

# SIGURO

## Oven

Sütő  
Four



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

SGR-BO-S350B

# SIGURO

<b>MAGYAR</b>	<b>4</b>
Biztonsági információk	4
Termékleírás	7
Termékjellemzők	8
Beállítás	9
Szolgáltatás	11
A fűtési funkciók táblázata	16
Sütés a sütőben - gyakorlati tanácsok	21
Teszt táplálkozások. Az en 60350-1 szabványnak megfelelően.	24
A tűzhely tisztítása és karbantartása	26
Sürgősségi eljárás	31
Műszaki adatok	32
<b>FRANÇAIS</b>	<b>33</b>
Informations relatives à la sécurité	33
Description du produit	37
Caractéristiques du produit	38
Installation	39
Service	41
Tableau des fonctions de chauffage	46
La cuisson au four - conseils pratiques	51
Test dishes. Conformément à la norme en 60350-1.	54
Nettoyage et entretien de la cuisinière	57
Procédure d'urgence	62
Données techniques	63



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

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

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

## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

---



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

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

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

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

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

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

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



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

A készülék tisztításához nem szabad gőztisztító berendezést használni.

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

- A készülék használat közben felmelegszik. A sütő belsejében lévő forró részek megérintésének elkerülése érdekében fokozott óvatosság ajánlott.
- Különös figyelmet kell fordítani a tűzhely közelében lévő gyermekekre. A működő kályhával való közvetlen érintkezés leforrázást okozhat!
- Ügyelni kell arra, hogy a háztartási kisgépek, beleértve a kábeleket is, ne érjenek közvetlenül a forró sütőhöz, mivel ezen készülékek szigetelése nem ellenálló a magas hőmérsékletekkel szemben.
- Ne helyezzen 15 kg-nál nehezebb tárgyakat a nyitott sütőajtóra.
- Ne használjon durva tisztítószerket vagy éles fémtárgyakat az ajtóüveg tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedéséhez vezethet.
- A műszaki hibás sütők használatának tilalma. Minden hibát csak a megfelelő jogosultsággal rendelkező személyek javíthatnak ki.
- Minden olyan helyzetben, amelyet műszaki hiba okoz, a sütő áramellátását feltétlenül meg kell szakítani.

## HOGYAN LEHET ENERGIÁT MEGTAKARÍTANI



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

- **A felesleges "a sütőbe való bekukkantás az éppen készülő ételre" elkerülése.** Ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját.
- **A sütőt csak akkor használja, ha nagy mennyiségű étel van benne.** Az 1 kg-ig terjedő húсок kíméletesebben főzhetők egy fazékban a tűzhelyen.
- **A sütő maradékhőjének felhasználása.** Ha a sütési idő 40 percnél hosszabb, kapcsolja ki a sütőt 10 perccel a sütés befejezése előtt. Figyelem! Ha programozót használ, állítson be ennek megfelelően rövidebb sütési időt.
- **A sütő ajtajának óvatos becsukása.** A hő az ajtótomítéseken lévő szennyeződésekön keresztül távozik. A legjobb, ha azonnal eltávolítjuk őket.
- **Ne telepítsen sütőket hűtőszekrények/fagyasztók közvetlen közelébe.**

## UNLOCKING



A berendezéseket a szállítás idejére csomagolással biztosították a sérülések ellen.

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

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

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

## LESZERELÉS



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

A berendezésekben használt anyagok a címkézésüknek megfelelően újrafelhasználásra alkalmasak.

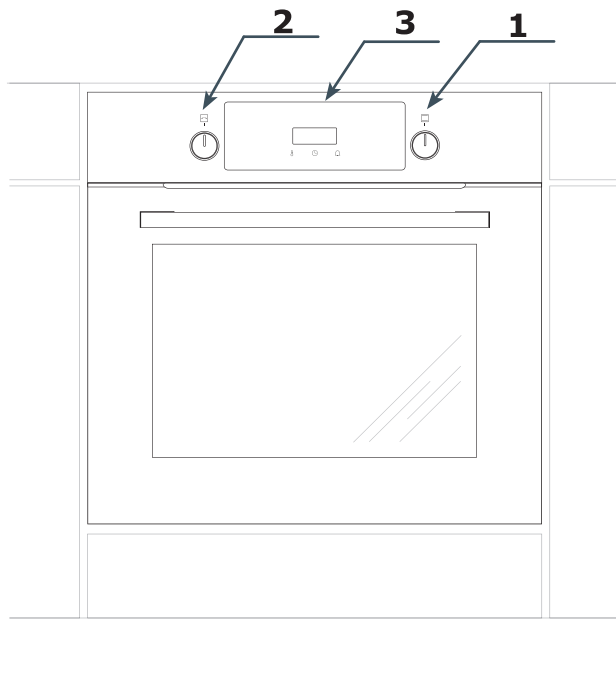
Azzal, hogy újrafelhasználja, visszanyeri az anyagokat vagy más módon használja fel az elhasználdott berendezéseket, jelentősen hozzájárul környezetünk védelméhez.

Az elhasználdott berendezések megfelelő ártalmatlanítási helyéről az önkormányzatnál kaphat tájékoztatást.

# TERMÉKLEÍRÁS

---

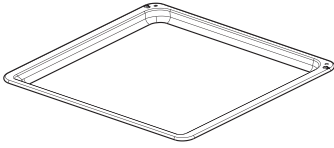
- 1 Forgatható sütőfunkció gomb
- 2 Beállítógomb +/-
- 3 Elektronikus programozó



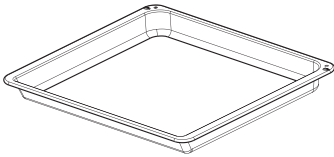
# TERMÉKJELLEMZŐK

---

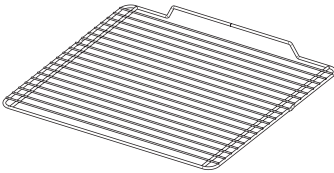
## Kályha felszerelés



Sütőtálca\*

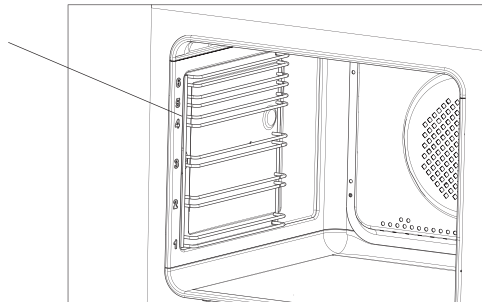


Sütőtálca /hús/\*



Grillrács (szárítórács)

Fémlemez oldalsínek



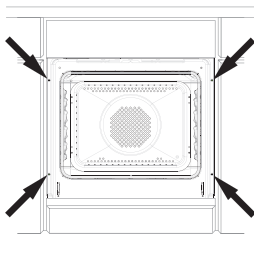
\*egyes típusok esetében

# BEÁLLÍTÁS



## A tűzhely felállítása

- A konyahelyiségnek száraznak és szellősnek kell lennie, hatékony szellőzéssel, és a tűzhelyet úgy kell elhelyezni, hogy minden kezelőszerv könnyen hozzáférhető legyen.
- A sütő Y osztályban készül. A beépítendő bútoroknak olyan béléssel és ragasztóval kell rendelkezniük, amely 100 °C hőmérsékletnek ellenáll. Ha ez a feltétel nem teljesül, a felület deformálódhat vagy a bélés leválhat.
- Készítsen a bútoron a képeken látható méretű lyukat: lemez alatti hornyolás, magas hornyolás.
- Ha a szekrénynek van hátfala, akkor az elektromos csatlakozáshoz lyukat kell vágni rajta.
- Helyezze be a sütőt teljesen a lyukba, és négy csavarral rögzítse a kicsúszás ellen.



## Figyelem!

Telepítés a tápegységlecsatlakoztatásával

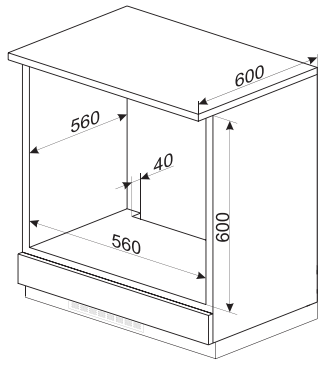
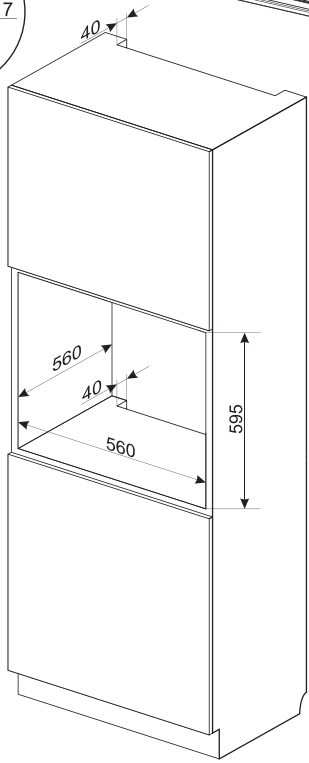
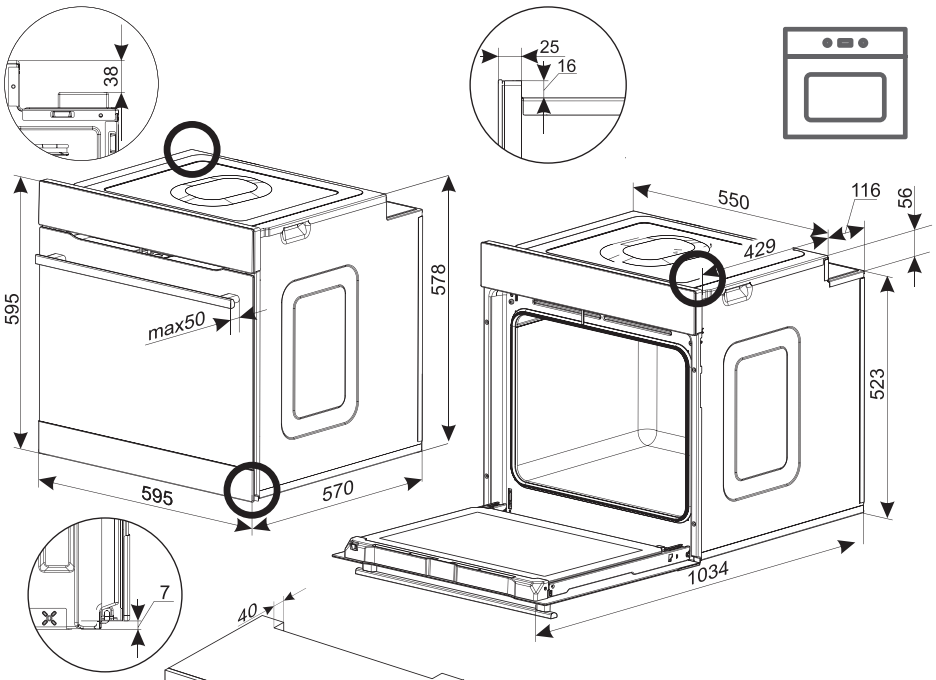
## A sütő csatlakoztatása az elektromos hálózathoz

Mielőtt a sütőt az elektromos hálózathoz csatlakoztatja, fontos elolvasni a gyári címkén található információkat.

- A tűzhelyet gyárilag egyfázisú (230 V 1N ~ 50 Hz) váltóáramú áramellátáshoz igazították, és egy 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>-es, kb. 1,5 m hosszúságú, védőérintkezővel ellátott tápkábelrel látták el.
- A konnektort védőcsappal kell ellátni. Alapvető fontosságú, hogy a sütő felállítása után a felhasználó számára elérhető legyen a konnektor.
- Mielőtt bedugja a tűzhelyet a konnektorba, ellenőrizze, hogy:
  - a biztosíték és az elektromos vezetékek ellenállnak a tűzhely terhelésének, az aljzatot tápláló áramkört min. biztosítókkal kell biztosítani. 16A,
  - az elektromos elosztórendszer hatékony földelőrendszerrel van felszerelve, amely megfelel az alkalmazandó szabványok és előírások követelményeinek,
  - az aljzat könnyen hozzáférhető.

**A dugónak a sütő felszerelése után hozzáférhetőnek kell lennie.**



**Figyelem!** Ha a nem leválasztható tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében azt a gyártónak, szakszerviznek vagy szakképzett szakembernek kell kicserélnie



# SZOLGÁLTATÁS

---

## A sütő első bekapcsolása előtt

- Vegye ki a csomagolás elemeit, tisztítsa meg a sütőtérben a gyárban alkalmazott tartósítószerektől,
- vegye ki a sütőberendezést, és mossa el meleg vízben, mosogatószerrel,
- kapcsolja be a szoba szellőzését, vagy nyissa ki az ablakot,
- fordítsa a sütőfunkció vezérlőtárcsáját a  vagy a  állásba (lásd a fejezetet: Programozó működtetése és a sütő vezérlése),
- melegítse fel a sütőt (250 °C-ra, kb. 30 perc), távolítsa el a szennyeződések, és mossa meg alaposan.

### Fontos!

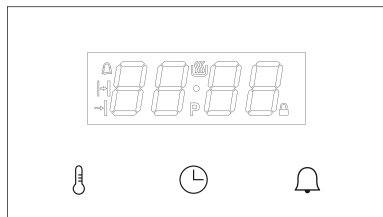
A sütőtér csak meleg vízzel és kevés mosogatószerrel mosható.

### Figyelem!

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

Az elektronikus programozó érzékelőkkel van felszerelve, amelyeket az ujjal a megjelölt pontokhoz való érintéssel működtetnek. Az érzékelő beállításának bármilyen változását hangjelzéssel erősíti meg. Az érzékelő felületét tisztán kell tartani.

## Elektronikus programozó



A programozó LED kijelzővel és 3 gombbal (érzékelők) van felszerelve.

Gomb (érzékelő)	Leírás
	Hőmérséklet beállítása
	Az óra beállítása
	Időkapcsoló

### Figyelmeztetés!

A gomb (érzékelő) minden egyes használatát egy hangjelzés erősíti meg. A hangjelek nem kapcsolhatók ki.

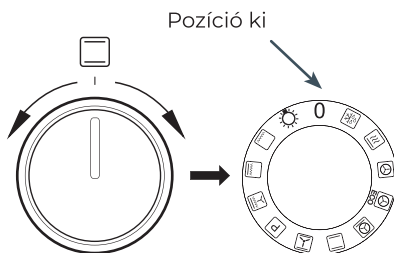
A kijelzőn megjelenő szimbólumok jelentése.

Szimbólum	Leírás
	Termosztát
	Időkapcsoló
	Működési idő
	A művelet befejezésének időpontja
	Pirolízis
	Blokkolás

## Forgatható sütőfunkció gomb

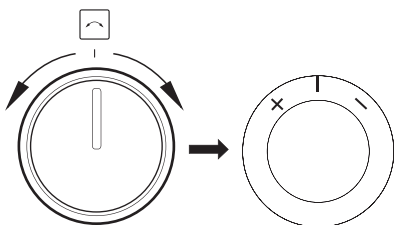
A sütő az alsó fűtőtesttel, a felső fűtőtesttel, a forrólevegős fűtőtesttel és a kenyéripítő fűtőtesttel fűthető. A funkciógombbal válassza ki a megfelelő funkciót.

Az alábbi ábra a forgatógombon található funkciókat mutatja (a feltüntetett sorrendben):



## Beállítógomb +/-


Nem kell elforgatni a beállítási gombot, csak dönteni kell mindkét oldalra. Olyan működési paraméterek beállítására szolgál, mint a hőmérséklet és az idő. A paraméter értékének növeléséhez döntse a vezérlőgombot jobbra a "+" szimbólum felé. Döntse az ellenkező oldalra, a paraméter értéke csökken. A vele módosítható paraméterek a hőmérséklet, az idő vagy a kijelzőn megjelenő aktuális óra beállítása. Ha a gombot döntött helyzetben tartja, a paraméterérték változásának mértéke növekszik








## A tápellátás bekapcsolása

Amikor a sütő csatlakozik a tápegységhez (vagy amikor a készüléket bekapcsolja, miután előzőleg kikapcsolták), a sütő az aktuális időbeállítási üzemmódbba lép, és a kijelzőn **0.00** villog.



Nyomja meg a gombot (érzékelő) . Forgassa el a +/- állítógombot az időbeállítás megváltoztatásához. A készüléket az idő beállítása nélkül nem lehet használni.

Az időbeállítás megerősítéséhez a funkcióválasztó gombnak a 0 állásban kell lennie. Ha a funkcióválasztó gomb más pozícióban van, a  szimbólum villog, és a programozó megvárja, amíg a funkcióválasztó gomb a 0. pozícióba kerül.

A gomb (érzékelő)  megnyomásával megerősíti az időt, és a programozó készenléti üzemmódbba lép.

**Figyelmeztetés!** Áramkimaradás esetén minden beírt paraméter, mint például a futási idő, hőmérséklet és funkció törlődik, a működés folytatásához az értékeket újra be kell írni. Ha a megszakított program pirolitikus tisztítás volt (vagy az ajtó más okból blokkolva van - a  szimbólum világít), a sütő lehűtési eljárása és az ajtó kinyitása az óra beállítása előtt történik. Ha a sütő hőmérséklete 80 °C fölé emelkedik, a sütő hűtési folyamata elindul, de ez nem befolyásolja az óra beállítását. A hűtés kikapcsol, ha a hőmérséklet 75 °C alá csökken.

## Készenléti üzemmód.

A készenléti üzemmódbba való átkapcsolás törli az összes idő-, hőmérséklet- és időzítőbeállítást. A fűtőelemek ki vannak kapcsolva. A kijelző az aktuális időt mutatja, és csökkentett fényerővel rendelkezik. Aktív a  gomb (érzékelő), amelynek megnyomásakor az időbeállítás, a hangszínváltás és a fényerő váltás, valamint a  gomb (érzékelő), amelynek megnyomásakor az időzítő időbeállítására vált.

Ha a kamra hőmérséklete meghaladja a 80°C-ot, az aktuális idő helyett az aktuális kamrahőmérséklet jelenik meg a kijelzőn

(ez a maradék hő jelzője), és a hűtőventilátor bekapcsol. Amikor a hőmérséklet 75 °C-ra csökken, a ventilátor kikapcsol, és a kamra hőmérsékletének kijelzője az aktuális időre változik.


Készenléti üzemmódbba lép:

- valahányszor a funkciógombot a 0 állásba fordítja, a készülékkészenléti üzemmódbba lép;
- áramkimaradás után, és állítsa be az aktuális időt;
- az időprogramok (automatikus és félautomata, időzítő) befejezése után;
- a folyamatos fűtésvédelem aktiválása után;
- 5 másodperc inaktivitás után a hőmérséklet beállítása közben (új fűtési funkcióra érvényes, ha fűtési funkciót vált, a programozó visszatér az aktív üzemmódbba);
- folyamatban lévő pirolízisciklus esetén a gomb 0 állásba történő elfordítása a sütőt hűtésre és az ajtó feloldására kapcsolja, csak a hűtés és a feloldás után lép a sütő készenléti üzemmódbba.



Kilépés a készenléti üzemmódból:

A forgatógomb elforgatása a 0. pozícióból bármely funkcionális pozícióba a kapcsoló készenléti üzemmódból aktív üzemmódbba való átkapcsolását eredményezi.

Vigyázat - ha a programozó automatikusan készenléti üzemmódbba lép, a felhasználónak először a gombot a 0 állásba kell fordítania, mielőtt a készenléti üzemmódból kiléphet.

Ha a forgatógomb készenléti üzemmódban a 0-tól eltérő pozícióban van - a  szimbólum villog.


## Az aktuális idő helye

Az aktuális idő beállítása csak készenléti üzemmódban lehetséges. A gomb (érzékelő)  megnyomásával ebben az üzemmódban az aktuális idő normál fényerőben jelenik meg. A +/- állítógombbal korrigálható az aktuális idő, 10 másodperc inaktivitás után az aktuális beállítás megjegyezhető és visszatér a készenléti üzemmódbba. A gomb (érzékelő)  a hangjel frekvencia beállítására


való áttérést okozza. Az óra csak 24 órás üzemmódban működik.

## Éjszakai üzemmód

Ha a készülék készenléti üzemmódban van, a kijelző fényereje 22:00 és 6:00 között az éjszakai üzemmód fényerejére csökken - a beállított értéknél 2 szinttel alacsonyabbra.

A hangjel frekvenciájának módosítása A funkció készenléti üzemmódban bármikor, időkorlátozás nélkül elérhető. A  gomb (érzékelő) újabb megnyomása az óra beállítása közben a **tone1** megjelenítését eredményezi, ahol az **1** az aktuális hangjelzés jelölése az 1-3. opcióban. A +/- állítógomb elforgatásával az aktuális hangjelzés változik, majd 5 másodperc inaktivitás után megerősíti az aktuálisan kiválasztott hangot, és készenléti üzemmódba kapcsol.

## A kijelző fényerejének módosítása

A funkció készenléti üzemmódban folyamatosan, időkorlátozás nélkül elérhető. A hangjelzés frekvenciájának változása közben a  gomb (érzékelő) újabb megnyomása a **br14** kijelzést eredményezi, ahol a **4** a fényerő jelölése egy 1-től 9-ig terjedő skálán. A +/- állítógomb elforgatásával a fényerő változik, és 5 másodperc inaktivitás után az aktuálisan kiválasztott fényerő megerősíti az aktuális fényerőt, és készenléti üzemmódba kapcsol.

## Aktív üzemmód

Ez az az üzemmód, amelyben a sütő a funkciógombon beállított értéknek megfelelően végzi a főzési (tisztítási) funkciókat.

Automatikus kikapcsolás: A programozott tevékenységek (automatikus, félautomata munka, tisztítás, időzítő) befejezése esetén a programozó készenléti üzemmódba kerül, még akkor is, ha a funkcióválasztó gomb nincs 0-ra állítva.

## Világítás

A sütő világítását egy programozó vezérli. Alapértelmezés szerint engedélyezve van.


A lámpa ki van kapcsolva:

- pozíciókban: 0, pirolízis, ECO
- amikor a kamrában a hőmérséklet eléri a 300 °C-ot;
- a pirolízis és a hűtési programban;
- az automatikus programban a fűtés megkezdése előtt, valamint az automatikus és félautomata program befejezése után;
- készenléti üzemmódban, ha a forgatógombot a 0-tól eltérő pozícióba állítja.



## Hűtőmotor


A hűtőmotor be- és kikapcsolása független a beállított funkcióktól és a programozó állapotától. A hűtőmotor bekapcsol, ha a kamra hőmérséklete meghaladja a 80 °C-ot, és kikapcsol, ha a hőmérséklet 75 °C alá csökken.

## Termosztát szimbólum

A termosztát szimbóluma  jelzi a fűtőelemek működési állapotát. Ha valamelyik fűtőberendezés áram alatt van, a szimbólum világít. A szimbólum kialszik, ha egyik fűtőelem sincs bekapcsolva (pl. amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, és a fűtőelemek ki vannak kapcsolva, amíg a hőmérséklet le nem csökken).

## Időkapcsoló

Az időzítő a gomb (érzékelő)  megnyomásával érhető el készenléti és aktív üzemmódban. A  megnyomásával a szimbólum villogni kezd, és megjelenik az aktuális visszaszámlálási érték vagy **0,00**, ha az időzítő nem aktív.

Ezután a +/- állítógombbal beállítható a visszaszámlálási idő értéke, és a gomb (érzékelő)  vagy 5 másodperc inaktivitás után a beállítás elfogadásra kerül.

Amikor az időzítő aktív (visszaszámláló), a kijelzőn a  szimbólum világít.

A nullaig történő visszaszámlálás után időzítő riasztás generálódik, amely bármelyik gombbal (érzékelővel) törölhető.

A visszaszámláló időzítő blokkolja a panel automatikus átmenetét az aktív üzemmódból a készenléti üzemmódba - a panel csak a riasztás visszaállítása után vált magától készenléti üzemmódba.

## Sütőajtó

A sütő ajtaját működés közben zárva kell tartani.

Ha aktív fűtés közben kinyitja az ajtót, a sütő fűtőelemei kikapcsolnak. Ha ez az állapot 60 másodpercnél tovább tart, a programozó jelzést küld, az ajtónyitási riasztást. A riasztás bármelyik gomb (érzékelő) megnyomásával vagy az ajtó becsukásával kikapcsolható. Az ajtó kinyitása nem befolyásolja a hőmérséklet- és időbeállításokat, de ha az ajtó több mint 10 percig nyitva marad, a programozó törli az összes beállítást, és készenléti üzemmódba kapcsol.

## Az üzemidő korlátozása

Biztonsági okokból a sütőnek van egy működési időhatára. Ha a beállított hőmérséklet max. 100 °C-on a sütő 10 óra működés után készenléti üzemmódba lép; ha a hőmérsékletet 200 °C-ra vagy annál magasabbra állítják, a maximális üzemidő 3 órára korlátozódik. A 101 °C - 199 °C tartományban az üzemidő lineárisan változik, azaz minél magasabb a hőmérséklet, annál rövidebb az üzemidő (3 óra és 10 óra között).

## A fűtési funkció bekapcsolása

A fűtési funkciót a funkciógomb 0-ról a kiválasztott állásba történő elfordításával lehet aktiválni. Ha a forgatógombot fűtési állásba fordítja, a kijelzőn az aktuális idő helyett az alapértelmezett **170C** hőmérséklet jelenik meg, amelyet minden álláshoz külön-külön határoz meg.

A hőmérséklet értéke villog (csökken a fényerő), és a C szimbólum állandóan világít. Az érték a funkcióválasztó gomb elforgatásával változik.

A gomb (érzékelő)  megnyomásával az automatikus üzemmód kerül beállításra.

## Hőmérséklet beállítása

A fűtési funkció kiválasztásakor a +/- állítógombot a beállított hőmérséklet módosítására használja. A hőmérséklet 5 °C-kal változik az egyes programokhoz megadott tartományon belül. Ha a +/- állítógombot legalább 1 másodpercig

lenyomva tartja, a hőmérséklet 10 °C-kal változik.


A gomb (érzékelő) megnyomásával a hőmérsékletet elmenti, vagy 5 másodperc inaktivitás után az óra átvált az aktuális idő kijelzésére.

A beállítási gomb +/- elforgatásával a kijelző 2 másodpercre bekapcsol:


- balra [-] - hőmérséklet beállítása;
- szállítás [+] - a kamra aktuális hőmérséklete;

A hőmérséklet villódzási effektus nélkül jelenik meg, nem okoz változást a beállításokban.













## A hőmérséklet beállításának megváltoztatása

A  gomb (érzékelő) megnyomásával a sütő működése közben a sütő a beállítások megváltoztatása üzemmódba lép. A hőmérséklet értéke villog a kijelzőn (csökken a fényerő), és a C szimbólum állandóan világít.

A +/- állítógombbal a beállításokat állíthatja be.

A hőmérséklet tárolása a gomb (érzékelő)  megnyomása után történik, majd az óra átvált az aktuális idő kijelzésére - inaktivitás esetén 5 másodperc elteltével a programozó visszatér az aktív üzemmódba.




# A FŰTÉSI FUNKCIÓK TÁBLÁZATA

Funkció leírása		Végrehajtás					Hőmérséklet[°C]		Alapértelmezett hőmérséklet[°C]	
		Fény	Felső fűtőtest	Kenyérpírtó fűtőtest	Ventilátoros fűtés	Alsó fűtőtest	Ventilátor	min.		max
	Leolvasztás	✓					✓	--	--	--
	Gyors fűtés	✓		✓	✓		✓	30	280	170
	Hóáramkör	✓			✓		✓	30	280	170
	ECO				✓		✓	30	280	170
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Hagyományos	✓	✓			✓		30	280	180
	Tészta	✓	✓			✓	✓	30	280	170
	Pirolitikus tisztítás		✓	✓		✓		--	--	480
	Turbó grill*	✓	✓	✓			✓	30	280	190
	Szuper grill*	✓	✓	✓				30	280	250
	Grill*	✓		✓				30	280	250
	Világítás	✓						--	--	--
<b>0</b>	Kikapcsolt sütő							--	--	--


\*Grill (ha van)

## Félautomata munka


A félautomata működés során be kell állítani egy időt, amely után a készülék automatikusan kikapcsol. A lehetséges kikapcsolási idő 1 perc és 23 óra 59 perc között van.

A munkaidő beállításához a  gombot (érzékelő) aktív üzemmódban vagy a funkciógombnak a kívánt funkcióra történő elforgatása után kell megnyomni. A szimbólum villog az óra kijelzőjén, és 1 másodpercig a **dur** szó jelenik meg. Majd megjelenik a **0.00** (vagy az aktuális idő a sütő kikapcsolásáig, ha ez a funkció korábban aktív volt). A +/- állítógomb megváltoztatja a beállítási értéket, 5 másodpercnyi inaktivitás tényleges beállítási változtatás nélküli kilépést okoz, a  (érzékelő) gomb az aktuális automatikus kikapcsolási idő beállításának megerősítését okozza. 5 másodperc inaktivitás után a gomb (érzékelő)  megnyomásával az óra átvált az aktuális idő kijelzésére.

Félautomata üzemmódban a  szimbólum folyamatosan világít.

A fűtési és hőmérsékleti funkciók szabadon módosíthatók a félautomata működés során. A félautomata működés kikapcsolható a működési idő 0.00-ra történő beállításával - ekkor a gomb (érzékelő)  megnyomása után vagy 5 másodperces inaktivitás után a sütő korlátlan időre működésbe lép.


A beállított idő letelte után a [munka végi riasztás] hangjelzés megszólal. Minden fűtőelem ki van kapcsolva. A riasztás 3 módon törölhető:

- A tevékenységek egyikének elvégzésével:
  - bármelyik gomb megnyomása (érzékelő), kivéve ;
  - a funkciógomb elforgatásával;
  - a beállítási gomb +/- mozgatásával;
  - az ajtó kinyitásával.

Ez az OPERATION funkciók, hőmérsékletek összes beállításának törlését eredményezi. Annak ellenére, hogy a forgatógombot fűtési funkcióra állította, a sütő készenléti üzemmódba kerül.






- a forgatható funkciógombot 0-ra fordítja - a sütő készenléti




üzemmódba lép.


- nyomja meg a gombot (érzékelő)  az időbeállítási üzemmódba való belépéshez - ezután a sűtés a fűtési funkció és a hőmérséklet megfelelő paramétereivel folytatható az újra beállított idő után. Figyelem - ebben az esetben (a korábban beállított idő meghosszabbítása a félautomata munka végéről tájékoztató figyelmeztető hangjelzés alatt) az időbeállítás **0.00** a sütő kikapcsol és nem működik korlátlan ideig.

## Automatikus munka

Az automatikus működés a programozó programozásából áll, hogy késleltetve bekapcsoljon, és egy meghatározott időpontban befejezze a fűtési folyamatot.

Az automatikus működés beállításához be kell állítani a kívánt fűtési időt a kezdéshez (mint a félautomata működés esetén). A munkaidő megerősítése után a gombbal (érzékelő)  a  szimbólum villog, a kijelzőn 1 másodpercig a **vége** szó, majd a sűtési idő (az aktuális idő + a beállított időtartam +1 percből számítva) jelenik meg. A +/- állítógomb a végidőt változtatja. Az 5 másodperces inaktivitás a beállítások megváltoztatása nélküli visszatérést eredményez, és a gomb (érzékelő)  megerősíti a befejezési időt. A végidő megerősítésekor a  és a  szimbólumok tartósan kigyulladnak, és az óra ismét az aktuális időt mutatja.

A fűtés megkezdéséig tartó visszaszámlálás alatt a  és a  szimbólumok jelennek meg. A fűtés megkezdésekor a  szimbólum a fűtőelemek állapotának megfelelően működik (teljes fényerő vagy kikapcsolva), és a sütő továbbra is ugyanúgy viselkedik, mint a félautomata üzemmódban.

A beállított időpontok előnézete és módosítása a  gomb megnyomásával lehetséges. A gomb (érzékelő) egyszeri megnyomásával átvált a munkaidő-beállításra, még egyszer a végidő-beállításra, harmadszor pedig vissza az aktuális idő kijelzésére. A munkaidő beállításának **0.00-ra** történő módosítása a munkaidő

és a végidő egyidejű törlését eredményezi - a beállított idő nélküli munkára váltás.

A végidő (aktuális idő + munkaidő + 1 perc) és (aktuális idő + munkaidő + 10 óra) között módosítható.

A munkaidő (a beállított végidőben) 0 és (végidő - aktuális idő - 1 perc) között módosítható.


A munka befejeztével állítsa a funkciót a forgógombját a 0 állásba.

## Hús hőmérséklet szonda\*

A hőmérsékletmérő szonda bármikor behelyezhető a sütőbe.

Készenléti üzemmódban ez nem befolyásolja a sütő működését.

Működési üzemmódban (a funkció és a hőmérséklet beállításával) a hőmérsékletmérő szonda behelyezésével két hőmérséklet villog (csökkenő fényerővel): az 1-2 számjegyek a hőmérsékletmérő szonda aktuális hőmérsékletét, a 3-4 számjegyek a beállított hőmérsékletet (alapértelmezés szerint 80) mutatják.

Közvetlenül a hőmérsékletszonda behelyezése után a hőmérsékletszonda beállítási pontja a +/- állítógomb elforgatásával azonnal megváltoztatható. A gomb (érzékelő)  és az 5 másodpercnyi inaktivitás az aktuális beállítás memorizálását eredményezi.

A megjegyzett hőmérsékleti beállítási pont villogás nélkül jelenik meg a kijelzőn.

A sütő működése a következőképpen változik:

Ha a hőmérsékletmérő szonda hőmérséklete alacsonyabb, mint a hőmérsékletmérő szonda beállított hőmérséklete - a termosztát fenntartja a korábban beállított sütőhőmérsékletet a kamrában.

Amikor a hőmérsékletmérő szonda hőmérséklete eléri a beállított értéket:

- a fűtőelemek ki vannak kapcsolva;
- a hőmérsékletmérő szonda riasztást generál;

A hőmérsékletszonda riasztása a félautomata program riasztásához hasonlóan törölhető:

- a +/- gombot +/-ra fordítva a riasztást

törli, és a hőmérsékletmérő szonda átvált az új hőmérséklet-beállításra;



- bármilyen más művelet hatására a riasztás törlődik és készenléti üzemmódba kerül.

A hőmérsékletmérő szonda használata megakadályozza az automatikus és félautomata működés lehetőségét. A hőmérsékletmérő szonda behelyezése a korábban beállított üzemi módok törlését eredményezi. A hőmérsékletmérő szonda használata nem befolyásolja a használt funkciót és a sütő sütőtér hőmérsékletének változását.

Ha a behelyezett hőmérsékletmérő szonda már készenléti vagy aktív üzemmódban van, a sütő működése nem változik, amíg a sütő hőmérsékleti funkcióját meg nem erősíti. A hőmérséklet megerősítése után a sütő elkezdi felmelegedni, de az aktuális idő kijelzése helyett azonnal átvált a hőmérsékletszonda beállításainak kijelzésére és megerősítésére.

Ha a hőmérsékletmérő szondát a beállított hőmérséklet elérése előtt kihúzzák, a sütő folyamatos üzemmódban működik tovább.

Beillesztett hőmérsékletmérő szonda esetén az előnézet és a hőmérsékletváltás a következőképpen alakul:

- a +/- állítógomb hatására a kamrahőmérsékleti adatok ideiglenesen megjelennek, majd visszatérnek a hőmérsékletszonda kijelzőjére.
- nyomja meg egyszer a gombot (érzékelő)  egy kapcsoló hatására a kamra hőmérséklet-beállítása megváltozik;
- sajtó  a kamrahőmérséklet-beállítás megváltoztatása során a beállítás megjegyzése és a hőmérsékletmérő szonda hőmérséklet-beállítására való átmenet.

## Hőmérsékletek a hőmérsékletmérő szonda számára

Húsfajta	Hőmérséklet [°C]
Sertéshús	85-90






Húsfajta	Hőmérséklet [°C]
Marhahús	80–85
Borjúhús	75–80
Bárány	80–85
Szarvashús	80–85


**Figyelmeztetés!** Csak a sütőhöz mellékelt hőmérsékletszondákat használja.



\*egyres típusok esetében

## Pirolízis

A pirolízis funkció esetében a 480 °C érték jelenik meg, és nem módosítható. 5 másodperc inaktivitás vagy a  megnyomása után a villogó **P2.00** érték jelenik meg, és a  szimbólum világít. A +/- állítógombbal a 2.00 - 2.30 - 3.00 tartományban módosíthatók az értékek. 20 másodperc inaktivitás vagy a  megnyomása után elindul a pirolízis ciklus.


A pirolízisprogram egy speciális program, amely további követelményekkel jár.

Az első lépésben az ajtó állapotát ellenőrzik: Ha az ajtó nyitva van, a  szimbólum villog, és a sütő várja a max. 10 perc az ajtó bezárására, különben a program törlikődik.

Az ajtó állapotának pozitív ellenőrzése után a  szimbólum kigyullad, és az ajtó zárva van. Amikor az ajtó zárva van, a  szimbólum világít, és elindul egy automatikus program, amely a beállítás során kiválasztott időponttól függően 2.00 - 2.30 - 3.00-ig tart.

A program végéig hátralévő idő jelenik meg az aktuális idő helyett.

Egy órával a beállított idő lejártá előtt a fűtőelemek kikapcsolódnak, a hőmérséklet-beállítás **---C-ra** változik, és a sütő hűtési üzemmódba lép.

Az ajtó 150 °C-ra történő lehűlés után nyílik ki. Az ajtó feloldását a  szimbólum kialvása jelzi. Az ajtó feloldásakor a program a félautomata programokhoz hasonlóan véget ér, de a "főzés befejezése" funkciót nem lehet elindítani.

Pirolízis esetén a beállításokat nem

lehet a program közben megváltoztatni, illetve a programot ugyanazokkal a beállításokkal folytatni, de lehetőség van a beállítások és az aktuális hőmérséklet megjelenítésére. A riasztás törlése után a programozó mindig készenléti üzemmódba lép.

## FIGYELMEZTETÉS!

A sütő ajtaját zárral látták el, hogy megakadályozzák, hogy a folyamat közben kinyissák.

Ne nyissa ki az ajtót, hogy ne szakítsa meg a tisztítási folyamatot.

Ha a pirolízis áramkimaradás miatt megszakad, a programozó hűtő üzemmódba kapcsol, majd kinyitja az ajtót - mint a normál program utolsó 60 percében.

Ha a pirolízis megszakad a gomb másik állásba (beleértve a 0 állásba is) történő elfordításával, a sütő nem kapcsol ki és nem végez új beállítást, hanem hűtési üzemmódba lép és a fent leírtak szerint kinyitja az ajtót. Az ajtó feloldásakor a sütő készenléti üzemmódba kerül.

Ha a felhasználó kinyitja az ajtót, mielőtt az a pirolízis indításakor zárva lenne, a programozó hangjelzéssel reagál [ajtónyitási riasztás], megszakítja a pirolízisprogramot, és ajtófeloldó üzemmódba lép (lásd fent).

A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt olvassa el a "Tisztítás és karbantartás" fejezetben található utasításokat.

## Hibakódok

Ha hibát észlel, a program megszakad, és megjelenik a hibakód:

**E1** - a hőmérséklet-érzékelő rövidzárata, a sütő használata nem lehetséges.

**E2** - nincs hőmérséklet-érzékelő, a sütő nem használható.

**E3** - a programozó túlmelegedése, a sütő a lehűlési idő leteltéig nem lehet használni.

**E4** - hőmérsékletszonda hiba - a hiba megszűnik, ha a hőmérsékletszondát eltávolítják, a sütőt a hőmérsékletszonda nélkül is használhatja a programokhoz.

**E5** - 320 °C-nál magasabb kamrahőmér-

séklet a pirolízistől eltérő funkcióhoz, nem használható kemence.

**Prob** - rossz hőmérsékletmérő sonda behelyezése vagy pirolízis közben behelyezett hőmérsékletmérő sonda.

## A grill használata

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

A grill bekapcsolásához a következőkre van szükség:

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

**A hőmérsékletet az ábra szerinti grill-funkció és az ábra szerinti fokozott grillfunkció esetében 220 °C-ra kell beállítani, míg az ábra szerinti ventilátoros grillfunkció esetében 190 °C-ra.**



### **Figyelem!**

Csak zárt sütőajtó mellett grillezzen.

A grill használatakor a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak.

Javasoljuk, hogy gyermekek ne tartózkodjanak a sütő közelében.



# SÜTÉS A SÜTŐBEN - GYAKORLATI TANÁCSOK

## Tésztából készült ételek

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

## Hús sütése







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

## ECO termokeringtetéses fűtési funkció



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










## Ajánlott paraméterek az ECO termokeringtető funkció

## használatokor

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

### Kénszerlevégős sütő (forrólevégős fűtőelem + ventilátor)

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

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

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











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

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

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

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



## Sütemények sütése

Az étel típusa	Tartozékok	Szint	Fűtési funkció	Hőmérséklet(°C)	Sütési idő <sup>2)</sup> (perc)
Kis sütemények	Sütőlemez sütemények sütéséhez	4		160 <sup>1)</sup>	29–32 <sup>2)</sup>
	Sütőlemez sütemények sütéséhez	4		155 <sup>1)</sup>	31–34 <sup>2)</sup>
	Sütőlemez sütemények sütéséhez	3		150 <sup>1)</sup>	34–37 <sup>2)</sup>
	Sütőlemez sütemények sütéséhez Sütőtálca hús sütéséhez	2 + 4 2 - tepsi a hús sütéséhez 4 - sütőtálca		150 <sup>1)</sup>	40–43 <sup>2)</sup>
Mézeskalács (csíkok)	Sütőlemez sütemények sütéséhez	3		150–160 <sup>1)</sup>	30–40 <sup>2)</sup>
	Sütőlemez sütemények sütéséhez	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Sütőlemez sütemények sütéséhez	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Sütőlemez sütemények sütéséhez Sütőtálca hús sütéséhez	2 + 4 2 - tepsi a hús sütéséhez 4 - sütőtálca		160–175 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
Zsírmentes keksz	Grill + sütőtálca fekete Ø 26 cm	2		170–180 <sup>1)</sup>	38–46 <sup>2)</sup>
Alma rétes	Grillsütő + két sütőlemez fekete Ø 20 cm	2 formát a rácson átlósan helyeznek el hátul jobbra, elől balra		180–200 <sup>1)</sup>	50–65 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Melegítsen fel egy üres sütőt, ne használja a gyorsfűtés funkciót körülbelül 5 percig.



<sup>2)</sup> Az idők eltérő rendelkezés hiányában fűtetlen kamrára vonatkoznak.

## Grillezés

Az étel típusa	Tartozékok	Szint	Fűtési funkció	Hőmérséklet(°C)	Idő min.
Fehér kenyér pirítás	Rács	4		220 <sup>1)</sup>	3-7
Marhaburgerek	Grillrács + tepsi a húsnak (a páralecsapódás felfogására)	4 - rács 3 - tepsi a hús sütéséhez		220 <sup>1)</sup>	1. 13-18. oldal 2. 10-15. oldal

<sup>1)</sup> Fűtse fel az üres sütőt 8 percre bekapcsolva, ne használja a gyorsfűtés funkciót.

## Sütés

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

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

## A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

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

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

### Sütő sütő

- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani. A sütő tisztításakor a világítást be kell kapcsolni, hogy a munkaterület jobban látható legyen.
- A sütőtér mosását csak meleg vízzel és kevés folyékony mosogatószerrel végezze.



### Figyelem!

Az üvegffrontok tisztításához és karbantartásához ne használjon csiszolóanyagokat tartalmazó tisztítószerket.

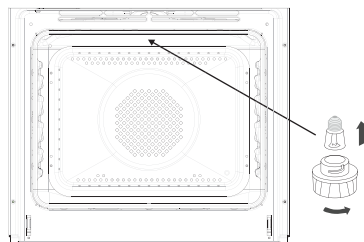
### A sütő izzójának cseréje\*

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

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

hogy pontosan illeszkedjen a kerámia foglalatba.

- Csavarja fel az üveg lámpaernyőt.



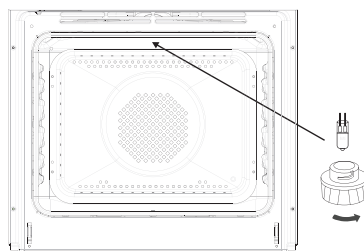
Sütő világítás

\*egyes típusok esetében

### A halogén izzó cseréje a sütőben\*

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

- Állítsa az összes vezérlőgombot "●" / "0" állásba, és kapcsolja ki a készüléket,
- Csavarja le és mossa ki a lámpaernyőt, majd törölje alaposan szárazra.
- Távolítsa el a halogén izzót egy rongy vagy papír segítségével, szükség esetén cserélje ki egy új G9 izzóra:
  - feszültség 230V
  - teljesítmény 25W
- Helyezze a halogén izzót pontosan a foglalatba.
- Csavarja fel a lámpaernyőt.

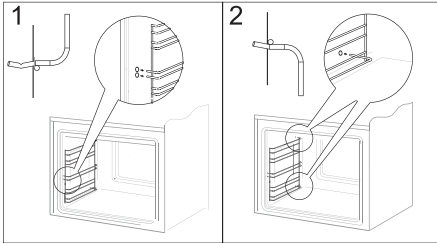


Sütő világítás

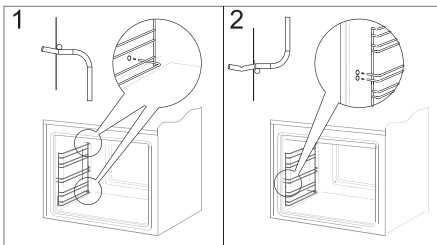
\*egyes típusok esetében

- A **D** betűvel jelölt sütők a sütőbetétek (betétrácsok) könnyen eltávolítható

huzalvezető sínnel (ráccsal) voltak felszerelve. A mosáshoz történő eltávolításhoz húzza ki az elől található zsanért, majd csúsztassa el a vezetősínt, és vegye ki a hátsó zsanérból.



Ranglisták kiválasztása

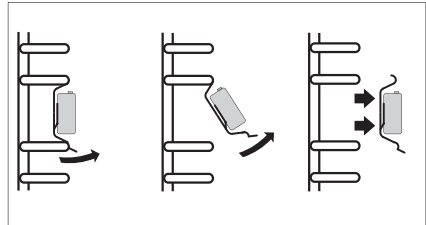


Ranglisták beillesztése

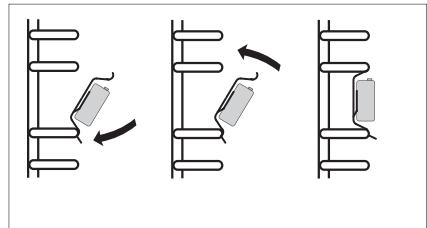
- Betűkkel jelölt sütők **Dp**, rozsdamentes acélból készült csúszó vezetősínekkel rendelkeznek a betérrácsokból, amelyek a drótvezetősínekhez vannak rögzítve. Mielőtt a fémlemezeket rájuk helyezné, ki kell csúsztatni őket (ha a sütő forró, csúsztassa ki őket úgy, hogy a fémlemez hátsó szélét a kicsúsztató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

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

Teleszkópos vezetősínek eltávolítása



Teleszkópos vezetősínek felszerelése



## Pirolitikus tisztítás

A sütő körülbelül 480 °C-ra melegszik fel.

### Biztonsági okokból az ajtó a folyamat során végig zárva marad.

Ha ki kell nyitni az ajtót, kövesse a vésznyitási eljárást.

### A pirolízis funkció bekapcsolása előtt.

#### Figyelem!

Távolítson el minden tartozékot a sütő belsejéből (sütőlapok, szárítórácsok, oldalsó sínek, teleszkópos sínek). A pirolízis során a sütőben hagyott tartozékok visszafordíthatatlanul károsodnak.

- Távolítsa el az erős szennyeződések a sütő belsejéből.
- Tisztítsa meg a sütőkülső felületeit nedves ruhával.
- Az utasításoknak megfelelően járjon el.

### A tisztítási folyamat során.

A grillezés vagy sütés maradványai könnyen eltávolítható hamuvá alakulnak át, amelyet a folyamat befejeztével le lehet mosni vagy nedves ruhával eltávolítani.

- Ne hagyja a törölközőket forró sütőközelében.
- Ne kapcsolja be a főzőlapot.
- Ne kapcsolja be a sütő világítását.
- A sütő ajtaja reteszeléssel van ellátva, amely megakadályozza, hogy a folyamat közben kinyíljon. Ne nyissa ki az ajtót, hogy ne szakítsa meg a tisztítási folyamatot.

#### Figyelem!

A pirolitikus tisztítási folyamat során a készülék nagyon magas hőmérsékletet érhet el, és emiatt a készülék felületei a szokásosnál sokkal forróbbak lehetnek,

ezért ügyeljen arra, hogy gyermekek ilyenkor ne legyenek a készülék közelében.

Tekintettel a takarítás során keletkező füstgázokra, a konyhát jól kell szellőztetni.

### Pirolitikus tisztítási folyamat:

- Csukja be a sütő ajtaját.
- Kövesse a *Működésfejezetben* található utasításokat. *Pirolitikus tisztítás.*

#### Figyelem!

Ha a sütő magas hőmérsékleten van (a normál használatnál magasabb), az ajtó nem nyílik ki.

Miután az ajtó lehűlt, kinyithatja az ajtót, és egy puha, nedves ruhával eltávolíthatja a hamut.

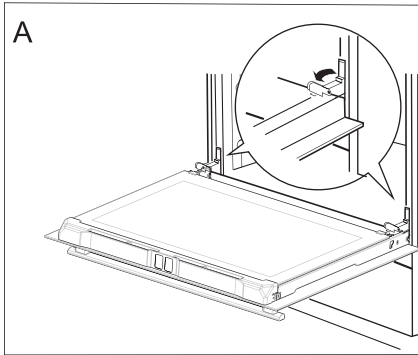
Szerelje fel az oldalsó vezetősíneket és egyéb rendelkezésre álló tartozékokat. A sütő készen áll a használatra.



## Az ajtó eltávolítása

A sütőterhez való könnyebb hozzáférés és a tisztítás érdekében az ajtó eltávolítható. Ehhez nyissa ki az ajtót, fordítsa felfelé a zsanérban található rögzítőelemet (lásd az ábrát). A). Nyissa ki kissé az ajtót, emelje fel és vegye ki előrefelé. A konyhai ajtó felszereléséhez az eljárás fordított. A behelyezéskor ügyeljen arra, hogy a vonóhorog kivágása megfelelően illeszkedjen a vonóhorog fogantyúnyúlványához. Miután behelyezte az ajtót a sütőbe, feltétlenül engedje ki a reteszelőelemet, és nyomja le erősen.

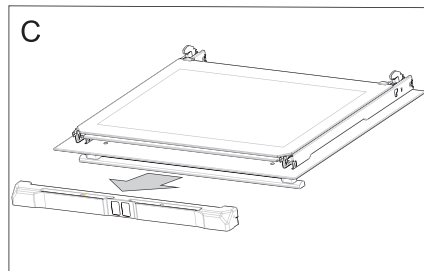
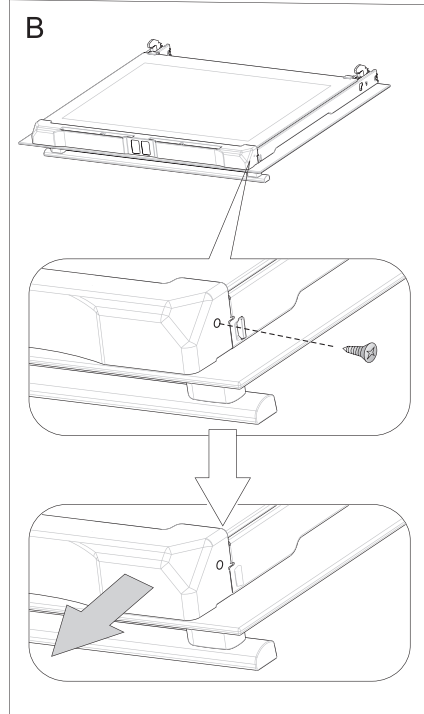
A reteszelőelem helytelen beállítása az ajtócsukódási teszt során a zsanér sérülését okozhatja.



A zsanérzárás eltérése

## A belső üvegtáblák eltávolítása

1. Egy Phillips csavarhúzóval csavarja ki az ajtó felső sínjében található csavarokat (lásd az ábrát). B).
2. Egy lapos pengéjű csavarhúzóval csúsztassa ki a felső ajtósínt, óvatosan benyomva az oldalát (lásd az ábrát). B, C).



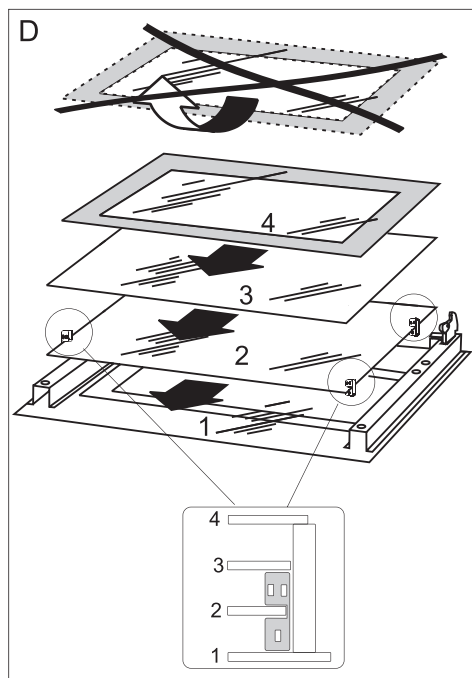
- Távolítsa el a belső üveget a rögzítésből (az ajtó alján). (Kivéve. D).  
Távolítsa el a középső üvegtáblát.

**Figyelem! Az üvegfelszerelés sérülésének veszélye. Csúsztassa ki az üveget, ne emelje fel.**

Vegye ki a központi üveget (lásd az ábrát, D).

- Mossa ki az üveget meleg vízzel és egy kis mosószerrel.

Az üveg visszaszereléséhez fordítva járjon el. Az üveg sima részének felül kell lennie, a vágott sarkoknak pedig alul.



A belső üvegtáblák eltávolítása

## Időszakos felülvizsgálatok

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

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



### Figyelem!

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

# SÜRGŐSSÉGI ELJÁRÁS

Minden vészhelyzetben szükség van:

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

PROBLÉMA	CAUSE	POSTUP
1. a készülék nem működik	áramszünet	ellenőrizze a házvezeték biztosítékát, cserélje ki a kiégett biztosítékot
2. a programozó kijelzőjén az idő " 0.00 " jelenik meg	a készüléket leválasztották a hálózatról, vagy pillanatnyi feszültségkiesés történt	az aktuális idő beállítása (lásd. Programozói kézikönyv)
3. a sütő világítása nem működik	laza vagy sérült izzó	húzza meg az izzót, vagy cserélje ki a sérültet (lásd a Tisztítás és karbantartás fejezetet)




# MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség 230V~50 Hz  
 Névleges teljesítmény max. 3,6 kW  
 Kályha méretei 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

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

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

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


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

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

## A gyártó nyilatkozata

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

- kisfeszültségű irányelv 2014/35/EK
- elektromágneses összeférhetőségi irányelv 2014/30/EK
- erP-irányelv - 2009/125/EK

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

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

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

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

## **INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ**

---



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

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

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

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

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

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

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

est éteint avant de changer l'ampoule.

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

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

- L'appareil se réchauffe pendant son utilisation. Une extrême prudence est recommandée pour éviter de toucher les parties chaudes à l'intérieur du four.
- Une attention particulière doit être accordée aux enfants qui se trouvent près de la cuisinière. Le contact direct avec un poêle en fonctionnement peut provoquer des brûlures !
- Il faut veiller à ce que les petits appareils ménagers, y compris les câbles, ne touchent pas directement le four chaud, car l'isolation de ces appareils ne résiste pas aux hautes températures.
- Ne posez pas d'objets pesant plus de 15 kg sur la porte du four ouverte.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou d'objets métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte, car ils risquent de rayer la surface, ce qui peut entraîner des fissures.
- Interdiction d'utiliser des fours présentant des défauts techniques. Tous les défauts ne peuvent être corrigés que par des personnes disposant de l'autorisation appropriée.
- Dans toute situation causée par un défaut technique, l'alimentation électrique du four doit être débranchée sans faute.

## COMMENT ÉCONOMISER L'ÉNERGIE



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

- **Évitez de jeter inutilement un coup d'œil dans le four à la nourriture en cours de préparation.** N'ouvrez pas la porte du four trop souvent.
- **N'utilisez le four que lorsqu'il y a une grande quantité d'aliments.** La viande pesant jusqu'à 1 kg peut être cuite plus doucement dans une marmite sur la cuisinière.
- **Utilisation de la chaleur résiduelle du four.** Si le temps de cuisson est supérieur à 40 minutes, éteignez le four 10 minutes avant la fin de la cuisson. Attention ! Si vous utilisez un programmateur, réglez des temps de cuisson plus courts en conséquence.
- **Fermez soigneusement la porte du four.** La chaleur s'échappe par la saleté des joints de la porte. Il est préférable de les retirer immédiatement.

- **N'installez pas de fours à proximité de réfrigérateurs/congérateurs.**

## DÉVERROUILLAGE



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

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

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

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

## DÉCLASSEMENT



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

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

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

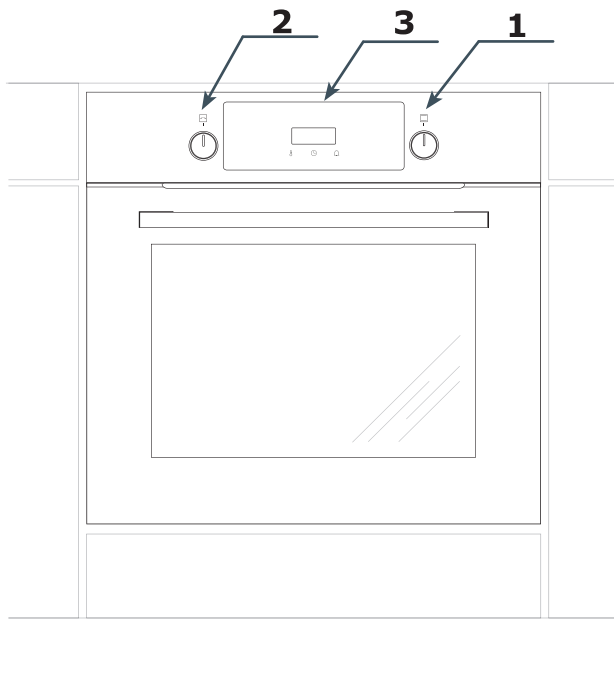
Les informations sur le site d'élimination approprié pour les équipements usagés sont disponibles auprès des autorités municipales.



## DESCRIPTION DU PRODUIT

---

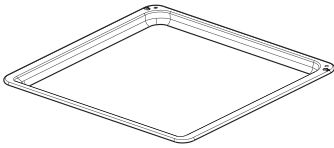
- 1 Bouton rotatif des fonctions du four
- 2 Bouton de réglage +/-
- 3 Programmateur électronique



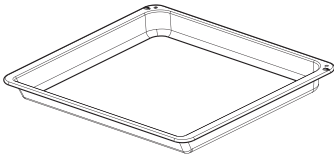
# CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

---

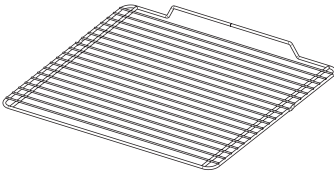
## Équipement de poêle



Plaque à pâtisserie

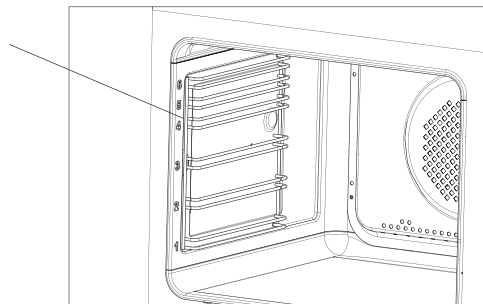


Plaque de cuisson /viande/\*



Grille du gril (grille de séchage)

Rails latéraux en tôle



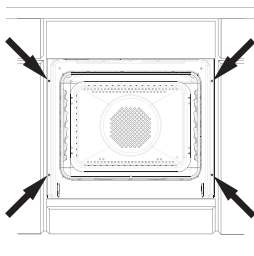
\*pour certains types

# INSTALLATION



## Installation du poêle

- L'espace cuisine doit être sec et aéré, avec une ventilation efficace, et la cuisinière doit être placée de manière à ce que toutes les commandes soient facilement accessibles.
- Le four est fabriqué en classe Y. Les meubles à encastrer doivent être dotés d'un revêtement et d'une colle pour le collage résistant à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas respectée, la surface risque de se déformer ou la doublure de se décoller.
- Préparez un trou dans le meuble aux dimensions indiquées sur les photos : mortaise sous plaque, mortaise haute.
- Si l'armoire a une paroi arrière, il faut y découper un trou pour le raccordement électrique.
- Insérez le four à fond dans le trou et empêchez-le de glisser à l'aide de quatre vis.



## Attention !

Installer avec l'alimentation débranchée

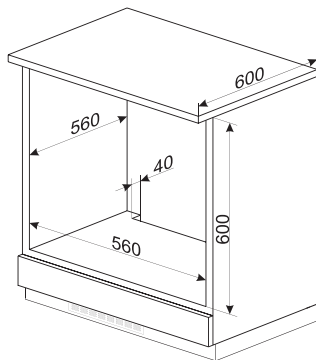
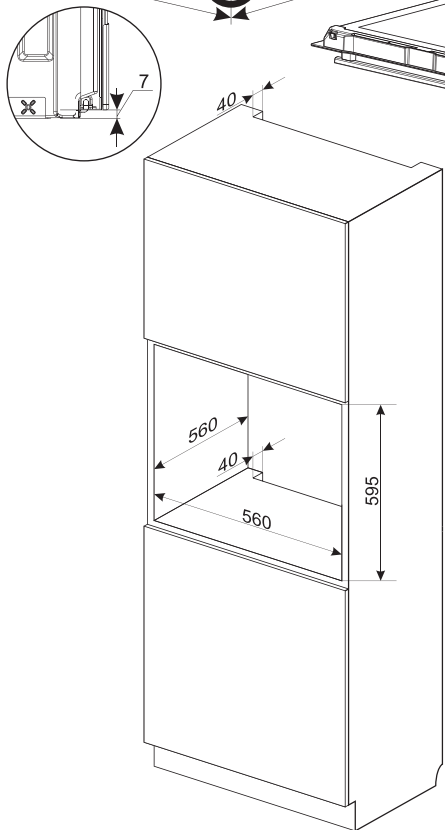
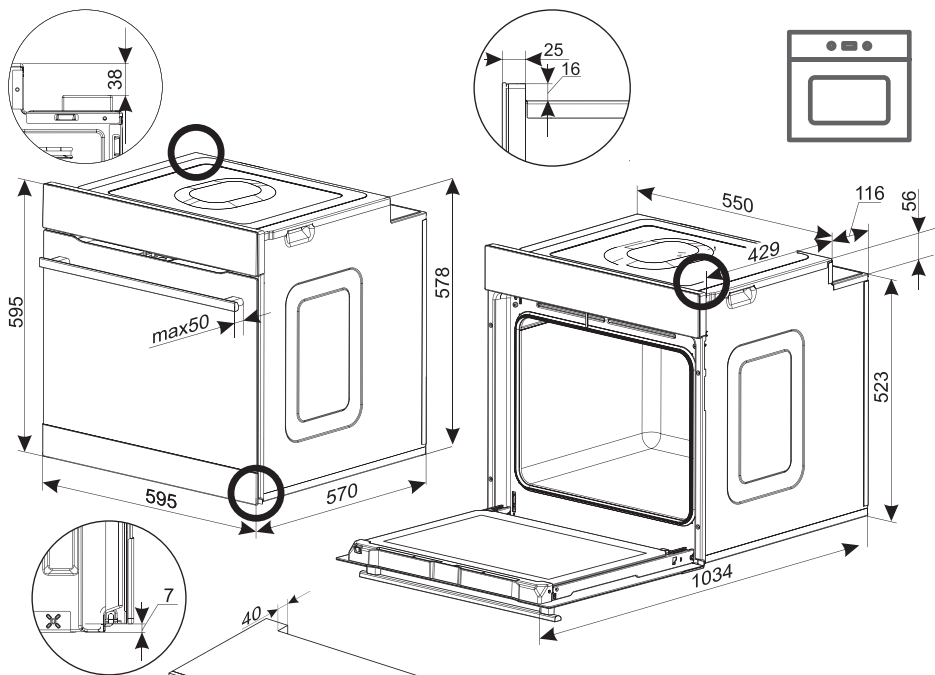
## Raccordement du four à l'alimentation électrique

Avant de raccorder le four à l'alimentation électrique, il est important de lire les informations figurant sur l'étiquette d'usine.

- La cuisinière est adaptée en usine pour une alimentation en courant alternatif, monophasé (230 V 1N ~ 50 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> d'une longueur d'environ 1,5 m avec un contact de protection.
- La prise électrique doit être équipée d'une broche de protection. Il est essentiel que la prise électrique soit accessible à l'utilisateur après l'installation du four.
- Avant de brancher la cuisinière dans la prise, vérifiez que :
  - le fusible et le câblage électrique peuvent supporter la charge de la cuisinière, le circuit alimentant la prise doit être sécurisé par un fusible de 16A minimum,
  - le système de distribution électrique est équipé d'un système de mise à la terre efficace répondant aux exigences des normes et règlements applicables,
  - la prise est facilement accessible.



**La fiche doit être accessible après l'installation du four.**

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



## SERVICE

### Avant d'allumer le four pour la première fois

- retirez les éléments de l'emballage, nettoyez la chambre du four des conservateurs appliqués en usine,
- retirez l'équipement du four et lavez-le à l'eau chaude avec un liquide vaisselle,
- activez la ventilation de la pièce ou ouvrez une fenêtre,
- tournez le sélecteur de fonction du four sur  ou  (voir chapitre : Fonctionnement du programmateur et commande du four),
- chauffer le four (à 250 °C, environ 30 min.), enlever toute saleté et le laver soigneusement.

#### Important !

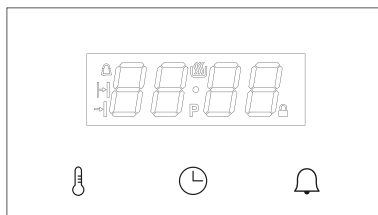
La chambre du four ne doit être lavée qu'avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

#### Attention !




Dans le cas des cuisinières équipées d'un programmateur électronique, l'écran affiche "0:00" lorsqu'il est branché. L'heure actuelle du programmateur doit être réglée. (Voir le manuel d'instructions du programmateur) Le fait de ne pas régler l'heure actuelle empêche le four de fonctionner.

Le programmateur électronique est équipé de capteurs qui fonctionnent en touchant un doigt sur des points marqués. Toute modification du réglage du capteur est confirmée par un signal acoustique. La surface du capteur doit être maintenue propre.

### Programmateur électronique









Le programmateur est équipé d'un affichage LED et de 3 boutons (capteurs).

Bouton (capteur)	Description
	Réglage de la température
	Réglage de la minuterie
	Minuterie

#### Attention !

Chaque utilisation du bouton (capteur) est confirmée par un signal sonore. Les signaux audio ne peuvent pas être désactivés.

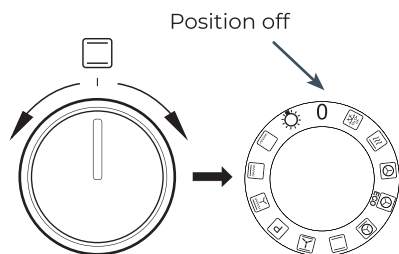
#### La signification des symboles sur l'écran.

Symbole	Description
	Thermostat
	Minuterie
	Heures de fonctionnement
	Heure de fin de l'opération
	Pyrolyse
	Blocage de

## Bouton rotatif des fonctions du four

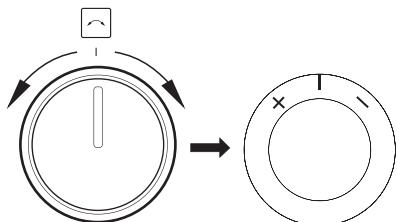
Le four peut être chauffé à l'aide du chauffage inférieur, du chauffage supérieur, du chauffage à air chaud et du chauffage de la grille-pain. Utilisez le bouton de fonction pour sélectionner la fonction appropriée.

La figure ci-dessous montre les fonctions (dans l'ordre indiqué) qui se trouvent sur le bouton rotatif :




## Bouton de réglage +/-


Vous ne tournez pas le bouton de réglage, vous l'inclinez simplement d'un côté ou de l'autre. Permet de régler les paramètres de fonctionnement tels que la température et l'heure. Inclinez le bouton de commande vers la droite en direction du symbole "+" pour augmenter la valeur du paramètre. Inclinez vers le côté opposé, la valeur du paramètre diminue. Les paramètres que vous pouvez modifier avec elle sont la température, l'heure ou le réglage actuel de l'horloge sur l'écran. Si vous maintenez le bouton en position inclinée, le taux de changement de la valeur du paramètre augmente





## Mise sous tension

Lorsqu'il est branché à l'alimentation électrique (ou lorsqu'il est mis sous tension après avoir été éteint au préalable), le four passe en mode de réglage de l'heure actuelle et **0.00 clignote** sur l'afficheur.


Appuyez sur le bouton (capteur) . Tournez le bouton de réglage +/- pour modifier le réglage de l'heure. Vous ne pouvez pas utiliser l'appareil sans avoir préalablement réglé l'heure.


Pour confirmer le réglage de l'heure, le bouton de sélection des fonctions doit être en position 0. Si le bouton de sélection des fonctions est dans une autre position, le symbole  clignote et le programmeur attend que le bouton de sélection des fonctions soit en position 0.

En appuyant sur le bouton (capteur) , vous confirmez l'heure et le programmeur passe en mode veille.

**Attention :** En cas de coupure de courant, tous les paramètres saisis, tels que la durée de fonctionnement, la température et la fonction, sont effacés et les valeurs doivent être réintroduites pour continuer à fonctionner. Si le programme interrompu était un nettoyage pyrolytique (ou si la porte est bloquée pour une autre raison - le symbole  s'allume), la procédure de refroidissement du four et l'ouverture de la porte sont effectuées avant le réglage de l'horloge. Si la température du four est supérieure à 80 °C, le processus de refroidissement du four commence, mais cela n'affecte pas le réglage de l'horloge. Le refroidissement est désactivé lorsque la température descend en dessous de 75 °C.

## Mode veille.

Le passage en mode veille annule tous les réglages de l'heure, de la température et de la minuterie. Les éléments chauffants sont déconnectés. L'écran affiche l'heure actuelle et sa luminosité est réduite. Le bouton (capteur)  est actif, qui, lorsqu'il est enfoncé, permet de passer au réglage

de l'heure, au changement de tonalité et au changement de luminosité, ainsi que le bouton (capteur)  qui, lorsqu'il est enfoncé, permet de passer au réglage de l'heure de la minuterie.

Si la température de la chambre dépasse 80°C, la température actuelle de la chambre est affichée au lieu de l'heure actuelle (agissant comme un indicateur de chaleur résiduelle) et le ventilateur de refroidissement se met en marche. Lorsque la température est abaissée à 75°C, le ventilateur s'arrête et l'affichage de la température de la chambre passe à l'heure actuelle.

Passage en mode veille :

- chaque fois que vous tournez le bouton de fonction en position 0, l'appareil entre en mode veille ;
- après une panne de courant et régler l'heure actuelle ;
- après la fin des programmes horaires (automatique et semi-automatique, minuterie) ;
- après avoir activé la protection du chauffage continu ;
- après 5 secondes d'inactivité pendant le réglage de la température (valable pour la nouvelle fonction de chauffage, si vous changez de fonction de chauffage, le programmeur revient en mode actif) ;
- dans le cas d'un cycle de pyrolyse en cours, en tournant le bouton sur la position 0, le four passe au refroidissement et au déverrouillage de la porte, ce n'est qu'après le refroidissement et le déverrouillage que le four passe en mode veille.

Quitter le mode veille :



En tournant le bouton rotatif de la position 0 à n'importe quelle position fonctionnelle, l'interrupteur passe du mode veille au mode actif.

Attention - si le programmeur passe automatiquement en mode veille, l'utilisateur doit d'abord tourner le bouton en position 0 avant de pouvoir sortir du mode veille.

Lorsque le bouton rotatif est dans une position autre que 0 en mode veille - le


symbole  clignote.

## Localisation de l'heure actuelle


Le réglage de l'heure actuelle n'est possible qu'en mode veille. En appuyant sur le bouton (capteur)  dans ce mode, l'heure actuelle s'affiche avec une luminosité normale. Le bouton de réglage +/- peut être utilisé pour corriger l'heure actuelle, une inactivité de 10 secondes entraîne la mémorisation du réglage actuel et le retour au mode veille. Le bouton (capteur)  permet de passer au réglage de la fréquence du signal audio. L'horloge fonctionne uniquement en mode 24h.

## Mode nuit

Si l'appareil est en mode veille, la luminosité de l'écran sera réduite à la luminosité du mode nuit entre 22h00 et 6h00, soit 2 niveaux de moins que la valeur définie.

Modifier la fréquence du signal audio La fonction est disponible à tout moment en mode veille, sans limite de temps. Une autre pression sur le bouton  (capteur) pendant le réglage de l'horloge entraîne l'affichage de la **tonalité**, où **1** est la désignation du signal audio actuel dans les options 1 à 3. En tournant le bouton de réglage +/-, vous modifiez le signal audio actuel et une inactivité de 5 secondes confirme l'audio actuellement sélectionné et passe en mode veille.

## Modifier la luminosité de l'écran

La fonction est disponible en permanence en mode veille sans limite de temps. Une nouvelle pression sur le bouton (capteur)  pendant un changement de fréquence du signal sonore entraîne l'affichage de **bri4**, où **4** est la désignation de la luminosité sur une échelle de 1 à 9. En tournant le bouton de réglage +/-, la luminosité change, et une inactivité de 5 secondes confirme la luminosité actuellement sélectionnée et fait passer l'appareil en mode veille.

## Mode actif

Il s'agit du mode dans lequel le four effectue des fonctions de cuisson (nettoyage) selon la valeur réglée sur le bouton de fonction.

Auto-off : En cas de fin des activités programmées (travail automatique, semi-automatique, nettoyage, minuterie), le programmeur se met en veille, même si le bouton de sélection des fonctions n'est pas sur 0.

## Éclairage

La lumière du four est contrôlée par un programmeur. Par défaut, il est activé.


La lumière est éteinte :

- dans les postes : 0, Pyrolyse, ECO
- lorsque la température à l'intérieur de la chambre atteint plus de 300 °C ;
- dans le programme de pyrolyse et de refroidissement ;
- avant de démarrer le chauffage dans le programme automatique et après avoir terminé le programme automatique et semi-automatique ;
- en mode veille si le bouton rotatif est réglé sur une position différente de 0.

## Refroidissement du moteur

La mise en marche et l'arrêt du moteur de refroidissement sont indépendants des fonctions réglées et de l'état du programmeur. Le moteur de refroidissement reste allumé lorsque la température dans la chambre dépasse 80 °C et s'éteint lorsque la température descend en dessous de 75 °C.


## Symbole du thermostat


Le symbole du thermostat  indique l'état de fonctionnement des éléments chauffants. Si un appareil de chauffage est sous tension, le symbole s'allume. Le symbole s'éteint si aucun des éléments chauffants n'est alimenté (par exemple, lorsque le four atteint la température de consigne et que les éléments chauffants sont déconnectés jusqu'à ce que la température baisse).

## Minuterie

La minuterie est disponible en appuyant

sur le bouton (capteur)  en mode veille et en mode actif. En appuyant sur , le symbole clignote et affiche la valeur actuelle du compte à rebours ou **0.00** si le minuteur n'est pas actif.

Ensuite, le bouton de réglage +/- permet de régler la valeur du temps de décompte et le bouton (capteur)  ou 5 secondes d'inactivité entraînent la prise en compte du réglage.

Lorsque le timer est actif (décompte du temps), le symbole  s'allume sur l'écran.

Après le décompte jusqu'à zéro, une alarme de minuterie est générée, qui peut être effacée par n'importe quel bouton (capteur).

Le compte à rebours bloque le passage automatique du panneau du mode actif au mode veille - le panneau ne passera en mode veille de lui-même qu'après la réinitialisation de l'alarme.

## Porte du four

La porte du four doit être fermée pendant le fonctionnement.

L'ouverture de la porte pendant une période de chauffage actif entraîne la déconnexion des éléments chauffants du four. Si cet état dure plus de 60 secondes, le programmeur envoie un signal, l'alarme d'ouverture de porte. L'alarme peut être désactivée en appuyant sur n'importe quel bouton (capteur) ou en fermant la porte. L'ouverture de la porte n'affecte pas les réglages de température et de temps, mais si la porte reste ouverte pendant plus de 10 minutes, le programmeur annule tous les réglages et passe en mode veille.

## Limitation des heures de fonctionnement

Pour des raisons de sécurité, le four a une durée de fonctionnement limitée. Si la température réglée est de max. 100 °C, le four se met en veille après 10 heures de fonctionnement ; si la température est réglée à 200 °C ou plus, la durée maximale de fonctionnement est limitée à 3 heures. Dans la plage 101 °C - 199 °C, le temps de fonctionnement varie linéairement, c'est-à-dire que plus la température est élevée,




plus le temps de fonctionnement est court (entre 3 h et 10 h).

## Mise en marche de la fonction chauffage

La fonction de chauffage est activée en tournant le bouton de fonction de 0 à la position sélectionnée. Lorsque le bouton rotatif est tourné en position chauffage, la température par défaut de **170C**, définie séparément pour chaque position, s'affiche à la place de l'heure actuelle.

La valeur de la température clignote (sa luminosité diminue) et le symbole C est allumé en permanence. La valeur change lorsque vous tournez le bouton de sélection de fonction.

En appuyant sur le bouton (capteur) , le mode automatique se met en place.

## Réglage de la température

Lors de la sélection de la fonction chauffage, le bouton de réglage +/- permet de modifier la température de consigne. La température varie de 5 °C dans la plage spécifiée pour chaque programme. En maintenant le bouton de réglage +/- pendant au moins 1 seconde, la température change alors de 10 °C.


En appuyant sur le bouton (capteur), la température est enregistrée ou après 5 secondes d'inactivité, l'horloge passe à l'affichage de l'heure actuelle.

En tournant le bouton de réglage +/-, l'écran s'allume pendant 2 secondes :

- gauche [-] - réglage de la température ;
- transport [+] - température actuelle dans la chambre ;

La température est affichée sans l'effet de scintillement, elle ne provoque pas de changement dans les réglages.













## Modification du réglage de la température

Si vous appuyez sur la touche  (capteur) pendant que le four fonctionne, le four entre en mode de modification des réglages. La valeur de la température clignote sur l'écran (sa luminosité diminue) et le symbole C est allumé en permanence.

Le bouton de réglage +/- permet d'ajuster les paramètres.

La température est mémorisée après avoir appuyé sur le bouton (sonde)  et ensuite l'horloge passe à l'affichage de l'heure actuelle - en cas d'inactivité après 5 secondes le programmateur revient au mode actif.




## TABLEAU DES FONCTIONS DE CHAUFFAGE

Description de la fonction		Mise en œuvre					Température[°C]		Température par défaut[°C]	
		Lumière	Chauffage supérieur	Grille-pain chauffant	Chauffage par ventilateur	Chauffage du fond	Ventilateur	min.		max
	Décongélation	✓					✓	---	---	---
	Chauffage rapide	✓		✓	✓		✓	30	280	170
	Thermocircuit	✓			✓		✓	30	280	170
	ECO				✓		✓	30	280	170
	Pizza	✓			✓	✓	✓	30	280	220
	Conventionnel	✓	✓			✓		30	280	180
	Pâtisserie	✓	✓			✓	✓	30	280	170
	Nettoyage pyrolytique		✓	✓		✓		---	---	480
	Turbo grill*	✓	✓	✓			✓	30	280	190
	Super grill*	✓	✓	✓				30	280	250
	Grill*	✓		✓				30	280	250
	Éclairage	✓						---	---	---
<b>0</b>	Four éteint							---	---	---


\*Gril (le cas échéant)

## Travail semi-automatique


Le fonctionnement semi-automatique consiste à définir une heure après laquelle l'appareil s'éteint automatiquement. Le temps d'arrêt possible est compris entre 1 minute et 23 heures et 59 minutes.

Pour régler le temps de travail, il faut appuyer sur le bouton (capteur)  en mode actif ou après avoir tourné le bouton de fonction sur la fonction souhaitée. Le symbole clignote sur l'écran de l'horloge et le mot **dur** s'affiche pendant 1 sec. puis **0.00** s'affiche (ou l'heure actuelle jusqu'à l'arrêt du four si cette fonction était précédemment active). Le bouton de réglage +/- modifie la valeur du réglage, 5 secondes d'inactivité entraînent la sortie sans modification effective du réglage, le bouton  (capteur) entraîne la confirmation du réglage actuel du temps d'arrêt automatique. Après 5 secondes d'inactivité, une pression sur le bouton (capteur)  fera passer l'horloge à l'affichage de l'heure actuelle.

Pendant le fonctionnement semi-automatique, le symbole  est allumé en permanence.


Les fonctions de chauffage et de température peuvent être modifiées librement pendant le fonctionnement semi-automatique. Le fonctionnement semi-automatique peut être désactivé en réglant le temps de fonctionnement sur 0.00 - puis après avoir appuyé sur la touche (capteur)  ou après 5 secondes d'inactivité, le four se met en marche pour une durée illimitée.

Une fois le temps défini écoulé, l'[alarme de fin de travail] émet un signal sonore. Tous les éléments chauffants sont déconnectés. L'alarme peut être effacée de 3 façons :

- d) En effectuant l'une des activités :
- appuyez sur n'importe quel bouton (capteur) sauf ;
  - en tournant le bouton de fonction ;
  - en déplaçant le bouton de réglage +/- ;
  - en ouvrant la porte.






Tous les réglages des fonctions OPERA-




TION, températures seront ainsi effacés. Bien que le bouton rotatif soit réglé sur la fonction de chauffage, le four se met en mode veille.

- e) en tournant le bouton rotatif de fonction sur 0 - le four passe en mode veille.
- f) appuyez sur le bouton (capteur)  pour entrer dans le mode de réglage de l'heure - il est alors possible de continuer à cuire sur les paramètres existants de la fonction de chauffage et de la température après le temps de remise à zéro. Attention : dans ce cas (prolongation du temps précédemment programmé pendant le signal sonore informant de la fin du travail semi-automatique), la programmation du temps **0.00** entraîne l'extinction du four et son arrêt définitif.


## Travail automatique

Le fonctionnement automatique consiste à programmer le programmateur pour qu'il s'allume avec un retard et termine le processus de chauffage à une heure précise.

Pour configurer le fonctionnement automatique, il faut régler l'heure de démarrage du chauffage souhaitée (comme dans le cas du fonctionnement semi-automatique). Après avoir confirmé le temps de travail avec la touche (capteur) , le symbole  clignote, l'écran affiche le mot **fin** pendant 1 seconde et ensuite le temps de cuisson (calculé comme l'heure actuelle + la durée programmée +1 minute). Le bouton de réglage +/- permet de modifier l'heure de fin. Une inactivité de 5 secondes provoque un retour sans modification des réglages et le bouton (capteur)  confirme l'heure de fin. Lorsque l'heure de fin est confirmée, les symboles  et  s'allument en permanence et l'horloge affiche à nouveau l'heure actuelle.

Les symboles  et  s'affichent pendant le compte à rebours du début du chauffage. Lorsque le chauffage commence, le symbole  fonctionne en fonction de l'état des éléments chauffants (pleine luminosité ou éteint) et le four continue

à se comporter de la même manière que pendant le fonctionnement semi-automatique.

La prévisualisation et la modification des temps programmés sont possibles en appuyant sur . En appuyant une fois sur le bouton (capteur), on passe au réglage de l'heure de travail, une autre fois au réglage de l'heure de fin et une troisième fois à l'affichage de l'heure actuelle. La modification du réglage du temps de travail sur **0,00** entraîne la suppression simultanée du temps de travail et de l'heure de fin - ce qui permet de passer à un travail sans le temps défini.

L'heure de fin peut être modifiée de (heure actuelle + temps de travail + 1 minute) à (heure actuelle + temps de travail + 10 heures).

Le temps de travail (à l'heure de fin programmée) peut être modifié de 0 à (heure de fin - heure actuelle - 1 minute).


Une fois le travail terminé, mettez le bouton rotatif de fonction en position 0.

## Sonde de température de la viande\*

La sonde de température peut être insérée dans le four à tout moment.

En mode veille, cela n'affecte pas le fonctionnement du four.

En mode de fonctionnement (avec la fonction et la température réglées), l'insertion de la sonde de température fait clignoter deux températures (dont la luminosité diminue) : les chiffres 1-2 indiquent la température actuelle de la sonde de température, les chiffres 3-4 indiquent la température réglée (80 par défaut).

Immédiatement après l'insertion de la sonde de température, le point de consigne de la sonde de température peut être modifié immédiatement en tournant le bouton de réglage +/- . La touche (capteur)  et 5 secondes d'inactivité entraînent la mémorisation du réglage actuel.

Le point de consigne de température mémorisé est affiché sans clignoter.

Le fonctionnement du four change comme suit :

Lorsque la température de la sonde de température est inférieure à la température de consigne de la sonde de température - le thermostat maintient dans la chambre la température du four précédemment réglée.

Lorsque la température de la sonde de température atteint la valeur de consigne :

- les éléments chauffants sont déconnectés ;
- une alarme de sonde de température est générée ;

L'alarme de la sonde de température peut être effacée de la même manière que l'alarme du programme semi-automatique :

- en tournant le bouton +/- sur +, l'alarme s'efface et la sonde de température passe au nouveau réglage de température ;
- toute autre action entraînera l'effacement de l'alarme et son passage en mode veille.

L'utilisation d'une sonde de température bloque la possibilité de fonctionnement automatique et semi-automatique.



L'insertion d'une sonde de température entraîne l'effacement des temps de fonctionnement précédemment réglés. L'utilisation de la sonde de température n'affecte pas le changement de la fonction utilisée et la température du compartiment de cuisson du four.

Lorsque la sonde de température insérée à l'intérieur est déjà en mode veille ou actif, le fonctionnement du four est inchangé jusqu'à ce que la fonction de température du four soit confirmée. Après avoir confirmé la température, le four commence à chauffer, mais au lieu d'afficher l'heure actuelle, il passe immédiatement à l'affichage et à la confirmation des réglages de la sonde de température.

Lorsque la sonde de température est retirée avant que la température réglée ne soit atteinte, le four continue de fonctionner en mode continu.

Dans le cas d'une sonde de température insérée, l'aperçu et le changement de

température sont les suivants :

- le bouton de réglage +/- permet d'afficher temporairement les données de température de la chambre puis de revenir à l'affichage de la sonde de température.
- appuyez une fois sur le bouton (capteur)  provoquera un interrupteur pour modifier le réglage de la température de la chambre ;
- l'appui sur  pendant un changement de réglage de la température de la chambre provoque la mémorisation du réglage et le passage au réglage de la température de la sonde.




### Températures pour la sonde de température

Type de viande	Température [°C]
Porc	85-90
Bœuf	80-85
Veau	75-80
Agneau	80-85
Chevreuil	80-85

**Attention :** Utilisez uniquement les sondes de température fournies avec le four.


\*pour certains types



### Pyrolyse

Dans le cas de la fonction pyrolyse, la valeur 480 °C est affichée et ne peut être modifiée. Après 5 secondes d'inactivité ou après avoir appuyé sur , la valeur **P2.00** clignotante est affichée et le symbole  est allumé. Le bouton de réglage +/- permet de modifier les valeurs dans la plage 2.00 - 2.30 - 3.00. Une inactivité de 20 secondes ou une pression sur  provoque le démarrage du cycle de pyrolyse.

Le programme de pyrolyse est un programme spécial avec des exigences supplémentaires.


La première étape consiste à vérifier

l'état de la porte : Si la porte est ouverte, le symbole  clignote et le four attend au maximum 10 minutes pour fermer la porte. 10 minutes pour fermer la porte, sinon le programme est annulé.

Lorsque l'état de la porte est vérifié positivement, le symbole  s'allume et la porte est verrouillée. Lorsque la porte est verrouillée, le symbole  s'allume et un programme automatique est lancé, qui dure de 2.00 - 2.30 - 3.00 selon l'heure sélectionnée lors de la configuration.

Le temps jusqu'à la fin du programme est affiché au lieu de l'heure actuelle.

Une heure avant l'expiration de la durée programmée, les éléments chauffants sont déconnectés et le réglage de la température passe à **---C** et le four passe en mode refroidissement.

La porte se déverrouille après un refroidissement à 150 °C. Le déverrouillage de la porte est signalé par l'extinction du symbole . Lorsque la porte est déverrouillée, le programme se termine comme dans les programmes semi-automatiques, mais il n'est pas possible de lancer la fonction "Fin de cuisson".

Dans le cas de la pyrolyse, il n'est pas possible de modifier les réglages pendant le programme ou de poursuivre le programme avec les mêmes réglages, mais il est possible d'afficher les réglages et la température actuelle. Une fois l'alarme effacée, le programmeur passe toujours en mode veille.

### AVERTISSEMENT :

La porte du four a été équipée d'une serrure pour éviter qu'elle ne soit ouverte pendant le processus.

N'ouvrez pas la porte pour ne pas interrompre le processus de nettoyage.

En cas d'interruption de la pyrolyse due à une panne de courant, le programmeur passe en mode refroidissement puis ouvre la porte - comme dans les 60 dernières minutes d'un programme normal.

Si la pyrolyse est interrompue en tournant le bouton sur une autre position (y compris la position 0), le four ne s'éteint

pas et n'effectue pas un nouveau réglage, mais passe en mode refroidissement et ouvre la porte comme décrit ci-dessus. Lorsque la porte est déverrouillée, le four se met en mode veille.

Si l'utilisateur ouvre la porte avant qu'elle ne soit verrouillée lors du démarrage de la pyrolyse, le programmeur répondra par un avertissement sonore [alarme porte ouverte], annulera le programme de pyrolyse et entrera en mode déverrouillage de la porte (voir ci-dessus).

Avant de commencer le nettoyage pyrolytique, lisez les instructions du chapitre "Nettoyage et entretien".

## Codes d'erreur

Si des erreurs sont détectées, le programme est interrompu et le code d'erreur est affiché :

**E1** - court-circuit du capteur de température, il n'est pas possible d'utiliser le four.

**E2** - pas de capteur de température, il n'est pas possible d'utiliser le four.

**E3** - surchauffe du programmeur, il n'est pas possible d'utiliser le four jusqu'au temps de refroidissement.

**E4** - erreur de sonde de température - l'erreur disparaît lorsque la sonde de température est retirée, vous pouvez utiliser le four pour les programmes sans la sonde de température.

**E5** - température de la chambre supérieure à 320 °C pour une fonction autre que la pyrolyse, aucun four ne peut être utilisé.

**Prob** - mauvaise sonde de température insérée ou sonde de température insérée pendant la pyrolyse.

## Utilisation du gril

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

Pour allumer le gril, il faut :

- réglez le bouton du four sur la position marquée du symbole du gril,
- chauffer le four pendant environ 5 minutes (avec la porte du four

fermée),

- placez le plateau dans le four au niveau de travail approprié et, en cas de cuisson sur un gril, placez le plateau au niveau immédiatement inférieur (sous le gril) pour que la graisse s'écoule,
- fermez la porte du four.

**La température doit être réglée sur 220 °C pour la fonction gril Fig. et la fonction gril amélioré Fig., tandis que pour la fonction gril ventilateur Fig. la température doit être réglée sur 190 °C.**



## Attention !

Ne grillez que lorsque la porte du four est fermée.

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

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

# LA CUISSON AU FOUR - CONSEILS PRATIQUES

## Plats en pâte

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

## Rôtir la viande







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

## Fonction de chauffage par thermo-circulation ECO







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

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












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

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

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

Type d'aliment à cuire	Fonctions du four	Température(°C)	Niveau	Temps [min.]
Biscuit		160–200	2–3	30–50
Bábovičky/muffins		160–170 <sup>1)</sup>	3	25–40 <sup>2)</sup>
Bábovičky/muffins		155–170 <sup>1)</sup>	3	25–40 <sup>2)</sup>
Pizza		200–230 <sup>1)</sup>	2–3	15–25
Poisson		210–220	2	45–60
Poisson		160–180	2–3	45–60



Type d'aliment à cuire	Fonctions du four	Température(°C)	Niveau	Temps [min.]
Poisson		190	2-3	60-70
Saucisses		220	4	14-18
Bœuf		225-250	2	120-150
Bœuf		160-180	2	120-160
Porc		160-230	2	90-120
Porc		160-190	2	90-120
Poulet		180-190	2	70-90
Poulet		160-180	2	45-60
Poulet		175-190	2	60-70
Légumes		190-210	2	40-50
Légumes		170-190	3	40-50

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










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


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

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

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

## Cuisson des pâtisseries



Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonction de chauffage	Température(°C)	Temps de cuisson <sup>2)</sup> (min.)
Petites pâtisseries	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	4		160 <sup>1)</sup>	29–32 <sup>2)</sup>
	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	4		155 <sup>1)</sup>	31–34 <sup>2)</sup>
	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	3		150 <sup>1)</sup>	34–37 <sup>2)</sup>
	Plateau pour la cuisson des pâtisseries Plaque de cuisson pour rôtir la viande	2 + 4 2 - plaque pour la cuisson de la viande 4 - plaque de cuisson		150 <sup>1)</sup>	40–43 <sup>2)</sup>
Sablés (bandes)	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	3		150–160 <sup>1)</sup>	30–40 <sup>2)</sup>
	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	3		150–170 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
	Plateau pour la cuisson des pâtisseries Plaque de cuisson pour rôtir la viande	2 + 4 2 - plaque pour la cuisson de la viande 4 - plaque de cuisson		160–175 <sup>1)</sup>	25–35 <sup>2)</sup>
Biscuit sans graisse	Gril + plateau de cuisson noir Ø 26 cm	2		170–180 <sup>1)</sup>	38–46 <sup>2)</sup>

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonction de chauffage	Température(°C)	Temps de cuisson <sup>2)</sup> (min.)
Strudel aux pommes	Planche à griller + deux plaques de cuisson noir Ø 20 cm	2 moules sur la grille sont placés en diagonale : l'arrière à droite, l'avant à gauche		180–200 <sup>1)</sup>	50–65 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Faites chauffer un four vide, n'utilisez pas la fonction de chauffage rapide pendant environ 5 minutes.



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

## Grillades

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonction de chauffage	Température(°C)	Temps min.
Toasts de pain blanc	Grille	4		220 <sup>1)</sup>	3–7
Hamburgers de bœuf	Grille du gril + plaque de cuisson pour la viande (pour recueillir la condensation)	4 - grille 3 - plaque de cuisson pour rôtir la viande		220 <sup>1)</sup>	1. côté 13-18 2. côté 10-15

<sup>1)</sup> Chauffez un four vide en le mettant en marche pendant 8 minutes, n'utilisez pas la fonction de chauffage rapide.

## Cuisson au four

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

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

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

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

### Four de cuisson

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage du four, l'éclairage doit être allumé pour permettre une meilleure visibilité dans la zone de travail.
- Lavez l'enceinte du four uniquement à l'eau tiède additionnée d'une petite quantité de liquide vaisselle.



### Attention !

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

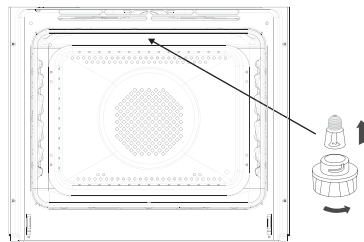
### Remplacement de l'ampoule du four

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

- Réglez tous les boutons de contrôle sur "●" / "0" et mettez l'appareil hors tension,
- Dévissez et lavez l'abat-jour en verre et veillez à l'essuyer.
- Dévissez l'ampoule de la douille, si nécessaire remplacez l'ampoule par une nouvelle - ampoule haute température (300 °C) avec paramètres :

- tension 230 V
- puissance 25 W
- fil E 14.

- Vissez l'ampoule, en veillant à ce qu'elle soit bien insérée dans la douille en céramique.
- Vissez l'abat-jour en verre.



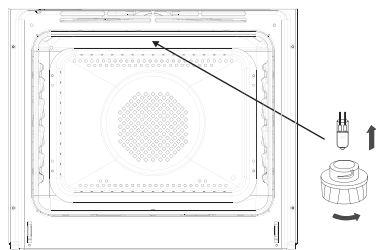
Éclairage du four

\*pour certains types

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

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

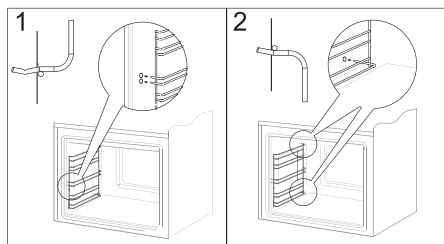
- Réglez tous les boutons de contrôle sur "●" / "0" et mettez l'appareil hors tension,
- Dévissez et lavez l'abat-jour et essuyez-le soigneusement.
- Retirez l'ampoule halogène à l'aide d'un chiffon ou d'un papier, remplacez-la par une nouvelle ampoule G9 si nécessaire :
- tension 230V
- puissance 25W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



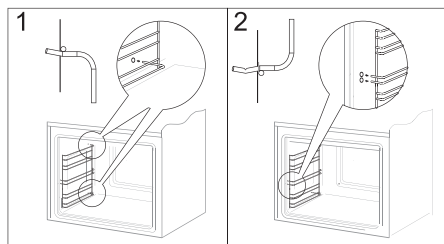
Éclairage du four

\*pour certains types

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



*Choisir les classements*

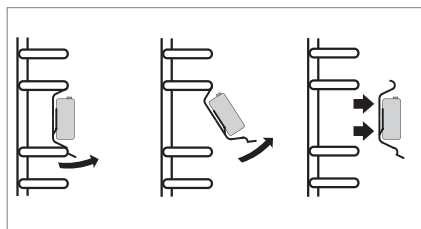


*Insertion de classements*

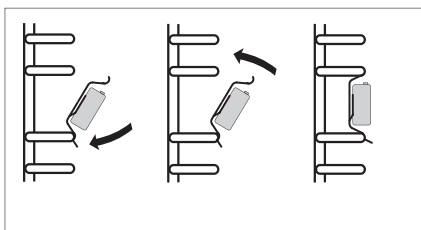
- Les fours marqués des lettres **Dp**, ont des rails de guidage coulissants en acier inoxydable des grilles d'insertion, fixés aux rails de guidage en fil. Avant d'y placer la tôle, il faut les faire glisser (si le four est chaud, faites-les glisser en accrochant le bord arrière de la tôle aux butées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

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

Démontage des rails de guidage télescopiques



Installation de rails de guidage télescopiques



## Nettoyage pyrolytique

Le four se réchauffe jusqu'à une température d'environ 480 °C.

**Pour des raisons de sécurité, la porte reste verrouillée pendant toute la durée du processus.**

S'il est nécessaire d'ouvrir la porte, suivez la procédure d'ouverture d'urgence.

Avant de mettre en marche la fonction pyrolyse.

### Attention !

Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four (plaques de cuisson, grilles de séchage, rails latéraux, rails télescopiques). Les accessoires laissés à l'intérieur du four pendant la pyrolyse seront irréversiblement endommagés.

- Enlevez les salissures importantes de l'intérieur du four.
- Nettoyez les surfaces extérieures du four avec un chiffon humide.
- Agissez conformément aux instructions.

Pendant le processus de nettoyage.

Les résidus de grillade ou de cuisson se transforment en cendres faciles à éliminer, qui sont lavées ou enlevées avec un chiffon humide lorsque le processus est terminé.

- Ne laissez pas les serviettes à proximité d'un four chaud.
- N'allumez pas la plaque de cuisson.
- N'allumez pas les lumières du four.
- La porte du four est équipée d'un dispositif de verrouillage qui empêche son ouverture pendant le processus. N'ouvrez pas la porte pour ne pas interrompre le processus de nettoyage.

### Attention !

Pendant le processus de nettoyage pyrolytique, l'appareil peut atteindre des températures très élevées et pour cette raison les surfaces de l'appareil peuvent devenir beaucoup plus chaudes que la normale, donc assurez-vous que les enfants ne sont pas près de l'appareil à ce moment-là.

Compte tenu des fumées qui sont émises lors du nettoyage, la cuisine doit être bien ventilée.

Procédé de nettoyage pyrolytique :

- Fermez la porte du four.
- Suivez les instructions du chapitre *Fonctionnement. Nettoyage pyrolytique.*

### Attention !

Si le four est à une température élevée (supérieure à celle d'une utilisation normale), la porte ne se déverrouille pas.

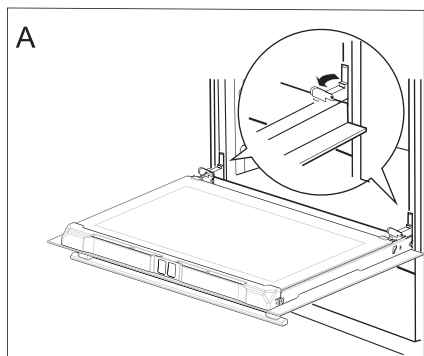
Une fois que la porte a refroidi, vous pouvez l'ouvrir et enlever les cendres avec un chiffon doux et humide.

Installez les rails de guidage latéraux et les autres accessoires disponibles. Le four est prêt à être utilisé.

## Démontage de la porte

Pour faciliter l'accès à la chambre du four et son nettoyage, la porte peut être retirée. Pour ce faire, ouvrez la porte, faites pivoter vers le haut l'élément de sécurité situé dans la charnière (voir Fig. A). Ouvrez légèrement la porte, soulevez-la et retirez-la dans le sens de la marche. Pour monter la porte dans la cuisine, la procédure est inversée. Lors de l'insertion, veillez à ce que la découpe de l'attelage s'adapte correctement à la saillie de la poignée de l'attelage. Après avoir inséré la porte dans le four, libérez sans faute l'élément de verrouillage et appuyez fermement dessus.

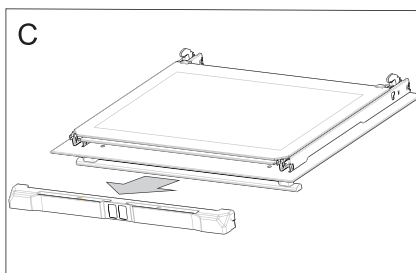
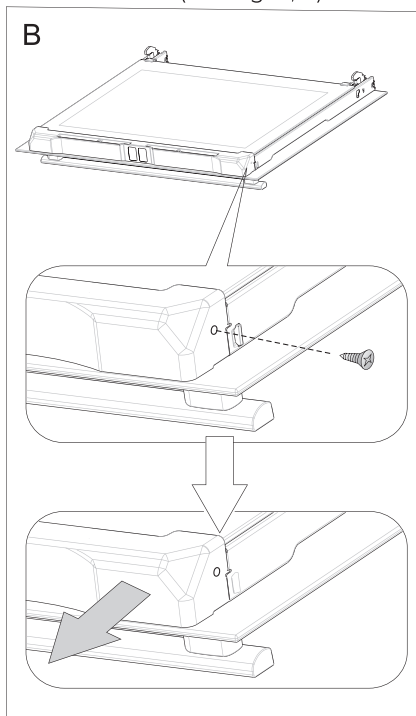
Un mauvais réglage de l'élément de verrouillage peut endommager la charnière lors du test de fermeture de la porte.



Déviation du verrouillage de la charnière

## Retrait des vitres intérieures

1. À l'aide d'un tournevis cruciforme, dévissez les vis situées dans le rail supérieur de la porte (voir Fig. B).
2. À l'aide d'un tournevis à lame plate, faites glisser le rail supérieur de la porte en appuyant soigneusement sur les côtés (voir Fig. B, C).





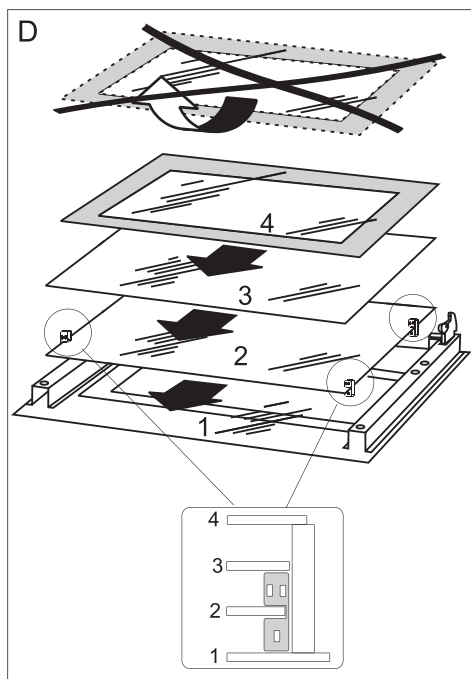
- Retirez le verre intérieur de la fixation (au bas de la porte). (Excl. D). Retirez la vitre du milieu.

**Attention ! Risque d'endommagement de la fixation du verre. Faites glisser le verre vers l'extérieur, sans le soulever.**

Retirez le verre central, (voir Fig. D).

- Lavez le verre avec de l'eau chaude et une petite quantité de détergent.

Inversez la procédure afin de réinstaller le verre. La partie lisse du verre doit être en haut, les coins coupés en bas.



*Retrait des vitres intérieures*

## Révisions périodiques

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

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



### Attention !

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

## PROCÉDURE D'URGENCE

Dans toute situation d'urgence, vous devez :

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

PROBLÈME	CAUSE	POSTUP
1. l'appareil ne fonctionne pas	interruption de courant	vérifiez le fusible de l'installation électrique, remplacez celui qui est grillé
2. l'écran du programmeur affiche l'heure " 0.00 "	l'appareil a été déconnecté du réseau ou il y a eu une perte momentanée de la tension	régler l'heure actuelle (voir. Manuel du programmeur)
3. l'éclairage du four ne fonctionne pas	loose or damaged bulb	resserrer l'ampoule ou remplacer celle qui est endommagée (voir chapitre Nettoyage et entretien)

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale 230V~50 Hz




Puissance nominale max. 3,6 kW

Dimensions de la cuisinière 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

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

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

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

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

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

### Déclaration du fabricant

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

- directive basse tension 2014/35/CE
- directive sur la compatibilité électromagnétique 2014/30/CE
- directive erP - 2009/125/CE

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







## MAGYAR

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

a bolthoz, ahol a terméket megvásárolta.

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

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

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

## FRANÇAIS

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

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

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



# SIGURO

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

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