'alimentation en gaz des brûleurs de surface est ouverte et réglée par des robinets étanches. Les réglages du robinet doivent être effectués avec le brûleur en

position d'économie de flamme, à l'aide d'un tournevis réglementaire de 2,5 mm.



### Attention !

Une fois le réglage terminé, il faut apposer un autocollant décrivant le type de gaz auquel la cuisinière est adaptée.

## SERVICE

### Avant de mettre la cuisinière en marche pour la première fois

- retirer les éléments de l'emballage,
- retirez doucement (lentement) les étiquettes de la porte du cuiseur, en veillant à ne pas briser la bande adhésive ;
- vider le tiroir, nettoyer la chambre du four des conservateurs d'usine,
- retirez les accessoires du four et lavez-les à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle,
- activez la ventilation de la pièce ou ouvrez une fenêtre,
- chauffer le four (à 250 °C, environ 30 min.), enlever la saleté et laver soigneusement ; les surfaces chauffantes de la plaque doivent être chauffées pendant environ 4 min. sans utiliser de récipient.

### Attention !

Dans le cas des cuisinières équipées d'un programmeur Ta électronique, l'écran affiche "0:00" lorsqu'il est branché. L'heure actuelle du programmeur doit être réglée. (Voir le manuel d'instructions du programmeur)

Le fait de ne pas régler l'heure actuelle empêche le four de fonctionner.

- les opérations d'entretien doivent être effectuées dans le respect des consignes de sécurité.

**La chambre du four ne doit être lavée**

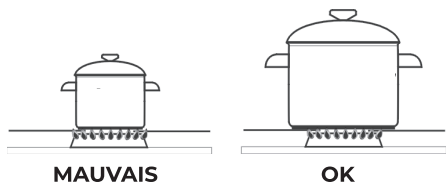
qu'à l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle.

## Fonctionnement des brûleurs de surface

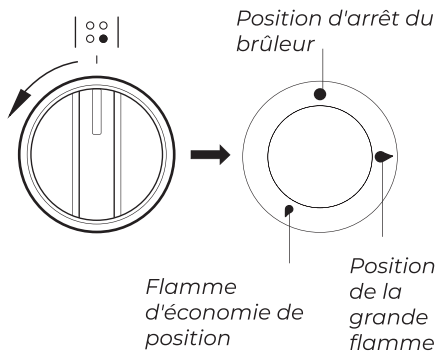
### Choix des ustensiles

Il faut veiller à ce que le diamètre du fond du récipient soit toujours supérieur à la taille (portée) de la flamme et que le récipient lui-même soit recouvert d'un couvercle. Nous recommandons que le diamètre du pot soit de 2,5 à 3 fois le diamètre du brûleur, c'est-à-dire dans le cas d'un brûleur :

- auxiliaire - récipient d'un diamètre de 90 à 150 mm,
- moyen - diamètre de la cuve de 220 mm,
- grand - un récipient d'un diamètre de 200 à 240 mm, et la hauteur du pot ne doit pas être supérieure à son diamètre.



### Bouton rotatif pour contrôler le fonctionnement du brûleur



### Allumage du brûleur sans briquet\*

- allumer une allumette.
- pousser le bouton rotatif jusqu'au point de résistance perceptible et le tourner vers la gauche jusqu'à la position "grande flamme" ,
- allumez le gaz avec une allumette,
- réglez la flamme souhaitée (par exemple, "économique" ),
- après la cuisson, éteignez le brûleur en tournant le bouton vers la droite (position off ).

### Allumer les brûleurs avec un briquet \*

- appuyez sur le bouton de l'allumeur d'étincelles marqué ,
- pousser le bouton rotatif jusqu'au point de résistance perceptible et le tourner vers la gauche jusqu'à la position "grande flamme" ,
- maintenir jusqu'à ce que l'accélérateur soit mis en marche,
- réglez la flamme souhaitée (par exemple, "économique" ),
- lorsque la cuisson est terminée, éteignez le brûleur en tournant le bouton vers la droite (position off )

### Allumage des brûleurs avec un briquet relié au bouton rotatif\*

- pousser le bouton rotatif du brûleur sélectionné jusqu'au point de résistance notable et le tourner vers la gauche jusqu'à la position "grande flamme" ,
- maintenir jusqu'à ce que l'accélérateur soit mis en marche,
- après avoir allumé la flamme du brûleur, relâchez la pression sur le bouton et réglez la flamme souhaitée (par exemple, "économie" ),

### Attention !

\*pour certains types

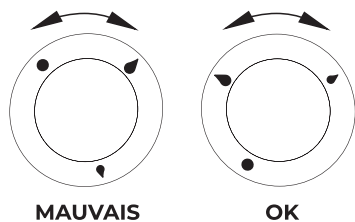
Dans le cas des cuisinières équipées d'un dispositif de sécurité anti-fuite (fusible) pour les brûleurs de surface, le bouton rotatif doit être maintenu sur la position "grande flamme" pendant environ 10 secondes pendant l'allumage pour que le dispositif de sécurité fonctionne.

## Sélection de la flamme du brûleur

Les brûleurs correctement réglés ont une flamme bleu clair avec un cône intérieur clairement visible. Le choix de la taille de la flamme dépend de la position du bouton rotatif du brûleur :

- grande flamme
- petite flamme (dite "économique")
- brûleur éteint (alimentation en gaz fermée)

La taille de la flamme peut être réglée en continu selon les besoins.



### Attention !

Pas de contrôle de la flamme dans la plage comprise entre la position d'arrêt du brûleur ● et la position de la flamme haute ●.

## Protection contre les fuites de gaz\*

Certains modèles /types/ sont équipés d'un système automatique qui coupe l'alimentation en gaz du brûleur en l'absence de flamme.

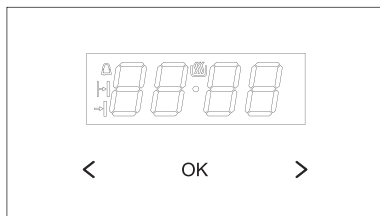
Ce système empêche le gaz de s'échapper si la flamme du brûleur s'éteint, par exemple à cause de...

Le rallumage du brûleur nécessite l'inter-

\*pour certains types

vention de l'utilisateur.

## Fonctions du programmeur



OK	bouton pour sélectionner le mode de fonctionnement
>	bouton plus
<	bouton "moins"
	symbole de la disponibilité au travail
	symbole de l'horloge
	symbole de la durée du travail
	symbole de la fin du travail

### Localisation de l'heure actuelle

Lors de la mise sous tension ou de la remise sous tension après une coupure de courant, l'écran affiche un 0.00 pulsé :

- appuyez et maintenez la touche OK ou simultanément les touches </> jusqu'à ce que le symbole apparaisse. le point sous le symbole clignote à l'écran,
- réglez l'heure actuelle dans un délai de 7 s à l'aide des boutons </>.

Au bout de 7 secondes environ après la fin du réglage de l'heure, les nouvelles données sont mémorisées et le point sous le symbole cesse de clignoter.

Vous pouvez corriger l'heure ultérieurement en appuyant simultanément sur les boutons </> pendant que le point sous le symbole clignote, vous pouvez corriger l'heure actuelle.





## Attention !

Le four peut être mis en marche lorsque le symbole  apparaît sur l'écran.

## Minuterie

La minuterie peut être activée à tout moment, quel que soit l'état d'activité des autres fonctions du programmeur. La plage de temps mesurée est comprise entre 1 minute et 23 heures et 59 minutes.

Il est nécessaire de régler la minuterie :


- appuyez sur la touche OK, le symbole clignote sur l'écran ;
- utilisez les boutons pour régler la durée de la minuterie **</>**, l'écran affiche la durée de la minuterie et la fonction de travail active  une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore retentit et  commence à clignoter.
- maintenez la touche **</>** ou OK pour éteindre le signal, le symbole  s'éteint et l'écran affiche l'heure actuelle après environ 7 secondes.


## Attention !

Si le signal audio n'est pas désactivé manuellement, il s'éteint automatiquement après environ 7 minutes.

## Travail semi-automatique



Si le four doit être éteint à une certaine heure, vous devez :

- réglez le bouton de commande du four et le bouton de commande de la température sur la position dans laquelle le four doit fonctionner,
- appuyez sur la touche OK jusqu'à ce que l'écran affiche brièvement le symbole *majeur* et clignote ,
- utilisez les boutons pour régler la durée de fonctionnement souhaitée **</>**, allant de 1 minute à 10 heures.

L'heure réglée sera enregistrée en mémoire après environ 7 secondes, l'écran affichera à nouveau l'heure actuelle pendant que le symbole  sera allumé.





Une fois le temps réglé écoulé, le four s'éteint automatiquement, un signal



sonore retentit et les symboles  et  clignotent,



- mettez les boutons de commande du four et le contrôle de la température en position d'arrêt,
- appuyez sur la touche **</>** ou OK et maintenez-la enfoncée pour désactiver le signal. Les symboles  et  s'éteignent et l'écran affiche l'heure actuelle après environ 7 secondes.

## Travail automatique

Si le four doit être allumé à une heure précise et éteint à une heure précise, vous devez régler la durée de fonctionnement et l'heure de fin :

- appuyez plusieurs fois sur la touche OK jusqu'à ce que la *majeure* et le symbole apparaissent brièvement sur l'écran  clignote,
- réglez le temps de fonctionnement souhaité à l'aide des boutons **</>** comme pour le fonctionnement semi-automatique,
- appuyez plusieurs fois sur la touche OK jusqu'à ce que l'écran affiche brièvement *Fin* et que le symbole  clignote,
- régler l'heure d'arrêt (fin du travail) à l'aide des boutons **</>**, qui est limitée à 23 heures et 59 minutes,
- réglez le bouton de commande du four et le bouton de commande de la température sur la position dans laquelle le four doit fonctionner. Si les symboles  et  sont tous deux actifs, le fonctionnement du four commencera au moment résultant de la différence entre l'heure de fin programmée et l'heure de travail programmée (par exemple, l'heure de travail programmée est de 1 heure, l'heure de fin programmée est de 14h00, le four s'allumera automatiquement à 13h00).

Lorsque le temps final est atteint, le four s'éteint automatiquement, le signal sonore est activé et les symboles  et  commencent à pulser en même temps,

- mettez les boutons de commande du four et le régulateur de température en position d'arrêt,
- appuyez sur le bouton </> ou OK et maintenez-le enfoncé pour éteindre le signal. Les symboles  et  s'éteignent et l'écran affiche l'heure actuelle après environ 7 secondes.

### Effacer les paramètres

Vous pouvez effacer les réglages de la minuterie ou la fonction de travail automatique à tout moment.

Pour effacer les paramètres de travail automatique :

- appuyez en même temps sur les boutons </> ,

Effacer les paramètres de la minuterie :

- oK pour sélectionner la fonction de minuterie,
- appuyez à nouveau sur les boutons </> ,

### Modification de la tonalité du signal audio

La tonalité du signal sonore peut être modifiée comme suit :

- appuyez en même temps sur les boutons </> ,
- sélectionnez la fonction de tonalité à l'aide de la touche OK, les indications sur l'écran clignotent :
- utilisez les boutons </> pour sélectionner la bonne tonalité : entre 1 et 3 à l'aide du bouton > entre 3 et 1 à l'aide du bouton < .

### Modifier la luminosité de l'écran

Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran de 1 à 9, 1 étant le réglage le plus sombre et 9 le plus clair. La valeur saisie n'est applicable que lorsque l'horloge est inactive (c'est-à-dire que l'utilisateur n'a touché aucun des boutons pendant au moins 7 secondes).

Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran comme suit :

- appuyez en même temps sur les

boutons </> ,

- utilisez la touche OK pour sélectionner la fonction bri (la première pression vous amène à la fonction tonalité, la deuxième pression à la fonction bri).
- utilisez les boutons </> pour sélectionner la luminosité appropriée : de 1 à 9 à l'aide du bouton > de 9 à 1 en utilisant le bouton < .

### Attention !

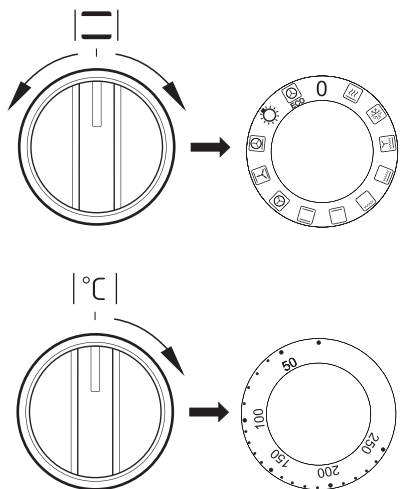
Lorsque l'horloge est active (c'est-à-dire que l'utilisateur a appuyé sur le bouton au cours des 7 dernières secondes), la luminosité de l'écran est à son maximum.

### Mode nuit

De 22 heures à 6 heures du matin, ils réduisent automatiquement la luminosité de l'écran.

## Four à air pulsé (élément chauffant à air chaud + ventilateur)

Le four peut être chauffé à l'aide des éléments chauffants inférieur et supérieur, du gril et de l'élément chauffant à air chaud. Le fonctionnement de ce four est contrôlé par le bouton de commande du four - le réglage s'effectue en tournant le bouton sur la position correspondant à la fonction sélectionnée, et par le bouton de commande de la température - le réglage s'effectue en tournant le bouton sur la position correspondant à la température sélectionnée.



Pour éteindre, mettez les deux boutons rotatifs sur la position "●" / "0".





### Attention !




Lorsque l'une des fonctions du four est activée, le chauffage (élément chauffant, etc.) ne s'enclenche qu'après le réglage de la température.

### Positions possibles du bouton rotatif pour la sélection de la fonction du four

0	<b>Réglage du zéro</b>
	<b>Chauffage rapide</b> Thermorégulation et grille-pain en marche. Il est utilisé pour le chauffage d'entrée du four.
	<b>Décongélation</b> Seul le ventilateur est en marche, sans l'utilisation d'aucun chauffage.

	<p><b>Ventilateur en marche ainsi que le grill</b></p> <p>Dans cette position du volant de commande, le four assure la fonction de grill avec ventilateur. L'utilisation de cette fonction dans la pratique permet d'accélérer le processus de rôtissage et d'améliorer le goût des aliments.</p>
	<p><b>Activation de la fonction "gril amplifié"</b></p> <p>Permet de rôtir avec la chaleur supérieure en même temps. Cette fonction permet au four de développer une température plus élevée dans le compartiment supérieur du four, ce qui entraîne un brunissement plus prononcé des aliments et permet également de rôtir de plus grandes portions. L'activation de la fonction "gril amplifié" vous permet de griller pendant que la chaleur supérieure est en marche. Cette fonction permet au four de développer une température plus élevée dans le compartiment supérieur du four, ce qui entraîne un brunissement plus prononcé des aliments et permet également de rôtir de plus grandes portions.</p>
	<p><b>Griller sur</b></p> <p>La surface "grill" est utilisée pour rôtir de petites portions de viande : steaks, darnes, poissons, toasts, saucisses, plats rôtis (l'épaisseur des plats rôtis ne doit pas dépasser 2-3 cm, pendant la cuisson il est nécessaire de les tourner de l'autre côté).</p>

	<p><b>Chauffage inférieur sur</b> Dans cette position du volant de commande, le four chauffe exclusivement en utilisant le chauffage inférieur. Faire griller les pâtisseries par le bas (par exemple, les pâtisseries humides et les pâtisseries fourrées aux fruits).</p>
	<p><b>Chauffage inférieur et supérieur en marche</b> En plaçant la molette sur cette position, le four est chauffé par convection. Excellent pour la cuisson des petits pains, de la viande, du poisson, du pain, de la pizza (il est nécessaire de préchauffer le four ainsi que d'utiliser des plaques de cuisson foncées) ; la cuisson se fait sur un seul niveau.</p>
	<p><b>Circuit thermique enclenché</b> Le fait de placer le volant de commande sur la position "thermo-run on" permet de chauffer le four de manière forcée au moyen d'une thermosoupape située en position centrale sur la paroi arrière de la chambre du four. Par rapport aux fours à convection, les températures de cuisson sont plus basses. Cette méthode de chauffage permet à la chaleur de circuler uniformément autour des aliments dans le four.</p>
	<p><b>Le ventilateur est en marche ainsi que le chauffage inférieur et supérieur.</b> Dans cette position de travail du volant de commande, le four met en œuvre la fonction de cuisson. Four à convection avec ventilateur.</p>

	<p><b>Circuit thermique et chauffage du fond en marche</b> Dans cette position du volant de commande, le four met en œuvre la fonction de thermo-régulation et le chauffage du fond en marche, ce qui fait monter la température par le fond du four. Une grande partie de la chaleur fournie provient du dessous de la cuisson, des pâtisseries humides, de la pizza.</p>
	<p><b>Éclairage indépendant du four</b> En réglant le volant de commande sur cette position, la chambre du four est éclairée</p>
	<p><b>Thermo-circulation éco</b> Cette fonction peut être utilisée pour activer une méthode de chauffage optimisée afin d'économiser de l'énergie pendant la préparation des aliments. Lorsque le bouton rotatif est dans cette position, l'éclairage du four est éteint.</p>



## Lampe de contrôle

La mise en marche du four est indiquée par l'allumage des deux témoins lumineux **R** et **L**. L'allumage du témoin lumineux **R** indique que le four est en fonctionnement. Lorsque la lampe **L** s'éteint, cela signifie que le four a atteint la température programmée. Si les recettes de cuisine recommandent de placer les aliments dans un four préchauffé, cela ne doit pas être fait avant la première extinction du voyant L. Pendant la cuisson, la lampe L s'allume et s'éteint périodiquement (pour maintenir la température à l'intérieur de la chambre du four). Le témoin R peut également être allumé dans la position du bouton rotatif "éclairage de la chambre du four".

## Utilisation du gril

Le processus de grillage se produit grâce au rayonnement infrarouge émis par l'élément chauffant du gril.

Pour allumer le gril, il faut :

- réglez le bouton du four sur la position marquée du symbole du gril,
- chauffer le four pendant environ 5 minutes (avec la porte du four fermée),
- placez le plateau dans le four au niveau de travail approprié et, en cas de cuisson sur un gril, placez le plateau au niveau immédiatement inférieur (sous le gril) pour que la graisse s'écoule,
- fermez la porte du four.

**Pour les fonctions gril et gril amplifié, la température doit être réglée sur 210 °C, tandis que pour la fonction gril ventilateur, la température maximale doit être de 190 °C.**



### **Attention !**

Ne grillez que lorsque la porte du four est fermée.

Si le gril est utilisé, les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes.

Nous recommandons que les enfants ne soient pas autorisés à s'approcher du four.

# LA CUISSON AU FOUR - CONSEILS PRATIQUES

## Plats en pâte

- il est recommandé de cuire les plats à base de pâte sur les plaques de cuisson qui sont un accessoire d'usine de la cuisinière,
- les plats de pâte peuvent également être cuits dans les moules vendus et sur des plaques de cuisson qui doivent être placées sur une grille de séchage. Nous recommandons les plaques de cuisson de couleur noire, qui transmettent mieux la chaleur et réduisent le temps de cuisson,
- en cas d'utilisation d'un chauffage conventionnel (élément chauffant supérieur + inférieur), il est déconseillé d'utiliser des moules et des plateaux à surface claire et brillante, l'utilisation de ce type de moule pouvant entraîner une sous-cuisson du fond de la pâte,
- lorsque vous utilisez la fonction air chaud, il n'est pas nécessaire de préchauffer l'enceinte du four au départ, mais avec les autres méthodes de chauffage, l'enceinte du four doit être préchauffée avant l'insertion des aliments,
- avant de sortir le plat du four, vérifiez la qualité de la cuisson avec une brochette en bois (si la cuisson est correcte, la brochette doit rester sèche et propre après avoir piqué la pâte),
- après avoir éteint le four, il est conseillé de laisser les aliments dans le four pendant environ 5 minutes,
- les températures de cuisson des aliments utilisant la fonction air chaud sont généralement inférieures de 20 à 30 degrés à celles de la cuisson traditionnelle (utilisant les éléments chauffants supérieurs et inférieurs),
- les paramètres de cuisson indiqués dans le tableau 1 sont approximatifs et peuvent être ajustés en fonction de votre propre expérience et de vos habitudes de cuisson,
- si les informations données dans les livres de cuisine diffèrent sensiblement des valeurs indiquées dans le manuel d'instructions de la cuisinière, veuillez suivre les instructions du manuel.

## Rôtir la viande







- les portions de viande de plus de 1 kg doivent être préparées au four, les morceaux plus petits sont recommandés pour être préparés sur des brûleurs à gaz,
- nous recommandons d'utiliser des récipients résistants à la chaleur pour la cuisson au four. Les poignées de ces récipients doivent également être résistantes aux hautes températures,
- lors de la cuisson sur une grille de séchage ou sur une grille, nous vous recommandons de placer une plaque de cuisson avec une petite quantité d'eau au niveau le plus bas,
- il est recommandé de retourner la viande au moins une fois au milieu du temps de cuisson. Pendant la cuisson, il est également nécessaire d'arroser la viande de temps en temps avec le jus (bouillon) produit pendant la cuisson ou avec de l'eau chaude salée, la viande ne doit pas être arrosée avec de l'eau froide.

## Fonction de chauffage par thermo-circulation ECO







- lorsque vous utilisez la fonction ECO thermo-run, une méthode de chauffage optimisée est lancée pour économiser de l'énergie pendant la préparation des aliments,
- il n'est pas possible de réduire le temps de cuisson en réglant des températures plus élevées, et il n'est pas recommandé de préchauffer le four avant la cuisson,












- ne modifiez pas le réglage de la température pendant la cuisson et n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.

## Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la fonction thermo-circulation ECO

Type d'aliment à cuire	Fonctions du four	Température(°C)	Niveau	Temps [min.]
Biscuit	 ECO	180–200	2–3	50–70
Bábovičky/muffins	 ECO	180–200	2	50–70
Poisson	 ECO	190–210	2–3	45–60
Bœuf	 ECO	200–220	2	90–120
Porc	 ECO	200–220	2	90–160
Poulet	 ECO	180–200	2	80–100

## Four à air pulsé (élément chauffant à air chaud + ventilateur)

Type d'aliment à cuire	Fonctions du four	Température(°C)	Niveau	Temps [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
Poisson		210–220	2	45–60
Poisson	 ECO	160–180	2–3	45–60

Type d'aliment à cuire	Fonctions du four	Température(°C)	Niveau	Temps [min.]
Poisson		190	2-3	60-70
Saucisses		210	4	14-18
Bœuf		225-250	2	120-150
Bœuf		160-180	2	120-160
Porc		160-230	2	90-120
Porc		160-190	2	90-120
Poulet		180-190	2	70-90
Poulet		160-180	2	45-60
Poulet		175-190	2	60-70
Légumes		190-210	2	40-50
Légumes		170-190	3	40-50

Les délais s'appliquent, sauf indication contraire, à une chambre non chauffée. Pour un four préchauffé, réduisez les temps indiqués d'environ 5 à 10 minutes.










<sup>1)</sup> Faites chauffer un four vide


<sup>2)</sup> Les temps indiqués sont pour des pâtisseries en petits moules

**Attention :** Les paramètres indiqués dans le tableau sont approximatifs et peuvent être ajustés en fonction de votre propre expérience et de vos préférences culinaires.

# TEST DISHES. CONFORMÉMENT À LA NORME EN 60350-1.

## Cuisson des pâtisseries

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonction de chauffage	Température(°C)	Temps de cuisson <sup>2)</sup> (min.)
Petites pâtisseries	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	3		160-170 <sup>1)</sup>	25-40 <sup>2)</sup>
	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	3		155-170 <sup>1)</sup>	25-40 <sup>2)</sup>
	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	3		155-170 <sup>1)</sup>	25-40 <sup>2)</sup>
	Plateau pour la cuisson des pâtisseries Plaque de cuisson pour rôtir la viande	2 + 4 2 - plaque pour la cuisson de la viande 4 - plaque de cuisson		155-170 <sup>1)</sup>	25-50 <sup>2)</sup>
Sablés (bandes)	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	3		150-160 <sup>1)</sup>	30-40 <sup>2)</sup>
	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	3		150-170 <sup>1)</sup>	25-35 <sup>2)</sup>
	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	3		150-170 <sup>1)</sup>	25-35 <sup>2)</sup>
	Plateau pour la cuisson des pâtisseries Plaque de cuisson pour rôtir la viande	2 + 4 2 - plaque pour la cuisson de la viande 4 - plaque de cuisson		160-175 <sup>1)</sup>	25-35 <sup>2)</sup>
Biscuit sans graisse	Gril + plateau de cuisson noir Ø 26 cm	3		170-180 <sup>1)</sup>	30-45 <sup>2)</sup>




Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonction de chauffage	Température(°C)	Temps de cuisson <sup>2)</sup> (min.)
Strudel aux pommes	Planche à griller + deux plaques de cuisson noir Ø 20 cm	2 moules sur la grille sont placés en diagonale : l'arrière à droite, l'avant à gauche		180–200 <sup>1)</sup>	50–70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Chauffez un four vide, n'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

<sup>2)</sup> Les temps s'appliquent sauf indication contraire pour une chambre non chauffée.

Pour un four préchauffé, réduisez les temps indiqués d'environ 5 à 10 minutes.



## Grillades

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonction de chauffage	Température(°C)	Temps min.
Toasts de pain blanc	Grille	4		250 <sup>1)</sup>	1,5–2,5
	Grille	4		250 <sup>2)</sup>	2–3
Hamburgers de bœuf	Grille du gril + plaque de cuisson pour la viande (pour recueillir la condensation)	4 - grille 3 - plaque de cuisson pour rôtir la viande		250 <sup>1)</sup>	1. page 10-15 2. page 8-13

<sup>1)</sup> Chauffez un four vide en le mettant en marche pendant 5 minutes, n'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

<sup>2)</sup> Chauffez le four vide en le mettant en marche pendant 8 minutes, n'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

## Cuisson au four

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonction de chauffage	Température(°C)	Temps min.
Poulet entier	Grille du gril + plaque de cuisson pour la viande (pour recueillir la condensation)	2 - grille 1 - plaque de cuisson pour rôtir la viande		180-190	70-90
	Grille du gril + plaque de cuisson pour la viande (pour récupérer la condensation)	2 - grille 1 - plaque de cuisson pour rôtir la viande		180-190	80-100

Les délais s'appliquent, sauf indication contraire, à une chambre non chauffée. Pour un four préchauffé, réduisez les temps indiqués d'environ 5 à 10 minutes.

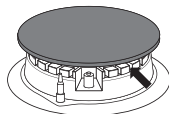
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Le soin apporté par l'utilisateur à la propreté et à l'entretien de la cuisinière a un impact significatif sur la prolongation de son fonctionnement sans problème.

**Avant de commencer le processus de nettoyage, éteignez la cuisinière et vérifiez que tous les boutons rotatifs sont réglés sur "●" / „0". Les opérations de nettoyage ne peuvent être commencées qu'après le refroidissement de la cuisinière**

### Brûleurs, grille de la plaque du brûleur, boîtier du poêle

Si les brûleurs et les grilles sont encrassés, il convient de les retirer de la cuisinière et de les laver à l'eau chaude additionnée d'un produit dégraissant. Ils doivent ensuite être essuyés. Après avoir retiré la grille, lavez soigneusement la plaque sous les brûleurs et essuyez-la avec un chiffon doux. Une propreté particulière doit être maintenue au niveau des trous de flamme des couronnes sous les couvercles des brûleurs, voir la figure ci-dessous. Nettoyez les trous de la buse à l'aide d'un fil de cuivre fin. Ne pas utiliser de fil d'acier, ne pas percer de trous.

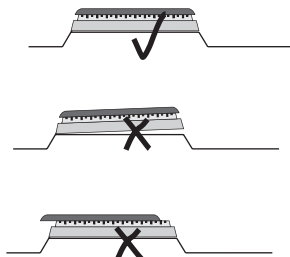


### Attention !

Les composants du brûleur doivent toujours être secs. Les particules d'eau peuvent bloquer la sortie du gaz et provoquer une mauvaise combustion du brûleur.

Vérifiez que les éléments du brûleur ont été correctement mis en place après le nettoyage.

**Une position non axiale du couvercle du brûleur peut causer des dommages permanents au brûleur.**



- Utilisez des détergents liquides doux pour laver les surfaces émaillées. N'utilisez pas de produits de nettoyage ayant un fort effet abrasif, tels que les poudres à récurer contenant des abrasifs, les pâtes abrasives, les pierres abrasives, les pierres ponce, les toiles métalliques, etc.
- Une cuisinière en acier inoxydable doit être lavée à fond sur le plan de travail avant d'être utilisée. Il convient d'accorder une attention particulière à l'élimination des résidus d'adhésif de la feuille retirée des plaques lors du montage ou du ruban adhésif appliqué lors de l'emballage de la cuisinière. La plaque doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation. Ne laissez pas le plan de travail être fortement sali, notamment par des résidus liquéfiés. Nous recommandons d'utiliser Stahl-Fix pour le nettoyage initial et de routine.

### Four de cuisson

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage du four, l'éclairage doit être allumé pour permettre une meilleure visibilité dans la zone de travail.
- Lavez l'enceinte du four uniquement



à l'eau tiède additionnée d'une petite quantité de liquide vaisselle.

- **Nettoyage à la vapeur-*Steam Clean***

- verser 0,25 l d'eau (1 verre) dans le plat placé dans le four au premier niveau à partir du bas,
- fermez la porte du four,
- réglez la molette de contrôle de la température sur 50°C et la molette de contrôle des fonctions sur la position inférieure de chauffage,
- chauffer la chambre du four pendant environ 30 minutes,
- une fois le nettoyage terminé, ouvrez la porte du four, essuyez l'intérieur de la chambre avec une éponge ou un chiffon, puis lavez à l'eau tiède et au liquide vaisselle.



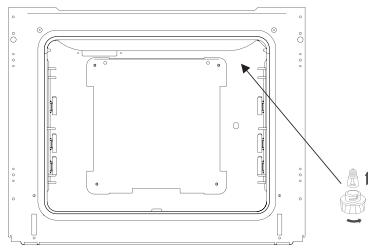
### **Attention !**

N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des substances abrasives pour nettoyer et entretenir les façades en verre.

## **Remplacement de l'ampoule du four**

**Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule.**

- Réglez tous les boutons de contrôle sur "●" / "0" et mettez l'appareil hors tension,
- Dévissez et lavez l'abat-jour en verre et veillez à l'essuyer.
- Dévissez l'ampoule de la douille, si nécessaire remplacez l'ampoule par une nouvelle - ampoule haute température (300 °C) avec paramètres :
  - tension 230 V
  - puissance 25 W
  - fil E 14.
- Vissez l'ampoule, en veillant à ce qu'elle soit bien insérée dans la douille en céramique.
- Vissez l'abat-jour en verre.

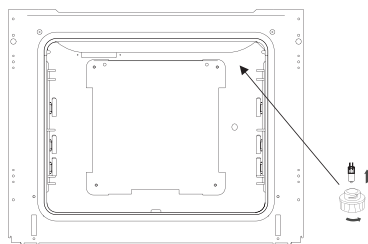


*Éclairage du four*

## **Remplacer l'ampoule halogène du four\***

**Pour éviter toute électrocution, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule halogène.**

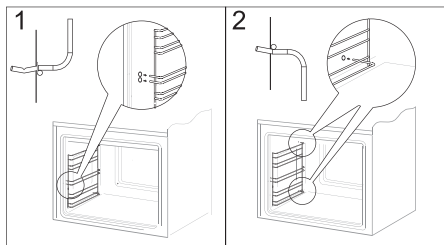
- Réglez tous les boutons de contrôle sur "●" / "0" et mettez l'appareil hors tension,
- Dévissez et lavez l'abat-jour et essuyez-le soigneusement.
- Retirez l'ampoule halogène à l'aide d'un chiffon ou d'un papier, remplacez-la par une nouvelle ampoule G9 si nécessaire :
  - tension 230V
  - puissance 25W
- Insérez l'ampoule halogène exactement dans la douille.
- Vissez l'abat-jour.



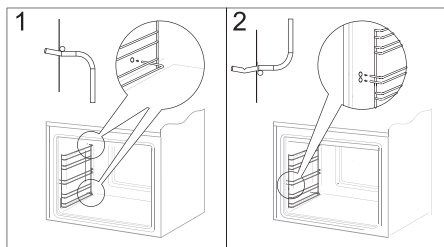
*Éclairage du four*

**Attention ! Il faut veiller à ne pas toucher directement l'ampoule avec les doigts.**

- Les fours marqués de la lettre **D** étaient équipés de rails de guidage en fil métallique (grilles facilement amovibles des inserts du four pour les laver, tirez sur la charnière située à l'avant, puis faites glisser le rail de guidage et retirez-le de la charnière arrière).



Choisir les classements

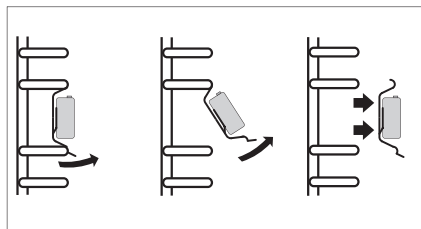


Insertion de classements

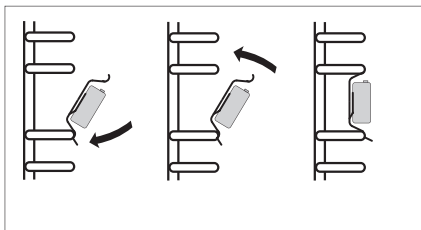
- Les fours marqués des lettres **Dp**, ont des rails de guidage coulissants en acier inoxydable des grilles d'insertion, fixés aux rails de guidage en fil métallique. Avant d'y placer la tôle, il faut les faire glisser (si le four est chaud, faites-les glisser en accrochant le bord arrière de la tôle aux butées situées à l'avant des guides de glissement), puis les faire glisser avec la tôle.

**Attention ! Les guides télescopiques ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.**

Démontage des rails de guidage télescopiques

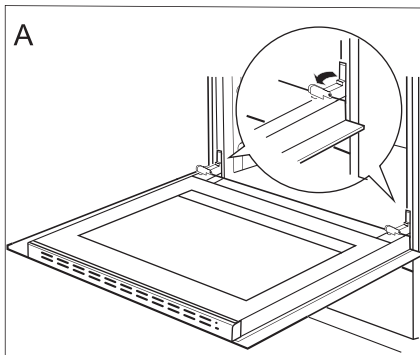


Installation de rails de guidage télescopiques



## Tirer la porte pour l'ouvrir

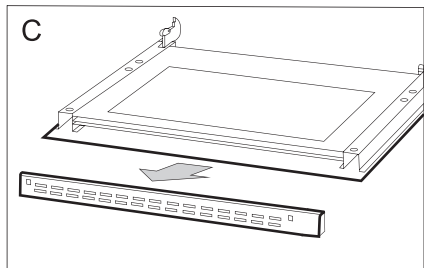
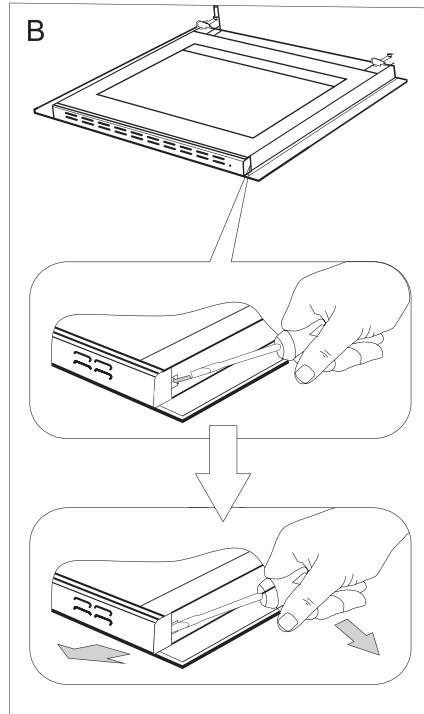
La porte peut être tirée pour faciliter l'accès à la chambre du four et le nettoyage. Pour ce faire, ouvrez la porte, faites pivoter vers le haut l'élément de sécurité situé dans la charnière (fig.A). Ouvrez légèrement la porte, soulevez-la et tirez-la vers l'avant. Pour monter la porte, inversez la procédure. Lors du montage, il faut veiller à ce que la découpe de la charnière soit correctement positionnée sur la saillie du support de charnière. Après le montage de la porte sur la cuisinière, l'élément de verrouillage doit être rabattu sans réserve et soigneusement enfoncé. Un mauvais réglage de l'élément de verrouillage peut endommager la charnière lors de la tentative de fermeture de la porte.



Déviation du verrouillage de la charnière

## Retrait de la vitre intérieure

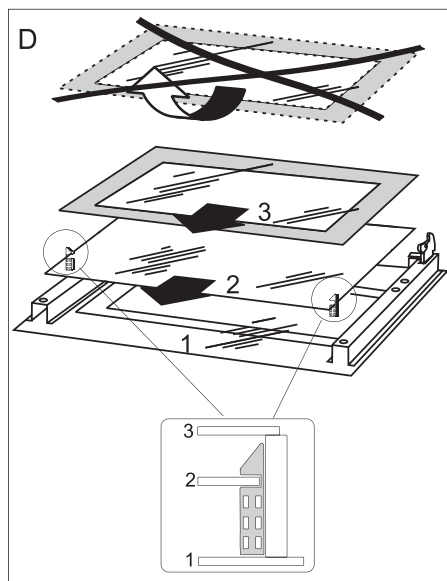
1. À l'aide d'un tournevis cruciforme, dévissez les vis des clips latéraux (Fig. B).
2. Retirez les fixations à l'aide d'un tournevis à lame plate et retirez le rail supérieur de la porte (Fig. B, C).



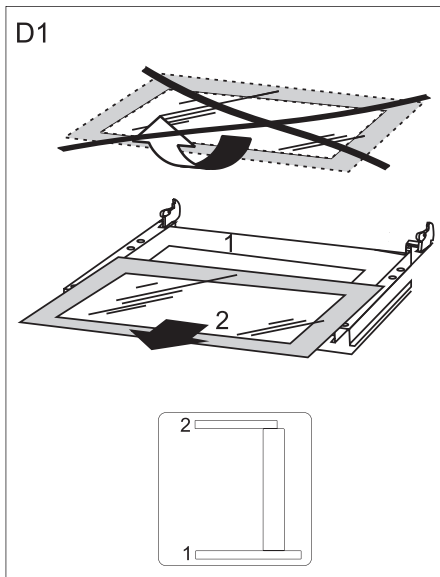
3. Retirez le verre intérieur des poignées situées au bas de la porte. (Figure D et D1).
4. Nettoyez le verre avec de l'eau chaude et une petite quantité de détergent

Suivez l'ordre inverse pour le montage ultérieur. La partie lisse de la vitre doit se trouver en haut.

**Attention ! Ne poussez pas la barre supérieure dans les deux côtés de la porte en même temps.** Pour installer correctement le rail supérieur de la porte, insérez d'abord l'extrémité gauche du rail dans la porte, puis poussez l'extrémité droite dans le "clic" audible. Appuyez ensuite sur la barre depuis le côté gauche jusqu'à ce que vous entendiez un "clic" audible.



Retirer la vitre intérieure. 3 verres.



Retirer la vitre intérieure. 2 verres.

## Révisions périodiques

En plus des activités visant à garder le cuisinier propre, vous devez :

- effectuer des contrôles périodiques de la fonctionnalité des commandes et des systèmes d'exploitation de la cuisinière. À la fin de la période de garantie, au moins une fois tous les deux ans, l'entreprise de service doit être chargée d'effectuer un contrôle technique de la cuisinière,
- rectifier les défauts opérationnels identifiés,
- l'entretien périodique des systèmes de fonctionnement de la cuisinière.



## Attention !

Toutes les réparations et tous les réglages doivent être effectués par une société de service ou un installateur dûment agréé.

## PROCÉDURE D'URGENCE

Dans toute situation d'urgence, vous devez :

- éteindre les systèmes de fonctionnement de la cuisinière
- débrancher l'alimentation électrique
- signaler une réparation
- certains défauts mineurs peuvent être corrigés par l'utilisateur en suivant les instructions du tableau ci-dessous ; les points suivants du tableau doivent être examinés avant de contacter le service clientèle ou le service après-vente.

PROBLÈME	CAUSE	POSTUP
1. Le brûleur ne s'allume pas	trous de flamme sales	fermer le robinet d'arrêt du gaz, fermer les robinets du brûleur, ventiler la pièce, retirer le brûleur, nettoyer et purger les trous de la flamme
2. L'allumeur de gaz ne s'allume pas	interruption de courant	vérifier le fusible de l'installation domestique, remplacer celui qui est grillé
	interruption de l'approvisionnement en gaz	ouvrir la vanne d'entrée de gaz
	briquet à gaz sale (encrassé)	nettoyage de l'éclairage à gaz
3. la flamme s'éteint lorsque le brûleur est allumé	bouton de robinet appuyé assez longtemps	maintenez le bouton rotatif enfoncé jusqu'à ce que la flamme soit complète autour de la couronne du brûleur
	bouton de robinet desserré trop tôt	maintenir plus longtemps le bouton rotatif sur la position "grande flamme"
4. l'équipement électrique ne fonctionne pas	interruption de courant	vérifier le fusible de l'installation domestique, remplacer celui qui est grillé
5. l'écran du programmeur affiche l'heure " 0.00 "	l'appareil a été déconnecté du réseau ou il y a eu une perte momentanée de la tension	régler l'heure actuelle (voir Manuel du programmeur)
6. l'éclairage du four ne fonctionne pas	loose or damaged bulb	resserrer l'ampoule ou remplacer celle qui est endommagée (voir chapitre Nettoyage et entretien)

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale 230V~50 Hz

Puissance nominale max. 3,6 kW

Catégorie de dispositif DE I12ELL3B/P, FR I111c2E+3+,




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

Dimensions du poêle 85 / 50 / 60 cm

Il est conforme aux exigences des normes EN 60335-1 ; EN 60335-2-6, EN 30-1-1 applicables dans l'Union européenne.

Les informations sur les étiquettes énergétiques des tubes électriques sont fournies conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ces valeurs sont déterminées à charge standard avec les fonctions suivantes actives : chauffage inférieur et supérieur (mode normal) et chauffage assisté par ventilateur (si disponible).

La classe d'efficacité énergétique a été déterminée en fonction des fonctionnalités disponibles dans le produit, conformément à la priorité ci-dessous :

Circulation d'air forcée ECO (réchauffeur d'air chaud + ventilateur)	 ECO
Circulation d'air forcée ECO (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur + grille-pain + ventilateur)	 ECO
Mode ECO standard (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur)	 ECO

Retirez les rails télescopiques (le cas échéant) lorsque vous testez la consommation d'énergie.

### Déclaration du fabricant

Le fabricant déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles des directives européennes suivantes :

- directive basse tension 2014/35/CE
- directive sur la compatibilité électromagnétique 2014/30/CE
- directive sur les équipements de gaz 2009/142/CE (jusqu'au 20.04.2018)
- règlement (UE) 2016/426 du Parlement européen et du Conseil (du 21.04.2018)
- directive erP - 2009/125/CE

et donc l'appareil a été étiqueté  et une déclaration de conformité a été délivrée aux autorités de surveillance du marché.

## MAGYAR

A WEEE szimbólum azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A termék helyes megsemmisítésének biztosításával segít védeni a környezetet. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért, kérjük, forduljon a helyi hatóságokhoz, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy

a bolthoz, ahol a terméket megvásárolta.

Ez a termék megfelel az összes rá vonatkozó EU-s szabályozási követelménynek.

Az EU megfeleléségi nyilatkozata a [www.alzashop.com/DoC](http://www.alzashop.com/DoC) címen érhető el.

Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.

## FRANÇAIS

Ce produit est conforme à l'ensemble des exigences des normes européennes correspondantes. La déclaration de conformité européenne est disponible sur le site [www.alzashop.com/DoC](http://www.alzashop.com/DoC).

Ce produit, vendu en Union européenne, est conforme aux exigences de la Directive 2011/65/EU relative aux restrictions sur certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS).

Le symbole WEEE indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires. Vous assurerez la protection de l'environnement en éliminant correctement ce produit. Pour davantage d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre prestataire de services de traitement des déchets ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



# 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)