

SIGURO

Oven

Oven
Ofen



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

SGR-BO-S350B

SIGURO

| | |
|---|-----------|
| ENGLISH | 4 |
| Safety information | 4 |
| Product description | 7 |
| Product characteristics | 8 |
| Installation | 9 |
| Service | 11 |
| Table of heating functions | 16 |
| Baking in the oven - practical advice | 21 |
| Test dishes. In accordance with en 60350-1. | 24 |
| Cleaning and maintenance of the cooker | 26 |
| Emergency procedure | 31 |
| Technical data | 32 |
| DEUTSCH | 33 |
| Sicherheitshinweise | 33 |
| Produktbezeichnung | 36 |
| Produktmerkmale | 37 |
| Installation | 38 |
| Service | 41 |
| Tabelle der heizfunktionen | 46 |
| Backen im ofen - praktische tipps | 51 |
| Testgeschirre. In übereinstimmung mit en 60350-1. | 54 |
| Reinigung und wartung des herdes | 56 |
| Notfallverfahren | 61 |
| Technische daten | 62 |



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

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

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

SAFETY INFORMATION



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- The device heats up during use. Extreme caution is advised to avoid touching hot parts inside the oven.
- Special attention should be paid to children near the stove. Direct contact with a working stove can cause scalding!
- Care should be taken to ensure that small household appliances, including cables, do not touch the hot oven directly, as the insulation of these appliances is not resistant to high temperatures.
- Do not place objects weighing more than 15 kg on the open oven door.
- Do not use harsh cleaners or sharp metal objects to clean the door glass as these can scratch the surface, which can lead to cracking of the glass.
- Prohibition of the use of ovens with technical defects. All defects may only be rectified by persons with the appropriate authorisation.
- In any situation caused by a technical fault, the electrical supply to the oven must be disconnected without fail.

HOW TO SAVE ENERGY



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

- **Avoiding unnecessary "peeking into the oven at the food being prepared".** Do not open the oven door too often.
- **Use the oven only when there is a large quantity of food.** Meat weighing up to 1 kg can be cooked more gently in a pot on the stove top.
- **Use of residual heat from the oven.** If the cooking time is longer than 40 minutes, turn off the oven 10 minutes before finishing cooking. Attention! If using a programmer, set shorter cooking times accordingly.
- **Careful closing of the oven door.** Heat escapes through dirt on the door seals. It is best to remove them immediately.
- **Do not install ovens in close proximity to refrigerators/freezers.**

UNLOCKING



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

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

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

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

DECOMMISSIONING



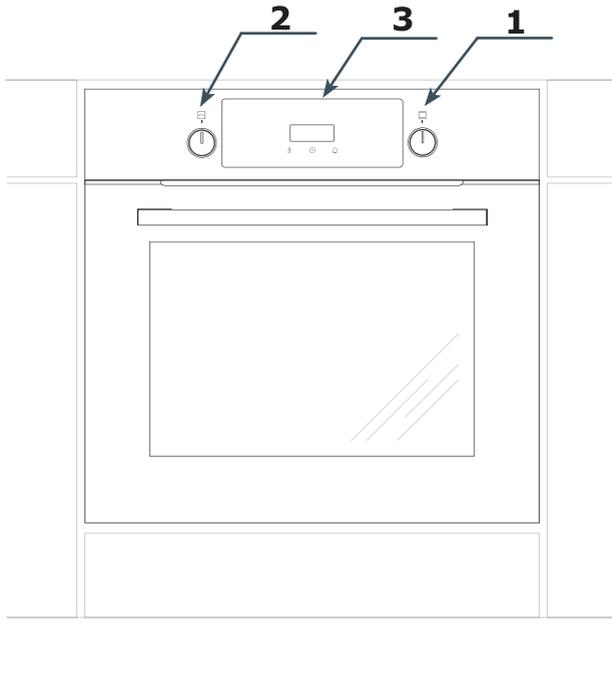
At the end of its useful life, this product must not be disposed of, e.g. through normal municipal waste, but must be taken to an electrical and electronic equipment collection and recycling point. This is indicated by a symbol on the product, the instruction manual or the packaging.

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

By reusing, recovering materials or using worn-out equipment in other ways, you are making a significant contribution to protecting our environment. Information on the appropriate disposal site for worn-out equipment is available from the municipal authority.

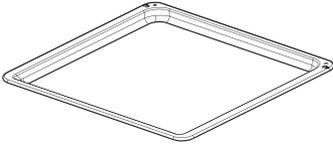
PRODUCT DESCRIPTION

- 1 Rotary oven function knob
- 2 Adjustment knob +/-
- 3 Electronic programmer

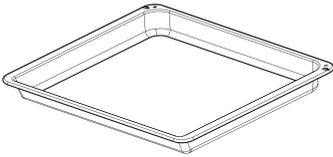


PRODUCT CHARACTERISTICS

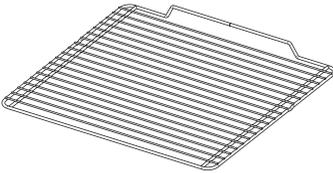
Stove equipment



Baking tray*

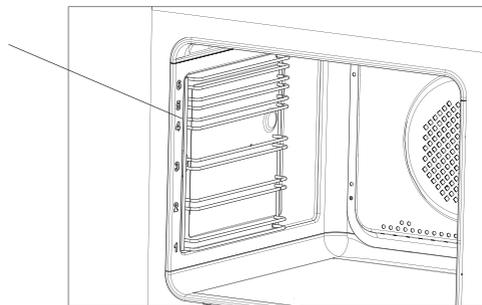


Baking tray /meat/*



Grill grate (drying grid)

Sheet metal side rails



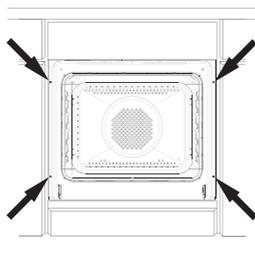
*for some types

INSTALLATION



Setting up the stove

- The kitchen area must be dry and airy, with effective ventilation, and the stove must be positioned so that all controls are easily accessible.
- The oven is made in class Y. Furniture to be built-in must have a lining and an adhesive to bond it that is resistant to a temperature of 100 °C. Failure to meet this condition may cause the surface to deform or the lining to peel off.
- Prepare a hole in the furniture of the dimensions shown in the pictures: under-plate mortise, high mortise.
- If the cabinet has a back wall, a hole must be cut in it for the electrical connection.
- Insert the oven fully into the hole and secure it against sliding out with four screws.



Attention!

Install with the power supply disconnected

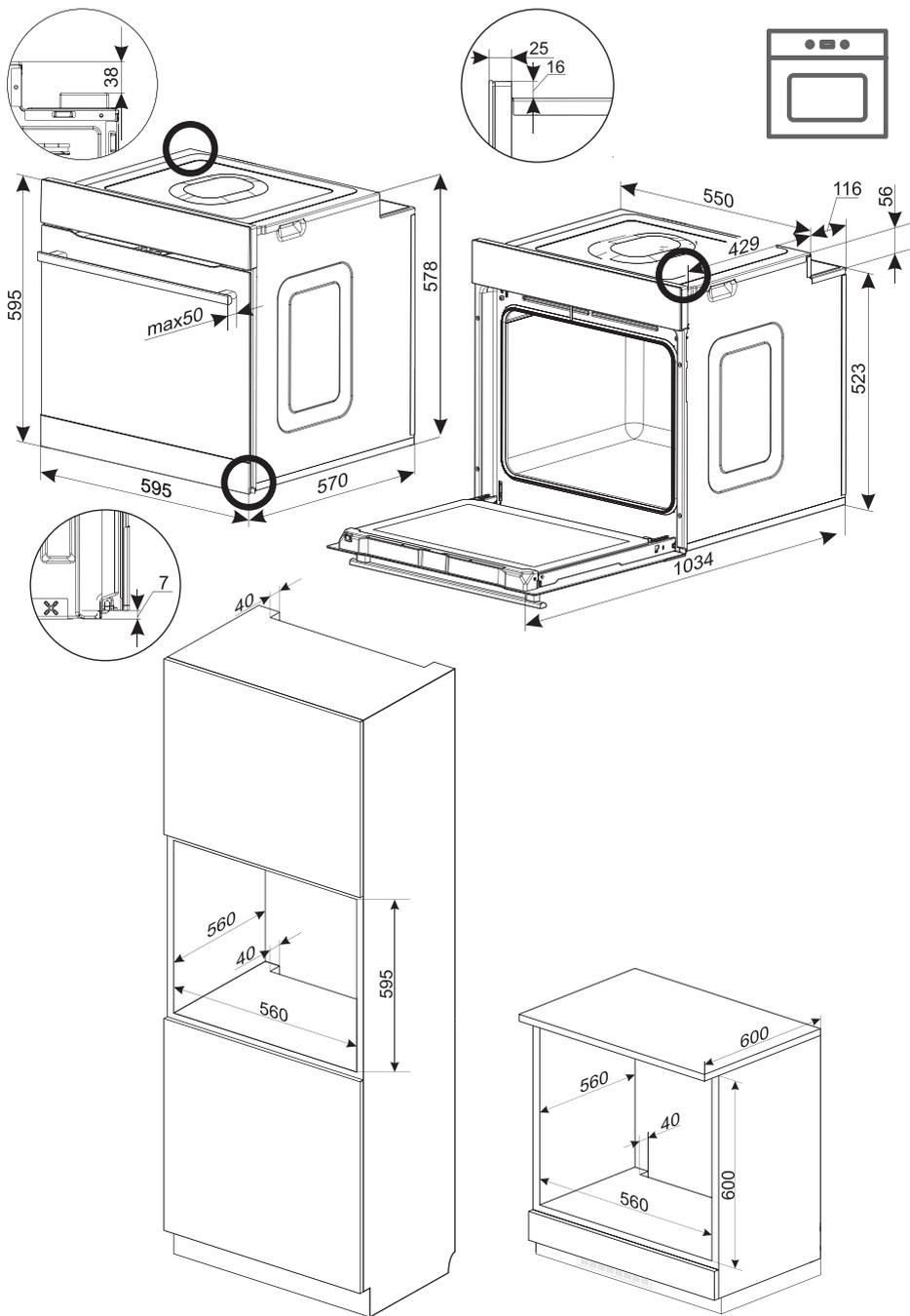
Connecting the oven to the electrical supply

Before connecting the oven to the electrical supply, it is important to read the information on the factory label.

- The cooker is factory adapted for AC power supply, single phase (230 V 1N ~ 50 Hz) and equipped with a 3 x 1.5 mm² supply cord with a length of approx. 1.5 m with a protective contact.
- The electrical outlet must be equipped with a protective pin. It is essential that the electrical outlet is accessible to the user after the oven has been set up.
- Before plugging the cooker into the socket, check that:
 - the fuse and electrical wiring can withstand the load of the cooker, the circuit feeding the socket should be secured with a fuse min. 16A,
 - the electrical distribution system is equipped with an effective earthing system meeting the requirements of the applicable standards and regulations,
 - the socket is easily accessible.

The plug must be accessible after the oven is installed.

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



SERVICE

Before switching on the oven for the first time

- Remove the elements of the packaging, clean the oven chamber from preservatives applied at the factory,
- remove the oven equipment and wash it in warm water with a dishwashing liquid,
- turn on the ventilation in the room or open a window,
- turn the oven function control dial to  or  (see chapter: Programmer operation and oven control),
- heat the oven (to 250 °C, approx. 30 min.), remove any dirt and wash it thoroughly.

Important!

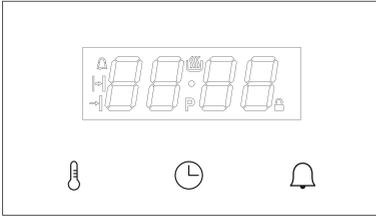
The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of dishwashing liquid.

Attention!

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

The electronic programmer is equipped with sensors operated by touching a finger on marked points. Any change in the sensor setting is confirmed by an acoustic signal. The sensor surface must be kept clean.

Electronic programmer



The programmer is equipped with LED display and 3 buttons (sensors).

| Button (Sensor) | Description |
|-----------------|-------------------------|
| | Setting the temperature |
| | Clock setting |
| | Timer |

Warning!

Each use of the button (sensor) is confirmed by an audible signal. The audio signals cannot be switched off.

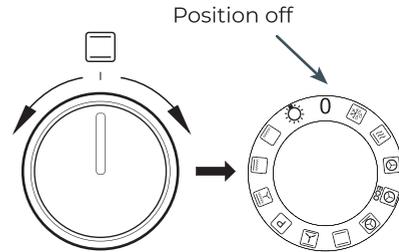
The meaning of the symbols on the display.

| Symbol | Description |
|--------|----------------------------------|
| | Thermostat |
| | Timer |
| | Operating hours |
| | Time of termination of operation |
| | Pyrolysis |
| | Blocking |

Rotary oven function knob

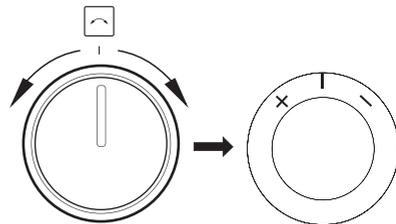
The oven can be heated using the lower heater, upper heater, hot air heater and toaster heater. Use the function knob to select the relevant function.

The figure below shows the functions (in the order shown) that are located on the rotary knob:



Adjustment knob +/-

You don't turn the adjustment knob, you just tilt it to either side. Used to set operating parameters such as temperature and time. Tilt the control knob to the right towards the "+" symbol to increase the parameter value. Tilt to the opposite side, the parameter value will decrease. Parameters that you can change with it are temperature, time or the current clock setting on the display. If you hold the knob in the tilted position, the rate of change of the parameter value increases



Switching on the power

When connected to the power supply (or when the power is switched on after having been switched off first), the oven enters the current time setting mode and **0.00** flashes on the display.

Press the button (sensor) . Turn the +/- adjustment knob to change the time setting. You cannot use the device without first setting the time.

To confirm the time setting, the function selector knob must be in position 0. If the function selector knob is in a different position, the  symbol flashes and the programmer waits until the function selector knob is set to position 0.

Pressing the button (sensor)  confirms the time and the programmer enters standby mode.

Attention: In the event of a power failure, all entered parameters such as run time, temperature and function will be cleared, values must be re-entered to continue operation. If the interrupted program was pyrolytic cleaning (or the door is blocked for another reason - the  symbol lights up), the oven cooling procedure and door opening are performed before the clock is set. If the temperature in the oven is above 80 °C, the oven cooling process starts, but this does not affect the clock setting. Cooling is switched off when the temperature drops below 75 °C.

Standby mode.

Switching to standby mode cancels all time, temperature and timer settings. The heating elements are disconnected. The display shows the current time and has reduced brightness. The button (sensor)  is active, which when pressed will switch to the time setting, tone change and brightness change, as well as the button (sensor)  which when pressed will switch to the timer time setting.

If the chamber temperature exceeds 80°C, the current chamber temperature is displayed instead of the current time

(acting as a residual heat indicator) and the cooling fan is switched on. When the temperature is lowered to 75°C, the fan switches off and the chamber temperature display changes to the current time.

Going into standby mode:

- whenever you turn the function knob to position 0, the device enters standby mode;
- after a power failure and set the current time;
- after the end of the time programs (automatic and semi-automatic, timer);
- after activating the continuous heating protection;
- after 5 seconds of inactivity during temperature setting (valid for new heating function, if you change heating functions the programmer returns to active mode);
- in the case of an ongoing pyrolysis cycle, turning the knob to position 0 will switch the oven to cooling and unlocking the door, only after cooling and unlocking will the oven enter standby mode.

Exit standby mode:

Turning the rotary knob from position 0 to any functional position will cause the switch to switch from standby to active mode.

Caution - if the programmer automatically enters standby mode, the user must first turn the knob to position 0 before the standby mode can be exited.

When the rotary knob is in a position other than 0 in standby mode - the  symbol flashes.

Location of the current time

Setting the current time is only possible in standby mode. Pressing the button (sensor)  in this mode displays the current time in normal brightness. The +/- adjustment knob can be used to correct the current time, a 10 second inactivity causes the current setting to be remembered and return to standby mode. The button (sensor)  causes the transition to the audio signal frequency setting. The

clock works only in 24h mode.

Night mode

If the device is in standby mode, the display brightness will be reduced to the night mode brightness between 22:00 and 6:00 - 2 levels lower than the set value.

Change the frequency of the audio signal
The function is available at all times in standby mode, without time limit. Another press of the  button (sensor) during clock setting causes the display of **tone1**, where **1** is the designation of the current audio signal in options 1 to 3. Turning the +/- setting knob will change the current audio signal and a 5 second inactivity will confirm the currently selected audio and switch to standby mode.

Change the display brightness

The function is available all the time in standby mode without time limit. Another press of the button (sensor)  during a change in the frequency of the sound signal causes **bri4** to be displayed, where **4** is the brightness designation on a scale from 1 to 9. Turning the +/- adjustment knob causes the brightness to change, and a 5 second inactivity confirms the currently selected brightness and causes it to go into standby mode.

Active mode

This is the mode in which the oven performs cooking (cleaning) functions according to the value set on the function knob.

Auto-off: In case of termination of programmed activities (automatic, semi-automatic work, cleaning, timer), the programmer goes into standby mode, even if the function selector knob is not set to 0.

Lighting

The light in the oven is controlled by a programmer. By default it is enabled.

The light is off:

- in positions: 0, Pyrolysis, ECO
- when the temperature inside the chamber reaches more than 300 °C;

- in the pyrolysis and cooling programme;
- before starting the heating in the automatic programme and after finishing the automatic and semi-automatic programme;
- in standby mode if the rotary knob is set to a position other than 0.

Cooling engine

Switching the cooling motor on and off is independent of the set functions and the programmer status. The cooling motor stays on when the temperature in the chamber exceeds 80 °C and switches off when the temperature drops below 75 °C.

Thermostat symbol

The thermostat symbol  indicates the operating status of the heating elements. If any heater is powered, the symbol will light up. The symbol will go off if none of the heating elements are powered (e.g. when the oven reaches the set temperature and the heating elements are disconnected until the temperature drops).

Timer

The timer is available by pressing the button (sensor)  in standby and active mode. Pressing  will cause the symbol to flash and display the current countdown value or **0.00** if the timer is not active.

Then the +/- setting knob is used to set the countdown time value and the button (sensor)  or 5 seconds of inactivity causes the setting to be accepted.

When the timer is active (counting down the time) the symbol  lights up on the display.

After counting down to zero, a timer alarm is generated, which can be cleared by any button (sensor).

The countdown timer blocks the automatic transition of the panel from active to standby mode - the panel will switch to standby mode on its own only after the alarm is reset.

Oven door

The oven door should be closed during

operation.

Opening the door during active heating will cause the oven's heating elements to disconnect. If this state lasts longer than 60 seconds, the programmer will send a signal, the door opening alarm. The alarm can be switched off by pressing any button (sensor) or by closing the door. Opening the door will not affect the temperature and time settings, but if the door remains open for more than 10 minutes, the programmer will cancel all settings and go into standby mode.

Limitation of operating hours

For safety reasons, the oven has an operating time limit. If the set temperature is max. 100 °C, the oven goes into standby mode after 10 hours of operation; if the temperature is set to 200 °C or more, the maximum operating time is limited to 3 hours. In the range 101 °C - 199 °C, the operating time varies linearly, i.e. the higher the temperature, the shorter the operating time (between 3 h and 10 h).

Switching on the heating function

The heating function is activated by turning the function knob from 0 to the selected position. When the rotary knob is turned to the heating position, the default temperature of **170C**, defined separately for each position, appears on the display instead of the current time.

The temperature value flashes (decreases in brightness) and the C symbol is permanently lit. The value changes as you turn the function selector knob.

Pressing the button (sensor)  causes the automatic mode to be set.

Setting the temperature

When selecting the heating function, the +/- adjustment knob is used to change the set temperature. The temperature changes by 5 °C within the range specified for each programme. By holding the +/- adjustment knob for at least 1 second, the temperature will then change by 10 °C.

Pressing the button (sensor) will save the temperature or after 5 seconds of inactivity the clock will switch to the current time display.

Turning the adjustment knob +/- will cause the display to go on for 2 seconds:

- left [-] - set temperature;
- transport [+] - current temperature in the chamber;

The temperature is displayed without the flicker effect, it does not cause any change in the settings.

Changing the temperature setting

Pressing the  button (sensor) while the oven is operating causes the oven to enter the change settings mode. The temperature value flashes on the display (decreases in brightness) and the C symbol is permanently lit.

The +/- adjustment knob adjusts the settings.

The temperature is stored after pressing the button (sensor)  and then the clock switches to the current time display - in case of inactivity after 5 seconds the programmer returns to the active mode.

TABLE OF HEATING FUNCTIONS

| Function description | | Implementation | | | | | | Temperature[°C] | | Default temperature[°C] |
|---|--------------------|----------------|--------------|----------------|------------|---------------|-----|-----------------|-----|-------------------------|
| | | Light | Upper heater | Toaster heater | Fan heater | Bottom heater | Fan | min. | max | |
|  | Defrosting | √ | | | | | √ | -- | -- | -- |
|  | Fast heating | √ | | √ | √ | | √ | 30 | 280 | 170 |
|  | Thermocircuit | √ | | | √ | | √ | 30 | 280 | 170 |
|  | ECO | | | | √ | | √ | 30 | 280 | 170 |
|  | Pizza | √ | | | √ | √ | √ | 30 | 280 | 220 |
|  | Conventional | √ | √ | | | √ | | 30 | 280 | 180 |
|  | Pastry | √ | √ | | | √ | √ | 30 | 280 | 170 |
|  | Pyrolytic cleaning | | √ | √ | | √ | | -- | -- | 480 |
|  | Turbo grill* | √ | √ | √ | | | √ | 30 | 280 | 190 |
|  | Super grill* | √ | √ | √ | | | | 30 | 280 | 250 |
|  | Grill* | √ | | √ | | | | 30 | 280 | 250 |
|  | Lighting | √ | | | | | | -- | -- | -- |
| 0 | Oven off | | | | | | | -- | -- | -- |

*Grill (if any)

Semi-automatic work

Semi-automatic operation consists of setting a time after which the device automatically switches off. The possible off time is from 1 minute to 23 hours and 59 minutes.

In order to set the working time, the button (sensor)  must be pressed in active mode or after turning the function knob to the desired function. The symbol flashes on the clock display and the word **dur** is displayed for 1 sec. and then **0.00** is displayed (or the current time until the oven is switched off if this function was previously active). The +/- setting knob changes the setting value, 5 seconds of inactivity causes exit without actual setting changes, the  (sensor) button causes confirmation of the current automatic shutdown time setting. After 5 seconds of inactivity, pressing the button (sensor)  will switch the clock to the current time display.

During semi-automatic operation, the  symbol lights up permanently.

The heating and temperature functions can be freely modified during semi-automatic operation. The semi-automatic operation can be deactivated by setting the operation time to 0.00 - then after pressing the button (sensor)  or after 5 seconds of inactivity the oven goes into operation for an unlimited period of time.

After the set time has elapsed, the [end of work alarm] beeps. All heating elements are disconnected. The alarm can be cleared in 3 ways:

- a) By performing one of the activities:
 - press any button (sensor) except ;
 - by turning the function knob;
 - by moving the adjustment knob +/-;
 - by opening the door.

This will cause all settings of the OPERATION functions, temperatures to be cleared. Despite setting the rotary knob to the heating function, the oven goes into standby mode.

- b) turning the rotary function knob to 0 - the oven enters standby mode.
- c) press the button (sensor)  to enter the time setting mode - it is then

possible to continue baking on the existing parameters of the heating function and temperature after the re-set time. Attention - in this case (extending the previously set time during the warning tone informing about the end of semi-automatic work) the time setting **0.00** causes the oven to switch off and not work indefinitely.

Automatic work

Automatic operation consists of programming the programmer to turn on with a delay and complete the heating process at a specified time.

In order to set up automatic operation, you need to set the desired heating time to start (as in the case of semi-automatic operation). After confirming the working time with the button (sensor)  the symbol  flashes, the display shows the word **end** for 1 second and then the baking time (calculated as the current time + the set duration +1 minute). The +/- adjustment knob changes the end time. A 5-second inactivity causes a return without changing the settings and the button (sensor)  confirms the end time. When the end time is confirmed, the  and  symbols light up permanently and the clock displays the current time again. The symbols  and  are displayed during the countdown to the start of heating. When heating starts, the  symbol works in accordance with the status of the heating elements (full brightness or off) and the oven continues to behave in the same way as during semi-automatic operation.

Preview and modification of the set times is possible by pressing . Pressing the button (sensor) once causes a transition to the work time setting, once more to the end time setting and a third time back to the current time display. Changing the work time setting to **0.00** causes simultaneous deletion of the work time and the end time - switching to work without the set time.

The end time can be modified from

(current time + work time + 1 minute) to (current time + work time + 10 hours).

The working time (at the set end time) can be modified from 0 to (end time - current time - 1 minute).

When work is finished, set the rotary function knob to position 0.

Meat temperature probe*

The temperature probe can be inserted into the oven at any time.

In standby mode, this does not affect the function of the oven.

In the operating mode (with the function and temperature set), inserting the temperature probe causes two temperatures to flash (decreasing in brightness): digits 1-2 show the current temperature of the temperature probe, digits 3-4 show the set temperature (80 by default).

Immediately after inserting the temperature probe, the temperature probe setpoint can be changed immediately by turning the +/- adjustment knob. The button (sensor)  and 5 seconds of inactivity result in memorizing the current setting.

The memorized temperature setpoint is displayed without flashing.

The operation of the oven changes as follows:

When the temperature of the temperature probe is lower than the set temperature of the temperature probe - the thermostat maintains the previously set oven temperature in the chamber.

When the temperature of the temperature probe reaches the set value:

- the heating elements are disconnected;
- a temperature probe alarm is generated;

The temperature probe alarm can be cleared in a similar way to the semi-automatic program alarm:

- turning the +/- knob to + causes the alarm to clear and the temperature probe to change to the new temperature setting;
- any other action will cause the alarm to clear and go into standby

mode.

The use of a temperature probe blocks the possibility of automatic and semi-automatic operation. Inserting a temperature probe causes the previously set operating times to be cleared. The use of the temperature probe will not affect the change of the function used and the temperature of the cooking compartment of the oven.

When the temperature probe inserted inside is already in standby or active mode, the oven operation is unchanged until the oven temperature function is confirmed. After confirming the temperature, the oven starts to heat up, but instead of displaying the current time, it immediately switches to displaying and confirming the temperature probe settings.

When the temperature probe is pulled out before the set temperature is reached, the oven continues to operate in continuous mode.

In the case of an inserted temperature probe, the preview and temperature change is as follows:

- the +/- adjustment knob causes the chamber temperature data to be temporarily displayed and then returns to the temperature probe display.
- press the button once (sensor)  will cause a switch to change the chamber temperature setting;
- press  during a change of chamber temperature setting causes the setting to be remembered and the transition to the temperature probe temperature setting.

Temperatures for temperature probe

| Type of meat | Temperature [°C] |
|--------------|------------------|
| Pork | 85–90 |
| Beef | 80–85 |
| Veal | 75–80 |
| Lamb | 80–85 |
| Venison | 80–85 |

Attention: Only use the temperature probes that are included with the oven.

*for some types

Pyrolysis

In the case of the pyrolysis function, the value 480 °C is displayed and cannot be changed. After 5 seconds of inactivity or after pressing , the flashing value **P2.00** is displayed and the symbol  is lit. The +/- adjustment knob can be used to change the values in the range 2.00 - 2.30 - 3.00. A 20 second inactivity or pressing  causes the pyrolysis cycle to start.

The pyrolysis program is a special program with additional requirements.

In the first step, the condition of the door is checked: If the door is open, the  symbol flashes and the oven waits for max. 10 minutes to close the door, otherwise the program is cancelled.

When the door status is positively verified, the  symbol lights up and the door is locked. When the door is locked, the  symbol lights up and an automatic program is started, which lasts from 2.00 - 2.30 - 3.00 depending on the time selected during setup.

The time until the end of the programme is displayed instead of the current time.

One hour before the set time expires, the heating elements are disconnected and the temperature setting changes to **---C** and the oven enters cooling mode.

The door unlocks after cooling to 150 °C. Unlocking of the door is signalled by extinguishing the  symbol. When the door is unlocked, the programme ends as in the semi-automatic programmes, but it is not possible to start the "finish cooking" function.

In the case of pyrolysis, it is not possible to change the settings during the program or to continue the program at the same settings, but it is possible to display the settings and the current temperature. After the alarm is cleared, the programmer always enters standby mode.

WARNING:

The oven door has been fitted with a lock to prevent it from being opened during the process.

Do not open the door to avoid interrupting the cleaning process.

In the event of an interruption in pyrolysis due to a power failure, the programmer switches to cooling mode and then opens the door - as in the last 60 minutes of a normal program.

If the pyrolysis is interrupted by turning the knob to another position (including position 0), the oven will not switch off and perform a new setting, but will go into cooling mode and open the door as described above. When the door is unlocked, the oven goes into standby mode.

If the user opens the door before it is locked when pyrolysis is started, the programmer will respond with an audible warning [open door alarm], cancel the pyrolysis program and enter door unlock mode (see above).

Before starting pyrolytic cleaning, read the instructions in the chapter "Cleaning and maintenance".

Error codes

If errors are detected, the program is aborted and the error code is displayed:

E1 - short circuit of the temperature sensor, it is not possible to use the oven.

E2 - no temperature sensor, it is not possible to use the oven.

E3 - overheating of the programmer, it is not possible to use the oven until the cooling time.

E4 - temperature probe error - the error disappears when the temperature probe is removed, you can use the oven for programs without the temperature probe.

E5 - chamber temperature more than 320 °C for a function other than pyrolysis, no oven can be used.

Prob - wrong temperature probe inserted or temperature probe inserted during pyrolysis.

Using the grill

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

To switch on the grill you need:

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

The temperature must be set to 220 °C for the grill function Fig. and the enhanced grill function Fig., whereas for the fan grill function Fig. the temperature must be set to 190 °C.



Attention!

Grill only with the oven door closed.

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

We recommend that children are not allowed near the oven.

BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL ADVICE

Dishes made of dough

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

Roasting meat

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

ECO thermo-circulation heating function

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

Recommended parameters when using the ECO thermo-

circulation function

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

Forced air oven (hot air heating element + fan)

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

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

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

¹⁾ Heat an empty oven

²⁾ The times given are for pastries in small moulds

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

TEST DISHES. IN ACCORDANCE WITH EN 60350-1.

Baking pastries

| Type of dish | Accessories | Level | Heating function | Temperature(°C) | Baking time ²⁾ (min.) |
|---------------------|--|--|---|-----------------------|----------------------------------|
| Small pastries | Baking tray for baking pastries | 4 |  | 160 ¹⁾ | 29–32 ²⁾ |
| | Baking tray for baking pastries | 4 |  | 155 ¹⁾ | 31–34 ²⁾ |
| | Baking tray for baking pastries | 3 |  | 150 ¹⁾ | 34–37 ²⁾ |
| | Baking tray for baking pastries Baking tray for roasting meat | 2 + 4 2 - baking tray for baking meat 4 - baking tray |  | 150 ¹⁾ | 40–43 ²⁾ |
| Shortbread (strips) | Baking tray for baking pastries | 3 |  | 150–160 ¹⁾ | 30–40 ²⁾ |
| | Baking tray for baking pastries | 3 |  | 150–170 ¹⁾ | 25–35 ²⁾ |
| | Baking tray for baking pastries | 3 |  | 150–170 ¹⁾ | 25–35 ²⁾ |
| | Baking tray for baking pastries Baking tray for roasting meat | 2 + 4 2 - baking tray for baking meat 4 - baking tray |  | 160–175 ¹⁾ | 25–35 ²⁾ |
| Fat-free biscuit | Grill + baking tray black Ø 26 cm | 2 |  | 170–180 ¹⁾ | 38–46 ²⁾ |
| Apple strudel | Griddle + two baking trays black Ø 20 cm | 2 moulds on the grate are placed diagonally back side on the right, front side on the left |  | 180–200 ¹⁾ | 50–65 ²⁾ |

¹⁾ Heat an empty oven, do not use the quick heat function for about 5 minutes.

²⁾ Times apply unless otherwise stated for an unheated chamber.

Grilling

| Type of dish | Accessories | Level | Heating function | Temperature(°C) | Time min. |
|--------------------|--|---|---|-------------------|--------------------------------|
| White bread toasts | Grid | 4 |  | 220 ¹⁾ | 3-7 |
| Beef burgers | Grill grate + baking tray for meat (to catch condensation) | 4 - grid 3 - baking tray for roasting meat |  | 220 ¹⁾ | 1. side 13-18 2. side 10-15 |

¹⁾ Heat an empty oven by turning it on for 8 minutes, do not use the quick heat function.

Baking

| Type of dish | Accessories | Level | Heating function | Temperature(°C) | Time min. |
|---------------|--|---|---|-----------------|-----------|
| Whole chicken | Grill grate + baking tray for meat (to catch condensation) | 2 - grid 1 - baking tray for roasting meat |  | 180-190 | 70-90 |
| | Grill grate + baking tray for meat (to catch condensation) | 2 - grid 1 - baking tray for roasting meat |  | 180-190 | 80-100 |

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

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE COOKER

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

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

Baking oven

- The oven must be cleaned after each use. When cleaning the oven, the lighting should be switched on to allow better visibility in the work area.
- Only wash the oven chamber using warm water with a small amount of liquid dishwashing liquid.



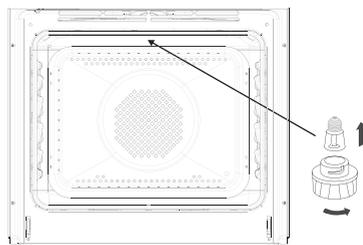
Attention!

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

Replacing the oven light bulb*

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

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



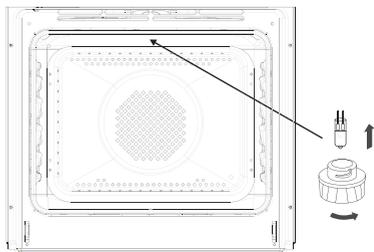
Oven lighting

*for some types

Replacing the halogen light bulb in the oven*

To avoid electrocution, make sure the appliance is switched off before replacing the halogen bulb.

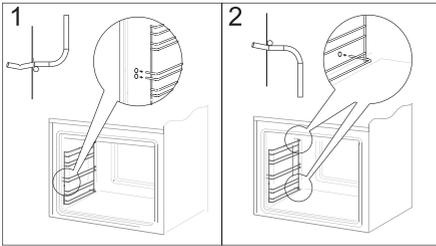
- Set all control knobs to "●" / "0" and turn off the power,
- Unscrew and wash the lamp shade and wipe it thoroughly dry.
- Remove the halogen bulb using a cloth or paper, replace it with a new G9 bulb if necessary:
 - voltage 230V
 - power 25W
- Insert the halogen bulb exactly into the socket.
- Screw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



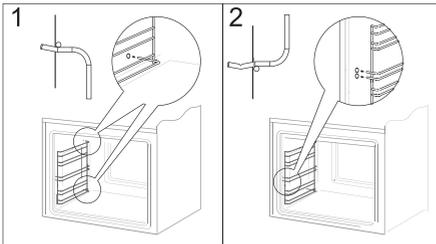
Oven lighting

*for some types

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



Picking leaderboards

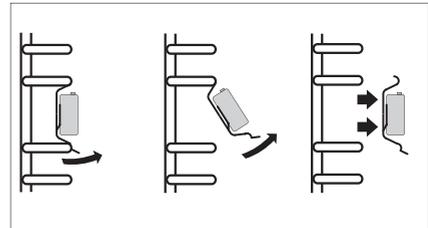


Inserting leaderboards

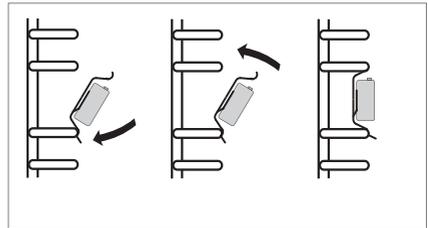
- Ovens marked with letters **Dp**, have stainless steel sliding guide rails of insertion grates, attached to wire guide rails. Before placing the sheet metal on them, they must be slid out (if the oven is hot, slide them out by catching the back edge of the sheet metal on the stops located on the front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

Attention! Telescopic guides should not be washed in dishwashers.

Removing telescopic guide rails



Installation of telescopic guide rails



Pyrolytic cleaning

The oven heats up to a temperature of about 480 °C.

For safety reasons, the door remains locked throughout the process.

If it is necessary to open the door, follow the emergency opening procedure.

Before switching on the pyrolysis function.

Attention!

Remove all accessories from inside the oven (baking sheets, drying racks, side rails, telescopic rails). Accessories left inside the oven during pyrolysis will be irreversibly damaged.

- Remove heavy soiling from the inside of the oven.
- Clean the outer surfaces of the oven with a damp cloth .
- Act in accordance with the instructions.

During the cleaning process.

Residues from grilling or baking are transformed into easily removable ash, which is washed off or removed with a damp cloth when the process is complete.

- Do not leave the towels near a hot oven.
- Do not turn on the hob.
- Do not turn on the oven lights.
- The oven door is equipped with an interlock that prevents it from being opened during the process. Do not open the door to avoid interrupting the cleaning process.

Attention!

During the pyrolytic cleaning process, the

appliance can reach very high temperatures and for this reason the surfaces of the appliance can become much hotter than normal, so make sure that children are not near the appliance at that time.

In view of the fumes that are emitted during cleaning, the kitchen must be well ventilated.

Pyrolytic cleaning process:

- Close the oven door.
- Follow the instructions in the chapter *Operation. Pyrolytic cleaning.*

Attention!

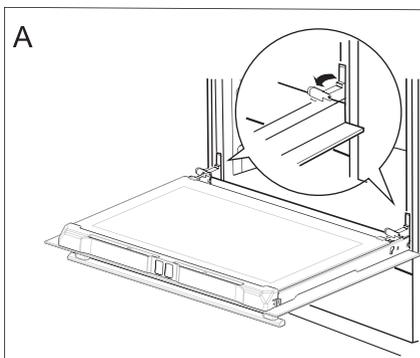
If the oven is at a high temperature (higher than in normal use), the door will not unlock.

Once the door has cooled down, you can open the door and remove the ash with a soft, damp cloth.

Install the side guide rails and other available accessories. The oven is ready to use.

Removing the door

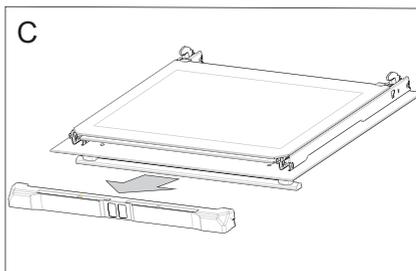
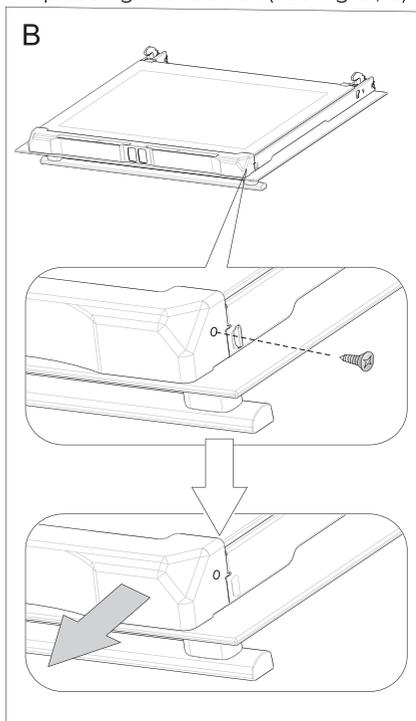
To gain easier access to the oven chamber and cleaning, the door can be removed. To do this, open the door, swing up the securing element located in the hinge (see Fig. A). Open the door slightly, lift and remove it in the forward direction. In order to mount the door in the kitchen, the procedure is reversed. When inserting, pay attention to make sure that the cutout on the hitch fits correctly on the hitch handle protrusion. After inserting the door into the oven, release the locking element without fail and press it down firmly. Incorrect adjustment of the locking element can cause damage to the hinge during the door closing test.



Deviation of hinge locking

Removing the inner glass panes

1. Using a Phillips screwdriver, unscrew the screws located in the top rail of the door (see Fig. B).
2. Using a flat-blade screwdriver, slide out the upper door rail by carefully pressing in the sides (see Fig. B, C).



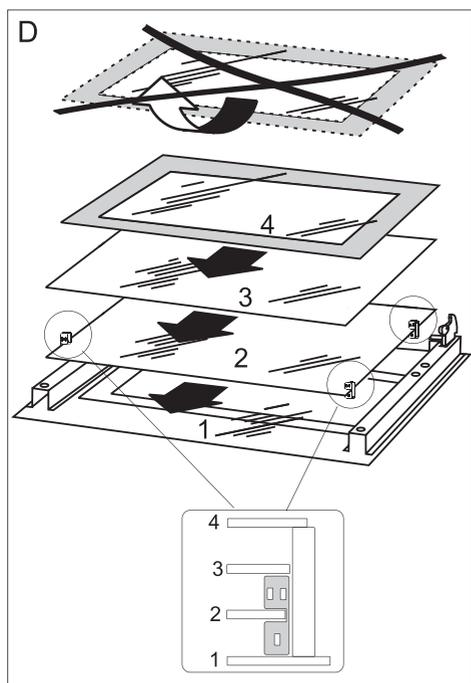
- Remove the inner glass from the attachment (at the bottom of the door). (Excl. D). Remove the middle glass pane.

Attention! Danger of damage to the glass attachment. Slide the glass out, do not lift up.

Remove the central glass, (see Fig. D).

- Wash the glass with warm water and a small amount of detergent.

Reverse the procedure in order to reinstall the glass. The smooth part of the glass must be at the top, the cut corners at the bottom.



Removing the inner glass panes

Periodic revisions

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

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



Attention!

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

EMERGENCY PROCEDURE

In any emergency situation, you need to:

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

| PROBLEM | CAUSE | SOLUTION |
|---|---|--|
| 1. the device does not work | power interruption | check the house wiring fuse, replace the blown one |
| 2. the programmer display shows the time " 0.00 " | the device has been disconnected from the mains or there has been a momentary loss of voltage | set the current time (see. Programmer's manual) |
| 3. the oven lighting does not work | loose or damaged bulb | tighten the bulb or replace the damaged one (see chapter Cleaning and maintenance) |

TECHNICAL DATA

Rated voltage 230V~50 Hz

Rated power max. 3,6 kW

Stove dimensions 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

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

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

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

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

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

Manufacturer's statement

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

- low Voltage Directive 2014/35/EC
- electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC
- erP Directive - 2009/125/EC

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

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE



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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Das Gerät erwärmt sich während des Gebrauchs. Äußerste Vorsicht ist geboten, damit Sie die heißen Teile im Inneren des Ofens nicht berühren.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn sich Kinder in der Nähe des Ofens aufhalten. Direkter Kontakt mit einem in Betrieb befindlichen Herd kann zu Verbrühungen führen!
- Es sollte darauf geachtet werden, dass kleine Haushaltsgeräte, einschließlich Kabel, nicht direkt mit dem heißen Ofen in Berührung kommen, da die Isolierung dieser Geräte nicht gegen hohe Temperaturen beständig ist.
- Stellen Sie keine Gegenstände mit einem Gewicht von mehr als 15 kg auf die geöffnete Backofentür.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitze Metallgegenstände zum Reinigen des Türglases, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Rissen im Glas führen kann.
- Verbot der Verwendung von Öfen mit technischen Mängeln. Alle Mängel dürfen nur von Personen behoben werden, die über eine entsprechende Berechtigung verfügen.
- In jeder Situation, die durch eine technische Störung verursacht wird, muss die Stromzufuhr zum Backofen unbedingt unterbrochen werden.

WIE MAN ENERGIE SPART



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

- **Vermeidung von unnötigen "Blicken in den Ofen auf das zubereitete Essen"**. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu oft.
- **Benutzen Sie den Backofen nur, wenn eine große Menge an Lebensmitteln vorhanden ist.** Fleisch mit einem Gewicht von bis zu 1 kg kann in einem Topf auf dem Herd schonender gegart werden.
- **Nutzung der Restwärme des Ofens.** Wenn die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Ofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus. Achtung! Wenn Sie ein Programmiergerät verwenden, stellen Sie entsprechend kürzere Garzeiten ein.

- **Vorsichtiges Schließen der Backofentür.** Wärme entweicht durch Schmutz an den Türdichtungen. Am besten ist es, sie sofort zu entfernen.
- **Stellen Sie Backöfen nicht in unmittelbarer Nähe von Kühlschränken/Gefriergeräten auf.**

UNLOCKING



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

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

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

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

STILLEGUNG



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

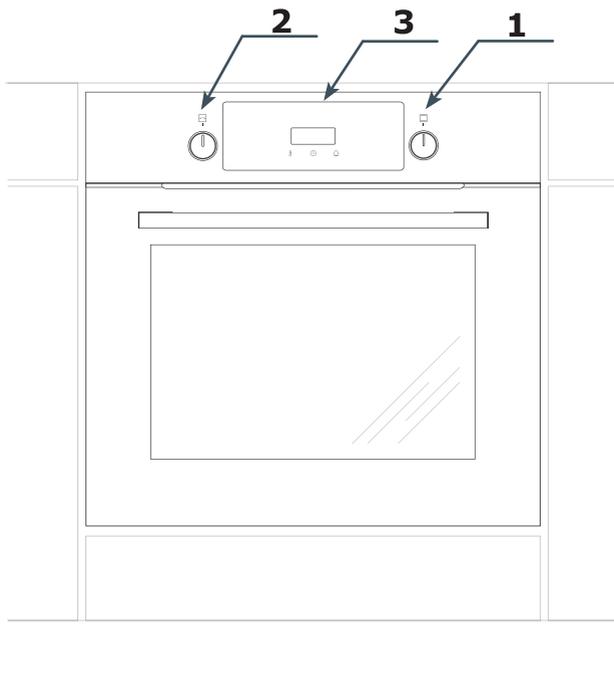
Die in den Geräten verwendeten Materialien sind entsprechend ihrer Kennzeichnung zur Wiederverwendung geeignet.

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

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

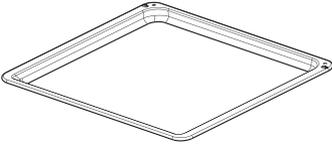
PRODUKTBEZEICHNUNG

- 1 Drehknopf für die Ofenfunktion
- 2 Einstellknopf +/-
- 3 Elektronisches Programmiergerät

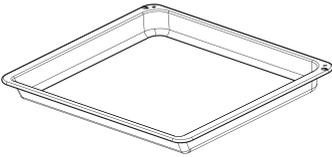


PRODUKTMERKMALE

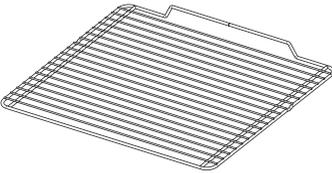
Ausrüstung für den Herd



Backblech*

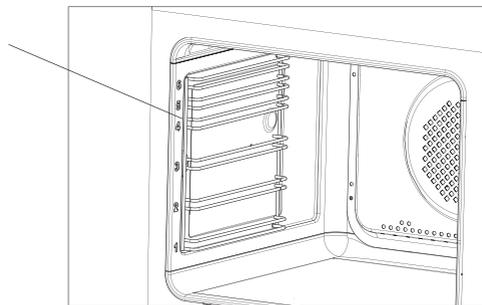


Backblech /Fleisch/*



Grillrost (Trockenrost)

Seitengitter aus Blech



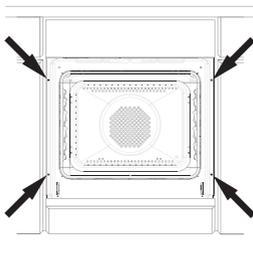
*für einige Arten

INSTALLATION



Aufstellen des Ofens

- Der Küchenbereich muss trocken und luftig sein und über eine gute Belüftung verfügen, und der Herd muss so aufgestellt werden, dass alle Bedienelemente leicht zugänglich sind.
- Der Ofen wird in der Klasse Y hergestellt. Die einzubauenden Möbel müssen mit einer Auskleidung und einem Klebstoff versehen sein, der bis zu einer Temperatur von 100 °C beständig ist, um sie zu verbinden. Bei Nichteinhaltung dieser Bedingung kann sich die Oberfläche verformen oder der Belag abblättern.
- Bereiten Sie ein Loch im Möbelstück mit den in den Abbildungen gezeigten Maßen vor: unter der Platte einstechen, hoch einstechen.
- Wenn der Schrank eine Rückwand hat, muss in diese ein Loch für den elektrischen Anschluss geschnitten werden.
- Schieben Sie den Backofen vollständig in das Loch und sichern Sie ihn mit vier Schrauben gegen Herausrutschen.



Achtung!

Installation bei abgetrennter Stromzufuhr

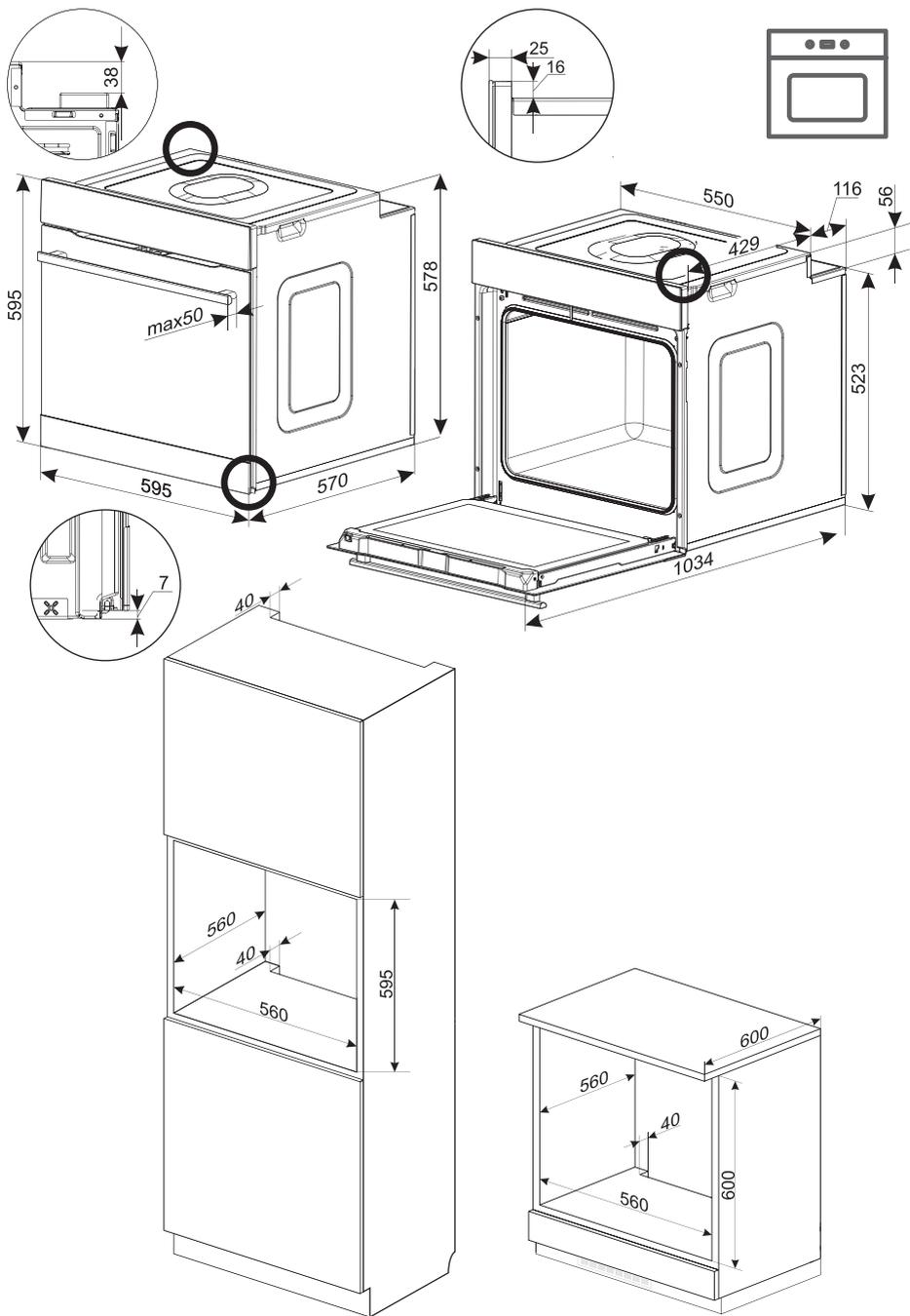
Anschluss des Backofens an das Stromnetz

Bevor Sie den Ofen an das Stromnetz anschließen, sollten Sie unbedingt die Informationen auf dem Fabrikschild lesen.

- Der Herd ist werksseitig für Wechselstrom, einphasig (230 V 1N ~ 50 Hz) ausgelegt und mit einem ca. 1,5 m langen 3 x 1,5 mm² Netzkabel mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Steckdose muss mit einem Schutzstift versehen sein. Es ist wichtig, dass die Steckdose nach dem Aufstellen des Ofens für den Benutzer zugänglich ist.
- Bevor Sie den Herd in die Steckdose stecken, überprüfen Sie, ob:
 - die Sicherung und die elektrische Verkabelung der Belastung durch den Herd standhalten können, sollte der Stromkreis, der die Steckdose speist, mit einer Sicherung abgesichert werden. 16A,
 - das elektrische Verteilungssystem mit einem wirksamen Erdungssystem ausgestattet ist, das den Anforderungen der geltenden Normen und Vorschriften entspricht,
 - die Steckdose leicht zugänglich ist.

Der Stecker muss nach dem Einbau des Backofens zugänglich sein.

Achtung! Wenn ein nicht abnehmbares Netzkabel beschädigt wird, sollte es durch den Hersteller, eine Fachwerkstatt oder einen qualifizierten Fachmann ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden



SERVICE

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal einschalten

- Entfernen Sie die Elemente der Verpackung, reinigen Sie den Ofenraum von den werkseitig aufgetragenen Konservierungsmitteln,
- nehmen Sie das Gerät aus dem Ofen und waschen Sie es in warmem Wasser mit einem Spülmittel,
- schalten Sie die Belüftung des Raumes ein oder öffnen Sie ein Fenster,
- drehen Sie den Funktionsschalter des Backofens auf  oder  (siehe Kapitel: Programmbetrieb und Ofensteuerung),
- den Backofen aufheizen (auf 250 °C, ca. 30 Min.), von Schmutz befreien und gründlich waschen.

Wichtig!

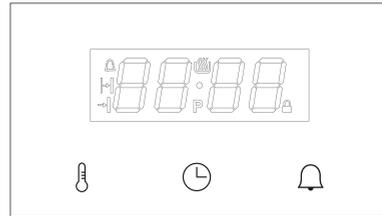
Der Garraum sollte nur mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel gereinigt werden.

Achtung!

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

Das elektronische Programmiergerät ist mit Sensoren ausgestattet, die durch Berühren der markierten Punkte mit dem Finger bedient werden. Jede Änderung der Sensoreinstellung wird durch ein akustisches Signal bestätigt. Die Sensoroberfläche muss sauber gehalten werden.

Elektronisches Programmiergerät



Das Programmiergerät ist mit einer LED-Anzeige und 3 Tasten (Sensoren) ausgestattet.

| Taste (Sensor) | Beschreibung |
|---|-----------------------|
|  | Temperatureinstellung |
|  | Uhrzeiteinstellung |
|  | Timer |

Hinweis!

Jede Betätigung der Taste (Sensor) wird durch ein akustisches Signal bestätigt. Die Tonsignale können nicht abgeschaltet werden.

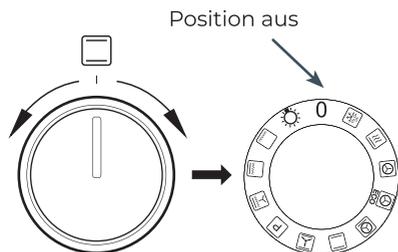
Die Bedeutung der Symbole auf dem Display.

| Symbol | Beschreibung |
|---|---------------------------------------|
|  | Thermostat |
|  | Timer |
|  | Betriebsstunden |
|  | Zeitpunkt der Beendigung des Vorgangs |
|  | Pyrolyse |
|  | Blockieren |

Drehknopf für die Ofenfunktion

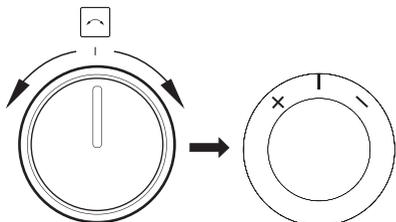
Der Backofen kann mit der unteren Heizung, der oberen Heizung, der Heißluftheizung und der Toasterheizung beheizt werden. Wählen Sie mit dem Funktionsknopf die entsprechende Funktion aus.

Die folgende Abbildung zeigt die Funktionen (in der angegebenen Reihenfolge), die sich auf dem Drehknopf befinden:



Einstellknopf +/-

Sie drehen den Einstellknopf nicht, sondern kippen ihn einfach zur Seite. Dient zur Einstellung von Betriebsparametern wie Temperatur und Zeit. Drehen Sie den Drehknopf nach rechts in Richtung des "+"-Symbols, um den Parameterwert zu erhöhen. Neigen Sie das Gerät auf die gegenüberliegende Seite, verringert sich der Parameterwert. Parameter, die Sie damit ändern können, sind Temperatur, Zeit oder die aktuelle Uhrzeit auf dem Display. Wenn Sie den Drehknopf in der geneigten Position halten, erhöht sich die Änderungsgeschwindigkeit des Parameterwerts



Einschalten des Stroms

Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird (oder wenn das Gerät nach dem Ausschalten wieder eingeschaltet wird), geht es in den Modus zur Einstellung der aktuellen Uhrzeit über und **0.00** blinkt auf dem Display.

Drücken Sie die Taste (Sensor) . Drehen Sie den Einstellknopf +/-, um die Zeiteinstellung zu ändern. Sie können das Gerät nicht verwenden, ohne vorher die Uhrzeit einzustellen.

Um die Zeiteinstellung zu bestätigen, muss der Funktionswahlschalter auf Position 0 stehen. Befindet sich der Funktionswahlschalter in einer anderen Position, blinkt das Symbol und das Programmiergerät wartet, bis der Funktionswahlschalter in die Position 0 gebracht wird.

Durch Drücken der Taste (Sensor) wird die Uhrzeit bestätigt und das Programmiergerät geht in den Standby-Modus.

Hinweis: Im Falle eines Stromausfalls werden alle eingegebenen Parameter wie Laufzeit, Temperatur und Funktion gelöscht, die Werte müssen neu eingegeben werden, um den Betrieb fortzusetzen. Wenn das unterbrochene Programm eine pyrolytische Reinigung war (oder die Tür aus einem anderen Grund blockiert ist - das Symbol leuchtet auf), werden die Abkühlung des Ofens und die Öffnung der Tür durchgeführt, bevor die Uhr gestellt wird. Wenn die Temperatur im Backofen über 80 °C liegt, beginnt der Abkühlungsprozess des Backofens, was jedoch keinen Einfluss auf die Einstellung der Uhr hat. Die Kühlung wird abgeschaltet, wenn die Temperatur unter 75 °C sinkt.

Standby-Modus.

Wenn Sie in den Standby-Modus wechseln, werden alle Zeit-, Temperatur- und Timer-Einstellungen gelöscht. Die Heizelemente sind abgeklemmt. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an und hat eine

reduzierte Helligkeit. Aktiv ist die Taste (Sensor) , bei deren Betätigung auf die Zeiteinstellung, Tonänderung und Helligkeitsänderung umgeschaltet wird, sowie die Taste (Sensor) , bei deren Betätigung auf die Timer-Zeiteinstellung umgeschaltet wird.

Wenn die Kammertemperatur 80°C überschreitet, wird anstelle der aktuellen Uhrzeit die aktuelle Kammertemperatur angezeigt (als Restwärmeanzeige) und das Kühlgebläse wird eingeschaltet. Wenn die Temperatur auf 75°C gesenkt wird, schaltet sich der Ventilator aus und die Kammertemperaturanzeige wechselt zur aktuellen Uhrzeit.

In den Standby-Modus wechseln:

- immer wenn Sie den Funktionsknopf auf Position 0 drehen, geht das Gerät in den Standby-Modus;
- nach einem Stromausfall und stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein;
- nach Ablauf der Zeitprogramme (automatisch und halbautomatisch, Timer);
- nach dem Aktivieren des Dauerheizungsschutzes;
- nach 5 Sekunden Inaktivität während der Temperatureinstellung (gilt für eine neue Heizfunktion, bei einem Wechsel der Heizfunktion kehrt der Programmgeber in den aktiven Modus zurück);
- im Falle eines laufenden Pyrolysezyklus schaltet der Ofen durch Drehen des Knopfes auf Position 0 auf Kühlung und Entriegelung der Tür; erst nach der Kühlung und Entriegelung geht der Ofen in den Standby-Modus über.

Beenden Sie den Standby-Modus:

Durch Drehen des Drehknopfes von Position 0 in eine beliebige Funktionsposition wird der Schalter vom Standby- in den aktiven Modus geschaltet.

Achtung - wenn das Programmiergerät automatisch in den Standby-Modus wechselt, muss der Benutzer den Drehknopf zuerst auf Position 0 drehen, bevor der Standby-Modus verlassen werden kann.

Wenn sich der Drehknopf im Stand-

by-Modus in einer anderen Position als 0 befindet, blinkt das Symbol .

Ort der aktuellen Uhrzeit

Die Einstellung der aktuellen Uhrzeit ist nur im Standby-Modus möglich. Durch Drücken der Taste (Sensor)  in diesem Modus wird die aktuelle Uhrzeit in normaler Helligkeit angezeigt. Mit dem Einstellknopf +/- kann die aktuelle Uhrzeit korrigiert werden. Nach 10 Sekunden Inaktivität wird die aktuelle Einstellung gespeichert und das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück. Die Taste (Sensor)  bewirkt den Übergang zur Einstellung der Tonsignalfrequenz. Die Uhr funktioniert nur im 24h-Modus.

Nachtmodus

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, wird die Helligkeit des Displays zwischen 22:00 und 6:00 Uhr auf die Helligkeit des Nachtmodus reduziert - 2 Stufen niedriger als der eingestellte Wert.

Ändern der Frequenz des Tonsignals Die Funktion ist im Standby-Modus jederzeit und ohne zeitliche Begrenzung verfügbar. Ein weiteres Drücken der Taste  (Sensor) während der Uhreinstellung bewirkt die Anzeige von **Ton1**, wobei **1** die Bezeichnung des aktuellen Tonsignals in den Optionen 1 bis 3 ist. Durch Drehen des +/- Einstellknopfes wird das aktuelle Audiosignal geändert und nach 5 Sekunden Inaktivität wird das aktuell gewählte Audiosignal bestätigt und in den Standby-Modus gewechselt.

Ändern der Display-Helligkeit

Die Funktion ist im Standby-Modus ohne Zeitbegrenzung ständig verfügbar. Ein weiterer Druck auf die Taste (Sensor)  während einer Änderung der Frequenz des Tonsignals führt zur Anzeige von **bri4**, wobei **4** die Helligkeitsbezeichnung auf einer Skala von 1 bis 9 ist. Durch Drehen des +/- Einstellknopfes wird die Helligkeit verändert, und nach 5 Sekunden Inaktivität wird die aktuell gewählte Helligkeit bestätigt und das Gerät in den Standby-Modus versetzt.

Aktiver Modus

Dies ist der Modus, in dem der Backofen die Garvorgänge (Reinigung) entsprechend dem am Funktionsknebel eingestellten Wert ausführt.

Automatische Abschaltung: Bei Beendigung der programmierten Aktivitäten (Automatik, Halbautomatik, Reinigung, Timer) schaltet das Programmiergerät in den Standby-Modus, auch wenn der Funktionswahlschalter nicht auf 0 gestellt ist.

Beleuchtung

Das Licht im Backofen wird über einen Programmierer gesteuert. Standardmäßig ist sie aktiviert.

Das Licht ist aus:

- in Positionen: 0, Pyrolyse, ECO
- wenn die Temperatur im Inneren der Kammer mehr als 300 °C erreicht;
- im Pyrolyse- und Kühlprogramm;
- vor Beginn des Aufheizens im Automatikprogramm und nach Beendigung des automatischen und halbautomatischen Programms;
- im Standby-Modus, wenn der Drehknopf auf eine andere Position als 0 eingestellt ist.

Kühlung des Motors

Das Ein- und Ausschalten des Kühlmotors ist unabhängig von den eingestellten Funktionen und dem Status des Programmgebers. Der Kühlmotor bleibt eingeschaltet, wenn die Temperatur in der Kammer 80 °C übersteigt, und schaltet ab, wenn die Temperatur unter 75 °C sinkt.

Thermostat-Symbol

Das Thermostatsymbol  zeigt den Betriebszustand der Heizelemente an. Wenn eine Heizung eingeschaltet ist, leuchtet das Symbol auf. Das Symbol erlischt, wenn keines der Heizelemente eingeschaltet ist (z. B. wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Heizelemente ausgeschaltet sind, bis die Temperatur sinkt).

Timer

Der Timer ist durch Drücken der Taste (Sensor)  im Standby- und Aktiv-Modus verfügbar. Wenn Sie  drücken, blinkt das Symbol und zeigt den aktuellen Countdown-Wert oder **0,00**, wenn der Timer nicht aktiv ist.

Dann wird mit dem +/- Einstellknopf der Wert der Countdown-Zeit eingestellt und mit der Taste (Sensor)  oder 5 Sekunden Inaktivität wird die Einstellung übernommen.

Wenn der Timer aktiv ist (die Zeit herunterzählt), leuchtet das Symbol  auf dem Display.

Nach dem Rückwärtszählen auf Null wird ein Timer-Alarm ausgelöst, der mit einer beliebigen Taste (Sensor) gelöscht werden kann.

Der Countdown-Timer blockiert den automatischen Übergang der Zentrale vom aktiven in den Standby-Modus - die Zentrale schaltet erst dann von selbst in den Standby-Modus, wenn der Alarm zurückgesetzt wurde.

Backofentür

Die Backofentür sollte während des Betriebs geschlossen sein.

Wenn Sie die Tür während des Heizvorgangs öffnen, werden die Heizelemente des Ofens abgeschaltet. Hält dieser Zustand länger als 60 Sekunden an, sendet der Programmierer ein Signal, den Türöffnungsalarm. Der Alarm kann durch Drücken einer beliebigen Taste (Sensor) oder durch Schließen der Tür ausgeschaltet werden. Das Öffnen der Tür hat keinen Einfluss auf die Temperatur- und Zeiteinstellungen. Bleibt die Tür jedoch länger als 10 Minuten geöffnet, löscht das Gerät alle Einstellungen und geht in den Standby-Modus.

Begrenzung der Betriebszeiten

Aus Sicherheitsgründen hat der Backofen eine Betriebszeitbegrenzung. Wenn die eingestellte Temperatur auf max. Wenn die Temperatur auf 100 °C eingestellt ist, schaltet der Ofen nach 10 Betriebsstunden

den in den Standby-Modus; wenn die Temperatur auf 200 °C oder mehr eingestellt ist, ist die maximale Betriebszeit auf 3 Stunden begrenzt. Im Bereich 101 °C - 199 °C variiert die Betriebszeit linear, d. h. je höher die Temperatur, desto kürzer die Betriebszeit (zwischen 3 h und 10 h).

Einschalten der Heizfunktion

Die Heizfunktion wird durch Drehen des Funktionsknopfes von 0 auf die gewählte Position aktiviert. Wird der Drehknopf in die Position Heizen gedreht, erscheint im Display anstelle der aktuellen Uhrzeit die für jede Position separat festgelegte Standardtemperatur von **170C**.

Der Temperaturwert blinkt (nimmt an Helligkeit ab) und das Symbol C leuchtet dauerhaft. Der Wert ändert sich, wenn Sie den Funktionswahlknopf drehen.

Durch Drücken der Taste (Sensor)  wird der Automatikmodus eingestellt.

Temperatureinstellung

Bei Auswahl der Heizfunktion wird die eingestellte Temperatur mit dem Einstellknopf +/- verändert. Die Temperatur ändert sich innerhalb des für jedes Programm angegebenen Bereichs um 5 °C. Wenn Sie den Einstellknopf +/- mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten, ändert sich die Temperatur um 10 °C.

Durch Drücken der Taste (Sensor) wird die Temperatur gespeichert oder nach 5 Sekunden Inaktivität schaltet die Uhr auf die aktuelle Zeitanzeige um.

Wenn Sie den Einstellknopf +/- drehen, leuchtet die Anzeige 2 Sekunden lang auf:

- links [-] - Temperatur einstellen;
- transport [+] - aktuelle Temperatur in der Kammer;

Die Temperatur wird ohne Flimmereffekt angezeigt, es kommt zu keiner Änderung der Einstellungen.

Ändern der Temperatureinstellung

Wenn Sie die Taste  (Sensor) drücken, während der Backofen in Betrieb ist, schaltet der Backofen in den Modus zum Ändern der Einstellungen. Der Temperaturwert blinkt auf dem Display (die Helligkeit nimmt ab) und das Symbol C leuchtet dauerhaft.

Mit dem Einstellknopf +/- werden die Einstellungen angepasst.

Nach Drücken der Taste (Sensor)  wird die Temperatur gespeichert und die Uhr schaltet auf die aktuelle Zeitanzeige um - bei Inaktivität nach 5 Sekunden kehrt der Programmer in den aktiven Modus zurück.

TABELLE DER HEIZFUNKTIONEN

| Beschreibung der Funktion | | Umsetzung | | | | | Temperatur[°C] | | Standardtemperatur[°C] | |
|---|------------------------|-----------|---------------|-----------------|------------|----------------|----------------|------|------------------------|-----|
| | | Licht | Obere Heizung | Toaster-Heizung | Heizlüfter | Untere Heizung | Fan | min. | | max |
|  | Entfrostern | ✓ | | | | | ✓ | -- | -- | -- |
|  | Schnelles Erhitzen | ✓ | | ✓ | ✓ | | ✓ | 30 | 280 | 170 |
|  | Thermokreis | ✓ | | | ✓ | | ✓ | 30 | 280 | 170 |
|  | ECO | | | | ✓ | | ✓ | 30 | 280 | 170 |
|  | Pizza | ✓ | | | ✓ | ✓ | ✓ | 30 | 280 | 220 |
|  | Konventionell | ✓ | ✓ | | | ✓ | | 30 | 280 | 180 |
|  | Gebäck | ✓ | ✓ | | | ✓ | ✓ | 30 | 280 | 170 |
|  | Pyrolytische Reinigung | | ✓ | ✓ | | ✓ | | -- | -- | 480 |
|  | Turbo-Grill* | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | 30 | 280 | 190 |
|  | Super Grill* | ✓ | ✓ | ✓ | | | | 30 | 280 | 250 |
|  | Grill* | ✓ | | ✓ | | | | 30 | 280 | 250 |
|  | Beleuchtung | ✓ | | | | | | -- | -- | -- |
| 0 | Backofen aus | | | | | | | -- | -- | -- |

*Grill (falls vorhanden)

Halbautomatisches Arbeiten

Der halbautomatische Betrieb besteht in der Einstellung einer Zeit, nach der sich das Gerät automatisch ausschaltet. Die mögliche Ausschaltzeit liegt zwischen 1 Minute und 23 Stunden und 59 Minuten. Um die Arbeitszeit einzustellen, muss die Taste (Sensor)  im aktiven Modus oder nach Drehen des Funktionsknopfes auf die gewünschte Funktion gedrückt werden. Das Symbol blinkt auf der Uhranzeige und das Wort **dur** wird 1 Sekunde lang angezeigt, und dann wird **0.00** angezeigt (oder die aktuelle Zeit bis zum Ausschalten des Ofens, wenn diese Funktion zuvor aktiviert war). Der +/- Einstellknopf ändert den Einstellwert, 5 Sekunden Inaktivität führt zum Verlassen ohne tatsächliche Einstellungsänderung, die Taste  (Sensor) führt zur Bestätigung der aktuellen Einstellung der automatischen Abschaltzeit. Nach 5 Sekunden Inaktivität wird die Uhr durch Drücken der Taste (Sensor)  auf die aktuelle Zeitanzeige umgeschaltet.

Im halbautomatischen Betrieb leuchtet das Symbol  permanent.

Die Heiz- und Temperaturfunktionen können im halbautomatischen Betrieb frei verändert werden. Der halbautomatische Betrieb kann deaktiviert werden, indem die Betriebszeit auf 0.00 eingestellt wird - nach Betätigung der Taste (Sensor)  oder nach 5 Sekunden Inaktivität geht der Backofen dann zeitlich unbegrenzt in Betrieb.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der [Arbeitsendealarm]. Alle Heizelemente sind abgeklemmt. Der Alarm kann auf 3 Arten gelöscht werden:

- d) Indem Sie eine der Aktivitäten durchführen:
- drücken Sie eine beliebige Taste (Sensor) außer .
 - durch Drehen des Funktionsknopfes;
 - indem Sie den Einstellknopf +/- bewegen;
 - durch Öffnen der Tür.

Dadurch werden alle Einstellungen der Funktionen BETRIEB und Temperaturen gelöscht. Obwohl der Drehknopf auf

die Heizfunktion eingestellt ist, geht der Backofen in den Standby-Modus.

- e) drehen des Funktionsdrehknopfes auf 0 - der Ofen geht in den Standby-Modus.
- f) drücken Sie die Taste (Sensor) , um in den Zeiteinstellungsmodus zu gelangen - es ist dann möglich, nach der neu eingestellten Zeit mit den bestehenden Parametern der Heizfunktion und Temperatur weiterzubacken. Achtung - in diesem Fall (Verlängerung der zuvor eingestellten Zeit während des Warntons, der über das Ende der halbautomatischen Arbeit informiert) ist die Zeiteinstellung **0.00** führt dazu, dass sich der Backofen ausschaltet und auf unbestimmte Zeit nicht funktioniert.

Automatische Arbeit

Beim automatischen Betrieb wird das Gerät so programmiert, dass es sich mit einer Verzögerung einschaltet und den Heizvorgang zu einem bestimmten Zeitpunkt beendet.

Um den Automatikbetrieb einzurichten, müssen Sie die gewünschte Heizzeit für den Start einstellen (wie bei der Halbautomatik). Nach dem Bestätigen der Arbeitszeit mit der Taste (Sensor)  blinkt das Symbol , auf dem Display erscheint 1 Sekunde lang das Wort **end** und dann die Backzeit (berechnet als die aktuelle Zeit + die eingestellte Dauer +1 Minute). Mit dem Einstellknopf +/- wird die Endzeit geändert. Eine 5-sekündige Inaktivität führt zu einer Rückkehr ohne Änderung der Einstellungen und die Taste (Sensor)  bestätigt die Endzeit. Wenn die Endzeit bestätigt wird, leuchten die Symbole  und  dauerhaft auf und die Uhr zeigt wieder die aktuelle Zeit an.

Die Symbole  und  werden während des Countdowns bis zum Beginn des Heizvorgangs angezeigt. Wenn der Heizvorgang beginnt, funktioniert das Symbol  entsprechend dem Zustand der Heizelemente (volle Helligkeit oder aus) und der Ofen verhält sich weiterhin wie im halbautomatischen Betrieb.

Eine Vorschau und Änderung der eingestellten Zeiten ist durch Drücken von  möglich. Ein einmaliges Drücken der Taste (Sensor) bewirkt einen Übergang zur Einstellung der Arbeitszeit, ein weiteres Mal zur Einstellung der Endzeit und ein drittes Mal zurück zur aktuellen Zeitanzeige. Das Ändern der Arbeitszeiteinstellung auf **0.00** bewirkt das gleichzeitige Löschen der Arbeitszeit und der Endzeit - Umschalten auf Arbeit ohne die eingestellte Zeit.

Die Endzeit kann von (aktuelle Zeit + Arbeitszeit + 1 Minute) bis (aktuelle Zeit + Arbeitszeit + 10 Stunden) geändert werden.

Die Arbeitszeit (zur eingestellten Endzeit) kann von 0 bis (Endzeit - aktuelle Zeit - 1 Minute) geändert werden.

Nach Beendigung der Arbeit stellen Sie den Funktionsdrehknopf auf Position 0.

Fühler für Fleischtemperatur*

Der Temperaturfühler kann jederzeit in den Backofen eingeführt werden.

Im Standby-Modus hat dies keinen Einfluss auf die Funktion des Backofens.

Im Betriebsmodus (mit eingestellter Funktion und Temperatur) blinken beim Einstecken des Temperaturfühlers zwei Temperaturen (mit abnehmender Helligkeit): Die Ziffern 1-2 zeigen die aktuelle Temperatur des Temperaturfühlers an, die Ziffern 3-4 die eingestellte Temperatur (standardmäßig 80).

Unmittelbar nach dem Einstecken des Temperaturfühlers kann der Sollwert des Temperaturfühlers durch Drehen des Einstellknopfes +/- sofort verändert werden. Die Taste (Sensor)  und 5 Sekunden Inaktivität bewirken, dass die aktuelle Einstellung gespeichert wird.

Der gespeicherte Temperatursollwert wird ohne Blinken angezeigt.

Der Betrieb des Backofens ändert sich wie folgt:

Wenn die Temperatur des Temperaturfühlers niedriger ist als die eingestellte Temperatur des Temperaturfühlers - hält der Thermostat die zuvor eingestellte

Ofentemperatur in der Kammer.

Wenn die Temperatur des Temperaturfühlers den eingestellten Wert erreicht:

- die Heizelemente sind abgeklemmt;
- wird ein Temperaturfühler-Alarm ausgelöst;

Der Alarm des Temperaturfühlers kann auf ähnliche Weise gelöscht werden wie der Alarm des halbautomatischen Programms:

- durch Drehen des +/- Knopfes auf + wird der Alarm gelöscht und der Temperaturfühler wechselt auf die neue Temperatureinstellung;
- jede andere Aktion führt dazu, dass der Alarm gelöscht und in den Standby-Modus geschaltet wird.

Die Verwendung eines Temperaturfühlers verhindert die Möglichkeit des automatischen und halbautomatischen Betriebs. Das Einstecken eines Temperaturfühlers bewirkt, dass die zuvor eingestellten Betriebszeiten gelöscht werden. Die Verwendung des Temperaturfühlers hat keinen Einfluss auf die Änderung der verwendeten Funktion und die Temperatur des Garraums des Backofens.

Wenn sich der eingeführte Temperaturfühler bereits im Standby- oder Aktiv-Modus befindet, bleibt der Ofenbetrieb unverändert, bis die Funktion der Ofentemperatur bestätigt wird. Nach der Bestätigung der Temperatur beginnt der Ofen mit dem Aufheizen, aber anstatt die aktuelle Uhrzeit anzuzeigen, schaltet er sofort auf die Anzeige und Bestätigung der Einstellungen des Temperaturfühlers um.

Wenn der Temperaturfühler herausgezogen wird, bevor die eingestellte Temperatur erreicht ist, arbeitet der Ofen im Dauerbetrieb weiter.

Im Falle eines eingesetzten Temperaturfühlers ist die Vorschau und die Temperaturänderung wie folgt:

- der Einstellknopf +/- bewirkt, dass die Kammertemperaturdaten vorübergehend angezeigt werden, und kehrt dann zur Anzeige der Temperatursonde zurück.
- drücken Sie die Taste einmal

(Sensor)  wird ein Schalter betätigt, der die Einstellung der Kammertemperatur ändert;

- presse  während einer Änderung der Kammertemperatur-Einstellung bewirkt, dass die Einstellung gespeichert wird und der Übergang zur Temperaturfühler-Temperatureinstellung erfolgt.

Temperaturen für Temperaturfühler

| Art von Fleisch | Temperatur [°C] |
|-----------------|-----------------|
| Schweinefleisch | 85–90 |
| Rindfleisch | 80–85 |
| Kalbfleisch | 75–80 |
| Lamm | 80–85 |
| Wildbret | 80–85 |

Hinweis: Verwenden Sie nur die Temperaturfühler, die im Lieferumfang des Ofens enthalten sind.

*für einige Arten

Pyrolyse

Im Falle der Pyrolysefunktion wird der Wert 480 °C angezeigt und kann nicht geändert werden. Nach 5 Sekunden Inaktivität oder nach Drücken von  wird der blinkende Wert **P2.00** angezeigt und das Symbol  leuchtet. Mit dem Einstellknopf +/- können Sie die Werte im Bereich 2,00 - 2,30 - 3,00 ändern. Nach 20 Sekunden Inaktivität oder dem Drücken von  wird der Pyrolysezyklus gestartet.

Das Pyrolyseprogramm ist ein spezielles Programm mit zusätzlichen Anforderungen.

In einem ersten Schritt wird der Zustand der Tür überprüft: Wenn die Tür geöffnet ist, blinkt das Symbol  und der Backofen wartet auf max. 10 Minuten, um die Tür zu schließen, sonst wird das Programm abgebrochen.

Wenn der Türstatus positiv verifiziert wurde, leuchtet das Symbol  auf und die Tür ist verriegelt. Wenn die Tür verriegelt ist, leuchtet das Symbol  auf und ein

automatisches Programm wird gestartet, das je nach der bei der Einrichtung gewählten Zeit von 2.00 - 2.30 - 3.00 Uhr dauert.

Die Zeit bis zum Ende der Sendung wird anstelle der aktuellen Uhrzeit angezeigt.

Eine Stunde vor Ablauf der eingestellten Zeit werden die Heizelemente abgeschaltet, die Temperatureinstellung wechselt auf **---C** und der Ofen geht in den Kühlmodus über.

Die Tür wird nach Abkühlung auf 150 °C entriegelt. Die Entriegelung der Tür wird durch das Erlöschen des Symbols  signalisiert. Wenn die Tür entriegelt wird, endet das Programm wie bei den halbautomatischen Programmen, aber es ist nicht möglich, die Funktion "Fertiggaren" zu starten.

Bei der Pyrolyse ist es nicht möglich, die Einstellungen während des Programms zu ändern oder das Programm mit den gleichen Einstellungen fortzusetzen, aber es ist möglich, die Einstellungen und die aktuelle Temperatur anzuzeigen. Nachdem der Alarm gelöscht wurde, geht das Programmiergerät immer in den Standby-Modus.

HINWEIS:

Die Backofentür ist mit einem Schloss versehen, damit sie während des Vorgangs nicht geöffnet werden kann.

Öffnen Sie die Tür nicht, um den Reinigungsvorgang nicht zu unterbrechen.

Bei einer Unterbrechung der Pyrolyse aufgrund eines Stromausfalls schaltet der Programmierer in den Kühlmodus und öffnet dann die Tür - wie in den letzten 60 Minuten eines normalen Programms.

Wenn die Pyrolyse durch Drehen des Knopfes in eine andere Position (einschließlich Position 0) unterbrochen wird, schaltet sich der Ofen nicht aus und führt eine neue Einstellung durch, sondern geht in den Kühlmodus über und öffnet die Tür wie oben beschrieben. Wenn die Tür entriegelt wird, schaltet der Backofen in den Standby-Modus.

Wenn der Benutzer die Tür öffnet, bevor sie verriegelt ist, wenn die Pyrolyse ge-

startet wird, reagiert das Programmiergerät mit einer akustischen Warnung [Alarm bei offener Tür], bricht das Pyrolyseprogramm ab und schaltet in den Modus zur Türentriegelung (siehe oben).

Bevor Sie mit der pyrolytischen Reinigung beginnen, lesen Sie die Anweisungen im Kapitel "Reinigung und Wartung".

Fehlercodes

Werden Fehler festgestellt, wird das Programm abgebrochen und der Fehlercode angezeigt:

E1 - Kurzschluss des Temperaturfühlers, der Ofen kann nicht verwendet werden.

E2 - kein Temperatursensor, der Ofen kann nicht verwendet werden.

E3 - Überhitzung des Programmiergeräts, der Ofen kann bis zur Abkühlzeit nicht benutzt werden.

E4 - Fehler des Temperaturfühlers - der Fehler verschwindet, wenn der Temperaturfühler entfernt wird, Sie können den Ofen für Programme ohne den Temperaturfühler verwenden.

E5 - Kammertemperatur von mehr als 320 °C für eine andere Funktion als Pyrolyse, kein Ofen kann verwendet werden.

Prob - falscher Temperaturfühler eingesetzt oder Temperaturfühler während der Pyrolyse eingesetzt.

Verwendung des Grills

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

Zum Einschalten des Grills benötigen Sie:

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

Für die Grillfunktion Abb. und die erweiterte Grillfunktion Abb. muss die Temperatur auf 220 °C eingestellt werden, während für die Gebläsegrillfunktion Abb. die Temperatur auf 190 °C eingestellt werden muss.



Achtung!

Grillen Sie nur bei geschlossener Backofentür.

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

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

BACKEN IM OFEN - PRAKTISCHE TIPPS

Gerichte aus Teig

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

Braten von Fleisch

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

ECO-Thermoumlauf-Heizfunktion

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

Empfohlene Parameter bei Verwendung der ECO-Thermoumlauffunktion

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

Umluftofen (Heißluft-Heizelement + Ventilator)

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

| Art der Backwaren | Funktionen des Backofens | Temperatur(°C) | Ebene | Zeit [min.] |
|-------------------|---|----------------|-------|-------------|
| Würstchen |  | 220 | 4 | 14–18 |
| Rindfleisch |  | 225–250 | 2 | 120–150 |
| Rindfleisch |  | 160–180 | 2 | 120–160 |
| Schweinefleisch |  | 160–230 | 2 | 90–120 |
| Schweinefleisch |  | 160–190 | 2 | 90–120 |
| Huhn |  | 180–190 | 2 | 70–90 |
| Huhn |  | 160–180 | 2 | 45–60 |
| Huhn |  | 175–190 | 2 | 60–70 |
| Gemüse |  | 190–210 | 2 | 40–50 |
| Gemüse |  | 170–190 | 3 | 40–50 |

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

¹⁾ Heizen Sie einen leeren Ofen auf

²⁾ Die angegebenen Zeiten gelten für Gebäck in kleinen Formen

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

TESTGESCHIRRE. IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT EN 60350-1.

Backen von Gebäck

| Art des Gerichts | Zubehör | Ebene | Funktion Heizung | Temperatur(°C) | Backzeit ²⁾ (min.) |
|------------------------|---|--|---|-----------------------|-------------------------------|
| Kleingebäck | Backblech zum Backen von Gebäck | 4 |  | 160 ¹⁾ | 29–32 ²⁾ |
| | Backblech zum Backen von Gebäck | 4 |  | 155 ¹⁾ | 31–34 ²⁾ |
| | Backblech zum Backen von Gebäck | 3 |  | 150 ¹⁾ | 34–37 ²⁾ |
| | Backblech zum Backen von Gebäck Backblech zum Braten von Fleisch | 2 + 4 2 - Backblech zum Backen von Fleisch 4 - Backblech |  | 150 ¹⁾ | 40–43 ²⁾ |
| Mürbegebäck (Streifen) | Backblech zum Backen von Gebäck | 3 |  | 150–160 ¹⁾ | 30–40 ²⁾ |
| | Backblech zum Backen von Gebäck | 3 |  | 150–170 ¹⁾ | 25–35 ²⁾ |
| | Backblech zum Backen von Gebäck | 3 |  | 150–170 ¹⁾ | 25–35 ²⁾ |
| | Backblech zum Backen von Gebäck Backblech zum Braten von Fleisch | 2 + 4 2 - Backblech zum Backen von Fleisch 4 - Backblech |  | 160–175 ¹⁾ | 25–35 ²⁾ |
| Fettfreie Kekse | Grill + Backblech schwarz Ø 26 cm | 2 |  | 170–180 ¹⁾ | 38–46 ²⁾ |

| Art des Gerichts | Zubehör | Ebene | Funktion Heizung | Temperatur(°C) | Backzeit ²⁾ (min.) |
|------------------|---|--|---|-----------------------|-------------------------------|
| Apfelstrudel | Griddle + zwei Backbleche schwarz Ø 20 cm | 2 Formen auf dem Rost werden schräg rechts hinten, links vorne platziert |  | 180–200 ¹⁾ | 50–65 ²⁾ |

¹⁾ Heizen Sie einen leeren Backofen auf, ohne die Schnellheizfunktion für etwa 5 Minuten zu benutzen.

²⁾ Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für eine unbeheizte Kammer.

Grillen

| Art des Gerichts | Zubehör | Ebene | Funktion Heizung | Temperatur(°C) | Zeit min. |
|--------------------|---|--|---|-------------------|----------------------------------|
| Weißbrot-Toasts | Raster | 4 |  | 220 ¹⁾ | 3–7 |
| Rindfleisch-Burger | Grillrost + Backblech für Fleisch (zum Auffangen von Kondenswasser) | 4 - Gitter 3 - Backblech zum Braten von Fleisch |  | 220 ¹⁾ | 1. seite 13-18 2. seite 10-15 |

¹⁾ Heizen Sie den leeren Backofen auf, indem Sie ihn 8 Minuten lang einschalten; verwenden Sie nicht die Schnellheizfunktion.

Backen

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

Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für eine unbeheizte Kammer. Für

einen vorgeheizten Ofen verkürzen Sie die angegebenen Zeiten um etwa 5-10 Minuten.

REINIGUNG UND WARTUNG DES HERDES

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

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

Backofen

- Der Backofen muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Bei der Reinigung des Backofens sollte die Beleuchtung eingeschaltet werden, um eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu ermöglichen.
- Reinigen Sie den Garraum nur mit warmem Wasser und etwas flüssigem Geschirrspülmittel.



Achtung!

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

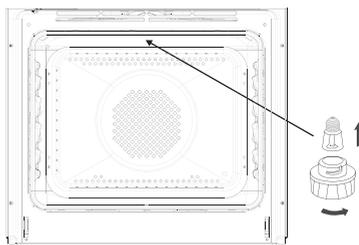
Auswechseln der Backofen-Glühbirne*

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

- Stellen Sie alle Regler auf " ●" /"0"
- und schalten Sie das Gerät aus,
- Schrauben Sie den Glaslampenschirm ab, waschen Sie ihn und wischen Sie

ihn trocken.

- Die Glühbirne aus der Fassung schrauben, ggf. durch eine neue Glühbirne ersetzen - Hochtemperaturlampe (300 °C) mit Parametern:
 - spannung 230 V
 - leistung 25 W
 - gewinde E 14.
- Schrauben Sie die Glühbirne ein und achten Sie darauf, dass sie genau in der Keramikfassung sitzt.
- Schrauben Sie den Glaslampenschirm auf.



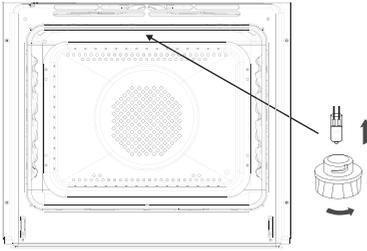
Beleuchtung des Backofens

*für einige Arten

Auswechseln der Halogenglühbirne im Backofen*

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

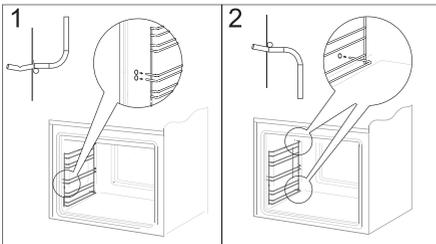
- Stellen Sie alle Regler auf " ●" /"0"
- und schalten Sie das Gerät aus,
- Schrauben Sie den Lampenschirm ab, waschen Sie ihn und wischen Sie ihn gründlich trocken.
- Entfernen Sie die Halogenglühlampe mit einem Tuch oder Papier und ersetzen Sie sie gegebenenfalls durch eine neue G9-Glühlampe:
 - spannung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



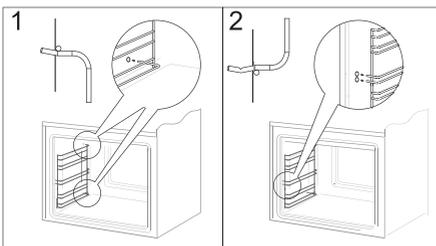
Beleuchtung des Backofens

*für einige Arten

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



Auswahl der Bestenlisten

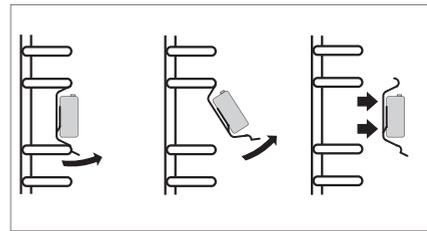


Einfügen von Bestenlisten

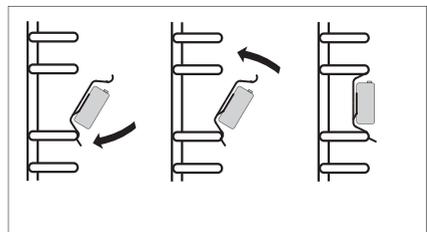
- Mit Buchstaben gekennzeichnete Öfen **D** haben gleitende Führungsschienen aus rostfreiem Stahl für Einschubroste, die an Drahtführungsschienen befestigt sind. Vor dem Auflegen der Bleche müssen sie herausgeschoben werden (wenn der Ofen heiß ist, schieben Sie sie heraus, indem Sie die hintere Kante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

Achtung! Teleskopführungen sollten nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Entfernen von Teleskopführungsschienen



Einbau von Teleskopführungsschienen



Pyrolytische Reinigung

Der Ofen heizt auf eine Temperatur von etwa 480 °C auf.

Aus Sicherheitsgründen bleibt die Tür während des gesamten Vorgangs verschlossen.

Sollte es notwendig sein, die Tür zu öffnen, befolgen Sie das Verfahren zur Notöffnung.

Vor dem Einschalten der Pyrolysefunktion.

Achtung!

Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Inneren des Ofens (Backbleche, Trockengestelle, Seitengitter, Teleskopschienen). Zubehör, das während der Pyrolyse im Ofen verbleibt, wird irreversibel beschädigt.

- Entfernen Sie starke Verschmutzungen aus dem Inneren des Backofens.
- Reinigen Sie die Außenflächen des Backofens mit einem feuchten Tuch.
- Befolgen Sie die Anweisungen.

Während des Reinigungsvorgangs.

Rückstände vom Grillen oder Backen verwandeln sich in leicht entfernbare Asche, die nach Beendigung des Vorgangs abgewaschen oder mit einem feuchten Tuch entfernt wird.

- Lassen Sie die Handtücher nicht in der Nähe eines heißen Ofens liegen.
- Schalten Sie das Kochfeld nicht ein.
- Schalten Sie die Backofenbeleuchtung nicht ein.
- Die Backofentür ist mit einer Verriegelung ausgestattet, die verhindert, dass sie während des Prozesses geöffnet wird. Öffnen Sie die Tür nicht, um den

Reinigungsvorgang nicht zu unterbrechen.

Achtung!

Während des pyrolytischen Reinigungsprozesses kann das Gerät sehr hohe Temperaturen erreichen, und aus diesem Grund können die Oberflächen des Geräts viel heißer als normal werden; stellen Sie daher sicher, dass sich Kinder zu diesem Zeitpunkt nicht in der Nähe des Geräts aufhalten.

Angesichts der Dämpfe, die bei der Reinigung entstehen, muss die Küche gut belüftet sein.

Pyrolytisches Reinigungsverfahren:

- Schließen Sie die Backofentür.
- Folgen Sie den Anweisungen im Kapitel *Bedienung. Pyrolytische Reinigung.*

Achtung!

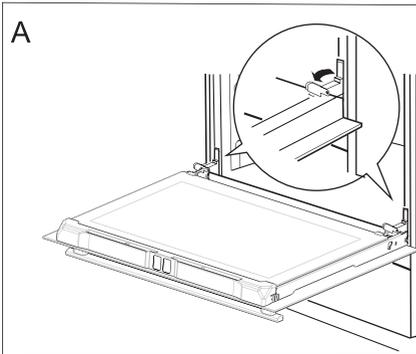
Wenn der Backofen eine hohe Temperatur hat (höher als bei normalem Gebrauch), wird die Tür nicht entriegelt.

Sobald die Tür abgekühlt ist, können Sie die Tür öffnen und die Asche mit einem weichen, feuchten Tuch entfernen.

Montieren Sie die seitlichen Führungsschienen und anderes verfügbares Zubehör. Der Backofen ist einsatzbereit.

Abnehmen der Tür

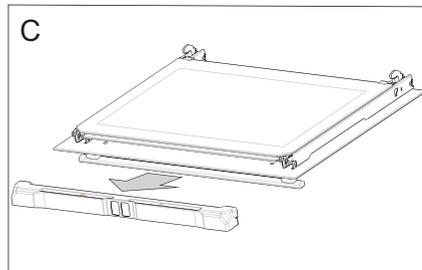
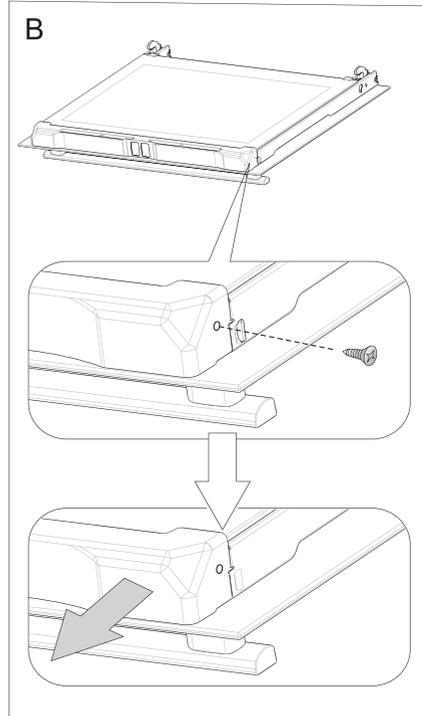
Um den Zugang zum Garraum und die Reinigung zu erleichtern, kann die Tür abgenommen werden. Öffnen Sie dazu die Tür, klappen Sie das im Scharnier befindliche Sicherungselement hoch (siehe Abb. A). Öffnen Sie die Tür leicht, heben Sie sie an und nehmen Sie sie nach vorne heraus. Um die Tür in der Küche zu montieren, wird das Verfahren umgekehrt. Achten Sie beim Einsetzen darauf, dass die Aussparung an der Anhängerkuppelung richtig auf den Vorsprung des Kuppelungsgriffs passt. Nach dem Einschieben der Tür in den Backofen unbedingt das Verriegelungselement lösen und fest nach unten drücken. Eine falsche Einstellung des Verriegelungselements kann zu einer Beschädigung des Scharniers bei der Türschließprüfung führen.



Abweichung der Scharnierverriegelung

Herausnehmen der inneren Glasscheiben

1. Lösen Sie mit einem Kreuzschlitzschraubendreher die Schrauben in der oberen Schiene der Tür (siehe Abb. B).
2. Schieben Sie die obere Türschiene mit einem Schlitzschraubendreher heraus, indem Sie die Seiten vorsichtig eindrücken (siehe Abb. B, C).



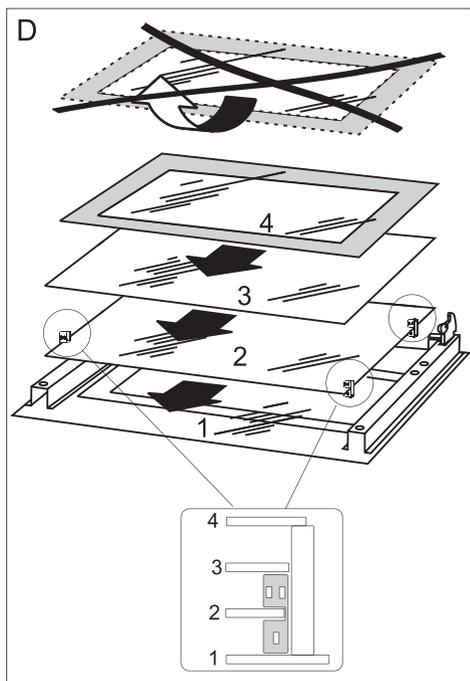
- Entfernen Sie das innere Glas aus der Befestigung (unten an der Tür). (Exkl. D). Entfernen Sie die mittlere Glasscheibe.

Achtung! Gefahr der Beschädigung des Glasaufsatzes. Schieben Sie das Glas heraus, heben Sie es nicht an.

Entfernen Sie das mittlere Glas (siehe Abb. D).

- Waschen Sie das Glas mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel.

Gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor, um das Glas wieder einzubauen. Der glatte Teil des Glases muss oben sein, die abgeschnittenen Ecken unten.



Herausnehmen der inneren Glasscheiben

Regelmäßige Überarbeitungen

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

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



Achtung!

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

NOTFALLVERFAHREN

Das müssen Sie in jeder Notsituation tun:

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

| PROBLEM | CAUSE | POSTUP |
|---|--|---|
| 1. das Gerät funktioniert nicht | stromunterbrechung | prüfen Sie die Hausanschlusssicherung, ersetzen Sie die durchgebrannte Sicherung |
| 2. das Display des Programmierers zeigt die Uhrzeit " 0.00 " an | das Gerät vom Netz getrennt wurde oder ein kurzzeitiger Spannungsverlust aufgetreten ist | die aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe. Handbuch für Programmierer) |
| 3. die Backofenbeleuchtung funktioniert nicht | lose oder beschädigte Glühbirne | ziehen Sie die Glühbirne fest oder tauschen Sie die beschädigte Glühbirne aus (siehe Kapitel Reinigung und Wartung) |

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung 230V~50 Hz

Nennleistung max. 3,6 kW

Abmessungen Herd 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

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

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

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

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

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

Erklärung des Herstellers

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

- niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG
- richtlinie 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit
- erP-Richtlinie - 2009/125/EG

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

ENGLISH

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

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

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

DEUTSCH

Das WEEE-Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienstleister oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Dieses Produkt erfüllt alle relevanten EU-Vorschriften. Die EU-Konformitätserklärung ist unter www.alzashop.com/DoC einsehbar.

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



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