

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-G350B

SIGURO

ENGLISH	4
Safety information	4
Product description	7
Product characteristics	8
Installation	9
Operation	12
Baking in the oven - practical advice	17
Cleaning and maintenance	20
Troubleshooting	25
Technical data	25
DEUTSCH	27
Sicherheitshinweise	27
Produktbezeichnung	30
Produktmerkmale	31
Installation	32
Service	35
Backen im ofen - praktische tipps	40
Reinigung und wartung	44
Fehlersuche	48
Technische daten	48
ČESKY	51
Bezpečnostní informace	51
Popis výrobku	54
Charakteristika výrobku	55
Instalace	56
Obsluha	59
Pečení v troubě – praktické rady	64
Čištění a údržba	67
Řešení potíží	72
Technické údaje	72



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

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

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

SAFETY INFORMATION



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

HOW TO SAVE ENERGY

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

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

UNLOCKING

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

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

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

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

DECOMMISSIONING

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

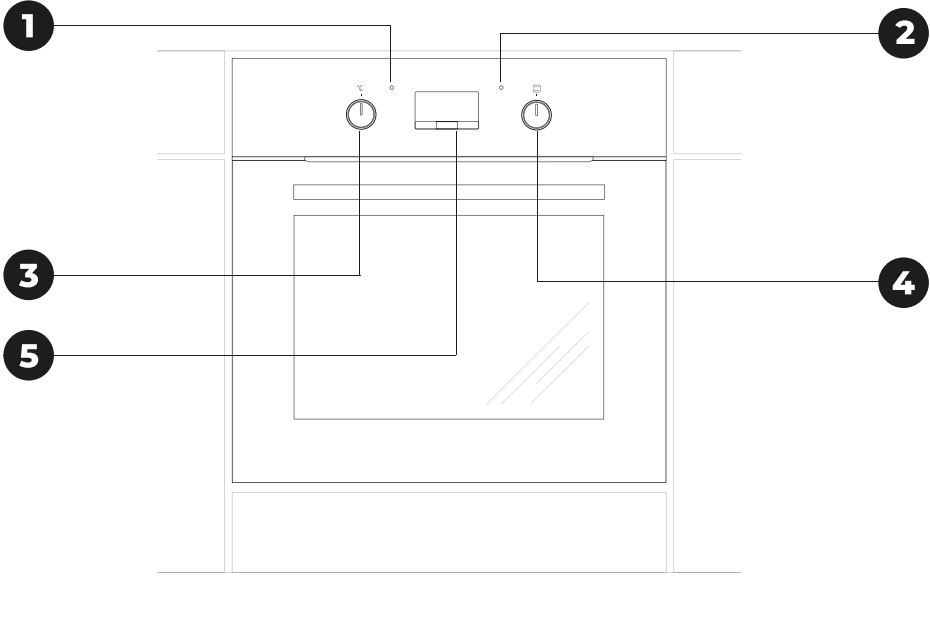
The materials used in the equipment are suitable for reuse in accordance with their labelling.

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

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

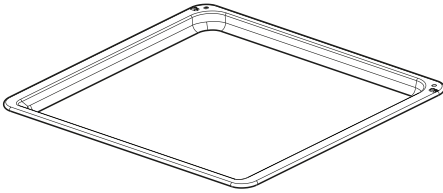
PRODUCT DESCRIPTION

- 1 Thermostatic controller light L
- 2 Oven operation indicator R
- 3 Temperature controller control wheel
- 4 Control wheel for selecting oven functions
- 5 Electronic programmer

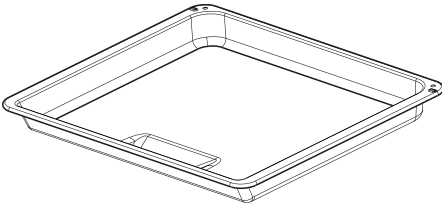


PRODUCT CHARACTERISTICS

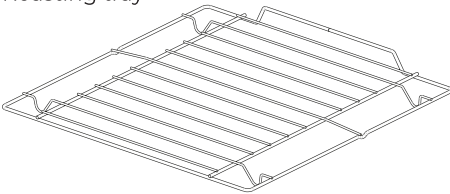
Oven equipment



Baking tray*

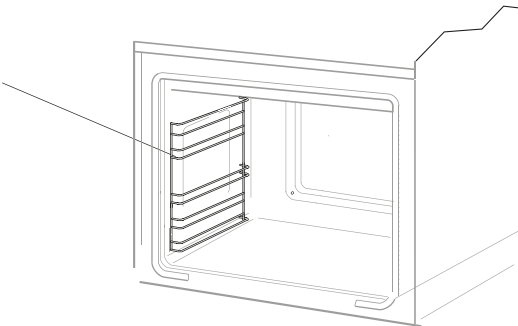


Roasting tray*



Grill grate
(drying rack)

Sheet metal side rails



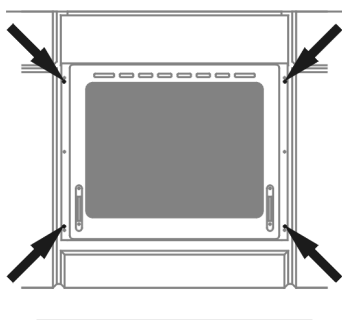
*for some types

INSTALLATION



Installing the oven

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



Attention!

Install with the power supply disconnected.

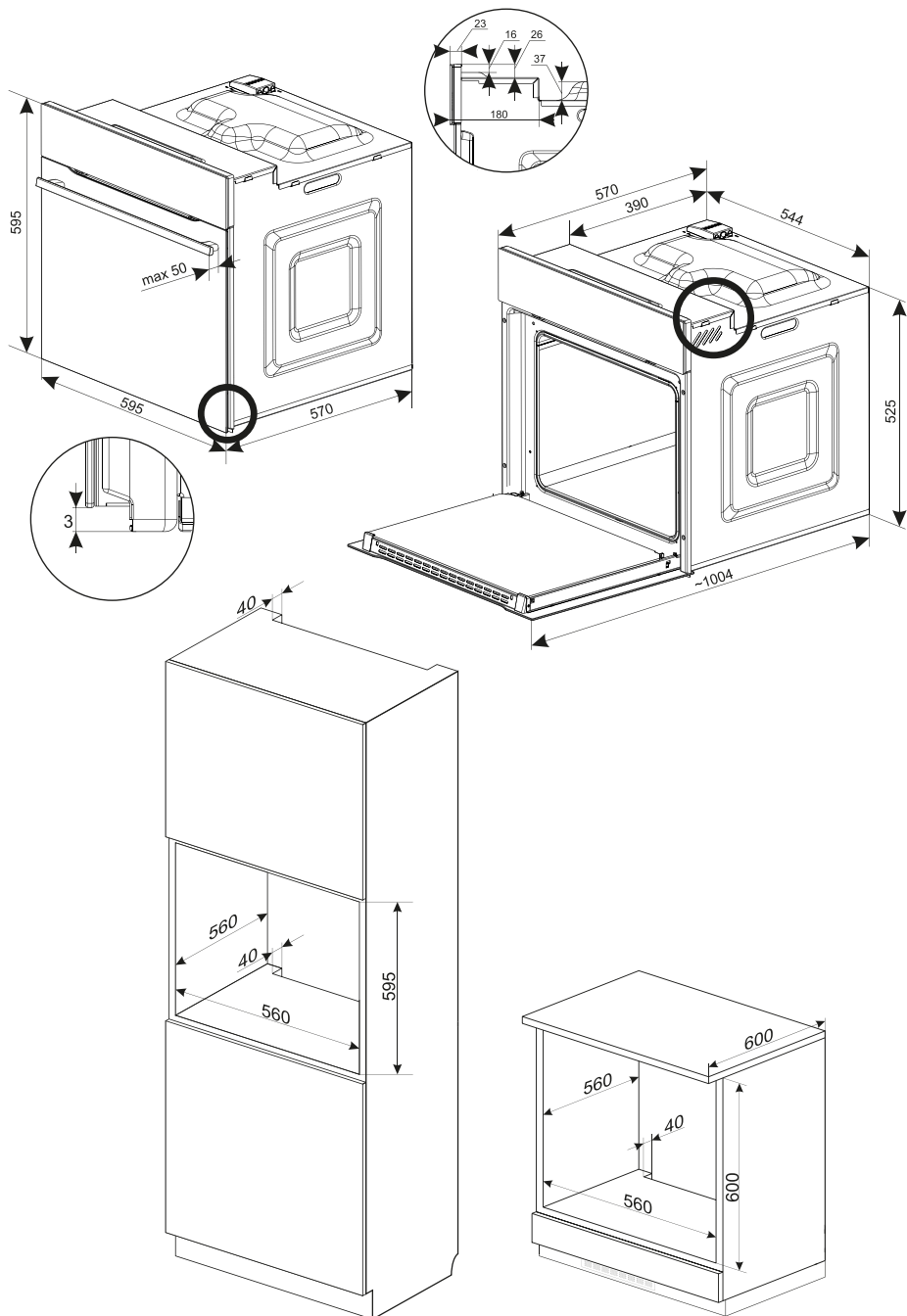
Connecting the oven to the electrical supply

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

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



The plug must be accessible after the oven is installed.

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



OPERATION

Before switching on the oven for the first time

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

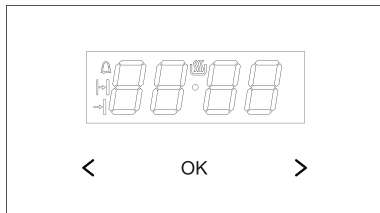
Important!

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

Attention!

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

Functions of the programmer





OK: button to select the operating mode


>: Plus button

<: Minus button

: symbol of readiness for work


: timer symbol



: symbol for length of work

: symbol of termination


Location of the current time

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

- press and hold the **OK** button or the **</>** buttons simultaneously) until the  symbol appears on the display and the dot below the symbol flashes,
- set the current time within 7 seconds using the **</>** buttons.

After about 7 seconds have elapsed after the time setting has been completed, the new data will be remembered and the dot under the  symbol will stop flashing. You can correct the time later by pressing the **</>** buttons simultaneously, while the dot under the  symbol will flash, you can correct the current time.

Warning!





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

Timer

The timer can be activated at any time, regardless of the activity status of other programmer functions.

The range of measured time is from 1 minute to 23 hours and 59 minutes.

To set the timer is necessary:




- press the **OK** button, the symbol will flash on the display 
- use the buttons to set the timer time **</>**, the display will show the set timer time and the active work function  after the set time has elapsed, an audible signal will sound and a flashing light will start 
- press and hold the **</>** or **OK** button to switch off the signal, the  symbol will go out and the display will show the current time after about 7 seconds.


Warning!



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





Semi-automatic work

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

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







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



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



- set the oven control knobs and temperature control to the off position,
- press and hold the   or **OK** button to deactivate the signal, the  and  symbols will go out and the display will show the current time after approximately 7 seconds.





Automatic work

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

- press the **OK** button several times until the display briefly shows *dur* and the  symbol flashes,
- set the desired operating time using the   buttons as for semi-automatic operation,
- press the **OK** button several times until *End* appears briefly on the display and the  symbol flashes,
- set the shutdown time (end of work) using the   buttons, which is limited to 23 hours and 59 minutes,
- set the oven control knob and the temperature control knob to the

position in which the oven is to operate. Both the  and  symbols are active, the oven operation will start at the moment resulting from the difference between the set end time and the set working time (for example, the set working time is 1 hour, the set end time is 14:00, the oven will automatically switch on at 13:00).

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

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



Clear settings

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

To clear the automatic work settings:







- press the   buttons simultaneously,

Clear timer settings:

- **OK** button to select the timer function,
- press the   buttons again,

Changing the tone of the audio signal

The tone of the sound signal can be changed as follows:

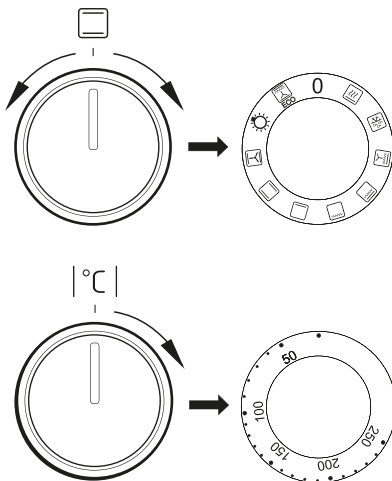
- press the   buttons simultaneously,
- select the *tone* function with the **OK** button, the indications on the display will flash:
- use the   buttons to select the correct tone: from 1 to 3 using the  button from 3 to 1 using the  button.

Change the display brightness

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

You can change the brightness of the display as follows:

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



Warning!

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

Night mode

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

Oven functions and operation

Forced-air oven (with fan)

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

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

Attention!

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

Possible positions of the rotary knob for selecting the oven function



Rapid heating

Thermo-run and toaster on. It is used for the inlet heating of the oven.



Defrosting

Only the fan is on, without the use of any heaters.



Fan on as well as grill

In this position of the control wheel, the oven performs the grill function with fan. The use of this function in practice allows to speed up the roasting process and improve the taste of the food.



Enhanced roaster (super roaster)

Switching on the "super roaster" function allows you to grill while the top heat is on. This function allows the oven to develop a higher temperature in the upper oven compartment, which causes a stronger browning of the food and also allows larger portions to be roasted.



Grill on

Surface "grilling" is used for roasting small portions of meat: steaks, steaks, fish, toast, sausages, roasted dishes (the thickness of the roasted dishes should not be more than 2-3 cm, during baking it is necessary to turn them to the other side).



Lower heating on

In this position of the control wheel, the oven heats exclusively when using the lower heating. Toasting pastries from the bottom (e.g. moist pastries and fruit filled pastries).



Lower and upper heating on

Setting the control wheel to this position allows the oven to be heated by convection. Excellent for baking buns, meat, fish, bread, pizza (it is necessary to preheat the oven as well as use dark baking sheets) baking on one level.



Fan on as well as lower and upper heating.

In this working position of the control wheel, the oven implements the bake function. Convection oven with fan.



Independent oven lighting

By adjusting the control wheel to this position, the oven chamber is illuminated



ECO

ECO heating

This function can be used to activate an optimised heating method to save energy during food preparation. When the rotary knob is in this position, the oven lighting is switched off.


Control lamp

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

Using the grill

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

To switch on the grill you need:

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

For the grill and enhanced grill functions, the temperature should be set to 250°C, whereas for the fan grill function it should be set to 190°C.

Attention!

Grill only with the oven door closed.

If the grill is used, the accessible parts of the appliance can get very hot. We recommend that children are not allowed near the oven.

Dishes made of dough

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

Roasting meat







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

ECO heating function









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







BAKING IN THE OVEN - PRACTICAL ADVICE

Recommended parameters when using the ECO heating function

Type of baking food	Oven functions	Temperature (0C)	Level	Time [min.]
Biscuit	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Muffins	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fish	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Beef	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Pork	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Chicken	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

Forced-air oven (lower heating element + upper heating element + fan)

Type of baking food	Oven functions	Temperature (0C)	Level	Time [min.]
Biscuit	 ECO	160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biscuit	 ECO	150	3	25 - 35
Muffins	 ECO	160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Muffins	 ECO	155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza	 ECO	220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Fish	 ECO	210 - 220	2	45 - 60
Fish	 ECO	190	2 - 3	60 - 70
Sausages	 ECO	230 - 250	4	14 - 18

Type of baking food	Oven functions	Temperature (0C)	Level	Time [min.]
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Pork		160 - 230	2	90 - 120
Chicken		180 - 190	2	70 - 90
Chicken		160 - 180	2	45 - 60
Vegetables		190 - 210	2	40 - 50
Vegetables		170 - 190	3	40 - 50





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







¹⁾ Heat an empty oven

²⁾ The times given are for pastries in small moulds

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

Baking pastries




Type of dish	Accessories	Level	Heating function	Temperature (0C)	Baking time ²⁾ (min.)
Small pastries	Baking tray for baking pastries	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray for baking pastries	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray for baking pastries	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Baking tray Baking tray for meat	2 + 4 2 - baking tray for baking meat 4 - baking tray		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾

Type of dish	Accessories	Level	Heating function	Temperature (°C)	Baking time ²⁾ (min.)
Shortbread (strips)	Baking tray for baking pastries	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Baking tray for baking pastries	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Baking tray for baking pastries	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Baking tray Baking tray for meat	2 + 4 2 - baking tray for baking meat 4 - baking tray		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Fat-free biscuit	Grill + baking tray black Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Apple strudel	Griddle + two baking trays black Ø 20 cm	moulds on the grid are placed diagonally back side on the right, front side on the left		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Times apply unless otherwise stated for an unheated oven.

²⁾ Heat an empty oven, do not use the quick heat function for about 5 minutes.



Grilling

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

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

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

Baking

Type of dish	Accessories	Level	Heat- ing func- tion	Tempera- ture (0C)	Time min.
Whole chicken	Grill grate + baking tray for meat (to catch condensation)	2 - grid 1 - baking tray for roasting meat		180 - 190	70 - 90
	Grill grate + baking tray for meat (to catch condensation)	2 - grid 1 - baking tray for roasting meat		180 - 190	80 - 100


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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

Baking oven

- The oven must be cleaned after each use. When cleaning the oven, the lighting should be switched on to allow better visibility in the work area.
- Only wash the oven chamber using warm water with a small amount of liquid dishwashing liquid.
- **Steam cleaning-Steam Clean**
 - pour 0.25 l of water (1 glass) into the dish placed in the oven on the first level from the bottom,
 - close the oven door,
 - set the temperature control dial to 50°C and the function control dial to the lower heating position ,
 - heat the oven chamber for about 30 minutes,
 - after the cleaning process is complete, open the oven door, wipe the inside of the chamber with a sponge or cloth and then wash with warm water and dishwashing liquid.



Attention!

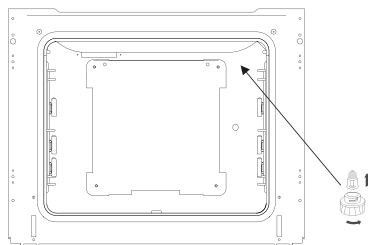
Do not use cleaning agents containing abrasive substances to clean and maintain the

glass fronts.

Replacing the oven light bulb*

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

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



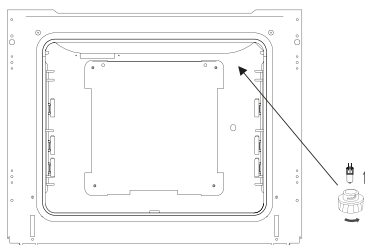
Oven lighting

*for some types

Replacing the halogen light bulb in the oven*

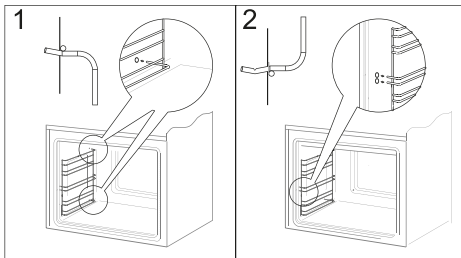
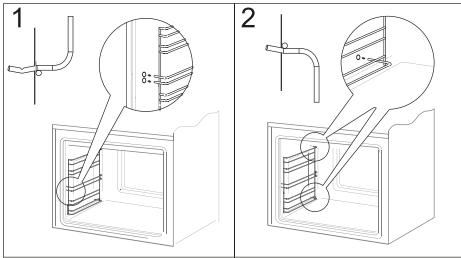
To avoid electrocution, make sure the appliance is switched off before replacing the halogen bulb.

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



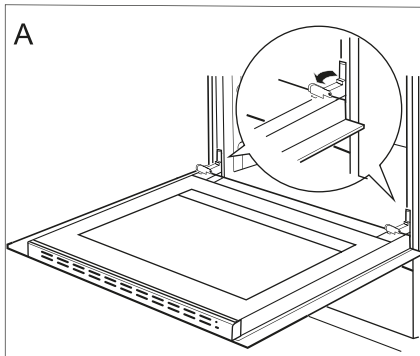
Attention! Care should be taken not to touch the bulb directly with your fingers.

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



Pulling the door open

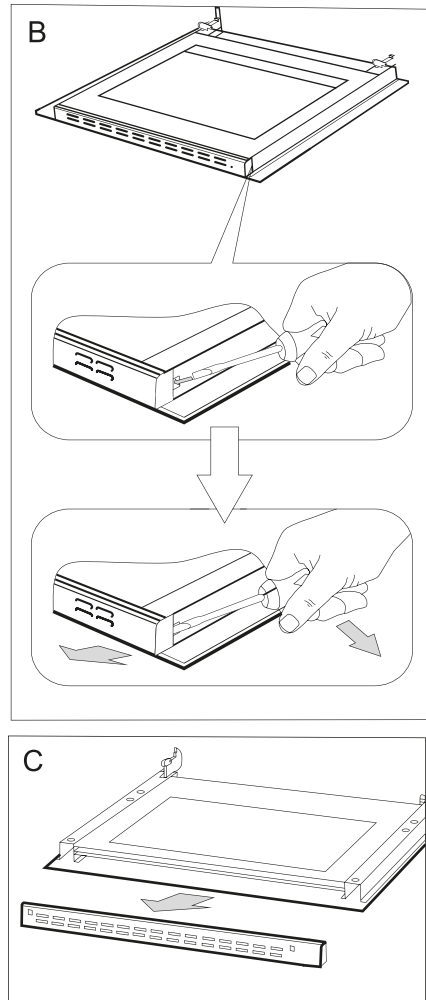
The door can be pulled out for better access to the oven chamber and cleaning. To do this, open the door, swing up the securing element located in the hinge (fig.A). Open the door slightly, lift it up and pull it forward. To fit the door, reverse the procedure. When fitting, care must be taken to ensure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



Hinged hinge locking

Removing the inner glass pane

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



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

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

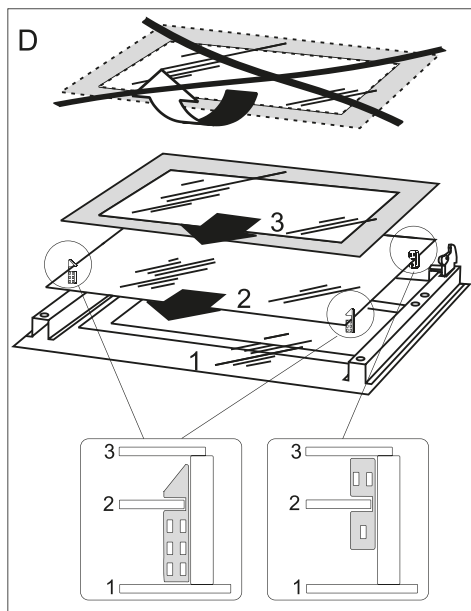
Attention! Do not push the top bar into both sides of the door at the same time.

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



Attention!

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



Removing the inner glass pane

Periodic revisions

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

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

TROUBLESHOOTING

In any emergency situation, you need to:

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

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

TECHNICAL DATA

Rated voltage 230V~50 Hz




Rated power max. 3.5 kW

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

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

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

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


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

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

Manufacturer's statement

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

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

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

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

WIE MAN ENERGIE SPART

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

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

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

UNLOCKING

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

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

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

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

STILLEGUNG

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

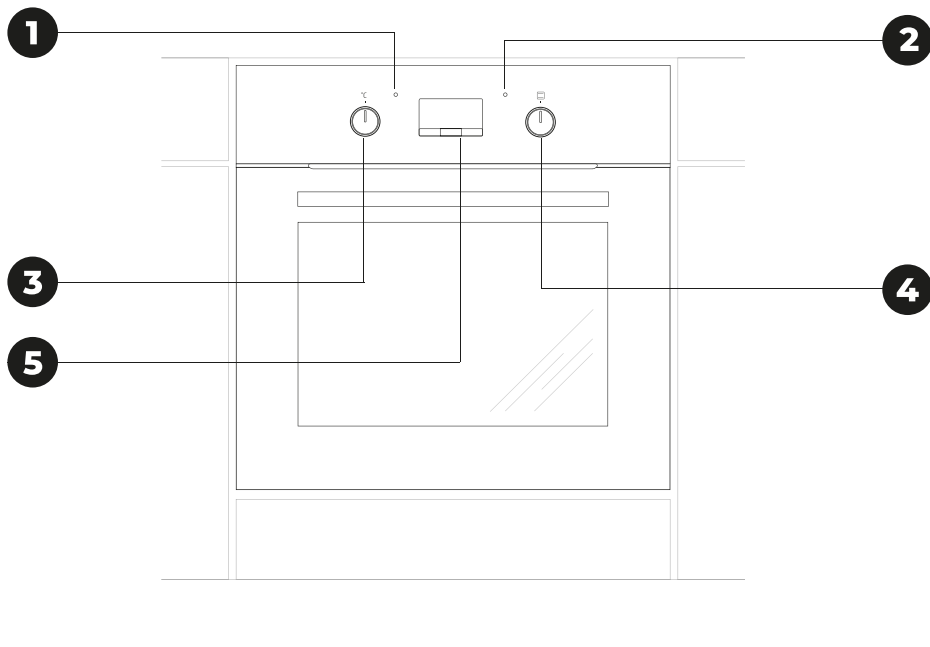
Die in den Geräten verwendeten Materialien sind entsprechend ihrer Kennzeichnung zur Wiederverwendung geeignet.

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

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

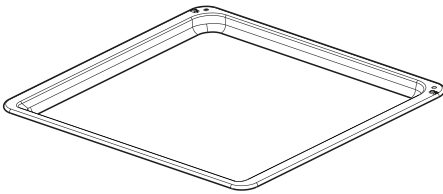
PRODUKTBEZEICHNUNG

- 1 Thermostatregler Licht L
- 2 Betriebsanzeige des Backofens R
- 3 Regelrad für Temperaturregler
- 4 Stellrad zur Auswahl der Ofenfunktionen
- 5 Elektronisches Programmiergerät

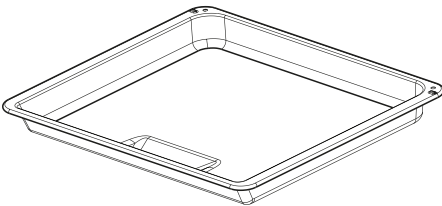


PRODUKTMERKMALE

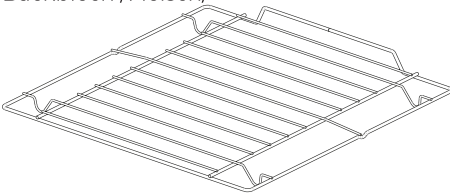
Ausrüstung für den Herd



Backblech*

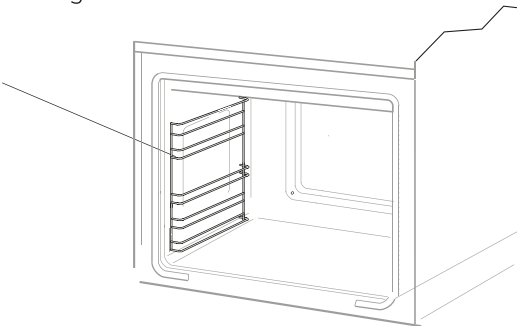


Backblech /Fleisch/*



Grillrost
(Trocknungsgitter)

Seitengitter aus Blech



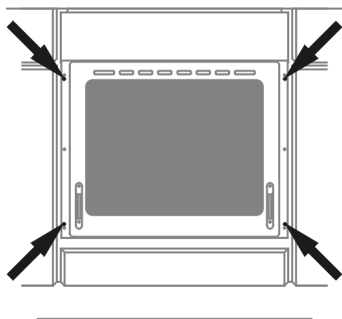
*für einige Arten

INSTALLATION



Aufstellen des Ofens

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



Achtung!

Installation bei abgetrennter Stromzufuhr

Anschluss des Backofens an das Stromnetz

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

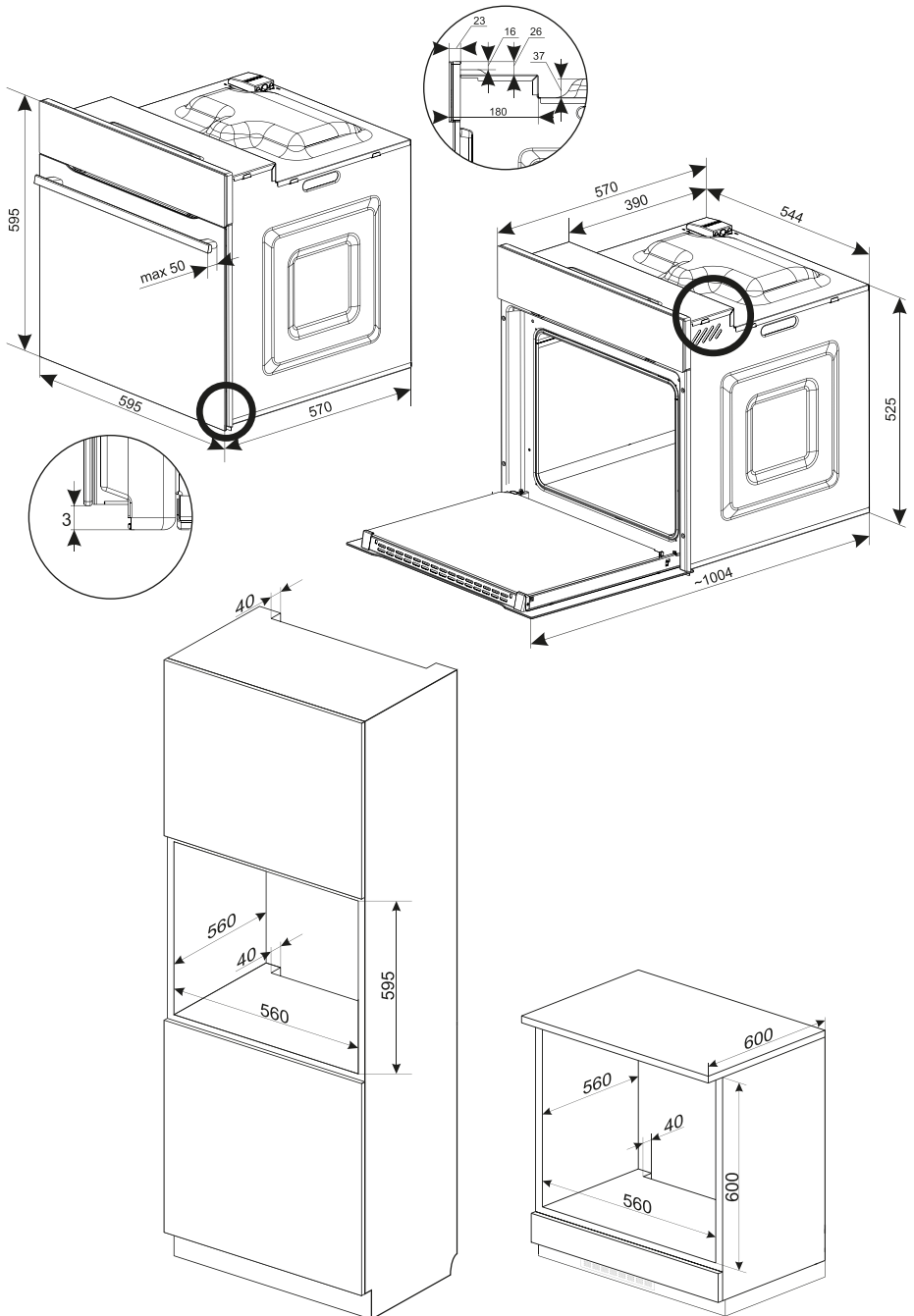
- Der Herd ist werksseitig für Wechselstrom, einphasig (230 V 1N ~ 50 Hz) ausgelegt und mit einem ca. 1,5 m langen 3 x 1,5 mm² Netzkabel mit Schutzkontakt ausgestattet.
- Die Steckdose muss mit einem Schutzstift versehen sein. Es ist wichtig, dass die Steckdose nach dem Aufstellen des Ofens für den Benutzer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

Vorschriften entspricht,

- die Steckdose leicht zugänglich ist.



Der Stecker muss nach dem Einbau des Ofens zugänglich sein.

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



SERVICE

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal einschalten

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

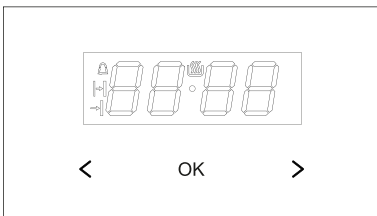
Wichtig!

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

Achtung!

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

Funktionen des Programmierers




OK: Taste zur Auswahl der Betriebsart
>: Plus-Taste

<: Minus-Taste

: Symbol für die Bereitschaft zur Arbeit


: Zeitschaltuhr-Symbol



: Symbol für die Länge der Arbeit

: Symbol der Beendigung

Ort der aktuellen Uhrzeit

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

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

Nach Ablauf von etwa 7 Sekunden nach Abschluss der Zeiteinstellung werden die neuen Daten gespeichert und der Punkt unter dem Symbol  hört auf zu blinken. Sie können die Uhrzeit später korrigieren, indem Sie die Tasten **< / >** gleichzeitig drücken. Während der Punkt unter dem Symbol  blinkt, können Sie die aktuelle Uhrzeit korrigieren.

Hinweis!

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


Timer

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

Die Einstellung des Timers ist notwendig:

- drücken Sie die **OK-Taste**, das Symbol  blinkt auf dem Display 
- mit den Tasten die Timerzeit **< / >** einstellen, das Display zeigt die eingestellte Timerzeit und die aktive Arbeitsfunktion  nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein

akustisches Signal und ein Blinklicht beginnt zu leuchten 


- halten Sie die Taste **</>** oder **OK** gedrückt, um das Signal auszuschalten. Das Symbol  erlischt und auf dem Display wird nach etwa 7 Sekunden die aktuelle Uhrzeit angezeigt.




Hinweis!



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

Halbautomatisches Arbeiten

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

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





Die eingestellte Zeit wird nach ca. 7 Sekunden gespeichert, auf dem Display wird wieder die aktuelle Zeit angezeigt, während das Symbol  leuchtet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus, es ertönt ein Signalton und die Symbole  und  blinken,



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



Automatische Arbeit

Wenn der Backofen zu einer bestimmten Zeit ein- und zu einer bestimmten Zeit

ausgeschaltet werden soll, müssen Sie die Laufzeit und die Endzeit einstellen:

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

Wenn die Endzeit erreicht ist, wird der Ofen schaltet sich automatisch aus, der akustische Alarm wird aktiviert und die Symbole  und  beginnen gleichzeitig zu pulsieren,

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

Einstellungen löschen

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

So löschen Sie die automatischen Ar-

beitseinstellungen:

- drücken Sie gleichzeitig die Tasten < />,

Timer-Einstellungen löschen:

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

Ändern des Tons des Audiosignals

Der Ton des Tonsignals kann geändert werden wie folgt:

- drücken Sie gleichzeitig die Tasten < /> ,
- wählen Sie die *Tonfunktion* mit der **OK-Taste**, die Anzeigen auf dem Display blinken:
- verwenden Sie die Tasten < />, um den richtigen Ton auszuwählen: von 1 bis 3 mit der Taste > mit der Taste < von 3 auf 1.

Ändern der Display-Helligkeit

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

Sie können die Helligkeit des Displays wie folgt ändern:

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

Hinweis!

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

des Displays auf Maximum.

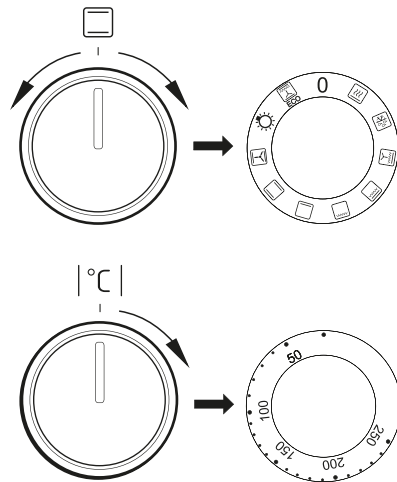
Nachtmodus

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

Funktionen und Betrieb des Backofens

Backofen mit Umluft (mit Ventilator)

Der Backofen kann über die unteren und oberen Heizelemente und den Grill beheizt werden. Der Betrieb dieses Backofens wird durch den Ofenbedienungsknopf gesteuert - die Einstellung erfolgt durch Drehen des Knopfes in die Position mit der gewählten Funktion, und durch den Temperaturregelungsknopf - die Einstellung erfolgt durch Drehen des Knopfes in die Position mit der gewählten Temperatur.



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

Achtung!

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

Mögliche Positionen des Drehknopfes für die Auswahl der Ofenfunktion



Schnelles Erhitzen

Thermobetrieb und Toaster eingeschaltet. Er wird für die Vorwärmung des Ofens verwendet.



Entfrostet

Nur das Gebläse ist eingeschaltet, ohne dass ein Heizgerät verwendet wird.



Ventilator und Grill eingeschaltet

In dieser Stellung des Bedienrads führt der Ofen die Grillfunktion mit Gebläse aus. Die Nutzung dieser Funktion in der Praxis ermöglicht es, den Bratvorgang zu beschleunigen und den Geschmack der Speisen zu verbessern.



Verstärkter Grill (Supergrill)

Wenn Sie die Funktion "Verstärkter Grill" einschalten, können Sie grillen, während die Oberhitze eingeschaltet ist. Mit dieser Funktion entwickelt der Backofen eine höhere Temperatur im oberen Garraum, was eine stärkere Bräunung der Speisen bewirkt und auch das Braten größerer Portionen ermöglicht.



Grill an

Der Oberflächengrill wird zum Braten kleiner Fleischportionen verwendet: Steaks, Steaks, Fisch, Toast, Würste, gebratene Gerichte (die Dicke der gebratenen Gerichte sollte nicht mehr als 2-3 cm betragen, während des Backens muss man sie auf die andere Seite drehen).



Heizung absenken ein

In dieser Stellung des Bedienrads heizt der Backofen ausschließlich auf der unteren Heizstufe. Toasten von Gebäck von unten (z. B. feuchtes Gebäck und mit Früchten gefülltes Gebäck).



Untere und obere Heizung an

Wenn Sie den Drehregler auf diese Position stellen, wird der Backofen mit Umluft beheizt. Hervorragend geeignet zum Backen von Brötchen, Fleisch, Fisch, Brot, Pizza (es ist notwendig, den Ofen vorzuheizen und dunkle Backbleche zu verwenden), Backen auf einer Ebene.



Ventilator sowie untere und obere Heizung eingeschaltet.

In dieser Arbeitsstellung des Stellrads führt der Backofen die Backfunktion aus. Konvektionsofen mit Umluft.



Unabhängige Backofenbeleuchtung

Wenn Sie das Stellrad auf diese Position stellen, wird der Ofenraum beleuchtet



ECO

Thermo-Zirkulation eco

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

Kontrollleuchte


Das Einschalten des Backofens wird durch das Aufleuchten der beiden Kontrollleuchten **R** und **L** angezeigt. Das Aufleuchten der Kontrollleuchte **R** bedeutet, dass der Backofen in Betrieb ist. Das Erlöschen der Lampe **L** signalisiert, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Wenn in Kochrezepten empfohlen wird, die Speisen in den

vorgeheizten Backofen zu geben, sollte dies frühestens geschehen, wenn die Kontrollleuchte **L** zum ersten Mal erlischt. Während des Backvorgangs schaltet sich die Lampe **L** periodisch ein und aus (um die Temperatur im Backraum aufrechtzuerhalten). Die Kontrollleuchte **R** kann auch in der Stellung des Drehknopfes "Garraumbeleuchtung" leuchten.

Verwendung des Grills

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

Zum Einschalten des Grills benötigen Sie:

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

Für die Grill- und die erweiterte Grillfunktion sollte die Temperatur auf 250°C, für die Umluftgrillfunktion auf 190°C eingestellt werden.

Achtung!

Grillen Sie nur bei geschlossener Backofentür.

Wenn der Grill benutzt wird, können die zugänglichen Teile des Geräts sehr heiß werden. Wir empfehlen, Kinder nicht in die Nähe des Ofens zu lassen.

Gerichte aus Teig

- es wird empfohlen, Gerichte aus Teig auf den Backblechen zu backen, die zum Lieferumfang des Herdes gehören,
- die Teigplatten können auch in den verkauften Formen und auf Backblechen gebacken werden, die auf ein Trockengestell gestellt

werden müssen. Wir empfehlen schwarze Backbleche, die die Wärme besser übertragen und die Backzeit verkürzen,

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

Braten von Fleisch

- fleischstücke, die größer als 1 kg sind, sollten im Backofen zubereitet werden, für kleinere Stücke empfiehlt sich die Zubereitung auf dem Gasbrenner,
- wir empfehlen, zum Backen

hitzebeständige Behälter zu verwenden, deren Griffe ebenfalls hitzebeständig sein müssen,







- beim Backen auf einem Trockengitter oder auf einem Rost empfehlen wir, ein Backblech mit einer kleinen Menge Wasser auf die unterste Ebene zu stellen,
- es wird empfohlen, das Fleisch mindestens einmal in der Mitte der Backzeit auf die andere Seite zu drehen, während des Backens muss das Fleisch gelegentlich mit dem beim Backen entstandenen Saft (Brühe) oder mit heißem Salzwasser begossen werden, das Fleisch darf nicht mit kaltem Wasser begossen werden.

ECO-Heizfunktion


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














BACKEN IM OFEN - PRAKTISCHE TIPPS

Empfohlene Parameter bei Verwendung der ECO-Heizfunktion

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

Umluftofen (unteres Heizelement + oberes Heizelement + Ventilator)

Art der Backwaren	Funktionen des Backofens	Temperatur (°C)	Ebene	Zeit [min.]
Kekse		160 - 200	2 - 3	30 - 50

Art der Backwaren	Funktionen des Backofens	Temperatur (0C)	Ebene	Zeit [min.]
Kekse		150	3	25 - 35
Muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Fisch		210 - 220	2	45 - 60
Fisch		190	2 - 3	60 - 70
Wurstchen		230 - 250	4	14 - 18
Rindfleisch		225 - 250	2	120 - 150
Schweinefleisch		160 - 230	2	90 - 120
Huhn		180 - 190	2	70 - 90
Huhn		160 - 180	2	45 - 60
Gemüse		190 - 210	2	40 - 50
Gemüse		170 - 190	3	40 - 50











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

¹⁾ Heizen Sie einen leeren Ofen auf

²⁾ Die angegebenen Zeiten gelten für Gebäck in kleinen Formen

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




Backen von Gebäck

Art des Gerichts	Zubehör	Ebene	Funktion Heizung	Temperatur ⁽¹⁾	Backzeit ²⁾ (min.)
Kleingebäck	Backblech zum Backen von Gebäck	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Backblech zum Backen von Gebäck	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Backblech zum Backen von Gebäck	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Auflaufform Auflaufform für Fleisch	2 + 4 2 - Backblech zum Backen von Fleisch 4 - Backblech		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Mürbegebäck (Streifen)	Backblech zum Backen von Gebäck	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Backblech zum Backen von Gebäck	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Backblech zum Backen von Gebäck	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Auflaufform Auflaufform für Fleisch	2 + 4 2 - Backblech zum Backen von Fleisch 4 - Backblech		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Fettfreie Kekse	Grill + Backblech schwarz Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Apfelstrudel	Griddle + zwei Backbleche schwarz Ø 20 cm	die Formen werden auf dem Gitter diagonal angeordnet, die Rückseite rechts, die Vorderseite links		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Die Zeiten gelten, wenn nicht anders angegeben, für einen unbeheizten Ofen.

²⁾ Heizen Sie einen leeren Backofen auf, ohne die Schnellheizfunktion für etwa 5 Minuten zu benutzen.



Grillen

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

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

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

Backen


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

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

REINIGUNG UND WARTUNG

Die Sorgfalt des Benutzers, den Herd sauber zu halten und ordnungsgemäß zu warten, hat einen wesentlichen Einfluss auf die Verlängerung des störungsfreien Betriebs. Schalten **Sie den Herd vor der Reinigung aus und prüfen Sie, ob alle Drehknöpfe auf "●"/"0"** stehen. **Mit der Reinigung kann erst begonnen werden, wenn der Herd abgekühlt ist.**

Backofen

- Der Backofen muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Bei der Reinigung des Backofens sollte die Beleuchtung eingeschaltet werden, um eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu ermöglichen.
- Reinigen Sie den Garraum nur mit warmem Wasser und etwas flüssigem Geschirrspülmittel.
- **Dampfreinigung-Steam Clean**
 - gießen Sie 0,25 l Wasser (1 Glas) in die Auflaufform, die Sie auf der ersten Ebene von unten in den Ofen stellen,
 - schließen Sie die Backofentür,
 - stellen Sie den Temperaturregler auf 50°C und den Funktionsregler auf die untere Heizstufe ,
 - heizen Sie den Ofenraum für etwa 30 Minuten auf,
 - nach der Reinigung öffnen Sie die Backofentür, wischen die Innenseite der Kammer mit einem Schwamm oder Tuch ab und waschen sie dann mit warmem Wasser und Spülmittel.



Achtung!

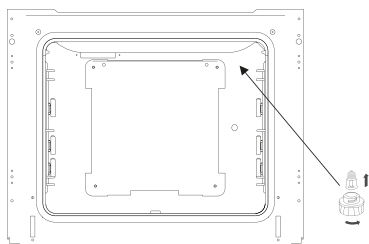
Verwenden Sie zur Reinigung und Pflege der Glasfronten keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten.

Auswechseln der Backofen-Glühbirne*

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

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

- Schrauben Sie den Glaslampenschirm auf.



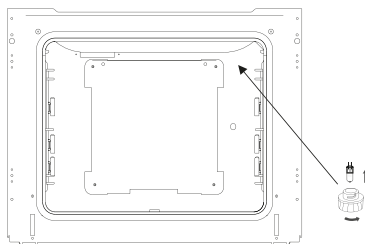
Beleuchtung des Backofens

*für einige Arten

Auswechseln der Halogenglühbirne im Backofen*

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

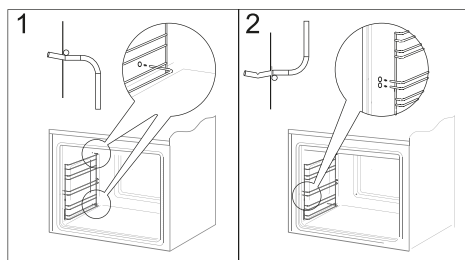
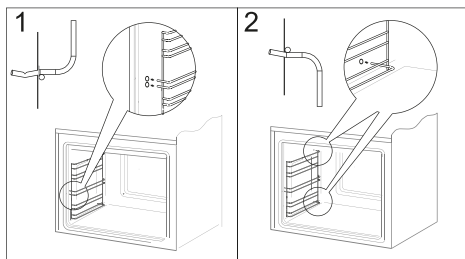
- Stellen Sie alle Regler auf "●"/"0" und schalten Sie das Gerät aus,
- Schrauben Sie den Lampenschirm ab, waschen Sie ihn und wischen Sie ihn gründlich trocken.
- Entfernen Sie die Halogenglühlampe mit einem Tuch oder Papier und ersetzen Sie sie gegebenenfalls durch eine neue G9-Glühlampe:
 - spannung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



Beleuchtung des Backofens

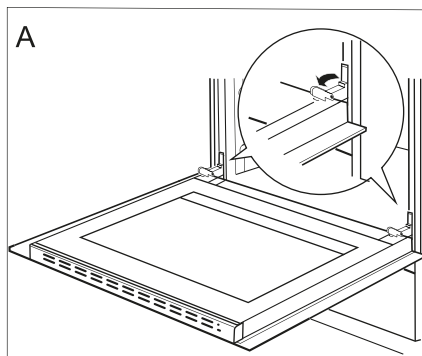
Achtung! Achten Sie darauf, dass Sie die Glühbirne nicht direkt mit den Fingern berühren.

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



Die Tür aufreißen

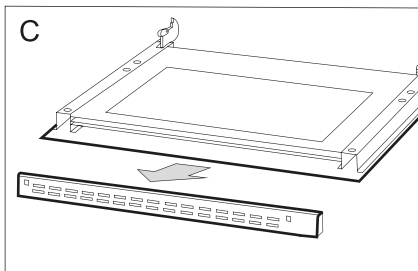
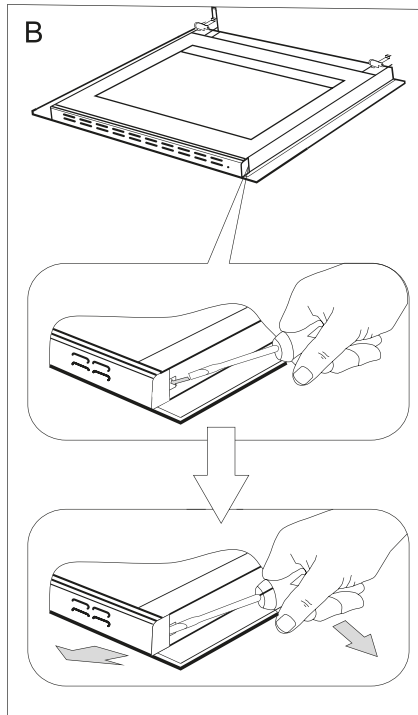
Die Tür kann herausgezogen werden, um den Zugang zum Garraum und die Reinigung zu erleichtern. Öffnen Sie dazu die Tür und klappen Sie das im Scharnier befindliche Sicherungselement hoch (Abb. A). Öffnen Sie die Tür leicht, heben Sie sie an und ziehen Sie sie nach vorne. Um die Tür einzubauen, gehen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



Scharnierverriegelung

Herausnehmen der inneren Glasscheibe

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



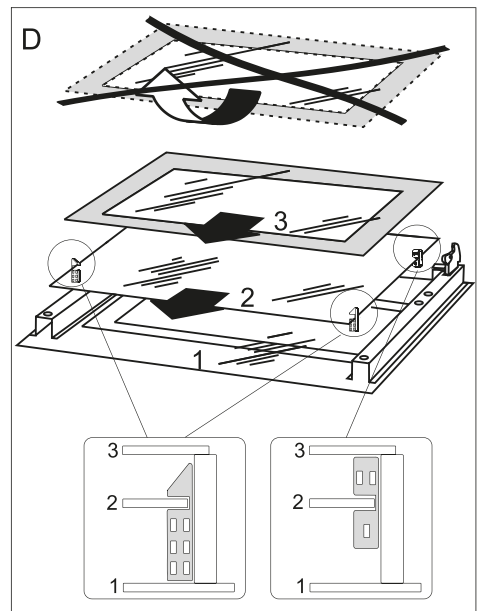
3. Entfernen Sie das innere Glas von den Griffen an der Unterseite der Tür. Entfernen Sie das mittlere Glas (Abb.

D).

4. Reinigen Sie das Glas mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel.

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

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



Herausnehmen der inneren Glasscheibe

Regelmäßige Überarbeitungen

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

- die Funktionstüchtigkeit der Steuerung und Betriebssysteme des Herdes regelmäßig zu überprüfen. Nach Ablauf der

Garantiezeit, mindestens jedoch alle zwei Jahre, muss der Kundendienst mit einer technischen Überprüfung des Herdes beauftragt werden,

- die festgestellten betrieblichen Mängel zu beheben,
- regelmäßige Wartung der Funktionssysteme des Herdes.



Achtung!

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

FEHLERSUCHE

Das müssen Sie in jeder Notsituation tun:

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

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

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung 230V~50 Hz




Nennleistung max. 3,5 kW

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

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

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

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

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

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

Erklärung des Herstellers

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

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

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

Děkujeme za koupi spotřebiče značky SIGURO. Jsme vděční za vaši důvěru a je nám radostí vám přístroj na dalších stránkách představit a seznámit vás se všemi jeho funkcemi a způsoby použití.

Věříme ve spravedlivou a odpovědnou společnost a proto spolupracujeme pouze s dodavateli, kteří splňují naše přísná kritéria pro ochrany zájmu zaměstnanců, prevence jejich zneužívání a férové pracovní podmínky.

Pokud potřebujete pomoci s rozsáhlou údržbou, nebo opravou výrobku, která vyžaduje zásah do jeho vnitřních částí, je vám k dispozici náš autorizovaný servis na emailové adrese siguro@alza.cz, nebo operátoři na infolinie prodejce. Pro vaše pohodlí, při řešení jakýchkoliv problémů s výrobkem, jsme tato kontaktní místa sjednotili a výše uvedené kontakty lze využít i případě veškerých reklamací, nebo pozáručního servisu.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE



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 čistících prostředků anebo ostrých kovových předmětů do čištění skla dvírek, 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 pečicí 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.** Teplo 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 částí 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.

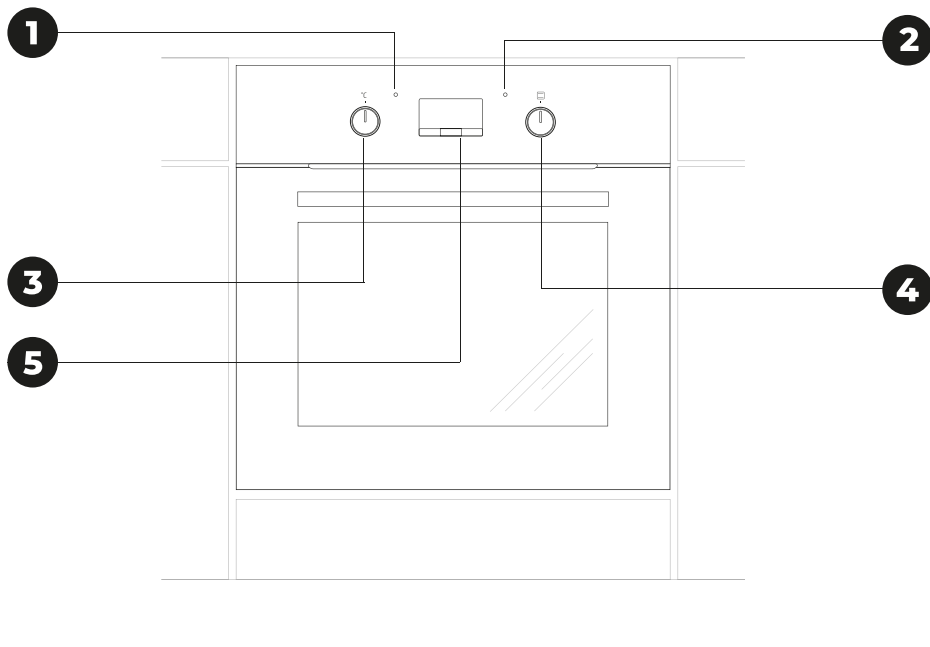
Materiály použité v zařízení jsou vhodné pro opětovné využití v souladu s jejich označením.

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.

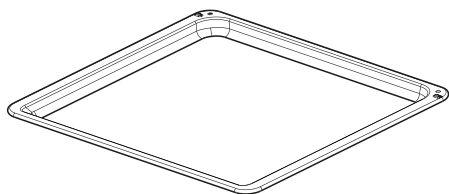
POPIS VÝROBKU

- 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

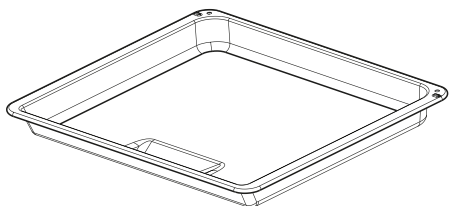


CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

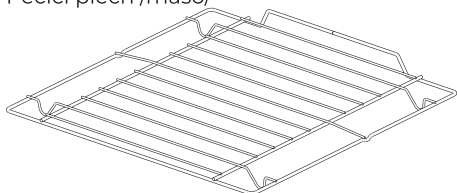
Vybavení sporáků



Plech na pečivo*

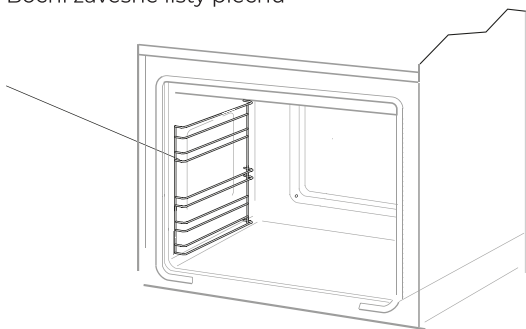


Pečící plech /maso/*



Grilovací rošt
(mřížka pro sušení)

Boční závěsné lišty plechů



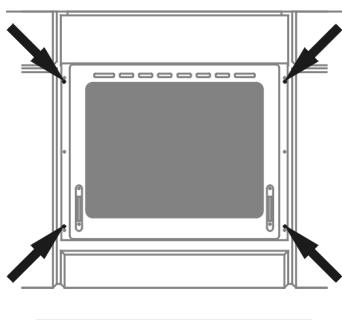
*u některých typů

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.



Pozor!

Montáž provádějte při odpojeném elektrickém napájení

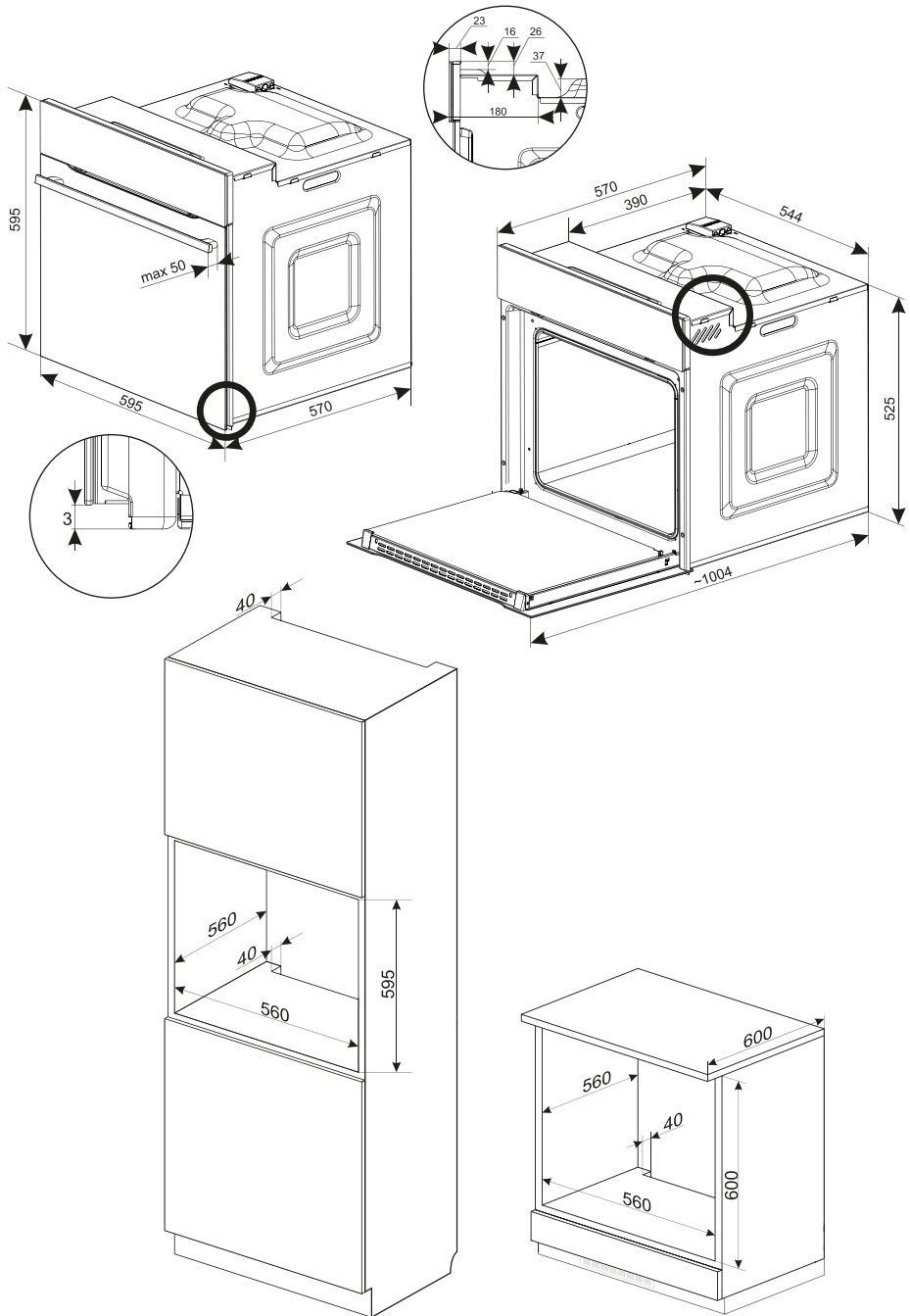
Připojení pečící trouby k elektrickému rozvodu

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 x 1,5 mm² 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 napájecí 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.



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.

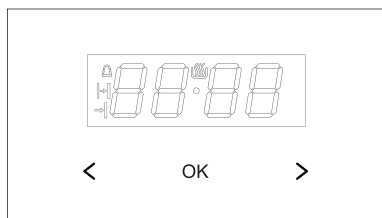
Důležité!

Komoru pečicí trouby je třeba umývat pouze teplou vodou s přídavkem 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.


Funkce programátoru



OK: tlačítko pro výběr provozního režimu

>: tlačítko Plus

<: tlačítko Minus

: symbol připravenosti k práci


: symbol časovače


: symbol délky práce

: symbol ukončení práce

Umístění aktuálního času

Po zapnutí do sítě anebo opětovném zapnutí po zániku napětí displej ukazuje pulzující 0.00:

- stiskněte a podržte tlačítko **OK** nebo současně tlačítka **< / >** dokud se neobjeví symbol  na displeji bude blikat tečka pod symbolem,
- během 7 s nastavte aktuální čas pomocí tlačítek **< / >**.

Po uplynutí asi 7 sekund po ukončení nastavování času budou nové údaje zapamatovány, a tečka pod symbolem  přestane blikat.

Korekci času lze provést později současným stisknutím tlačítek **< / >**, zatímco tečka pod symbolem  bude blikat, můžete opravit aktuální čas.

Upozornění!





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 nutné:


- stiskněte tlačítko **OK**, na displeji bude blikat symbol 
- pomocí tlačítek nastavte čas časovače **< / >**, na displeji se zobrazí nastavená doba časovače a aktivní funkce práce  po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a začne blikat 
- stiskněte a přidržte tlačítko **< / >** nebo **OK** pro vypnutí signálu, symbol  zhasne a na displeji se zobrazí aktuální čas asi po 7 sekundách.


Upozornění!



Jestliže zvukový signál nebude vypnutý ručně, automaticky se vypne 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,
- stiskněte tlačítko OK dokud se na displeji krátce neobjeví *dur* a nezačne blikat symbol ,
- pomocí tlačítek nastavte požadovaný provozní čas **</>**, 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 symboly  a  budou blikat,



- nastavte ovládací knoflíky trouby a ovládací teploty do polohy vypnuto,
- stiskněte a podržte tlačítko **</>** nebo **OK** pro deaktivaci signálu, symboly  a  zhasne a na displeji se zobrazí aktuální čas přibližně po 7 sekundách.



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:

- stiskněte několikrát stiskněte několikrát tlačítko **OK** dokud se na displeji krátce neobjeví *dur* a symbol  bude blikat,
- nastavte požadovaný provozní čas pomocí tlačítek **</>** tak jak pro poloautomatickou práci,
- stiskněte několikrát tlačítko **OK** až dokud se na displeji krátce neobjeví *End* a symbol  bude blikat,
- nastavte čas vypnutí (konec práce) pomocí tlačítek **</>**, která je omezena na dobu 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).

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,
- stiskněte a podržte tlačítko **</>** nebo **OK** pro vypnutí signálu, symboly  a  zhasnou, a na displeji se zobrazí aktuální čas asi po 7 sekundách.

Vymazání nastavení

Kdykoliv je možné vymazat nastavení časovače nebo funkce automatické práce.

Vymazání nastavení automatické práce:

- stiskněte současně tlačítka **</>**,

Vymazání nastavení časovače:

- tlačítkem **OK** vyberte funkci časovače,
- stiskněte opět tlačítka **</>**,

Změna tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu je možné změnit následujícím způsobem:

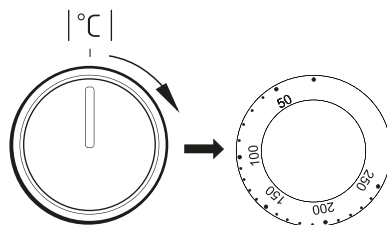
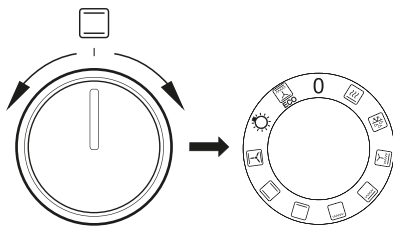
- stiskněte současně tlačítka **</>**,
- tlačítkem **OK** vyberte funkci *tón*, indikace na displeji budou blikat:
- pomocí tlačítek **</>** vyberte správný tón:
v rozmezí 1 až 3 pomocí tlačítka **>**
v rozmezí 3 až 1 pomocí tlačítka **<**.

Změna jasu displeje

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

Jas displeje je možné změnit následujícím způsobem:

- stisknete současně tlačítka **</>**,
- pomocí tlačítka **OK** vyberte funkci *bri* (prvním stisknutím se dostanete na funkci *tón*, druhým stisknutím na *bri*).
- pomocí tlačítek **</>** vyberte vhodný jas:
v rozmezí 1 až 9 pomocí tlačítka **>**
v rozmezí 9 až 1 pomocí tlačítka **<**.



Upozornění!

Když jsou hodiny aktivní (tj. uživatel stiskl tlačítko během posledních 7 sekund), jas displeje je 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 (s ventilátorem)

Trouba může být nahřívána pomocí dolního a horního topného tělesa a grilu. 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



Rychlý ohřev

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



Rozmrazování

Je zapnutý pouze ventilátor, bez použití jakýchkoliv ohřivačů.



Zapnutý ventilátor jak rovněž gril

V této poloze ovládacího kolečka, pečící 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 ovoce).



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, pizy (je nutné vstupně nahřát pečicí troubu jak rovněž používat tmavé plechy) pečení na jedné úrovni.



Zapnutý ventilátor jak rovněž dolní a horní ohřev.

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



Nezávislé osvětlení pečicí trouby

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



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.


Kontrolna 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 
- nahřívát 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 úroveň (pod roštem) plech na vytékající tuk,
- zavřít dvířka trouby.

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

Pozor!

Grilovat pouze při zavřených dvířkách trouby.

Pokud je používán gril, dostupné části zařízení se mohou velmi zahřívát. Doporučujeme k troubě nepouštět děti.

Pokrmý 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 předeheřtí komory trouby, u ostatních způsobů ohřevu je třeba před vložením pokrmu komoru trouby rozehřát,
- před vyjmutím pokrmu z trouby je třeba zkontrolovat kvalitu upečení pomocí dřevěné špejle (při správném upečení by po píchnutí 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 ECO









- při použití funkce ohřevu 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 předeheřování trouby před pečením,
- neměňte nastavení teploty v průběhu pečení a neotevírejte dvířka v průběhu pečení.






PEČENÍ V TROUBĚ – PRAKTICKÉ RADY

Doporučované parametry při použití funkce ohřevu ECO

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (0C)	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 (dolní topné těleso + horní topné těleso + ventilátor)

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (0C)	Úroveň	Čas [min.]
Piškot		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Piškot		150	3	25 - 35
Bábovičky/ muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Bábovičky/ muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
Ryba		210 - 220	2	45 - 60
Ryba		190	2 - 3	60 - 70
Klobásy		230 - 250	4	14 - 18

Druh pečení pokrmů	Funkce pečicí trouby	Teplota (0C)	Úroveň	Čas [min.]
Hovězí		225 - 250	2	120 - 150
Vepřové		160 - 230	2	90 - 120
Kuře		180 - 190	2	70 - 90
Kuře		160 - 180	2	45 - 60
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190	3	40 - 50





Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro rozeřátou 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.

Pečení pečiva




Druh pokr- mu	Příslušenství	Úroveň	Funk- ce 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⁾

Druh pokr- mu	Příslušenství	Úroveň	Funk- ce ohřevu	Teplota (°C)	Doba pečení ²⁾ (min.)
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 pečivo 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	formy na roštu jsou umístěny dia- gonálně 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 pokr- mu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Toasty z bí- lého pečiva	Rošt	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rošt	4		250 ¹⁾	2 - 3
Hovězí hamburg- ery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávací 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 pokr- mu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Celé kuře	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytává- ní stékajícího kondenzátu)	2 – rošt 1 – plech na pečení masa		180 - 190	70 - 90
	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytává- ní 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

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 přidavkem 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 vyčistěte houbičkou anebo utěrkou a následovně umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí.



Pozor!

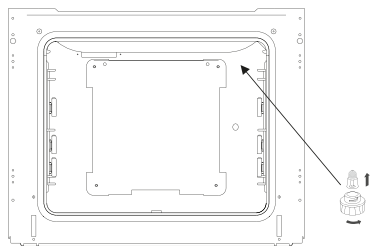
K čištění a údržbě skleněných čelních stran nepoužívejte čisticí prostředky obsahující brusné látky.

Výměna žárovky osvětlení pečící trouby*

Aby se zamezilo možnosti zasažení elektrickým proudem, je třeba se před výmě-

nou 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 E 14.
- Zašroubujte žárovku, přičemž pamatujte na její přesné osazení v keramické objímce.
- Našroubujte skleněné stínítko lampičky.



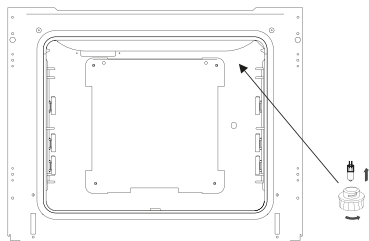
Osvětlení trouby

*u některých typů

Výměna halogenové žárovky osvětlení trouby*

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

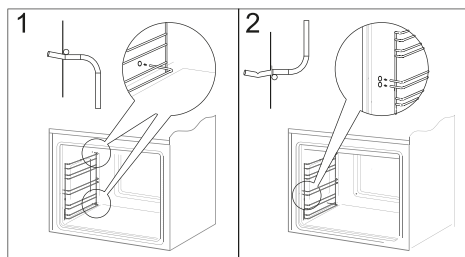
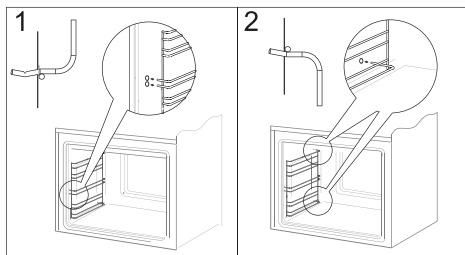
- Všechny ovládací knoflíky nastavte do polohy „●“ / „0“ a vypněte napájení,
- Vyšroubujte a umyjte stínítko lampy a vytřete ho důkladně do sucha.
- Vyjměte halogenovou žárovku používající k tomu hadřík nebo papír, v případě potřeby ji vyměňte za novou G9:
 - napětí 230V
 - výkon 25W
- Halogenovou žárovku vložte přesně do objímky.
- Našroubujte stínítko lampy.



Osvětlení trouby

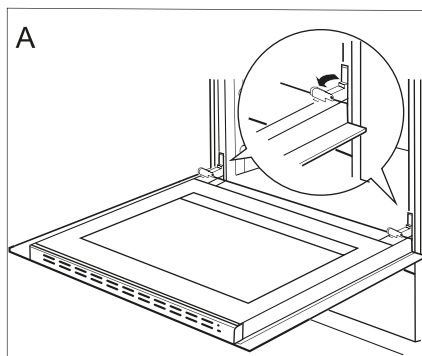
Pozor! Náleží věnovat pozornost tomu, aby se žárovky bezprostředně nedotýkat prsty.

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



Vytahování dvířek

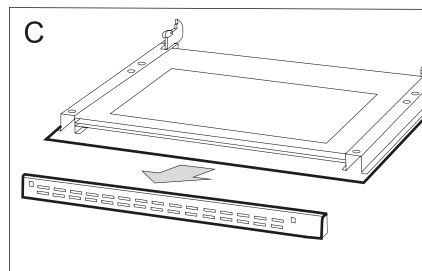
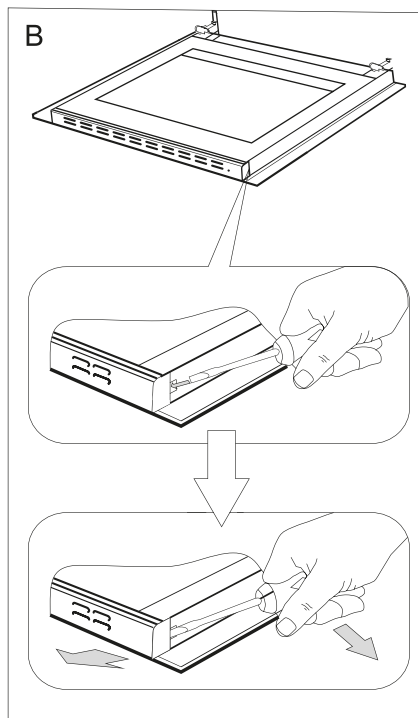
Kvůli dosažení lepšího přístupu ke komoře trouby a čištění je možné vytažení dvířek. Za tímto účelem je třeba otevřít dvířka, odklonit nahoru zajišťující prvek umístěný v pantu (obr.A). Dvířka lehce převřete, nadzvedněte a vytáhněte směrem dopředu. Pro namontování dvířek postupujte opačným způsobem. 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

1. Pomocí křížového šroubováku odšroubujte šroubky na bočních příchytkách (obr. B).
2. Příchytky vyjměte plochým šroubovákem a vyjměte horní lištu dvířek (obr. B, C).



3. Vnitřní sklo vyjměte z úchytů v dolní části dvířek.
Vyjměte střední sklo (obr.D).
4. Vyčistěte sklo teplou vodou s malým

množstvím čisticího přípravku.

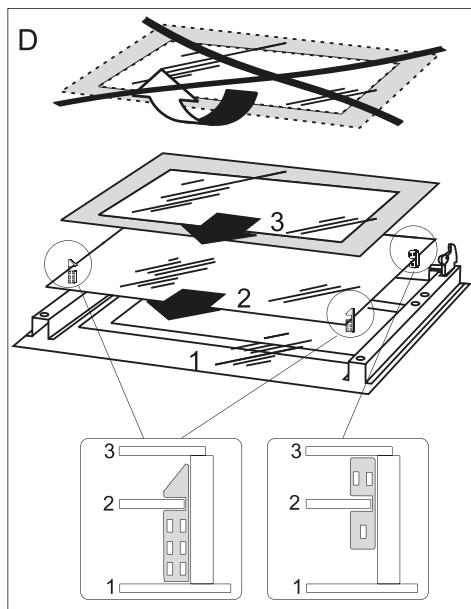
Při následné montáži postupujte v opačném pořadí. Hladká část skleněné tabule se musí nacházet v horní části.

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



Pozor!

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



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.

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

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. 3,5 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 nízkonapěťová zařízení 2014/35/EC
- směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EC
- směrnice ErP - 2009/125/EC

a proto byl spotřebič označen  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 Hausabfall 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