

SIGURO

Oven

Oven
Ofen
Trouba



EN Translation of the operating instructions from the original language.
DE Übersetzung der Bedienungsanleitung aus der Originalsprache.
CZ **Návod k použití v originálním jazyce.**

SGR-BO-L350B
SGR-BO-L350S

SIGURO

ENGLISH	4
Dear customer	4
Safety instructions	4
How to save energy	6
Description of the appliance	7
Specifications of the appliance	8
Installation	9
Operation	11
Baking in the oven – practical hints	16
Test dishes. According to standard EN 60350-1.	19
Cleaning and maintenance	21
Operation in case of emergency	25
Technical data	25
DEUTSCH	27
Sehr geehrter Kunde,	27
Sicherheitshinweise	27
Unsere Energiespartipps	29
Ihr Herd stellt sich vor	31
Installation	32
Bedienung	34
Backen und braten - praktische Hinweise	39
Testgerichte. Nach Norm EN 60350-1.	42
Allgemeine Pflegehinweise	44
Wenn ´s mal ein Problem gibt	48
Technische Daten	49
ČESKY	50
Vážený zákazníku	50
Pokyny týkající se bezpečnosti používání	50
Jak šetřit energii	52
Popis výrobku	53
Charakteristika výrobku	54
Instalace	55
Obsluha	57
Pečení v troubě – praktické rady	62
Testovací pokrmy. V souladu s normou EN 60350-1.	65
Čištění a údržba sporáku	67
Postup v nouzových situacích	71
Technické údaje	71



DEAR CUSTOMER

The oven is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading the instruction manual, operating the oven will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the oven was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please read the instruction manual carefully.

By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance.

It is important to keep the instruction manual and store it in a safe place so that it can be consulted at any time.

It is necessary to follow the instructions in the manual carefully in order to avoid possible accidents.

Caution!

Do not use the oven until you have read this instruction manual.

The oven is intended for household use only.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS



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

Warning. The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Warning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Warning. Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

During the pyrolytic oven cleaning process the oven chamber can reach a very high temperature. Consequently, the appliance outer surfaces can heat up more than usual, so keep children away at all times.

Danger of burns! Hot steam may escape when you open the oven door. Be careful when you open the oven door during or after cooking. Do NOT lean over the door when you open it. Please note that depending on the temperature the steam can be invisible.



- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hot oven as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the oven unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
- Do not put pans weighing over 15 kg on the opened door of the oven.
- Do not use harsh cleaning agents or sharp metal objects to clean the door as they can scratch the surface, which could then result in the glass cracking.
- Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the oven.
- The appliance has been designed only for cooking. Any other use (for example for heating) does not comply with its operating profile and may cause danger.

HOW TO SAVE ENERGY

Using energy in a responsible way not only saves money but also helps the environment. So let's save energy! And this is how you can do it:

- **Do not uncover the pan too often (a watched pot never boils!).** Do not open the oven door unnecessarily often.
- **Only use the oven when cooking larger dishes.** Meat of up to 1 kg can be prepared more economically in a pan on the cooker hob.
- **Make use of residual heat from the oven.** If the cooking time is greater than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before the end time.
- **Important!** When using the timer, set appropriately shorter cooking times according to the dish being prepared.
- **Make sure the oven door is properly closed.** Heat can leak through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- **Do not install the cooker in the direct vicinity of refrigerators/freezers.** Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

UNPACKING

During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Caution!

During unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept out of reach of children.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

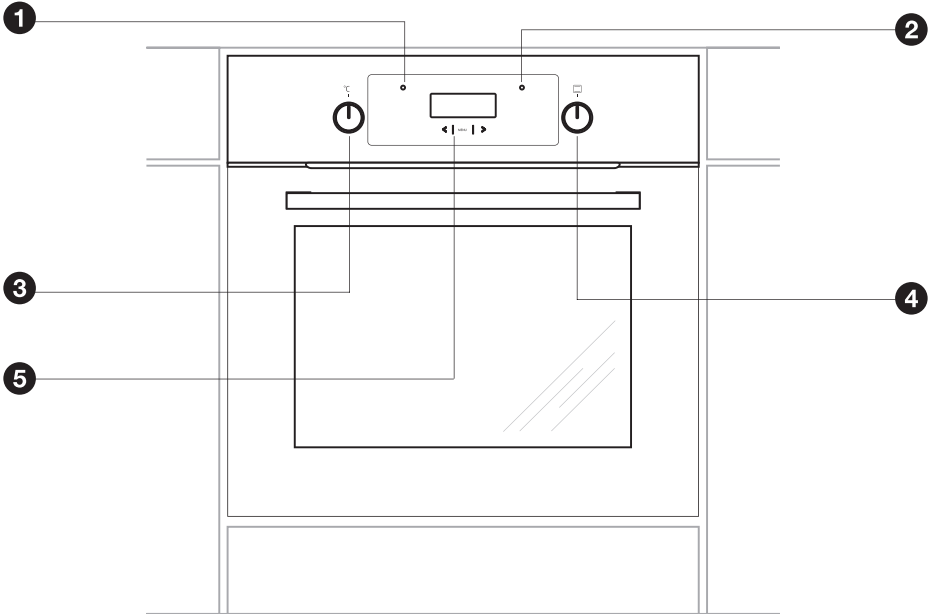
Old appliances should not simply be disposed of with normal household waste, but should be delivered to a collection and recycling centre for electric and electronic equipment. A symbol shown on the product, the instruction manual or the packaging shows that it is suitable for recycling.

Materials used inside the appliance are recyclable and are labelled with information concerning this. By recycling materials or other parts from used devices you are making a significant contribution to the protection of our environment.

Information on appropriate disposal centres for used devices can be provided by your local authority.

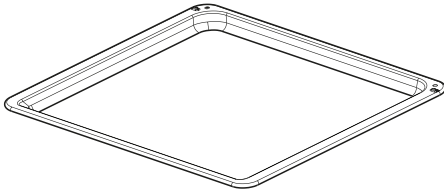
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- 1 Temperatureregulator signal light L
- 2 Cooker operation signal light R
- 3 Temperature adjustment knob
- 4 Oven function selector knob
- 5 Electronic programmer

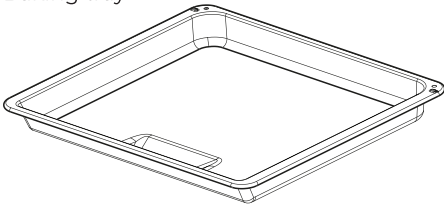


SPECIFICATIONS OF THE APPLIANCE

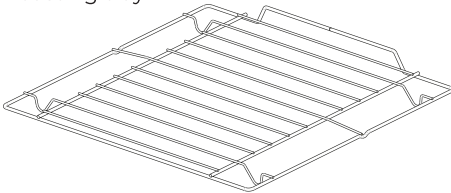
Cooker fittings



Baking tray*

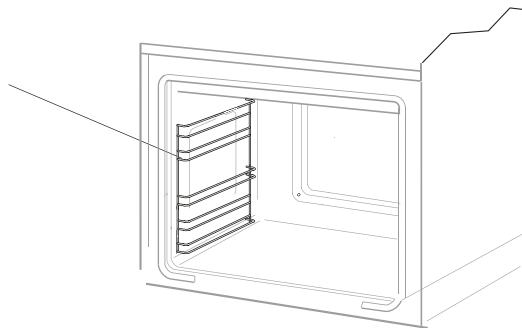


Roasting tray*



Grill grate
(drying rack)

Sideracks

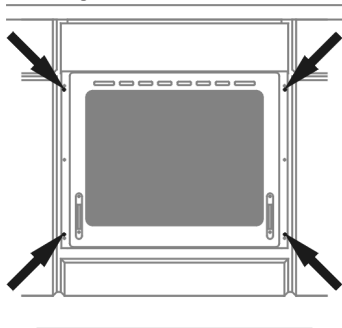


* optional

INSTALLATION

Installing the oven

- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.
- This is a Y-type design built-in oven, which means that its back wall and one side wall can be placed next to a high piece of furniture or a wall. Coating or veneer used on fitted furniture must be applied with a heat-resistant adhesive (100°C). This prevents surface deformation or detachment of the coating.
- Hoods should be installed according to the manufacturer's instructions.
- Make an opening with the dimensions given in the diagram for the oven to be fitted.
- Make sure the mains plug is disconnected and then connect the oven to the mains supply.
- Insert the oven completely into the opening without allowing the four screws in the places shown in the diagram to fall out.

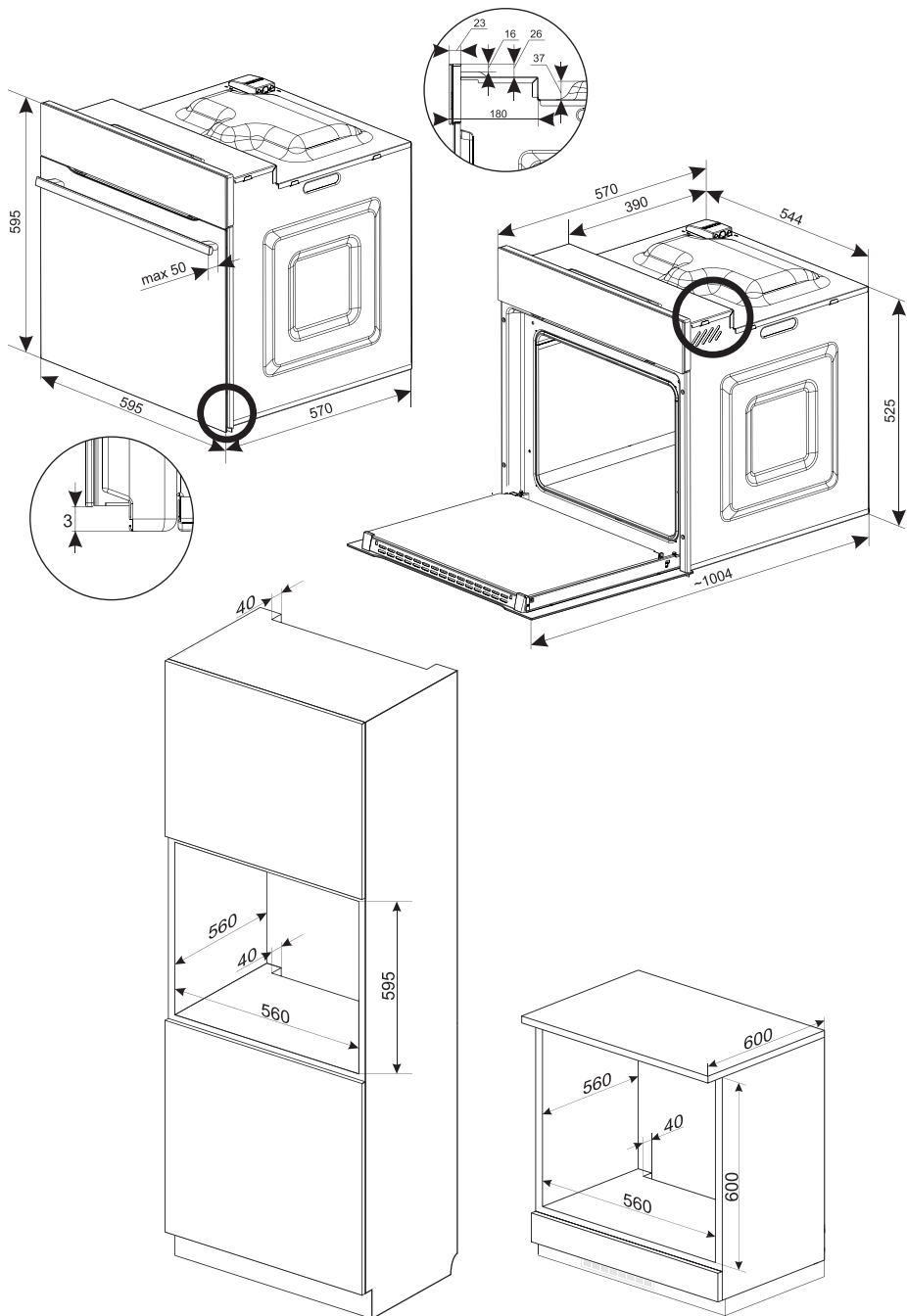


Electrical connection

- The oven is manufactured to work with a one-phase alternating current (230 V 1N ~ 50 Hz) and is equipped with a 3 x 1,5 mm² connection lead of 1.5 mm length with a plug including a protection contact.
- A connection socket for electricity supply should be equipped with a protection pin and may not be located above the cooker. After the cooker is positioned, it is necessary to make the connection socket accessible to the user.
- Before connecting the oven to the socket, check if:
 - the fuse and electricity supply are able to withstand the cooker load,
 - the electricity supply is equipped with an efficacious ground system which meets the requirements of current standards and provisions,
 - the plug is within easy reach.

Important!

If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.



OPERATION

Before using the oven for the first time

- Remove packaging, clean the interior of the oven and the hob,
- take out and wash the oven fittings with warm water and a little washing-up liquid,
- switch on the ventilation in the room or open a window.,
- heat the oven (to a temperature of 250°C, for approx. 30 min.), remove any stains and wash carefully; the heating zones of the hob should be heated for around 4 min. without a pan.

Important!

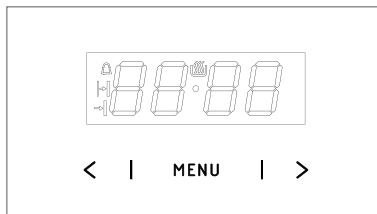
To clean the oven, only use a cloth well rang out with warm water to which a little washing-up liquid has been added.

Important!

In ovens equipped with the electronic programmer Ts, the time "0.00" will start flashing in the display field upon connection to the power supply. The programmer should be set with the current time. (See Electronic programmer). If the current time is not set operation of the oven is impossible.

The electronic programmer Ts is equipped with electronic sensors which are switched on by touching or pressing the sensor surface for at least one second. Each sensor reaction is confirmed by the beep. Keep the sensor surface clean at all times.

Electronic programmer



MENU: select the mode of operation

>: higher setting sensor

<: lower setting sensor

🔥 appliance indicator

🔔 Kitchen timer

🕒 Duration

🕒 End Time

Set current time

When the appliance is plugged into the electrical mains supply, or when power is restored after power outage, the digital display will show flashing 0.00.:

- Touch and hold **MENU** ((or simultaneously touch </>) until you will see 🔥 in the display and the dot below the symbol is flashing,
- touch </> within 7 seconds to set the current time.

To store the new time setting, wait approximately 7 seconds after time has been set. The dot below the 🔥 symbol will stop flashing.

You can adjust the time later. To do this touch </> simultaneously and adjust the current time while the dot below the 🔥 symbol is flashing.





Note!

The oven can be turned on when you see the 🔥 symbol on the display.

Kitchen Timer

You can activate the Kitchen Timer at any time, regardless of the status of other functions. The Kitchen Timer can be set from 1 minute up to 23 hours and 59 minutes.

To set the Kitchen Timer::


- touch **MENU**, then the display will show blinking ,
- use the **</>**, sensors to set the Kitchen Timer. The display will show the set time and Kitchen Timer symbol . Once the set time elapses, alarm sounds and the  icon flashes,
- touch and hold **</>** or **MENU** to mute the alarm. The  will be off and the display will show the current time after approximately 7 seconds.


Note!



If no button is touched, alarm will turn off automatically after approximately 7 minutes.



Timed operation

To set the appliance to switch off after a specific duration:

- set the function selector knob and the temperature selector knob to your preferred settings,
- touch **MENU** repeatedly until the display shows *dur* (duration) briefly and the  symbol will be flashing,,
- set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the **</>** sensors.





The set duration will be memorised after about 7 seconds. The display will show the current time and the  symbol.



Once the duration time has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the  and  symbols will be flashing,.



- Set the oven function selector knob and the temperature selector knob in off position,
- touch and hold **</>** or **MENU** to mute the alarm. The  and  will be off and the display will show the current time after approximately 7 seconds.

Delayed timed operation

In order to set the appliance to switch off at a specific time after a set Duration has elapsed, set the Duration and the End Time:

- Touch **MENU** repeatedly until the display shows *dur* (duration) briefly and the  symbol will be flashing,
- set the desired duration from 1 minute to 10 hours using the **</>** sensors,
- Touch **MENU** repeatedly until the display shows *End* briefly and the  symbol will be flashing,
- set the End Time using the **</>**, sensors, a maximum of 23 hours and 59 minutes ahead,
- set the function selector knob and the temperature selector knob to preferred settings. The  and  functions are now active. The appliance will switch on at End Time minus Duration (i.e. if the set Duration is 1 hour and the set End Time is 14:00, the appliance will automatically switch on at 13:00).

Once the Duration time has elapsed the oven will turn off automatically. You will hear an alarm and the  and  will be flashing,

- set the oven function selector knob and the temperature selector knob in off position,,
- Touch and hold **</>** or **MENU** to mute the alarm. The  and  will be off and the display will show the current time after approximately 7 seconds.

Cancel settings

Timer and delayed timed function settings may be cancelled at any time.

Cancel automatic function settings:

- simultaneously touch the **</>**, sensors.

Cancel timer settings:

- touch the **MENU** sensor to select the Kitchen Timer,
- simultaneously touch the **</>** sensors.

Change the beep tone

You can change the beep tones as follows:

- simultaneously touch the </> sensors,
- touch **MENU** repeatedly to select the *ton* (tone). The display will be flashing,
- use the </> sensors to select your preferred tone:
use > to select the setting 1 to 3
use < to select the setting 3 to 1

Adjust display brightness

You can adjust display brightness 1 to 9, where 1 is the darkest and 9 is the brightest. The brightness setting applies to an inactive control panel, i.e. when no controls are touched for 7 seconds. You can adjust display brightness as follows:

- simultaneously touch the </> sensors,
- touch **MENU** repeatedly to select the *bri* (brightness) setting — the settings can be accessed in sequence *ton* (tone) and *bri* (brightness):
- use the </> sensors to select your preferred brightness:
use > to select the setting 1 to 9
use < to select the setting 9 to 1

Note!

The display is at its brightest setting when active, i.e. a control was touched within the last 7 seconds.

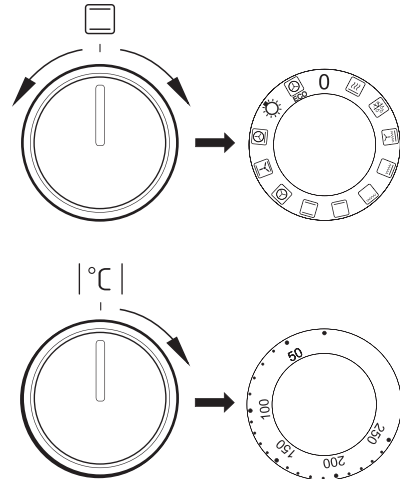
Night Mode

The display is dimmed during the night hours 22:00 - 06:00.

Oven functions and operation.

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

The oven can be heated up using the bottom and top heaters, the grill or the ultra-fan heater. Operation of the oven is controlled by the oven function knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position, and the temperature regulator knob – to set a required function you should turn the knob to the selected position.



The oven can be switched off by setting both of these knobs to the position „●“ / „0“.

Caution!

When selecting any heating function (switching a heater on etc.) the oven will only be switched on after the temperature has been set by the temperature regulator knob.

0 Oven is off



Rapid Preheating

Ring heater and roaster on. Use to preheat the oven..



Defrosting

Only fan is on and all heaters are off.



Fan and combined grill

When the knob is turned to this position, the oven activates the combined grill and fan function. In practice, this function allows the grilling process to be speeded up and an improvement in the taste of the dish. You should only use the grill with the oven door shut.



Enhanced roaster (super roaster)

In this setting both roaster and top heater are on. This increases temperature in the top part of the oven's interior, which makes it suitable for browning and roasting of larger portions of food.



Roaster on

Roasting is used for cooking of small portions of meat: steaks, schnitzel, fish, toasts, Frankfurter sausages, (thickness of roasted dish should not exceed 2-3 cm and should be turned over during roasting).



Bottom heater on

When the knob is set to this position the oven is heated using only the bottom heater. Baking of cakes from the bottom until done (moist cakes with fruit stuffing).



Top and bottom heaters on

Set the knob in this position for conventional baking. This setting is ideal for baking cakes, meat, fish, bread and pizza (it is

necessary to preheat the oven and use a baking tray) on one oven level.



Convection with ring heating element

Setting the knob in this position allows the oven to be heated up by a heating element with air circulation forced by a rotating fan fitted in the central part of the back wall of the of and chamber. Lower baking temperatures than in the conventional oven can be used. Heating the oven up in this manner ensures uniform heat circulation around the dish being cooked in the oven.



Top heater, bottom heater and fan are on

This knob setting is most suitable for baking cakes. Convection baking (recommended for baking).

When the functions have been selected but the temperature knob is set to zero only the fan will be on. With this function you can cool the dish or the oven chamber.



Convection with ring heating element and bottom heater on

With this setting the convection fan and bottom heater are on, which increases the temperature at the bottom of the cooked dish. Intense heat from the bottom, moist cakes, pizza.



Independent oven lighting

Set the knob in this position to light up the oven interior.



ECO

Eco fan assisted heating

This is an optimised heating function designed to save energy when preparing food. At this knob position, the oven lighting is off.

Control lamp


Switching on the oven is indicated by two signal lights, **R**, **L**, turning on. The **R** light turned on means the oven is working.

If the **L** light goes out, it means the oven has reached the set temperature. If a recipe recommends placing dishes in a warmed-up oven, this should be not done before the **L** light goes out for the first time. When baking, the light will temporarily come on and go out (to maintain the temperature inside the oven). The **R** signal light may also turn on at the knob position of “oven chamber lighting”.

Use of the grill

The grilling process operates through infrared rays emitted onto the dish by the incandescent grill heater.

In order to switch on the grill you need to:

- set the oven knob to the position marked grill ,
- heat the oven for approx. 5 minutes (with the oven door shut),
- insert a tray with a dish onto the appropriate cooking level; and if you are grilling on the grate insert a tray for dripping on the level immediately below (under the grate),
- close the oven door.

For grilling with the function grill and combined grill the temperature must be set to 250°C, but for the function fan and grill it must be set to a maximum of 190°C.



Warning!

When using function grill it is recommended that the oven door is closed. When the grill is in use accessible parts can become hot. It is best to keep children away from the oven.

BAKING IN THE OVEN – PRACTICAL HINTS

Baking

- we recommend using the baking trays which were provided with your cooker;
- it is also possible to bake in cake tins and trays bought elsewhere which should be put on the drying rack; for baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time;
- shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters), use of such tins can result in undercooking the base of cakes;
- when using the ultra-fan function it is not necessary to initially heat up the oven chamber, for other types of heating you should warm up the oven chamber before the cake is inserted;
- before the cake is taken out of the oven, check if it is ready using a wooden stick (if the cake is ready the stick should come out dry and clean after being inserted into the cake);
- after switching off the oven it is advisable to leave the cake inside for about 5 min.;
- temperatures for baking with the ultra-fan function are usually around 20 – 30 degrees lower than in normal baking (using top and bottom heaters);
- the baking parameters given in Table are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences;
- if information given in recipe books is significantly different from the values included in this instruction manual, please apply the instructions from the manual.







Roasting meat

- cook meat weighing over 1 kg in the oven, but smaller pieces should be cooked on the gas burners,
- use heatproof ovenware for roasting, with handles that are also resistant to high temperatures;
- when roasting on the drying rack or the grate we recommend that you place a baking tray with a small amount of water on the lowest level of the oven;
- it is advisable to turn the meat over at least once during the roasting time and during roasting you should also baste the meat with its juices or with hot salty water – do not pour cold water over the meat.








ECO Fan Heater











- ECO Fan Heater is an optimised heating function designed to save energy when preparing food.
- You cannot reduce the cooking time by setting a higher temperature; preheating the oven is not recommended.
- Do not change the temperature setting and do not open the oven door during cooking.

Recommended setting for ECO Fan Heater

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake	 ECO	180–200	2–3	50–70
Yeast cake/ Pound cake	 ECO	180–200	2	50–70
Fish	 ECO	190–210	2–3	45–60
Beef	 ECO	200–220	2	90–120
Pork	 ECO	200–220	2	90–160
Chicken	 ECO	180–200	2	80–100

Oven with automatic air circulation (including a fan and ring heater)

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sponge cake		160–200	2–3	30–50
Yeast cake/ Pound cake		160–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Yeast cake/ Pound cake		155–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Pizza		200–230 ¹⁾	2–3	15–25
Fish		210–220	2	45–60
Fish		160–180	2–3	45–60
Fish		190	2–3	60–70

Type of dish	Oven functions	Temperature (°C)	Level	Time in minutes
Sausages		230–250	4	14–18
Beef		225–250	2	120–150
Beef		160–180	2	120–160
Pork		160–230	2	90–120
Pork		160–190	2	90–120
Chicken		180–190	2	70–90
Chicken		160–180	2	45–60
Chicken		175–190	2	60–70
Vegetables		190–210	2	40–50
Vegetables		170–190	3	40–50

The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.











¹⁾ Preheat

²⁾ Baking smaller items

Note: The figures given in Tables are approximate and can be adapted based on your own experience and cooking preferences.

TEST DISHES. ACCORDING TO STANDARD EN 60350-1.




Baking

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Baking time ²⁾ (min.)
Small cakes	Baking tray	3		160–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Baking tray	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Baking tray	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		155–170 ¹⁾	25–50 ²⁾
Shortbread	Baking tray	3		150–160 ¹⁾	30–40 ²⁾
	Baking tray	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Baking tray	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Baking tray Roasting tray	2 + 4 2 - baking tray or roasting tray 4 - baking tray		160–175 ¹⁾	25–35 ²⁾
Fatless sponge cake	Wire rack + black baking tin diameter 26cm	3		170–180 ¹⁾	30–45 ²⁾
Apple pie	Wire rack + 2 black baking tins diameter 20cm	2 black baking tins placed after the diagonal, back right, front left		180–200 ¹⁾	50–70 ²⁾

¹⁾ Preheat, do not use Rapid preheat function.

²⁾ The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.



Grilling

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time in Minutes
White bread toast	Wire rack	4		250 ¹⁾	1,5–2,5
	Wire rack	4		250 ¹⁾	2–3
Beef burgers	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	4 - wire rack 3 - roasting tray		250 ¹⁾	1st side 10 - 15 2nd side 8 - 13

¹⁾ Preheat for 5 minutes, do not use Rapid preheat function.

²⁾ Preheat for 8 minutes, do not use Rapid preheat function.

Roasting

Type of dish	Accessory	Level	Type of heating	Temperature (°C)	Time in Minutes
Whole chicken	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180–190	70–90
	Wire rack + roasting tray (to gather drops)	2 - wire rack 1 - roasting tray		180–190	80–100


The times are apply to dish that is placed into a cold oven. For the preheated oven, the times should be reduced by about 5-10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

By ensuring proper cleaning and maintenance of your cooker you can have a significant influence on the continuing fault-free operation of your appliance.

Before you start cleaning, the cooker must be switched off and you should ensure that all knobs are set to the position „●“ / „0“. Do not start cleaning until the cooker has completely cooled.

Oven

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- **Steam Cleaning function:**
 - pour 250ml of water (1 glass) into a bowl placed in the oven on the first level from the bottom,
 - close the oven door,
 - set the temperature knob to 50°C, and the function knob to the bottom heater position ,
 - heat the oven chamber for approximately 30 minutes,
 - open the oven door, wipe the chamber inside with a cloth or sponge and wash using warm water with washing-up liquid,
 - after cleaning the oven chamber wipe it dry.



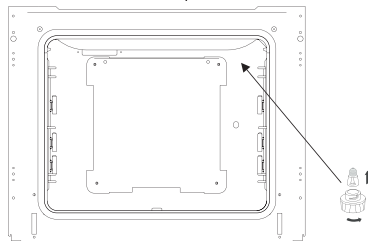
Caution!

Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Replacement of the oven light bulb*

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb..

- Set all control knobs to the position „●“ / „0“ and disconnect the mains plug,
- unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry,
- unscrew the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one – a high temperature bulb (300°C) with the following parameters:
 - voltage 230 V
 - power 25 W
 - thread E14,
- screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket,
- screw in the lamp cover.



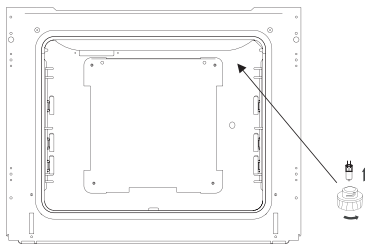
Oven light

* optional

Replacing the halogen bulb in the oven*

Before replacing the halogen bulb, make sure the appliance is disconnected from the electric mains to avoid a possible electric shock.

- Set all control knobs to the position „●“ / „0“ and disconnect the mains plug,
- unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry,
- pull the halogen bulb out using a cloth or paper. If necessary, replace the halogen bulb with a new one.
 - voltage 230V
 - power 25W
 - G9
- replace the halogen bulb in its socket,
- screw in the lamp cover.

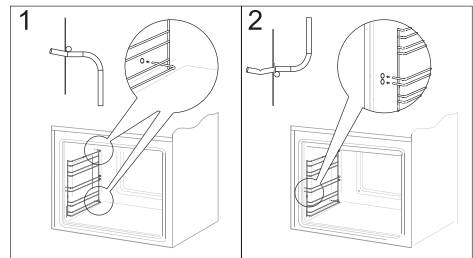
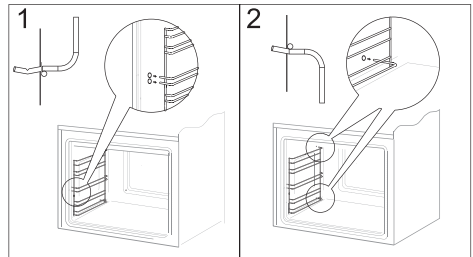


Oven light

Note!

Make sure not to touch the halogen bulb directly with your fingers.

- Ovens in cookers marked with the letter **D** are equipped with easily removable wire shelf supports. To remove them for washing, pull the front catch, then tilt the support and remove from the rear catch.



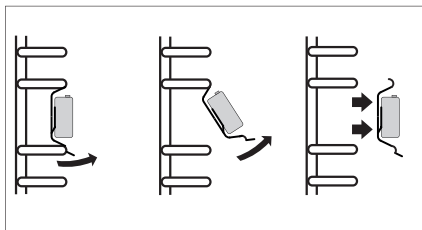
- Ovens in cookers marked with the letters **Dp** have stainless steel sliding telescopic runners attached to the wire shelf supports. The telescopic runners should be removed and cleaned together with the wire shelf supports. Before you put the baking tray on the telescopic runners, they should be pulled out (if the oven is hot, pull out the telescopic runners by hooking the back edge of the baking tray on the bumpers in the front part of the telescopic runners) and then insert them together with the tray.

Important!

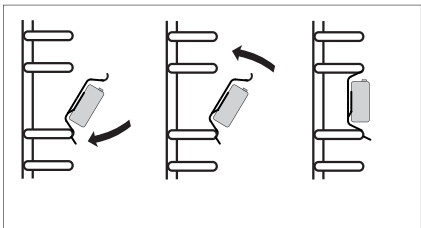
Do not wash telescopic runners in a dishwasher.

* optional

Removing telescopic runners

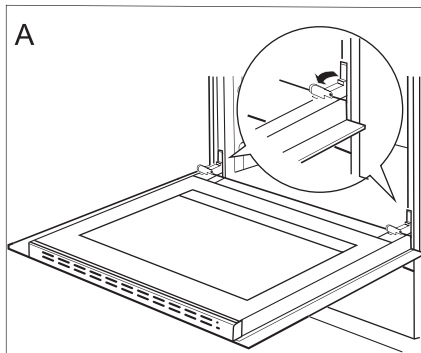


Installing telescopic runners



Door removal

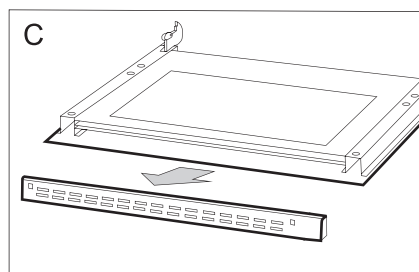
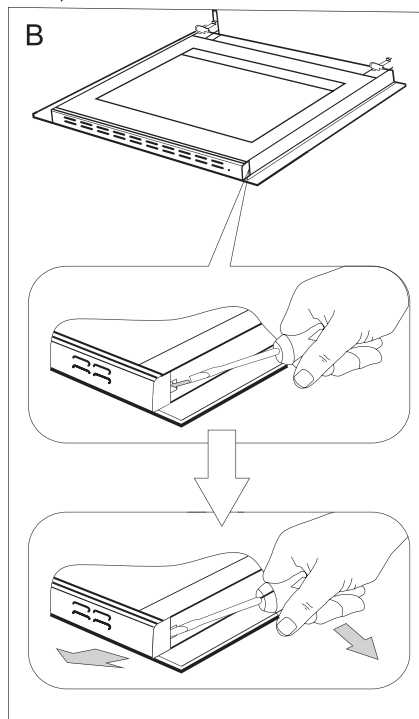
In order to obtain easier access to the oven chamber for cleaning, it is possible to remove the door. To do this, tilt the safety catch part of the hinge upwards (fig. A). Close the door lightly, lift and pull it out towards you. In order to fit the door back on to the cooker, do the inverse. When fitting, ensure that the notch of the hinge is correctly placed on the protrusion of the hinge holder. After the door is fitted to the oven, the safety catch should be carefully lowered down again. If the safety catch is not set it may cause damage to the hinge when closing the door.



Tilting the hinge safety catches

Removing the inner panel

- Using a flat screwdriver unhook the upper door slat, prying it gently on the sides (fig. B),
- pull the upper door slat loose. (fig. B, C)



- Pull the inner glass panel from its seat (in the lower section of the door),
- remove the inner panel (fig. D).
- Clean the panel with warm water with some cleaning agent added.

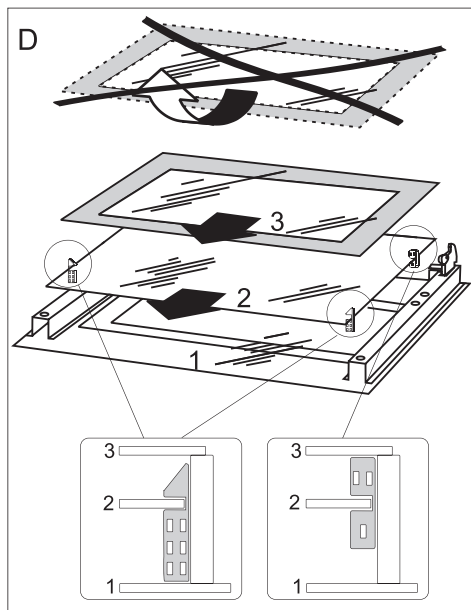
Carry out the same in reverse order to reassemble the inner glass panel. Its

smooth surface shall be pointed upwards.
Important! Do not force the upper strip in on both sides of the door at the same time. In order to correctly fit the top door strip, first put the left end of the strip on the door and then press the right end in until you hear a “click”. Then press the left end in until you hear a “click”.



Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorised fitter.



Removal of the internal glass panel

Regular inspections

Besides keeping the oven clean, you should:

- carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years,
- fix any operational faults,
- carry out periodical maintenance of the
- cooking units of the oven.

OPERATION IN CASE OF EMERGENCY

In the event of an emergency, you should:

- switch off all working units of the oven,
- disconnect the mains plug,
- call the service centre,
- some minor faults can be fixed by referring to the instructions given in the table below.

Before calling the customer support centre or the service centre check the following points that are presented in the table.

PROBLEM	REASON	ACTION
1. The appliance does not work.	break in power supply.	check the household fuse box; if there is a blown fuse replace it with a new one.
2. The oven lighting does not work.	the bulb is loose or damaged.	tighten up or replace the blown bulb (see 'Cleaning and Maintenance')
3. The programmer display shows "0:00".	the appliance was disconnected from the mains or there was a temporary power cut.	set the current time (see 'Use of the programmer').

TECHNICAL DATA

Voltage rating 230V~50 Hz




Power rating max. 3,6 kW

Oven dimensions H/W/D 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

The product meets the requirements of European standards EN 60335- 1; EN60335-2-6.

The data on the energy labels of electric ovens is given according to standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. These values are defined with a standard workload a with the functions active: bottom and top heaters (conventional heating) and fan assisted heating (forced air heating), if these functions are available.

The energy efficiency class was assigned depending on the function available in the product in accordance with the priority below:


Forced air circulation ECO (ring heater + fan)	
Forced air circulation ECO (bottom heater + top + roaster + fan)	
Conventional mode ECO (bottom heater + top)	

During energy consumption test, remove the telescopic runners (if the product is fitted with any).

Certificate of compliance

The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:

- the Low Voltage Directive 2014/35/EC
- electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC
- ErP Directive 2009/125/EC

and therefore the product has been marked with the symbol  and the Declaration of Conformity has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.

SEHR GEEHRTER KUNDE,

Der Einbaubackofen verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein. Bevor der Einbaubackofen das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.

Achtung.

Gerät nur bedienen, wenn Sie sich mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

SICHERHEITSHINWEISE



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

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen. Starke Erhitzung des Geräts während des Betriebs. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie das Berühren der heißen Innenteile des Geräts.

Zugängliche Teile können bei Benutzung heiß werden. Kinder fern halten.

Achtung. Verwenden Sie zur Reinigung der Kochfläche keine aggressiven Putzmittel oder scharfen Metallgegenstände, die die Oberfläche beschädigen könnten (Entstehung von Sprüngen oder Brüchen).

Achtung. Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel die Glühlampe vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.
Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.
Während der Pyrolyse kann den Backofen sehr hohe Temperaturen erreichen. Aus diesem Grunde können die Außenflächen des Backofens heißer als gewöhnlich werden und daher ist es dafür zu sorgen, dass die Kinder sich dann in der Nähe des Backofens nicht aufhalten.
Verbrühungsgefahr! Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür entweichen. Während oder nach dem Garbetrieb die Gerätetür vorsichtig öffnen. Beim Öffnen nicht über die Gerätetür beugen. Beachten Sie, dass Dampf je nach Temperatur nicht sichtbar ist.



- Andere Haushaltsgeräte samt ihren Anschlusskabeln dürfen den Backofen nicht berühren aufliegen, da deren Isolierung nicht hitzebeständig ist.
- Beim Braten den Herd nicht ohne Aufsicht lassen! Öl und Fett können sich durch Überhitzen oder Überlaufen selbst entzünden.
- Kochgeschirr mit einem Gewicht über 15 kg darf nicht auf die geöffnete Backofentür.
- In nicht betriebsfähigem Zustand darf der Gerät nicht benutzt werden. Sämtliche Mängel dürfen nur von einer autorisierten Fachkraft beseitigt werden.
- Bei Betriebsstörungen, die durch technische Mängel verursacht sind, muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen und eine Reparatur veranlasst werden.
- Die Grundsätze und Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung sind unbedingt zu beachten. Personen, die mit dem Inhalt der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen den Gerät nicht bedienen.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

UNSERE ENERGIESPARTIPPS

Wer Energie verantwortlich verbraucht, der schont nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch umweltbewusst. Seien Sie dabei! Sparen Sie Elektroenergie! Folgendes können Sie tun:

- **Unnötiges „Topfgucken“ vermeiden.** Auch die Backofentür nicht unnötig oft öffnen.
- **Backofen nur bei größeren Mengen einsetzen.** Fleisch mit einem Gewicht bis zu 1 kg lässt sich sparsamer im Topf auf dem Herd garen.
- **Nachwärme des Backofens nutzen.** Bei Garzeiten von mehr als 40 Minuten den Backofen unbedingt 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten.
- **Wichtig!** Bei Betrieb mit Zeitschaltuhr entsprechend kürzere Garzeiten einstellen.
- **Backofentür gut geschlossen halten.** Durch Verschmutzungen an den Türdichtungen geht Wärme verloren. Deshalb: Am besten sofort beseitigen!
- **Herd nicht direkt neben Kühl- oder Gefrieranlagen einbauen.** Deren Stromverbrauch steigt dadurch unnötig.

AUSPACKEN

Für den Transport haben wir das Gerät durch die Verpackung gegen Beschädigung gesichert. Nach dem Auspacken entsorgen Sie bitte umweltfreundlich die Verpackungsteile. Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich, hundertprozentig wieder zu verwerten und wurden

mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung!

Die Verpackungsmaterialien (Polyäthylenbeutel, Polystyrolstücke etc.) sind beim Auspacken von Kindern fern zu halten.

AUSSERBETRIEBNAHME

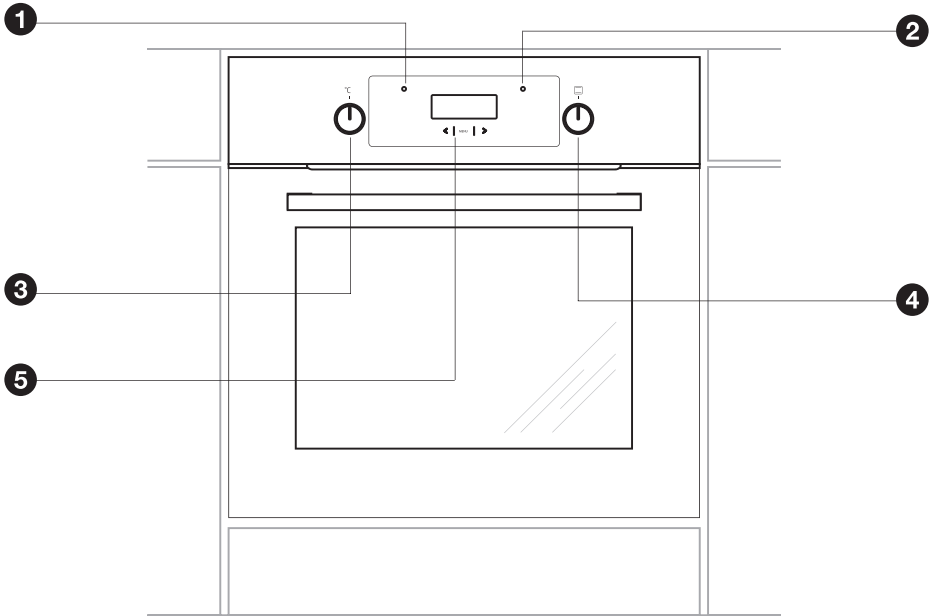
Nach Beendigung der Benutzung des Geräts darf es nicht zusammen mit dem gewöhnlichen Hausmüll entsorgt werden, sondern ist an eine Sammel- und Recyclingstelle für Elektro- und elektronische Geräte abzugeben. Darüber werden Sie durch ein Symbol auf dem Gerät, auf der Bedienungsanleitung oder der Verpackung informiert.

Die bei der Herstellung dieses Geräts eingesetzten Materialien sind ihrer Kennzeichnung entsprechend zur Wiederverwendung geeignet. Dank der Wiederverwendung, der Verwertung von Wertstoffen oder anderer Formen der Verwertung von gebrauchten Geräten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz.

Über die zuständige Recyclingstelle für die gebrauchten Geräte werden Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung informiert.

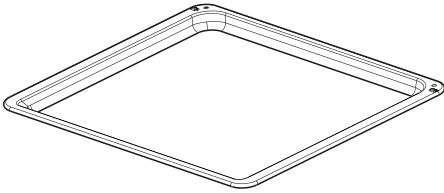
BEDIENELEMENTE

- 1 Kontrollleuchte (Heizungsanzeige) L
- 2 Kontrollleuchte (Betriebsanzeige) R
- 3 Backofen-Temperaturregler
- 4 Backofen-Funktionsregler
- 5 Zeit schaltuhr

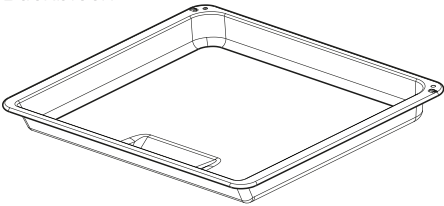


IHR HERD STELLT SICH VOR

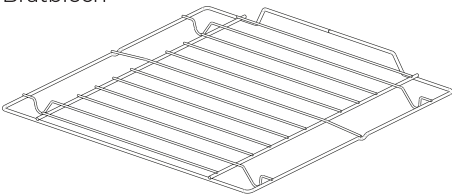
Ausstattung des Herdes Zusammenstellung



Backblech*

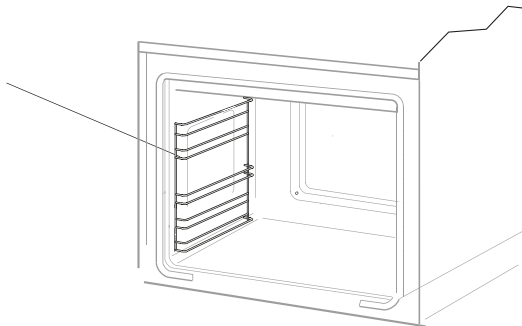


Bratblech*



Grillrost (Gitterrost)

Backblechträger

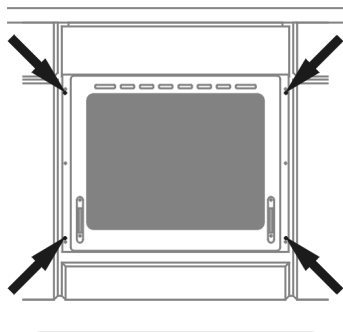


*vorhanden nur bei einigen Modellen

INSTALLATION

Der richtige Einbauort

- Der Küchenraum sollte trocken und luftig sein und eine gute Belüftung haben; die Aufstellung des Gerätes sollte einen freien Zugang zu allen Steuerelementen sicherstellen.
- Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100°C). Ist das nicht der Fall, so kann dies eine Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung verursachen.
- Abzugshauben sind gemäß den Anweisungen aus den ihnen beigefügten Bedienungsanleitungen einzubauen.
- Öffnung im Umbauschrank für den Einbau des Backofens nach den auf der Maßskizze angegebenen Abmessungen vorbereiten, den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben und mit vier Schrauben an den auf der Skizze dargestellten Stellen in dieser Position sichern..



Achtung!

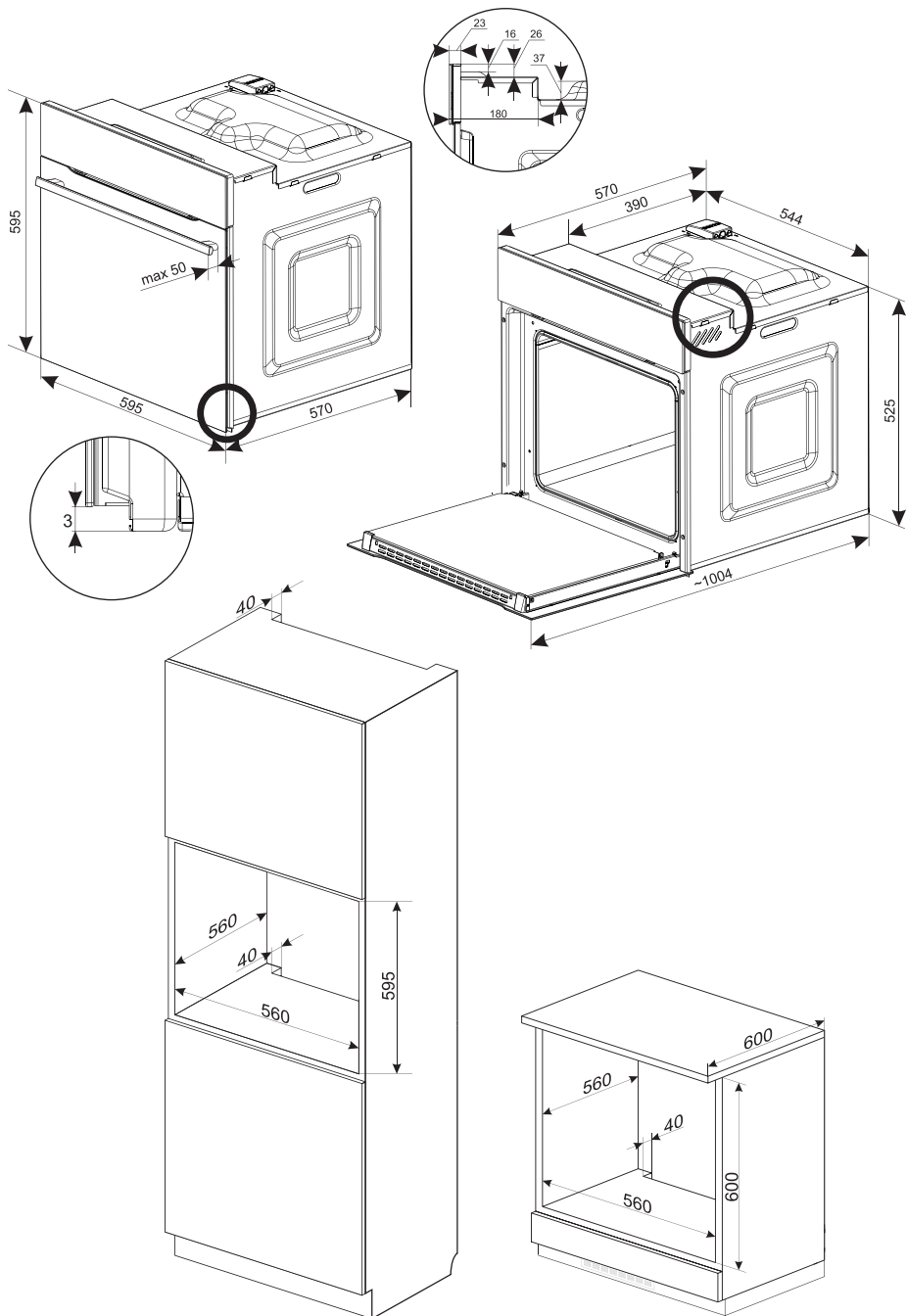
Der Einbau muss bei abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden.

Elektrischer Anschluss

- Den Backofen ist werkseitig an die Stromversorgung mit Einphasen-Wechselstrom (230V ~50 Hz) ausgelegt und ist mit einem Anschlusskabel 3 x 1,5 mm², 1,5 m lang, mit Stecker mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation muss mit einem Erdungsbolzen ausgestattet sein, und darf sich nicht über dem Herd befinden. Nach Aufstellung des Herdes ist es erforderlich, dass die Anschlusssteckdose für die Elektroinstallation für den Nutzer jederzeit zugänglich ist.

Achtung!

Sollte die nicht trennbare Leitung beschädigt werden, so soll sie, um einer Gefahr vorzubeugen, bei dem Hersteller, in einer Fachwerkstatt oder aber durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.



BEDIENUNG

Vor dem ersten Einschalten des Backofens

- vorhandene Verpackungselemente entfernen, Backofen-Innenraum von Konservierungsmitteln reinigen,
- ausstattungs-elemente des Backofens herausnehmen und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen,
- Raumbelüftung einschalten oder Fenster öffnen,
- Backofen bei einer Temperatur von 250°C, etwa 30 min. eingeschaltet lassen und genau reinigen (siehe Kapitel: Steuermodul und Bedienung des Backofens).

Wichtig!

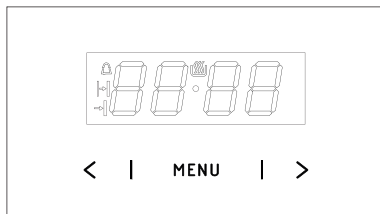
Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen

Wichtig!

Bei Backöfen mit Zeitschaltuhr Ts erscheint nach dem Netzanschluss in der Zeit-Anzeige die Uhrzeit „0.00“. Aktuelle Uhrzeit auf der Zeitschaltuhr einstellen. Ohne die Einstellung der aktuellen Uhrzeit läßt sich der Backofen nicht betreiben.

Der elektronische Programmschalter Ts ist mit Sensoren ausgestattet, die durch Berühren der gekennzeichneten Oberfläche mit den Fingern bedient werden. Jede Umsteuerung eines Sensors wird durch ein akustisches Signal bestätigt. Die Oberfläche der Sensoren muss sauber gehalten werden.

Elektronische schaltuhr



MENU: Sensor für die Wahl der Betriebsart

>: Sensor Plus

<: Sensor Minus

Symbol für die Betriebsbereitschaft

Symbol für den Timer

Symbol für die Betriebsdauer

Symbol für die Betriebsendzeit

Einstellen der aktuellen Uhrzeit

Nach Anschluss an den Netzstrom oder bei erneutem Einschalten nach einem Spannungsausfall werden im Display die Ziffern 0.00 blinkend angezeigt:

- Den Sensor **MENU** (oder gleichzeitig die Sensoren **</>**) drücken und gedrückt halten, bis im Display das Symbol erscheint und der Punkt unter dem Symbol blinkt,
- Innerhalb von 7 s mit den Sensoren **</>** die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Nach Ablauf von etwa 7 s nach Einstellung der Uhrzeit sind die neuen Angaben gespeichert und der Punkt unter dem Symbol hört auf zu blinken. Die Uhrzeit kann später korrigiert werden, indem die Sensoren **</>** gleichzeitig gedrückt werden. Während der Punkt unter dem Symbol blinkt, kann die aktuelle Uhrzeit berichtigt werden.

Hinweis!

Der Backofen kann erst eingeschaltet werden, wenn im Display das Symbol erscheint.

Timer

Der Timer kann jederzeit aktiviert werden, ungeachtet des Betriebszustands der anderen Funktionen des Programmierers. Der Timer hat eine Messzeit von 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten.

Einstellen des Timers:


- Wenn der Sensor **MENU** gedrückt wird, blinkt in der Anzeige das Symbol .
- jetzt kann mit den Sensoren **</>** die Messzeit des Timers eingestellt werden. Das Display zeigt die eingestellte Zeit des Timers und die aktive Funktion . Nach Ablauf der eingestellten Zeit erklingt ein Signalton und das Symbol  blinkt,
- durch Drücken und Halten des Sensors **</>** oder **MENU** kann der Signalton ausgeschaltet werden. Das Symbol  erlischt und nach etwa 7 s zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an.


Hinweis!



Wird der Signalton nicht manuell ausgeschaltet, erlischt es automatisch nach Ablauf von ca. 7 Minuten.



Halbautomatischer Betrieb

Wenn sich der Backofen um eine bestimmte Uhrzeit ausschalten soll, müssen folgende Einstellungen vorgenommen werden:

- Stellen Sie den Funktionswahlschalter und den Temperaturschalter auf die gewünschten Positionen.
- Halten Sie den Sensor **MENU** gedrückt, bis im Display kurz *dur* erscheint und das Symbol  zu blinken beginnt.
- Stellen Sie dann mit den Sensoren **</>** die gewünschte Betriebsdauer in einem Zeitrahmen von 1 Minute bis 10 Stunden ein..





Die eingestellte Zeit wird innerhalb von etwa 7 s gespeichert, daraufhin erscheint im Display wieder die aktuelle Uhrzeit, während das Symbol  eingeschaltet bleibt.



Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus, es er-klings ein Signalton und die Symbole  und  beginnen zu blinken.



- Drehen Sie den Funktions und Temperaturschalter des Backofens auf Aus,
- halten Sie den Sensor **</>** oder **MENU** gedrückt, bis der Signalton und die Symbole  und  erlöschen, woraufhin das Display nach etwa 7 s wieder die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

Automatischer Betrieb

Wenn sich der Backofen zu einer bestimmten Uhrzeit einschalten und auch wieder ausschalten soll, müssen die Betriebsdauer und die Ausschaltzeit eingestellt werden:

- Halten Sie den Sensor **MENU** gedrückt, bis im Display kurz *dur* erscheint und das Symbol  zu blinken beginnt.
- Stellen Sie dann mit den Sensoren **</>** die gewünschte Betriebsdauer ein, wie beim halbautomatischen Betrieb.
- Drücken Sie den Sensor **MENU** bis im Display kurz *End* erscheint und das Symbol  zu blinken beginnt.
- Stellen Sie mit den Sensoren **</>** die Ausschaltzeit (Betriebsende) ein, wobei die Betriebsdauer auf 23 Stunden und 59 Minuten beschränkt ist.
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter und den Temperaturschalter auf die gewünschten Positionen. Die Symbole  und  sind aktiv, der Backofen schaltet sich um die Zeit ein, die sich aus dem Unterschied zwischen der eingestellten Ausschaltzeit und der eingestellten Betriebsdauer ergibt (z. B. angenommen eine Betriebsdauer von 1 Stunde und eine eingestellte Ausschaltzeit von 14.00 Uhr, schaltet sich der Backofen automatisch um 13.00 Uhr ein).

Wenn die Ausschaltzeit erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus, es erklingt ein Signalton und die Symbole  und  beginnen zu blinken:

- Drehen Sie den Funktions- und Temperaturschalter des Backofens auf Aus..
- Halten Sie den Sensor **</>** oder **MENU** gedrückt, bis der Signalton und die Symbole  und  erlöschen, woraufhin das Display nach etwa 7 s wieder die aktuelle Uhrzeit anzeigt.

Löschen der Einstellungen

Die Einstellungen des Timers oder der automatischen Betriebsfunktion können jederzeit gelöscht werden.

Löschen der Einstellungen für den automatischen Betrieb:

- Drücken Sie gleichzeitig die Sensoren **</>**.

Löschen der Einstellungen des Timers:

- Wählen Sie mit dem Sensor **MENU** die Timerfunktion,.
- drücken Sie dann erneut die Sensoren **</>**.

Ändern des Signaltons

Der Signalton kann auf folgende Weise geändert werden:

- Drücken Sie gleichzeitig die Sensoren **</>**,
- wählen Sie mit dem Sensor **MENU** die Funktion *ton*, im Display blinkt die Anzeige,
- wählen Sie mit den Sensoren **</>** den gewünschten Signalton von 1 bis 3 mit dem Sensor **>** von 3 bis 1 mit dem Sensor **<**.

Ändern der Helligkeit des Displays

Die Helligkeit des Displays kann in einem Bereich von 1 bis 9 geändert werden, wobei 1 die dunkelste und 9 die hellste Einstellung ist. Der eingegebene Wert wird angewandt, wenn die Uhr nicht aktiv ist (d. h. der Benutzer hat für mindestens 7 Sekunden keinen Sensor berührt).

Die Helligkeit des Displays kann wie folgt geändert werden:

- Drücken Sie gleichzeitig die Sensoren **</>**
- wählen Sie mit dem Sensor **MENU** die Funktion *bri* (nach einmaligem Drücken erscheint die Funktion *ton*, nach zweimaligem Drücken die Funktion *bri*),
- wählen Sie mit den Sensoren **</>** die gewünschte Helligkeit.: von 1 bis 9 mit dem Sensor **>** von 9 bis 1 mit dem Sensor **<**.

Hinweis!

Wenn die Uhr aktiv ist (d. h. der Benutzer hat innerhalb der letzten 7 Sekunden einen Sensor gedrückt) hat das Display immer maximale Helligkeit.

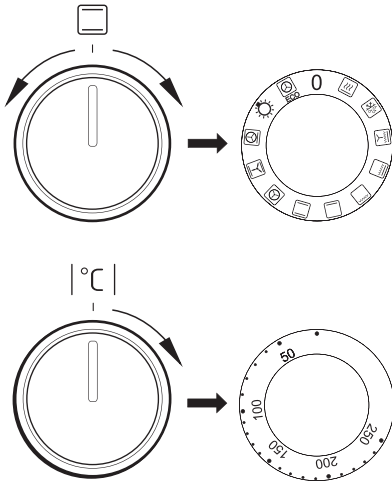
Nachtmodus

Von 22.00 bis 6.00 Uhr wird die Helligkeit des Displays automatisch verringert.

Backofenfunktionen

Backofen mit Umluft (Heißluft + Ventilator)

Der Backofen kann mit Unterhitze und Oberhitze, Grillhitze und Heißluftheizung erwärmt werden. Die Steuerung erfolgt mit Hilfe des Backofen-Betriebswahlschalters die Wahl der gewünschten Funktion erfolgt durchs Drehen des Drehschalters in die entsprechende Position und des Temperaturreglers die Wahl der gewünschten Backofentemperatur erfolgt durchs Drehen auf den entsprechenden Temperaturwert.



Beim Ausschalten des Geräts sind beide Schalter auf die „●“ / „0“ Position zu drehen..

Achtung!

Unabhängig von der Wahl der Betriebsart schaltet sich die Vorheizfunktion (Ober-, Unter-, Grill- oder Umlufthitze) erst dann ein, wenn die Temperatur eingestellt wurde.

0 Nullstellung



Schnelles Aufheizen

Eingeschaltet sind die Heißluft und der Grill. Zum Vorwärmen des Backofens..



Auftauen

Eingeschaltet ist nur der Ventilator, ohne Einsatz von Heizkörpern.



Umluft-Intensiv-Grillen (Rundum-Grill)

Durch Einstellen des Reglers in diese Position werden das Gebläse und die Grillhitze eingeschaltet. Dies erlaubt eine Beschleunigung des Grillprozesses und eine Verbesserung des Geschmacks der Speise. Der Grillprozess muss bei geschlossener Backofentür erfolgen.



Supergrill

Die Funktion des Supergrills erlaubt das Grillen bei zugleich eingeschalteter Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Temperatur im oberen Bereich des Backofens zu erreichen, das Bratstück wird stärker gebräunt; auch größere Portionen können so gegrillt werden.



Grill

Das sog. „Oberflächengrillen“ wird für kleine Portionen von Fleisch wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fische wie für Toasts, Würste, belegte Brote und Ba-guetten (die zu grillende Speise soll maximal 2-3 cm dick sein und beim Braten muss sie umgedreht werden).



Unterhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, erfolgt das Vorheizen des Backofens nur bei eingeschalteter Unterhitze. Anzuwenden z.B. beim Nachbacken von unten (saftige Kuchen, Kuchen mit Obstfüllung).



Unter- und Oberhitzeohrēv

Steht der Regler in dieser Position, kann die Beheizung des Backofens auf eine herkömmliche Art erfolgen. Diese Funktion ist zum Kuchenbacken, zum Braten von Fleisch und Fisch, zum Backen von Pizza (die Vorheizung des Backofens sowie der Einsatz von dunklen Backblechen ist erforderlich) sowie zum Backen auf einer Ebene ausgezeichnet geeignet.



Heißluft

Durch das Drehen des Reglers auf die Funktion „Heißluft“ wird der Backofen zwangsweise mit Hilfe eines an der Backofen-Rückwand zentral angebrachten Umluftgebläses beheizt. Im Vergleich zum herkömmlichen

Backofen erfolgt das Backen bei niedrigeren Temperaturen. Diese Beheizungsart ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung um das sich im Backofen befindende Backgut herum.



Gebälse sowie Unter- und Oberhitze

Wurde der Regler auf diese Position gedreht, wird die Funktion Kuchenbacken in Betrieb genommen. Herkömmlicher Backofen mit Gebälse (diese Funktion wird zum Backen empfohlen).



Heißluft und Unterhitze

Durch Drehen des Reglers auf diese Position werden Heißluft und Unterhitze eingeschaltet und die Temperatur im unteren Bereich des Backofens wird erhöht. Die Zufuhr einer großen Wärmemenge erfolgt von unten. Diese Funktion ist für saftige Kuchen, Pizza gut geeignet.



Unabhängige Backofen-Beleuchtung

Durch das Drehen des Reglers auf diese Stellung wird der Backofen-Innenraum beleuchtet.



ECO

Heißluft ECO

Mit der Heizfunktion wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen. In dieser Stellung des Drehreglers ist die Beleuchtung des Backofens ausgeschaltet.

Kontrollleuchte


Das Einschalten des Backofens wird über zwei Kontrollleuchten signalisiert, **R** und **L**. Die **R** Kontrollleuchte signalisiert den Backofenbetrieb. Erlischt die **L** Kontrollleuchte, so ist die eingestellte Backofentemperatur erreicht. Falls das Kochrezept empfiehlt, die Speise in den vorgewärmten Backofen zu stellen, sollte

dies nicht vor dem ersten Erlöschen der **L** Kontrollleuchte erfolgen. Während des Backens wird die **L** Kontrollleuchte zeitweise sich ein- und ausschalten (Thermostatfunktion des Backofens). Die **R** Kontrollleuchte kann auch in der Drehschalterstellung „Backofenbeleuchtung“ leuchten.

Grillen

Beim Grillen wird das Gericht mit tals der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grill erhitzt zubereitet.

Um den Grill einzuschalten:

- Backofen-Schalter in die Position umdrehen, die mit Symbolen Grill  gekennzeichnet ist,
- Backofen während 5 Minuten (bei geschlossener Backofentür) durchwärmen,
- Backblech mit der zu bereiten den Speise in richtiger Höhe im Backofen anordnen; beim Grillen am Rost ist ein leeres Backblech für das abtropfen der Fett in direkter niedrigerer Höhe (unter dem Rost) anzuordnen,
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.

Bei den Backofenfunktion Grillhitze und Intensiv-Grillen die Temperatur 250°C einstellen, und bei Backofenfunktion Umluft-Grillen höchstens 190°C einstellen.

Zugängliche Teile können bei Benutzung als Grillgerät heiß werden. Kinder fern halten!

Es wird empfohlen:

- die Dicke der zu grillenden Fleischportion von 2 - 3 cm nicht zu überschreiten,
- Fleisch- und Fischspeisen vor dem Grillen mit ein wenig Öl oder Fett einzureiben,
- größere Speiseportionen erst kurz vor dem Grillen, da gegen kleinere direkt danach salzen,
- die gegrillte Speiseportion nach Ablauf der halben Grillzeit auf die Rückseite umwenden.

BACKEN UND BRATEN - PRAKTISCHE HINWEISE

Gebäck

- zum Backen verwenden Sie am besten die mitgelieferten Bleche,
- es können auch handelsübliche Formen und Bleche verwendet werden, die im Backofen auf den Gitterrost zu stellen sind. Zum Backen eignen sich am besten schwarz lackierte Bleche, die sich durch gute Wärmeübertragung auszeichnen und die Backzeit verkürzen,
- bei herkömmlicher Erhitzung (Ober- und Unterhitze) sollten keine hellen und blanken Backformen verwendet werden, da ansonsten der Teig möglicherweise von unten nicht ausreichend gar wird,
- beim Backen mit Umluft braucht der Backofen nicht vorgeheizt zu werden, bei den anderen Erhitzungsarten ist ein Vorheizen nötig, bevor das Gebäck in den Backofen geschoben werden kann,
- vor Entnahme des Gebäcks aus dem Backofen sollte mit einem Holzstäbchen überprüft werden, ob der Teig richtig durchbacken ist (ist das Holzstäbchen frei von Teigspuren, so ist das Gebäck gar),
- es empfiehlt sich, den Ofen auszustellen und das Gebäck noch ca. 5 min im Ofen durchgaren zu lassen,
- beim Backen mit Umluft sind die Backofentemperaturen grundsätzlich ca. 20–30 Grad niedriger als bei reiner Ober-/Unterhitze,
- nähere Backhinweise finden Sie in der Tabelle, diese können jedoch abhängig von eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden,
- falls die Angaben aus den Kochbüchern stark von den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Werten abweichen, berücksichtigen Sie bitte die Bedienungsanleitung..







Braten von Fleisch

- im Backofen sollte nur Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg zubereitet werden, kleinere Portionen empfiehlt es sich auf den Gasherdbrennern zu garen,
- zum Braten empfiehlt sich die Verwendung von feuerfestem Geschirr, das auch hitzebeständige Griffe haben sollte,
- beim Braten auf dem Gitter- oder Grillrost empfiehlt es sich ein Blech mit etwas Wasser in die untere Einschubleiste einzuschieben,
- Mindestens einmal, nach der Hälfte der Garzeit, sollte der Braten gewendet werden; den Braten während der Garzeit ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen, dabei kein kaltes Wasser verwenden.








Heizfunktion Heißluft ECO











- Mit der Heizfunktion Heißluft ECO wird eine optimierte Heizart gestartet, um Energie bei der Zubereitung der Speisen zu sparen,
- die Backzeit lässt sich durch die Einstellung höherer Temperaturen nicht verkürzen, es wird auch nicht empfohlen, das Vorwärmen des Backofens zuvor einzuschalten,
- man sollte beim Backen weder die Einstellungen der Temperatur zu ändern noch die Backofentür zu öffnen.

Empfohlene Parameter bei der Heizfunktion Heißluft ECO

Art Gebäck	Backofenfunktionen	Temperatur (°C)	Einschubhöhe	Garzeit [Min.]
Biskuitkuchen	 ECO	180–200	2–3	50–70
Hefekuchen / Rührkuchen	 ECO	180–200	2	50–70
Fisch	 ECO	190–210	2–3	45–60
Rindfleisch	 ECO	200–220	2	90–120
Schweinefleisch	 ECO	200–220	2	90–160
Hähnchen	 ECO	180–200	2	80–100

Backofen mit Umluft (Heißluftheizung + Ventilator)

Art des Backens oder Bratens	Backofenfunktion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit [Min.]
Biskuitkuchen		160–200	2–3	30–50
Hefekuchen / Rührkuchen		160–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Hefekuchen / Rührkuchen		155–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Pizza		200–230 ¹⁾	2–3	15–25
Fisch		210–220	2	45–60
Fisch		160–180	2–3	45–60
Fisch		190	2–3	60–70

Art des Backens oder Bratens	Backofen-Funktion	Temperatur (°C)	Stufe	Zeit [Min.]
Würstchen		230–250	4	14–18
Rindfleisch		225–250	2	120–150
Rindfleisch		160–180	2	120–160
Schweinefleisch		160–230	2	90–120
Schweinefleisch		160–190	2	90–120
Hähnchen		180–190	2	70–90
Hähnchen		160–180	2	45–60
Hähnchen		175–190	2	60–70
Gemüse		190–210	2	40–50
Gemüse		170–190	3	40–50

Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5–10 Minuten zu verkürzen.











¹⁾ Den leeren Backofen vorheizen

²⁾ Diese Zeitangaben gelten fürs Backen in keinen Backformen

Hinweis: Die Angaben in der Tabelle gelten nur der Orientierung und können nach eigener Erfahrung und Kochvorlieben berichtigt werden.

TESTGERICHTE. NACH NORM EN 60350-1.




Backen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Backdauer ²⁾ (Min.)
Kleine Kuchen	Gebäckblech	3		160–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Gebäckblech	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Gebäckblech	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäckblech oder Bratenblech 4 - Gebäckblech		155–170 ¹⁾	25–50 ²⁾
Mürbeteig (Streifen)	Gebäckblech	3		150–160 ¹⁾	30–40 ²⁾
	Gebäckblech	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Gebäckblech	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Gebäckblech Bratenblech	2 + 4 2 - Gebäckblech oder Bratenblech 4 - Gebäckblech		160–175 ¹⁾	25–35 ²⁾
Fettfreier Biskuit	Grillrost + schwarz beschichtete Backform Ø 26 cm	3		170–180 ¹⁾	30–45 ²⁾
Apfelkuchen	Grillrost + zwei schwarz beschichtet Backformen Ø 20 cm	2 Die Formen wurden auf dem Grillrost diagonal recht Hinterseite linke Vorderseite platziert.		180–200 ¹⁾	50–70 ²⁾

¹⁾ Den leeren Backofen vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

²⁾ Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.



Grillen

Gericht	Zubehör	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Weißbrot-Toasts	Grillrost	4		250 ¹⁾	1,5–2,5
	Grillrost	4		250 ¹⁾	2–3
Rindfleisch-Burger	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	4 - Grillrost 3 - Bratenblech		250 ¹⁾	1 Seite 10–15 2 Seite 8–13

¹⁾ Den leeren Backofen über 5 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden.

²⁾ Den leeren Backofen über 8 Minuten vorheizen, die Funktion der Schnellaufheizung nicht verwenden..

Braten

Gericht	Accessoires	Stufe	Heizfunktion	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Ganzes Hähnchen	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Bratenblech		180–190	70–90
	Grillrost + Bratenblech (Zum Auffangen von abtropfendem Fett)	2 - Grillrost 1 - Bratenblech		180–190	80–100


Soweit anders nicht angegeben wurde, gelten die Zeitangaben für einen nicht vorgeheizten Backofen. Für einen vorgeheizten Backofen sind die Zeitangaben um ca. 5-10 Minuten zu verkürzen.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

Die Pflege und ständige Reinhaltung des Herdes sowie dessen richtige Wartung haben einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung der einwandfreien Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

Vor der Reinigung Herd ausschalten. Dabei nicht vergessen sicherzustellen, dass sich alle Schalter in Position „●“ / „0“ befinden. Lassen Sie den Herd vollständig auskühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen

Backofen

- Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Bei der Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- **Steam Clean-Dampfreinigung:**
 - in eine in die erste Einschubleiste von unten gestellte Schüssel 0,25 l Wasser (1 Glas) gießen,
 - Backofentür schließen,
 - Backofen-Temperaturregler auf 50 °C und Backofen-Multifunktionsregler auf Unterhitze* drehen ,
 - Backofen-Innenraum ca. 30 Minuten vorheizen,
 - Backofentür öffnen, Innenraum mit Tuch oder Schwamm auswischen und dann mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung Backofen-Innenraum trockenreiben.



Achtung!

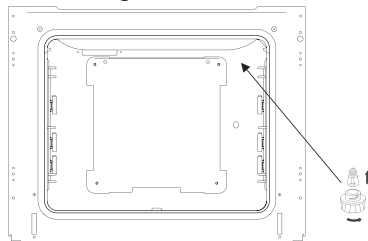
Bei der Reinigung und Wartung keine Scheuermittel, scharfe Re-inigungsmittel oder Schleifmittel verwenden. Für die Reinigung von Glasfronten nur warmes Wasser mit etwas Spülmittel oder Glasreiniger verwenden. Keine Reinigungsmilch verwenden.

*vorhanden nur bei einigen Modellen

Auswechseln der Backofen-Beleuchtung*

Um Stromstöße zu vermeiden, vor dem Wechsel den Herd ausschalten.

- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „●“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend sorgfältig trocken wischen,
- die Glühlampe aus der Fassung drehen, gegebenenfalls durch eine neue ersetzen Backofen-Glühlampe hitzefest (300 °C) mit folgenden Parametern:
 - Spannung 230 V
 - Leistung 25 W
 - Fassung E14.
- die Glühlampe genau in die Keramikfassung drehen,
- Abdeckung einschrauben.

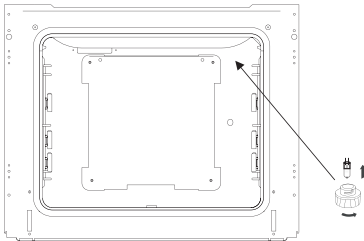


Beleuchtung des Backofens

Wechsel der Halogenleuchte im Backofen*

Um Stromschläge zu vermeiden, muss man sich vor dem Wechsel der Halogenleuchte vergewissern, dass das Gerät abgeschaltet ist.

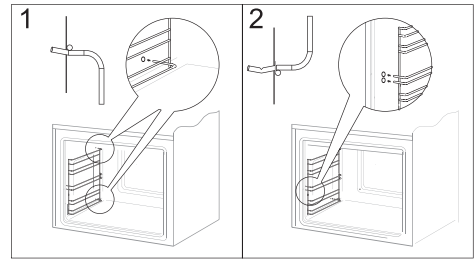
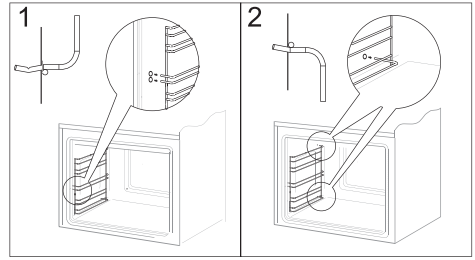
- Alle Drehschalter in der Schalterblende auf „●“ / „0“ drehen und die Stromzufuhr abschalten,
- die Abdeckung der Leuchte abschrauben und waschen sowie anschließend gsgorfältig trocken wischen,
- Die Halogenleuchte mit einem Tuch oder Papier herausnehmen. Bei Bedarf die Leuchte durch eine neue Halogenleuchte G9 ersetzen:
 - Spannung 230V
 - Leistung 25W
- die Halogenleuchte sorgfältig in die Fassung setzen,
- die Abdeckung der Leuchte wieder einschrauben..



Beleuchtung des Backofens

Achtung! Es ist darauf zu achten, dass die Halogenleuchte nicht direkt durch die Finger berührt wird.

- Die Backöfen, die mit dem Buchstaben **D** gekennzeichnet wurden, wurden mit leicht ausbaubaren Blechträgern ausgerüstet. Um diese zur Reinigung herausnehmen zu können, an der vorderen Halterung ziehen, den Blechträger kippen und aus der hinteren Halterung herausnehmen.



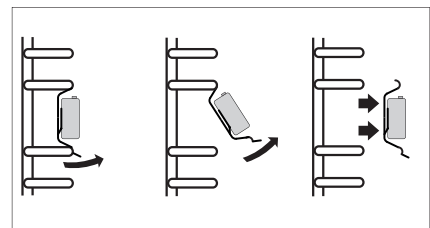
Einsetzen der Blechträger

- Die mit den Buchstaben **Dp** gekennzeichneten Backöfen verfügen über nicht rostende Auszüge, die an den Blechträgern befestigt sind. Die Auszüge sind samt Blechträgern herauszunehmen und zu waschen. Vor dem Einlegen der Bleche sind sie herauszuziehen (wenn der Backofen heiß ist, sind die Führungsschienen herausziehen, indem die hintere Kante der Bleche an den Stoßstangen im vorderen Bereich der Auszüge angesetzt wird) und anschließend mit dem Blech einschieben.

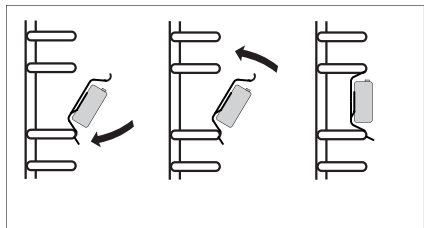
Achtung!

Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen

Herausnehmen der Teleskopschienen

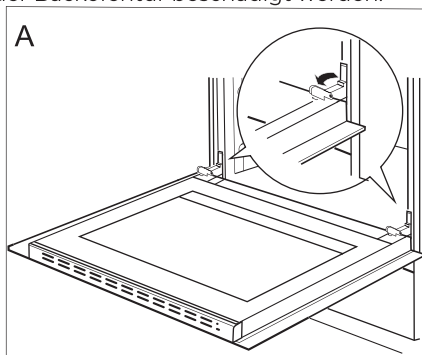


Einsetzen der Teleskopschienen



Backofentür aushängen

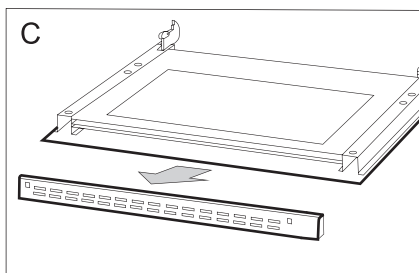
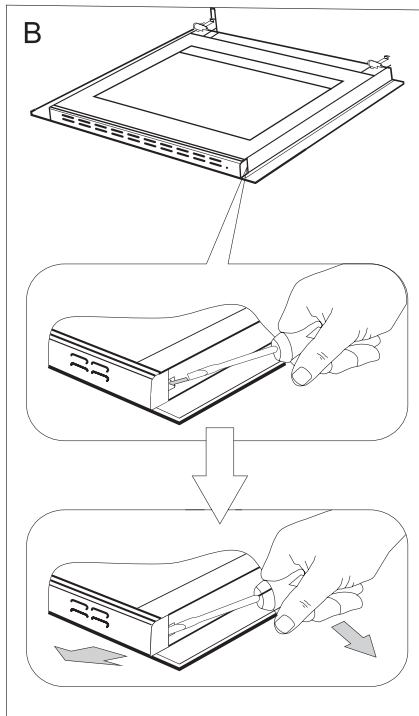
Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Backofen-Innenraum lässt sich die Backofentür aushängen. Backofentür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken (Abb. A). Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. Das Einsetzen der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, können Scharniere beim Schließen der Backofentür beschädigt werden.



Klappbügel nach oben drücken

Herausnahme der inneren Scheibe

- Mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers die obere Türeiste herausheben, indem sie fein an den Seiten angehoben wird (Abb. B).
- Die obere Türeiste herausnehmen. (Abb. B, C)



- Innere Scheibe aus den Befestigungen (im unteren Bereich der Tür) nehmen.
- Mittlere Scheibe herausnehmen (Zeichnung D).
- Die Scheibe mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Reinigungsmittel abwaschen.

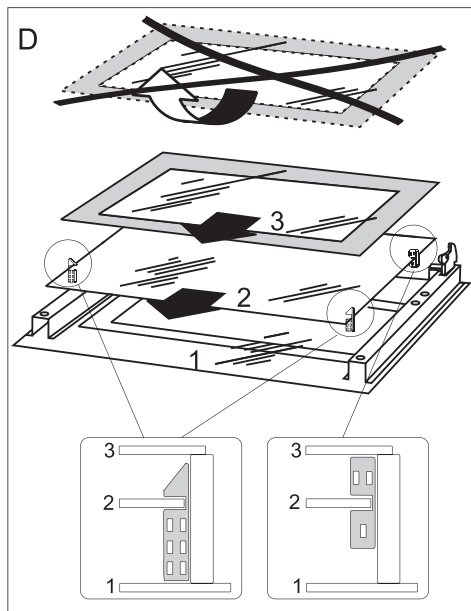
Zwecks erneuter Montage der Scheibe sind oben genannte Handlungen in umgekehrter Reihenfolge auszuführen. Der glatte Teil der Scheibe muss sich im oberen Teil befinden.

Hinweis! Die obere Leiste sollte nicht gleichzeitig an beiden Seiten der Tür eingedrückt werden. Zur korrekten Montage der oberen Türleiste sollte zuerst das linke Ende an die Tür gelegt und anschließend das rechte Ende eingedrückt werden, bis es „einrastet“. Anschließend die Leiste an der linken Seite eindrücken, bis sie „einrastet“



Achtung!

Sämtliche Reparaturen und Regulierungen sind durch eine zuständige Kundendienst-Servicewerkstatt oder einen autorisierten Installateur vorzunehmen.



Herausnahme der inneren Scheibe

Technische Kontrollüberprüfungen

Außer der Sauberhaltung des Herdes ist auf folgendes zu achten:

- Funktionsprüfungen für Steuerelemente und Baugruppen des Geräts durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Kontrollüberprüfung des Geräts in einer Kundendienst-Servicewerkstatt durchführen lassen,
- festgestellte Betriebsstörungen beheben.
- Eine regelmäßige Wartung der Baugruppen gemäß den Wartungsintervallen durchführen.

WENN ´S MAL EIN PROBLEM GIBT

In jedem Notfall::

- Baugruppen des Gerätes ausschalten
- Stromzufuhr des Geräts abschalten
- Reparatur anmelden
- Einige kleine Störungen können vom Benutzer gemäß den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Anweisungen selbst behoben werden: Bevor Sie sich an den Kundendienst oder an die Kundendienst-Servicewerkstatt wenden, lesen Sie bitte die in der Tabelle dargestellten Probleme durch.

PROBLEM	URSACHE	MASSNAHMEN
1. Das Gerät funktioniert nicht.	Stromausfall	Sicherungen im Haus prüfen, durchgebrannte Sicherungen ersetzen
2. Auf der Zeit-Anzeige erscheint die Uhrzeit „0.00“	Die Stromzufuhr für das Gerät wurde abgeschaltet oder es gab einen kurzzeitigen Stromausfall.	Aktuelle Uhrzeit einstellen (siehe Bedienung Zeitschaltuhr)
3. Backofen-Beleuchtung ist ausgefallen	Glühlampe gelockert oder beschädigt	Glühlampe zudrehen oder durchgebrannte Backofen-Beleuchtung auswechseln (siehe Kapitel Allgemeine Pflegehinweise)

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung 230V~50 Hz




Nennleistung max. 3,6 kW

Ausmaße des Geräts 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Das Produkt erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1; EN 60335-2-6, die in der Europäischen Union gelten.

Die Angaben auf den Energieeffizienzzeichnung für elektrische Backöfen erfolgen nach der Norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Diese Werte werden bei Standardbelastung durch aktive Funktionen: Unterhitze und Oberhitze (konventioneller Modus) und Unterstützung der Beheizung mit dem Ventilator ermittelt (soweit diese Funktionen verfügbar sind).

Die Ermittlung der Energieeffizienzklasse erfolgte je nach der verfügbaren Funktion gemäß der nachstehenden Priorität:

Umluft ECO (Heißluftheizung + Ventilator)	 ECO
Umluft ECO (Unterhitze + Oberhitze + Grill + Ventilator)	 ECO
Konventioneller Modus ECO (Unterhitze + Oberhitze)	 ECO

Bei der Ermittlung des Stromverbrauchs sind die Teleskop-Führungsschienen auszubauen (soweit diese im Produkt verfügbar sind)

Übereinstimmungserklärung des Herstellers

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EC
- Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EC
- ErP Richtlinie 2009/125/EC

dem Gerät wurde deshalb das  Zeichen zugewiesen und es erhielt die Konformitätserklärung vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde..

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Trouba je spojením výjimečně snadnosti obsluhy a skvělé účinnosti. Po přečtení návodu nebude obsluha trouby žádným problémem.

Trouba, který opustil továrnu byl před zabalením důkladně prověřen na kontrolních stanovištích ohledně jeho bezpečnosti a funkčnosti.

Prosíme Vás, aby jste si před uvedením zařízení do provozu důkladně pročetli návod k obsluze. Dodržování v něm uvedených pokynů Vás ochrání před nesprávným používáním.

Návod je třeba uschovat a uskladňovat tak, aby byl vždy po ruce.

Kvůli zamezení nešťastným nehodám je třeba návod k obsluze přesně dodržovat.

Pozor.

Trouba lze obsluhovat pouze po seznámení se s tímto návodem.

Trouba je určen výhradně k využití v domácnostech.

Výrobce si vyhrazuje možnost provádění změn, které nemají vliv na fungování zařízení.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI POUŽÍVÁNÍ



Před použitím si prosím pozorně přečtete tento manuál a uschovejte ho pro budoucí použití.

Pozor. Spotřebič a jeho dostupné části jsou v průběhu používání horké. Možnosti dotknutí výhřevných elementů musí být věnována mimořádná pozornost. Děti mladší než 8 let se nemohou pohybovat v blízkosti spotřebiče bez stálého dozoru.

Tento spotřebič může být používán dětmi staršími než 8 roků a osobami s fyzickým, mentálním anebo psychickým omezením anebo bez praktických zkušeností a vědomostí, pokud to bude probíhat pod dozorem anebo v souladu s návodem k používání odevzdaným osobami zodpovědnými za jejich bezpečnost. Věnujte pozornost dětem, aby si se spotřebičem nehrály. Uklízení a obslužné činnosti nemohou být prováděna dětmi bez dozoru.

V průběhu používání se spotřebič zahřívá. Doporučuje se zachování opatrnosti, a vyhýbat se dotýkání horkých elementů uvnitř pečící trouby. Dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívát. Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

Pozor. Nepoužívejte drsných čisticích prostředků anebo ostrých kovových předmětů do čištění skla dvířek, protože mohou porýsovat povrch, co může způsobit popraskání skla.

Pozor. Aby se zamezilo možnosti zasažení elektrickým proudem, je třeba se před výměnou žárovky ujistit, zda je zařízení vypnuté.

K čištění spotřebiče není dovoleno používat zařízení pro čištění parou.

Nebezpečí popaření! V průběhu otevírání dvířek pečicí trouby může unikat horká pára. V průběhu anebo po ukončení pečení, dvířka pečicí trouby otevírejte opatrně. Při otevírání dvířek se nad nimi nenaklánějte. Uvědomte si, že pára v závislosti od teploty může být neviditelná.



- Během používání se zařízení zahřívá. Doporučujeme maximální opatrnost, aby jste se vyhnuli dotýkání horkých částí uvnitř pečicí trouby.
- Zvláštní pozornost je třeba věnovat dětem nacházejícím se poblíž sporáku. Přímý kontakt s pracujícím sporákem hrozí opařením!
- Je třeba dávat pozor, aby se drobné domácí spotřebiče, včetně kabelů, nedotýkaly přímo rozehřáté pečicí trouby, poněvadž izolace těchto spotřebičů není odolná vůči působení vysokých teplot.
- Na otevřená dvířka trouby nepokládejte předměty o hmotnosti vyšší, než 15 kg.
- K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty, protože tyto mohou poškrábat povrch, což může vést k popraskání skla.
- Zákaz používání pečicí trouby s technickou závadou. Veškeré závady mohou odstraňovat výhradně osoby s příslušným oprávněním.
- V každé situaci způsobené technickou poruchou je třeba bezvýhradně odpojit elektrické napájení pečicí trouby.

JAK ŠETŘIT ENERGII

Kdo využívá energii zodpovědně, ten nejen chrání domácí rozpočet, ale obr. působí také vědomě ve prospěch životního prostředí. A proto pomáhejme, šetřeme elektrickou energii! Postupujme tedy dle následujících pravidel:

- **Vyhýbání se zbytečnému „nahlížení do trouby na připravované pokrmy“.**
Neotvírejte také zbytečně často dvířka trouby.
- **Používání trouby pouze v případě většího množství potravin.** Maso o hmotnosti do 1 kg se dá upravit šetrněji v hrnci na plotně sporáku.
- **Využití zbytkového tepla pečící trouby.** V případě doby tepelné úpravy delší než 40 minut, vypínejte bezvýhradně troubu 10 minut před ukončením úpravy.
- **Pozor!** V případě použití programátoru nastavujte příslušně kratší doby úpravy potravin.
- **Pečlivé zavírání dvířek trouby.** Teplu uniká přes nečistoty nacházející se na těsnění dvířek. Nejlepší je odstraňovat je okamžitě.
- **Nezabudovávání trouby v bezprostřední blízkosti chladniček / mrazniček.**

ROZBALENÍ

Zařízení bylo na dobu přepravy zabezpečeno obalem proti poškození. Prosíme Vás, aby jste po rozbalení zařízení zlikvidovali části obalu způsobem, který neohrožuje životní prostředí. Veškeré materiály použité k balení nejsou škodlivé pro životní prostředí, jsou 100% recyklovatelné a označené příslušným symbolem.

Pozor!

Obalový materiál (polyetylenové sáčky, kousky polystyrenu apod.) je třeba během rozbalování udržovat mimo dosah dětí.

VYŘAZENÍ Z PROVOZU

Po ukončení období užitkování nesmí být tento výrobek likvidován obr. prostřednictvím běžného komunálního odpadu, ale je třeba odevzdat jej do místa sběru a recyklace elektrických a elektronických zařízení. Informuje o tom symbol umístěný na výrobku, návodu k obsluze nebo obalu.

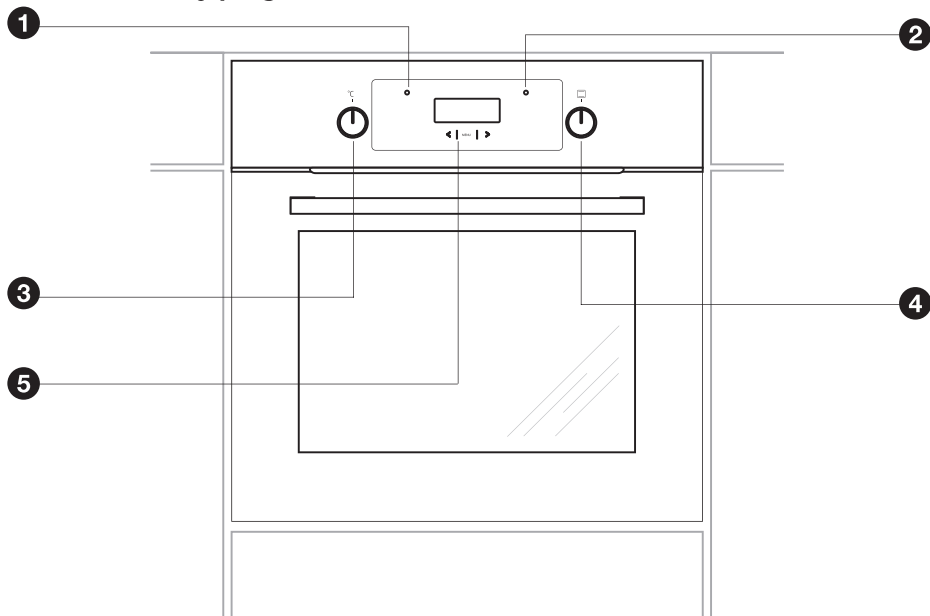
Materiály použité v zařízení jsou vhodné pro opětovné využití v souladu s jejich označením.

Díky opětovnému použití, využití materiálů nebo díky jiným způsobům využití opotřebovaných zařízení významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

Informace o příslušném místě likvidace opotřebovaných zařízení Vám poskytne orgán obecní správy.

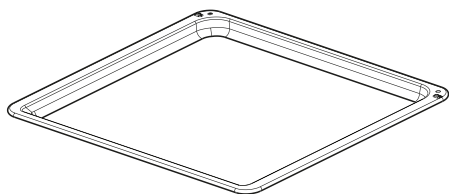
POPIS VÝROBKU

- 1 Kontrolka termoregulátoru L
- 2 Kontrolka práce pečicí trouby R
- 3 Ovládací kolečko regulátoru teploty
- 4 Ovládací kolečko volby funkcí pečicí trouby
- 5 Elektronický programátor

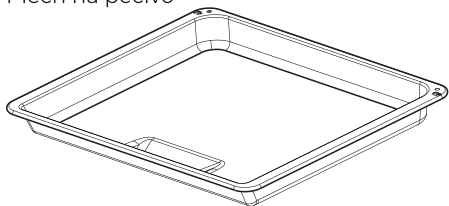


CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

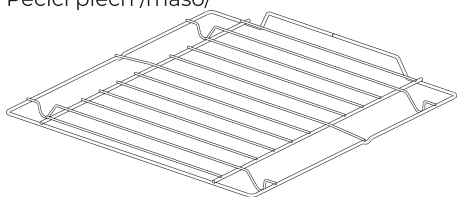
Vybavení sporáků



Plech na pečivo*

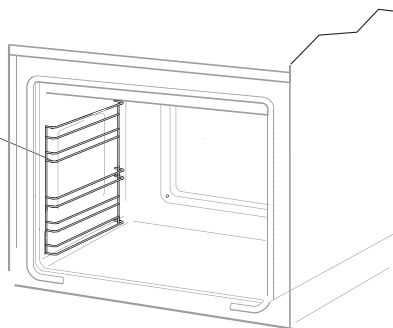


Pečící plech /maso/*



Grilovací rošt (mřížka pro sušení)

Boční závěsné lišty plechů

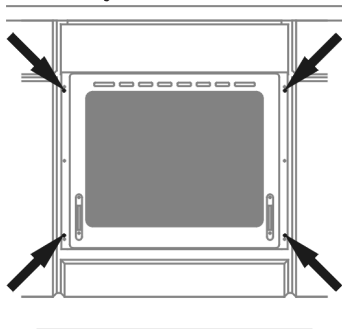


*u některých typů

INSTALACE

Ustavení sporáku

- Kuchyňská místnost musí být suchá a vzdušná, musí mít účinnou ventilaci, a ustavení sporáku musí zaručovat volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
 - Pečící trouba je zhotovena ve třídě Y. Nábytek pro zástavbu (vestavění) musí mít obložení a lepidlo k jejímu přilepení odolné teplotě 100 °C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchu nebo odlepení obložení.
 - Připravit otvor v nábytku o rozměrech uvedených na obrázcích: zástavba pod deskou, vysoká zástavba. V případě, že skříňka má zadní stěnu, je třeba v ní vyříznout otvor k elektrické přípojce.
 - Zasunout troubu zcela do otvoru a zajistit ji před vysunutím čtyřmi šrouby.
- o délce cca 1,5 m s ochranným kontaktem.
- Připojovací zásuvka elektrického rozvodu musí být vybavena ochranným kolíkem. Je nutné, aby po ustavení trouby byla připojovací zásuvka elektrického rozvodu pro uživatele přístupná.
 - Před zapojením sporáku do zásuvky je třeba zkontrolovat, zda:
 - pojistka a elektrický rozvod vydrží zátěž sporáku, obvod napájející zásuvku by měl být zajištěn pojistkou min. 16A,
 - je elektrický rozvod vybaven účinným uzemňovacím systémem splňujícím požadavky platných norem a předpisů,
 - je zásuvka snadno dostupná.



Po namontování pečící trouby musí být přístupná zástrčka.

Pozor!

Pokud se poškodí neodpojitelný napájecí vodič, měl by být kvůli předejití ohrožení vyměněn u výrobce, ve specializovaném opravárenském podniku nebo kvalifikovaným odborníkem.

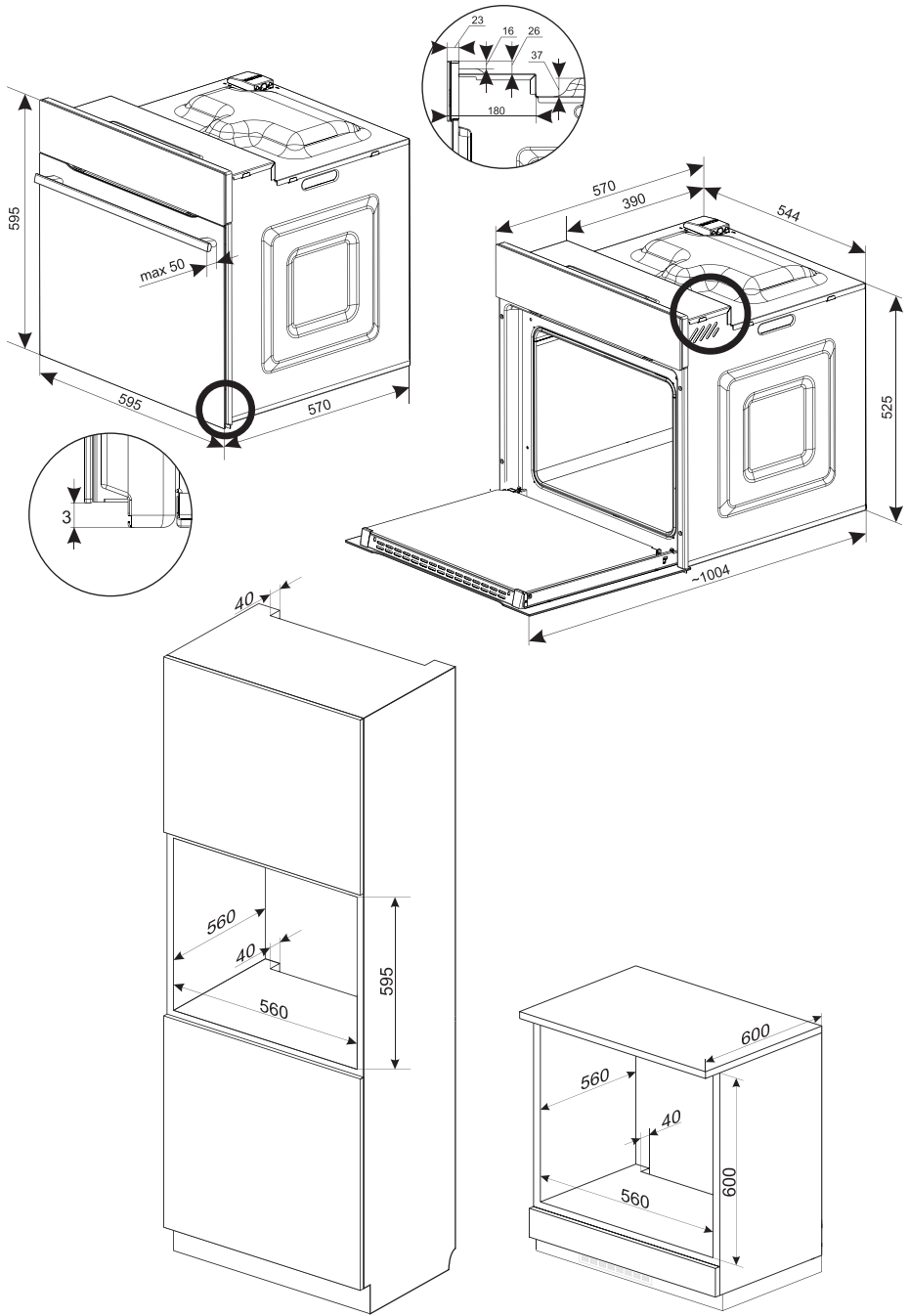
Pozor!

Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení

Připojení pečící trouby k elektrickému rozvodu



Před připojením pečící trouby k elektrickému rozvodu je třeba se seznámit s informacemi uvedenými na továrním štítku.

- Sporák je továrně přizpůsoben k napájení střídavým proudem, jednofázovým (230 V 1N ~ 50 Hz) a vybaven přívodní šňůrou 3 × 1,5 mm²



OBSLUHA

Před prvním zapnutím pečicí trouby

- odstraňte elementy obalu, očistěte komoru pečicí trouby z konzervačních prostředků aplikovaných v továrně,
- vyjměte vybavení pečicí trouby a umyjte je v teplé vodě s dodatkem přípravku na mytí nádobí,
- zapněte v místnosti větrání anebo otevřete okno,
- ovládací kolečko funkce pečicí trouby otočte na pozici  anebo  (viz kapitolu: Činnost programátoru a ovládání pečicí trouby),
- vyhřejte pečicí troubu (na teplotu 250°C, cca 30 min.), odstraňte zašpinění a důkladně ji umyjte.

Důležité!

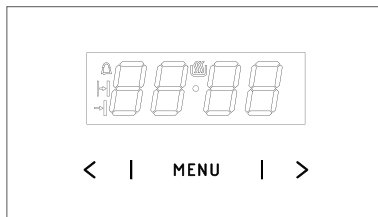
Komoru pečicí trouby je třeba umývat pouze teplou vodou s přídatkem nevelkého množství prostředků na mytí nádobí.

Pozor!

V případě sporáků vybavených elektronickým programátorem Ta, bude displej po zapojení do sítě ukazovat „0:00“. Je třeba nastavit aktuální čas programátoru. (Viz. návod k obsluze programátoru.) Neprovedení nastavení aktuálního času znemožňuje provoz trouby.

Elektronický programátor Ts je vybaven senzory ovládanými dotykem prstu na označených místech. Každá změna nastavení senzoru je potvrzována akustickým signálem. Je nutné udržovat povrch senzorů v čistotě.

Funkce programátoru



MENU: tlačítko pro výběr provozního režimu

>: senzor Plus

<: senzor Minus

 symbol připravenosti k práci


 symbol časovače


 symbol délky práce


 symbol ukončení práce

Nastavení aktuálního času

Po zapnutí nebo restartování po výpadku napájení se na displeji zobrazuje blikající 0.00:

- stiskněte a přidržte senzor **MENU** (nebo současně senzory **</>**), dokud se na displeji neobjeví symbol . Tečka pod symbolem bude blikat,
- během 7 s nastavte aktuální čas pomocí tlačítek **</>**.

Po cca 7 sekundách od ukončení nastavování času, budou nové údaje uloženy a tečka pod symbolem  přestane blikat.

Změnu času lze provést později současným stisknutím senzorů **</>**, když tečka pod symbolem  začne blikat, můžete změnit aktuální čas.

Pozor!







Troubu je možné zapnout, když se na displeji zobrazí symbol .

Časovač

Časovač lze kdykoli aktivovat, bez ohledu na stav aktivity dalších funkcí programátoru. Rozsah měřeného času je od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut.

Aby nastavit časovač je potřeba:

- stisknout senzor **MENU**, na displeji začne blikat symbol 


- nastavit čas časovače pomocí senzorů **</>**, na displeji se zobrazí nastavený čas časovače a aktivní funkce  po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a začne blikat 
- stisknout a přidržet **</>** nebo menu za účelem vypnutí zvukového signálu, symbol  zhasne a na displeji se po cca 7 sekundách objeví aktuální čas.
- nastavte požadovaný provozní čas of 1 minuty do 10 hodin pomocí senzorů **</>** tak jak pro poloautomatickou práci,
- stisknout a přidržet senzor **MENU** až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli *End* a symbol  bude blikat,
- nastavit čas vypnutí (ukončení práce) pomocí senzorů **</>**, který je omezený na příští čas do 23 hodin a 59 minut,
- nastavit ovládací knoflík trouby a ovládací knoflík teploty do polohy, v jaké má trouba pracovat. Symboly  i  jsou aktivní, provoz trouby se spustí v okamžiku, který je důsledkem rozdílu mezi nastavenou dobou ukončení a nastavenou pracovní dobou (například nastavená pracovní doba je 1 hodina, nastavená doba ukončení je 14:00, trouba se automaticky zapne v 13:00).


Pozor!



Pokud zvukový signál nebude vypnutý ručně, vypne se automaticky po cca 7 minutách.



Poloautomatická práce

Pokud se má trouba vypnout v určitém čase, je třeba:

- nastavit ovládací knoflík trouby a ovládací knoflík teploty do polohy, v jaké má trouba pracovat,
- stisknout a přidržet senzor **MENU** až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli *dur* a symbol  bude blikat,
- nastavit požadovaný čas práce pomocí senzorů **</>** v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin.


Nastavený čas bude uložen do paměti po cca 7 sekundách, displej znovu zobrazí aktuální čas během zapnutého symbolu .



Po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky vypne, zapne se zvukový signál a budou blikat symboly  a .



- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládací teploty do polohy vypnuto,,
- stisknout a přidržet senzor **</>** nebo **MENU** za účelem vypnutí zvukového signálu, symbol  a  zhasne a na displeji se po cca 7 sekundách objeví aktuální čas.

Automatická práce

Pokud se má trouba zapnout v určeném čase a v určeném čase vypnout, je třeba nastavit čas průběhu práce a čas ukončení práce.

- stisknout a přidržet senzor **MENU** až do momentu, kdy se na displeji zobrazí na chvíli *dur* a symbol  bude blikat,

Po dosažení konečného času se trouba automaticky vypne, zvuková signalizace se aktivuje a současně začnou pulzovat symboly  a .

- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládací teploty do polohy vypnuto,
- stisknout a přidržet senzor **</>** nebo **MENU** za účelem vypnutí zvukového signálu, symbol  a  zhasne a na displeji se po cca 7 sekundách objeví aktuální čas.

Vymazání nastavení

Kdykoliv je možné vymazat nastavení časovače nebo funkce automatické práce. Vymazání nastavení automatické práce:

- stisknout zároveň senzory **</>**.

Vymazání nastavení časovače:

- pomocí senzoru **MENU** zvolit funkci časovače,
- stisknout znovu senzory **</>**.

Změna tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

- stisknout zároveň senzory \langle / \rangle ,
- senzorem **MENU** zvolit funkci ton, zobrazení na displeji začnou blikat,
- pomocí senzorů \langle / \rangle zvolit příslušný tón v rozsahu od 1 do 3 pomocí senzoru \rangle v rozsahu od 3 do 1 pomocí senzoru \langle

Změna jasu displeje

Je možná změna jasu displeje v rozsahu od 1 do 9, kde 1 znamená nejtmaší nastavení a 9 nejsvětlejší. Zadaná hodnota platí, když jsou hodiny neaktivní (tj. uživatel se nedotkl žádného senzoru po dobu nejméně 7 sekund).

Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

- stisknout zároveň senzory \langle / \rangle ,
- pomocí senzoru **MENU** zvolit funkci *bri* (první stisknutí způsobí přechod do funkce ton, druhé do *bri*),
- pomocí senzorů \langle / \rangle zvolit příslušný jas:
 - v rozsahu od 1 do 9 pomocí senzoru \rangle
 - v rozsahu od 9 do 1 pomocí senzoru \langle .

Pozor!

Když jsou hodiny aktivní (tj. uživatel stiskl senzor během posledních 7 sekund), je jas displeje maximální.

Noční režim

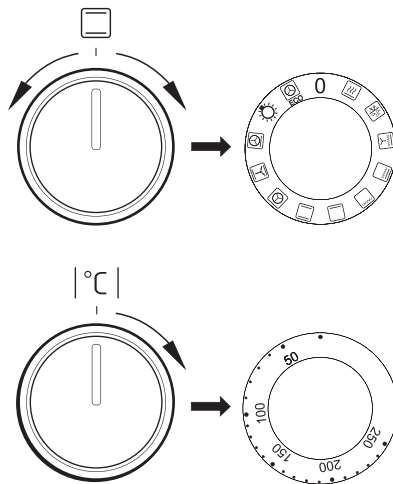
Od 22:00 do 6:00 hodiny automaticky snižují jas displeje.

Funkce pečící trouby a její obsluha

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)

Trouba může být nahřívána pomocí dolního a horního topného tělesa, grilu a topného tělesa horkého vzduchu. Ovládání činnosti této trouby se uskutečňuje pomocí otočného knoflíku pro volbu druhu činnosti trouby – nastavení se provádí otočením knoflíku

do polohy se zvolenou funkcí, a pomocí otočného knoflíku regulace teploty – nastavení se provádí otočením knoflíku do polohy se zvolenou teplotou.



K vypnutí dojde nastavením obou otočných knoflíků do polohy „●“ / „0“.

Pozor!

K zapnutí ohřevu (topného tělesa apod.) při zapnutí kterékoliv z funkcí trouby, dojde teprve po nastavení teploty.

Možné polohy otočného knoflíku pro volbu funkce trouby

0 Nulové nastavení



Rychlý ohřev

Zapnutý termooběh a opékač. Používá se pro vstupní ohřev pečicí trouby.



Rozmrazování

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřivačů.



Zapnutý ventilátor jak rovněž gril

V této poloze ovládacího kolečka, pečicí trouba realizuje funkci grilu s ventilátorem. Využití této funkce v praxi umožňuje urychlení procesu opékání a zlepšení chuťových vlastností pokrmů.



Zesílený gril (Supergril)

Zapnutí funkce „zesíleného grilu“ umožňuje provádět opékání při současně zapnutém horním ohřevu. Tato funkce umožňuje vyvinutí zvýšené teploty v horním pracovním prostoru pečicí trouby, což způsobuje silnější připečení pokrmů, umožňuje také opékání jejich větších porcí.



Zapnutý gril

Povrchové „grilování“, se používá do opékání malých porcí masa: steky, řízky, ryby, tousty, klobásky, zapékaná jídla (tloušťka opékaných pokrmů by neměla být větší než 2–3 cm, v průběhu pečení je potřebné obrátit je na druhou stranu).



Zapnutý dolní ohřev

V této poloze ovládacího kolečka pečicí trouba realizuje ohřívání výlučně při použití dolního ohřevu. Dopékání pečiva zespodu (např. vlhké pečivo a nadívané ovocem).



Zapnutý dolní a horní ohřev

Nastavení ovládacího kolečka do této polohy, umožňuje realizovat ohřívání pečicí trouby konvekčním způsobem. Výborně se hodí na pečení buchet, masa, ryb, chleba, pizzy (je nutné vstupně nahřát pečicí troubu jak rovněž používat tmavé plechy) pečení na jedné úrovni.



Zapnutý termooběh

Nastavení ovládacího kolečka v poloze „zapnutý termooběh“ umožňuje realizaci ohřívání pečicí trouby vynuceným způsobem pomocí termoventilátoru, umístěného v centrálním místě zadní stěny komory pečicí trouby. V porovnání do konvekční pečicí trouby jsou používány nižší teploty pečení.

Používání tohoto způsobu ohřevu umožňuje rovnoměrný oběh tepla kolem pokrmu umístěného v pečicí troubě.



Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.

V této pracovní poloze ovládacího kolečka, pečicí trouba realizuje funkci pečivo. Konvekční pečicí trouba s ventilátorem.



Zapnutý termooběh a dolní ohřev

V této poloze ovládacího kolečka pečicí trouba realizuje funkci termooběhu a zapnutého dolního ohřevu což způsobuje zvýšení teploty zespodu pečení. Velká část tepla dodávaná zespodu pečení, mokré pečivo, pizza.



Nezávislé osvětlení pečicí trouby

Nastavením ovládacího kolečka do této polohy, získáme osvětlení komory pečicí trouby.



ECO

Termooběh ECO

Pomocí této funkce lze aktivovat optimalizovaný způsob ohřevu, jehož účelem je úspora energie při přípravě pokrmů. Při této poloze otočného knoflíku je osvětlení trouby vypnuto.



Pozor!

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby. Pokud je používán gril, dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívat. Doporučujeme k troubě nepouštět děti.


Kontrolní lampička

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolních lampiček, **R** a **L**. Svícení kontrolní lampičky **R** signalizuje činnost trouby. Zhasnutí **L** lampičky je signálem, že trouba dosáhla nastavené teploty. Pokud kuchařské recepty doporučují vkládání pokrmu do rozehráté trouby, je třeba učinit tak ne dříve, než po prvním zhasnutí **L** kontrolní lampičky. V průběhu pečení se bude **L** lampička periodicky zapínat a vypínat (udržování teploty uvnitř komory trouby). **R** kontrolní lampička může svítit také v poloze otočného knoflíku „osvětlení komory trouby“.

Používání grilu

K procesu grilování dochází v důsledku působení na pokrm infračerveného záření, emitovaného rozžhaveným topným tělesem grilu.

Pro zapnutí grilu je třeba:

- nastavit otočný knoflík trouby do polohy označené symbolem 
- nahřívat troubu po dobu asi 5 minut (při zavřených dvířkách trouby),
- vložit do trouby plech s pokrmem do příslušné pracovní úrovně, a v případě grilování na roštu je třeba umístit na bezprostředně nižší úrovně (pod roštem) plech na vytékající tuk,
- zavřít dvířka trouby.

Pro funkce grilování obr. a zesílené grilování obr. je třeba nastavit teplotu na 250°C, kdežto pro funkci grilování s ventilátorem obr. na 190°C.

PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Pokrm z těsta

- doporučuje se pečení pokrmů z těsta na pleších, které jsou továrním příslušenstvím sporáku,
- pokrmy z těsta lze také péci v prodávaných formách a na pleších, které je třeba vložit na sušící mřížku, k pečení doporučujeme plechy černé barvy, které lépe přenášejí teplo a zkracují dobu pečení,
- v případě využití konvenčního ohřevu (horní + dolní topné těleso) nedoporučujeme použití forem a plechů se světlým a lesklým povrchem, použití forem tohoto typu může způsobovat nedopečení spodku těsta,
- v případě využití funkce horký vzduch není nutné vstupní přehřátí komory trouby, u ostatních způsobů ohřevu je třeba před vložením pokrmu komoru trouby rozehrát,
- před vyjmutím pokrmu z trouby je třeba zkontrolovat kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (při správném upečení by po pichnutí do těsta měla špejle zůstat suchá a čistá),
- po vypnutí pečící trouby je vhodné pokrm v ní ponechat ještě po dobu asi 5 minut,
- teploty pečení pokrmů při využití funkce horký vzduch jsou zpravidla o 20 – 30 stupňů nižší ve srovnání s konvenčním pečením (při použití horního a dolního topného tělesa),
- parametry pečení uvedené v tabulce 1 jsou orientační a lze je upravovat vzhledem k vlastním zkušenostem a kuchařským zvyklostem,
- pokud se informace uváděné v kuchařských knihách značně liší od hodnot uvedených v návodu k obsluze sporáku, prosíme, řiďte se pokyny návodu.






Pečení masa

- v troubě by měly být připravovány porce masa větší, než 1 kg, menší kousky doporučujeme upravovat na plynových hořácích sporáku,
- k pečení doporučujeme používat žáruvzdorné nádoby, rovněž rukojeti těchto nádob musí být odolné vůči působení vysoké teploty,
- při pečení na mřížce na sušení nebo na roštu doporučujeme umístit na nejnižší úroveň pečící plech s nevelkým množstvím vody,
- doporučujeme nejméně jednou v polovině doby pečení obrátit maso na druhou stranu, během pečení je také třeba občas podlévat maso šťávou (výpekem) vznikajícím při pečení, nebo horkou slanou vodou, maso se nesmí podlévat studenou vodou.








Funkce ohřevu termooběh ECO











- Při použití funkce termooběh ECO je startován optimalizovaný způsob ohřevu mající za cíl úsporu energie v průběhu přípravy jídel,
- dobu pečení není možné zkrátit pomocí nastavení vyšších teplot, nedoporučuje se rovněž úvodní přehřívání trouby před pečením,
- neměňte nastavení teploty v průběhu pečení a neotevírejte dvířka v průběhu pečení.

Doporučované parametry při použití funkce ohřevu ECO

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas [min.]
Piškot	 ECO	180–200	2–3	50–70
Bábovičky/muffins	 ECO	180–200	2	50–70
Ryba	 ECO	190–210	2–3	45–60
Hovězí	 ECO	200–220	2	90–120
Vepřové	 ECO	200–220	2	90–160
Kuře	 ECO	180–200	2	80–100

Trouba s nuceným oběhem vzduchu (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas [min.]
Piškot		160–200	2–3	30–50
Bábovičky/muffins		160–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Bábovičky/muffins		155–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Pizza		200–230 ¹⁾	2–3	15–25
Ryba		210–220	2	45–60
Ryba		160–180	2–3	45–60
Ryba		190	2–3	60–70

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (°C)	Úroveň	Čas [min.]
Klobásky		230–250	4	14–18
Hovězí		225–250	2	120–150
Hovězí		160–180	2	120–160
Vepřové		160–230	2	90–120
Vepřové		160–190	2	90–120
Kuře		180–190	2	70–90
Kuře		160–180	2	45–60
Kuře		175–190	2	60–70
Zelenina		190–210	2	40–50
Zelenina		170–190	3	40–50

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro rozehřátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.











¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu

²⁾ Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

Upozornění: Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravovat podle vlastních zkušeností a kulinářských preferencí.

TESTOVACÍ POKRMY. V SOULADU S NORMOU EN 60350-1.




Pečení pečiva

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Doba pečení ²⁾ (min.)
Malé pečivo	Plech na pečení pečiva	3		160–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		155–170 ¹⁾	25–50 ²⁾
Křehké pečivo (proužky)	Plech na pečení pečiva	3		150–160 ¹⁾	30–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečiva nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		160–175 ¹⁾	25–35 ²⁾
Piškot bez tuku	Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm	3		170–180 ¹⁾	30–45 ²⁾
Jablkový závin	Rošt + dvě formy na pečivo černé Ø 20 cm	2 2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně zadní strana vpravo, přední strana vlevo		180–200 ¹⁾	50–70 ²⁾

¹⁾ Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou troubu.

²⁾ Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí asi o 5 minut.

Grilování

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Toasty z bílého pečiva	Rošt	4		250 ¹⁾	1,5–2,5
	Rošt	4		250 ¹⁾	2–3
Hovězí hamburgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		250 ¹⁾	1 strana 10–15 2 strana 8–13

¹⁾ Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

²⁾ Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

Pečení

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Celé kuře	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	2 – rošt 1 – plech na pečení masa		180–190	70–90
	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	2 – rošt 1 – plech na pečení masa		180–190	80–100


Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPORÁKU

Péče uživatele o průběžné udržování sporáku v čistotě a o jeho správnou údržbu, ovlivňují významným způsobem prodloužení doby jeho bezporuchového provozu.

Před začátkem čištění je třeba sporák vypnout a zkontrolovat, zda jsou všechny otočné knoflíky nastaveny do polohy „●“ / „0“. Čisticí úkony lze zahájit až po vychladnutí sporáku.

Pečící trouba

- Troubu je třeba čistit po každém použití. Během čištění trouby je třeba zapnout osvětlení umožňující dosažení lepší viditelnosti v pracovním prostoru.
- Komoru pečící trouby umývejte pouze za použití teplé vody s přídavkem nevelkého množství tekutých prostředků na mytí nádobí.
- **Čištění párou – Steam Clean**
 - do misky vložené do pečící trouby na první úroveň od spodu nalijte 0,25 l vody (1 sklenice),
 - uzavřete dvířka pečící trouby,
 - ovládací kolečko regulátoru teploty nastavte na pozici 50 °C a ovládací kolečko funkce na pozici dolní ohřev ,
 - nahřívejte komoru pečící trouby cca 30 minut,
 - po zakončení procesu čištění otevřete dvířka pečící trouby, vnitřek komory vyčistíte houbičkou anebo utěrkou a následovně umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí.



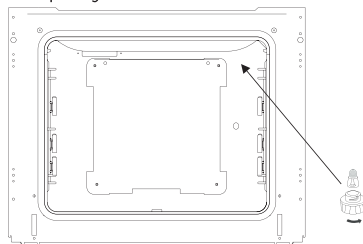
Pozor!

K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

Výměna žárovky osvětlení pečící trouby*

Abyste se zamezilo možnosti zasažení elektrickým proudem, je třeba se před výměnou žárovky ujistit, zda je zařízení vypnuté.

- Všechny ovládací knoflíky nastavte do polohy „●“ / „0“ a vypněte napájení,
- Vyšroubujte a umyjte skleněné stínítko lampičky a nezapomeňte jej do sucha vytřít.
- Vyšroubujte osvětlovací žárovku z objímky, v případě potřeby je třeba vyměnit žárovku za novou – vysokoteplotní žárovka (300 °C) s parametry:
 - napětí 230 V
 - výkon 25 W
 - závit E14.
- Zašroubujte žárovku, přičemž pamatujte na její přesné osazení v keramické objímce.
- Našroubujte skleněné stínítko lampičky.



Osvětlení trouby

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby*

Abyste neutrpěli úraz elektrickým proudem, před výměnou halogenové žárovky se ujistěte, zda je zařízení vypnuto.

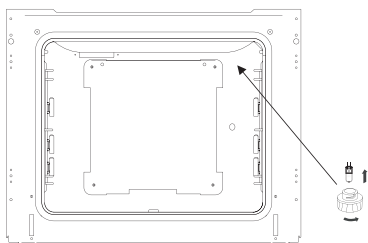
- Všechny ovládací knoflíky nastavte do polohy „●“ / „0“ a vypněte napájení,
- Vyšroubujte a umyjte stínítko lampy a vyčistěte ho důkladně do sucha.
- Vyjměte halogenovou žárovku používající k tomu hadřík nebo

* u některých typů

papír, v případě potřeby ji vyměňte za novou G9

- napětí 230V
- výkon 25W

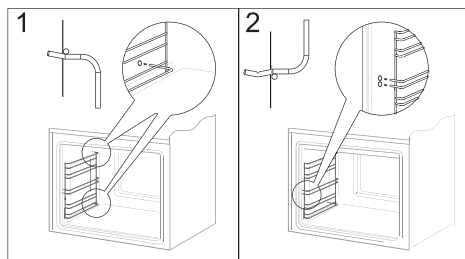
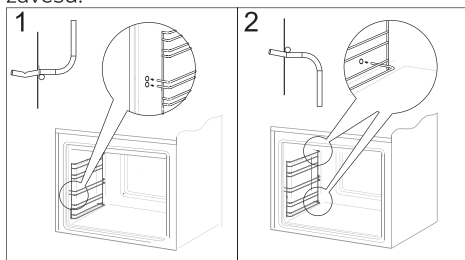
- Halogenovou žárovku vložte přesně do objímky.
- Našroubujte stínítko lampy.



Osvětlení trouby

Pozor! Náleží věnovat pozornost tomu, aby se žárovky bezprostředně nedotýkat prsty.

Pečící trouby označené písmenem **D** byly vybaveny lehce vytažitelnými drátěnými vodícími lištami (mřížkami) vložek (vkládacích roštů) trouby. Pro jejich vyjmutí kvůli mytí je třeba potáhnout za závěs, který se nachází vpředu, následně odklonit vodící lištu a vyjmout ze zadního závěsu.



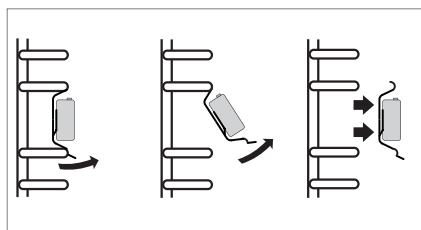
* u některých typů

- Trouby označené písmeny **Dp**, mají nerezové výsuvné vodící lišty vkládacích roštů, připevněné k drátěným vodícím lištám. Předtím než na ně položíte plech, je třeba je vysunout (pokud je trouba zahřátá, vysunujte je zachycením zadní hranou plechu o zarážky nacházející se na přední straně výsuvných vodících lišt) a následně zasunout spolu s plechem.

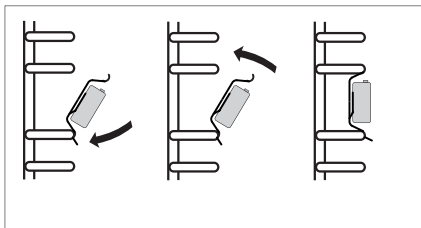
Pozor!

Teleskopické vodící lišty nenáleží umývat v myčkách nádobí

Vyjímání teleskopických vodících lišt



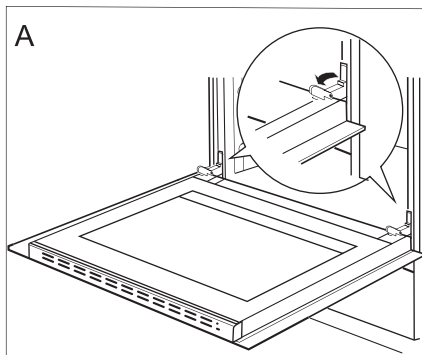
Zakládání teleskopických vodících lišt



Vytahování dvířek

Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné vytažení dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu (obr.A). Dvířka lehce přivřete, nadzvednete a vytáhněte směrem dopředu. Pro namontování dvířek postupujte opačným způsobem. Při nasazování je třeba dát pozor, aby byl výřez na pantu správně osazen na výstupku držáku pantu. Po nasazení dvířek na sporák je třeba bezvýhradně sklopit zajišťující prvek a pečlivě jej přitlačit.

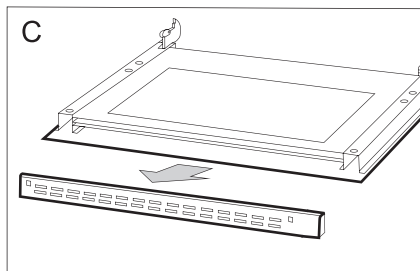
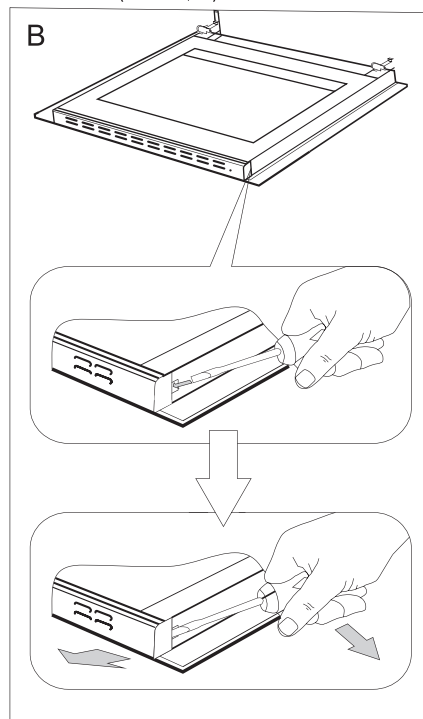
Nesprávné nastavení zajišťujícího prvku může způsobit poškození pantu při pokusu o zavření dvířek.



Odklopení zajištění pantů

Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

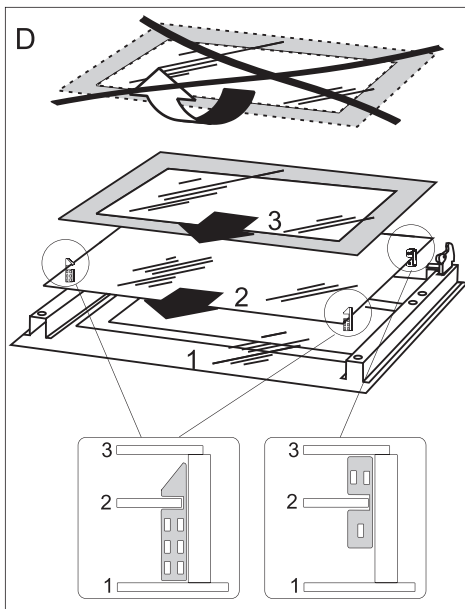
- Pomocí křížového šroubováku odšroubujte šroubky na bočních přichytkách (obr. B).
- Přichytkačím plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvírek (obr. B, C).



- Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvírek.
- Vyjměte střední sklo (obr.D).
- Vyčistěte sklo teplou vodou s malým množstvím čisticího přípravku.

Při následné montáži postupujte v opačném pořadí. Hladká část skleněné tabule se musí nacházet v horní části.

Pozor! Nevlačujte horní lištu současně do obou stran dvírek. Pro správné osazení horní lišty dvírek, nejdříve přiložte levý konec lišty do dvírek, a pravý konec vtláčte do slyšitelného „kliknutí“. Poté přitlačte lištu z levé strany do slyšitelného „kliknutí“.



Vyjmutí vnitřní skleněné tabule

Periodické revize

Kromě činností, jejichž úkolem je průběžné udržování sporáku v čistotě je třeba:

- provádět periodické kontroly funkčnosti ovládacích prvků a pracovních systémů sporáku. Po skončení záruční doby, nejméně jednou za dva roky, je třeba pověřit firmu servisní obsluhy provedením technické revize sporáku,
- odstranit zjištěné provozní závady,
- provést periodickou údržbu pracovních systémů sporáku.



Pozor!

Veškeré opravy a regulační úkony by měly být prováděny patřičnou firmou servisní obsluhy nebo instalátérem, který vlastní příslušná oprávnění.

POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci je třeba:

- vypnout pracovní systémy sporáku
- odpojit elektrické napájení
- nahlásit opravu
- některé drobné závady může uživatel odstranit sám, pokud se bude řídit pokyny uvedenými v tabulce níže; předtím, než se obrátíte na oddělení obsluhy zákazníka nebo servis, je třeba projít následující body v tabulce.

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
1. přístroj nefunguje	přerušení přívodu proudu	zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte
2. nefunguje osvětlení trouby	povolená nebo poškozená žárovka	dotáhnout žárovku nebo poškozenou vyměnit (viz. kapitola Čištění a údržba)
3. displej programátoru ukazuje čas „0.00“	zařízení bylo odpojené od sítě nebo došlo k chvilkové ztrátě napětí	nastavit aktuální čas (viz. Návod k obsluze programátoru)

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí 230V~50 Hz




Jmenovitý výkon max. 3,6 kW

Rozměry sporáku 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Splňuje požadavky norem EN 60335-1; EN 60335-2-6, které platí v Evropské unii.

Údaje na energetických štítcích elektrických trub jsou uváděny v souladu s normou EN 60350-1/IEC 60350-1. Tyto hodnoty se stanovují při standardním zatížení s aktivními funkcemi: dolního a horního topného tělesa (obyčejný režim) a zahřívání pomocí ventilátoru, (pokud jsou tyto funkce dostupné).

Třída energetické účinnosti byla stanovena v závislosti na dostupné funkci ve výrobku v souladu s níže uvedenou prioritou:

Nucený oběh vzduchu ECO (topné těleso horkého vzduchu + ventilátor)	
Nucený oběh vzduchu ECO (dolní topné těleso + horní + opékač + ventilátor)	
Standardní režim ECO (dolní topné těleso + horní)	

Při zkoušení spotřeby energie vyjměte teleskopické lišty (pokud jsou).

Prohlášení výrobce

Producent tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky níže uvedených evropských směrnic:

- směrnice pro nízkonapětová zařízení 2014/35/EC
- směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EC
- směrnice ErP - 2009/125/EC

a proto byl spotřebič označen **CE** a také bylo pro něho vystaveno prohlášení o shodě poskytované orgánům pro dohled nad trhem.





ENGLISH

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

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

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

DEUTSCH

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

Dieses Produkt erfüllt alle relevanten EU-Vorschriften. Die EU-Konformitätserklärung ist unter www.alzashop.com/DoC einsehbar. Dieses in der Europäischen Union verkaufte Produkt erfüllt die Anforderungen der EU Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektronikgeräten (RoHS)

ČESKY

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

Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU. EU prohlášení o shodě je k dispozici na www.alzashop.com/doc.

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



SIGURO

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

www.siguro.net