

# SIGURO

## Oven

Rúra  
Sütő  
Four



SK Preklad návodu na použitie z originálneho jazyka.  
HU A használati utasítás fordítása eredeti nyelvről.  
FR Traduction du mode d'emploi à partir de la langue d'origine.

SGR-BO-G350B

# SIGURO

<b>SLOVENSKY</b>	<b>4</b>
Bezpečnostné informácie	4
Popis produktu	7
Vlastnosti výrobku	8
Inštalácia	9
Obsluha	12
Pečenie v rúre - praktické rady	17
Čistenie a údržba	20
Riešenie problémov	25
Technické údaje	25
<b>MAGYAR</b>	<b>27</b>
Biztonsági információk	27
Termékleírás	30
Termékjellemzők	31
Beállítás	32
Szolgáltatás	35
Sütés a sütőben - gyakorlati tanácsok	40
Tisztítás és karbantartás	43
Hibaelhárítás	48
Műszaki adatok	48
<b>FRANÇAIS</b>	<b>50</b>
Informations relatives à la sécurité	50
Description du produit	53
Caractéristiques du produit	54
Installation	55
Operation	58
La cuisson au four - conseils pratiques	64
Nettoyage et entretien	67
Dépannage	72
Données techniques	73



**Ďakujeme za kúpu spotrebiča značky SIGURO. Sme vďační za vašu dôveru a je nám radosťou predstaviť vám prístroj na ďalších stránkach a oboznámiť vás so všetkými jeho funkciami a spôsobmi použitia.**

Veríme v spravodlivú a zodpovednú spoločnosť a preto spolupracujeme iba s dodávateľmi, ktorí spĺňajú naše prísne kritériá na ochranu záujmu zamestnancov, prevenciu ich zneužívania a férové pracovné podmienky.

Ak potrebujete pomôcť s rozsiahlou údržbou alebo opravou výrobku, ktorá vyžaduje zásah do jeho vnútorných častí, je vám k dispozícii náš autorizovaný servis na emailovej adrese [siguro@alza.cz](mailto:siguro@alza.cz), alebo operátori na infolinke predajcu. Pre vaše pohodlie, pri riešení akýchkoľvek problémov s výrobkom, sme tieto kontaktné miesta zjednotili a vyššie uvedené kontakty je možné využiť aj v prípade všetkých reklamácií alebo pozáručného servisu.

## **BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE**

---



**Pred použitím si, prosím, pozorne prečítajte tento manuál a uschovajte ho na budúce použitie.**

**Pozor.** Spotrebič a jeho prístupné časti sú počas používania horúce. Osobitnú pozornosť treba venovať možnosti dotyku vykurovacích telies. Deti mladšie ako 8 rokov nesmú byť v blízkosti spotrebiča bez stáleho dozoru.

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s fyzickými, mentálnymi alebo psychickými obmedzeniami alebo bez praktických skúseností a znalostí, ak sa tak deje pod dohľadom alebo v súlade s pokynmi na používanie, ktoré im odovzdali osoby zodpovedné za ich bezpečnosť. Dávajte pozor na deti, aby sa so spotrebičom nehrali. Čistiace a servisné činnosti nemôžu vykonávať deti bez dozoru.

Spotrebič sa počas používania zahrieva. Odporúča sa zachovávať opatrnosť a nedotýkať sa horúcich prvkov vo vnútri rúry.

Prístupné časti zariadenia sa môžu veľmi zahriať. Odporúčame, aby sa deti nepribližovali k rúre.

**Pozor.** Na čistenie skla dverí nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani ostré kovové predmety, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže spôsobiť prasknutie skla.

**Pozor.** Aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky sa uistite, že je zariadenie vypnuté.

Na čistenie spotrebiča nie je povolené používať parné čistiace zariadenie.

Nebezpečenstvo obarenia! Po otvorení dvierok rúry môže uniknúť horúca para. Počas pečenia alebo po ňom opatrne otvorte dvierka rúry. Pri otváraní

dverí sa nenakláňajte. Upozorňujeme, že para môže byť v závislosti od teploty neviditeľná.

- Zariadenie sa počas používania zahrieva. Odporúča sa mimoriadna opatrnosť, aby ste sa nedotýkali horúcich častí vo vnútri rúry.
- Osobitnú pozornosť treba venovať deťom v blízkosti sporáka. Priamy kontakt s fungujúcim sporákom môže spôsobiť obarenie!
- Treba dbať na to, aby sa malé domáce spotrebiče vrátane káblov nedotýkali priamo horúcej rúry, pretože izolácia týchto spotrebičov nie je odolná voči vysokým teplotám.
- Na otvorené dverka rúry nekladte predmety s hmotnosťou vyššou ako 15 kg.
- Na čistenie skla dverí nepoužívajte drsné čistiace prostriedky ani ostré kovové predmety, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže viesť k prasknutiu skla.
- Zákaz používania pecí s technickými chybami. Všetky závady môžu odstraňovať len osoby s príslušným oprávnením.
- V každej situácii spôsobenej technickou poruchou sa musí bezpodmienečne odpojiť elektrické napájanie rúry.

## AKO UŠETRIŤ ENERGIU

Tí, ktorí využívajú energiu zodpovedne, nielenže chránia svoj domáci rozpočet, ale zároveň konajú uvedomelo v prospech životného prostredia. Pomôžme teda, šetríme elektrickú energiu! Postupujme podľa nasledujúcich pravidiel:

- **Vyhňte sa zbytočnému "nazeraniu do rúry na pripravované jedlo".** Dvere rúry neotvárajte príliš často.
- **Rúru používajte len pri veľkom množstve jedla.** Mäso s hmotnosťou do 1 kg sa môže variť jemnejšie v hrnci na sporáku.
- **Využitie zvyškového tepla z rúry.** Ak je čas pečenia dlhší ako 40 minút, vypnite rúru 10 minút pred dokončením pečenia. Pozor! Ak používate programátor, nastavte podľa toho kratší čas varenia.
- **Opatrné zatváranie dverok rúry.** Teplo uniká cez nečistoty na tesneniach dverí. Najlepšie je ich okamžite odstrániť.
- **Neinštalujte rúry v tesnej blízkosti chladničiek/mrazničiek.**

## **ODOMYKANIE**

Zariadenie bolo počas prepravy zabezpečené proti poškodeniu obalom.

Po vybalení zariadenia zlikvidujte časti obalu tak, aby ste neohrozili životné prostredie.

Všetky materiály použité na balenie nie sú škodlivé pre životné prostredie, sú 100 % recyklovateľné a označené príslušným symbolom.

Pozor! Obalový materiál (polyetylénové vrecká, kusy polystyrénu atď.) by sa mal počas rozbalovania uchovávať mimo dosahu detí.

## **VYRAĐOVANIE Z PREVÁDZKY**

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať, napr. prostredníctvom bežného komunálneho odpadu, ale musí sa odovzdať na zbernom a recyklačnom mieste elektrických a elektronických zariadení. Je to označené symbolom na výrobku, v návode na použitie alebo na obale.

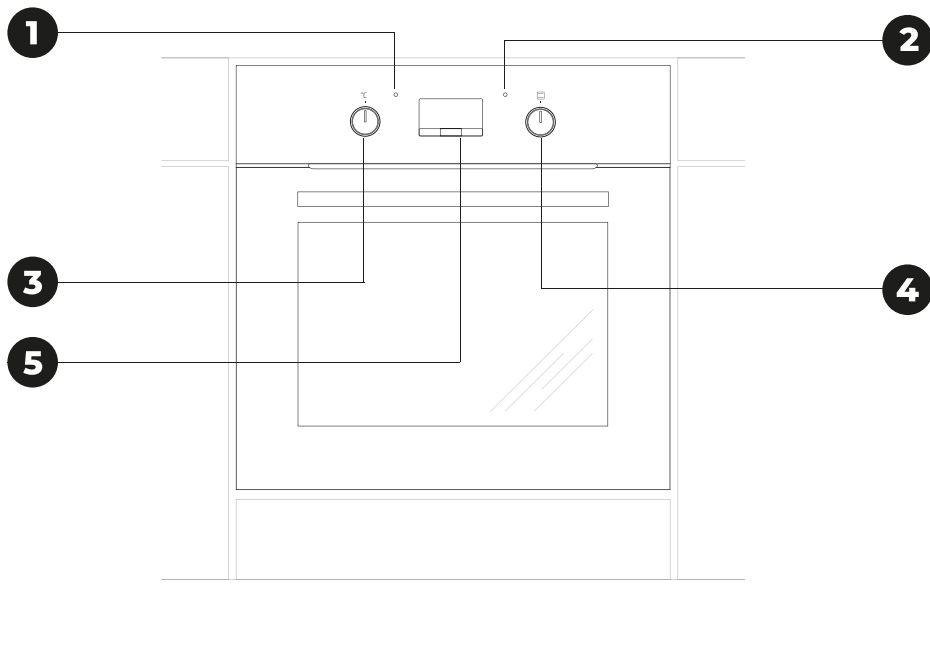
Materiály použité v zariadení sú vhodné na opätovné použitie v súlade s ich označením. Opätovným používaním, zhodnocovaním materiálov alebo využívaním opotrebovaných zariadení iným spôsobom významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia.

Informácie o vhodnom mieste na likvidáciu opotrebovaného zariadenia získate na obecnom úrade.

## POPIS PRODUKTU

---

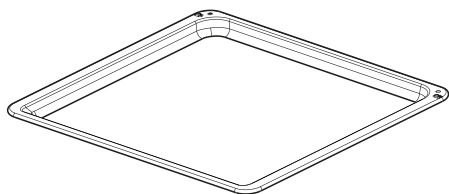
- 1 Svetlo termostatického regulátora L
- 2 Indikátor prevádzky rúry R
- 3 Ovládacie koliesko regulátora teploty
- 4 Ovládacie koliesko na výber funkcií rúry
- 5 Elektronický programátor



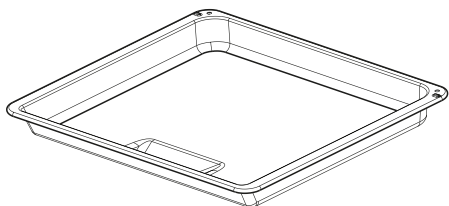
# VLASTNOSTI VÝROBKU

---

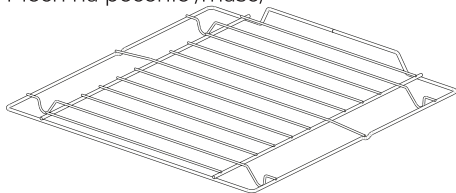
## Vybavenie sporáka



Plech na pečenie\*

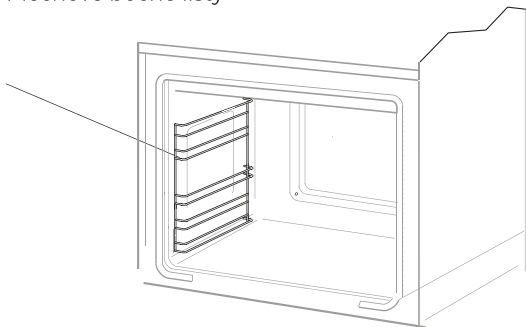


Plech na pečenie /mäso/\*



Grilovací rošt  
(sušiacia mriežka)

Plechové bočné lišty



\*pre niektoré typy

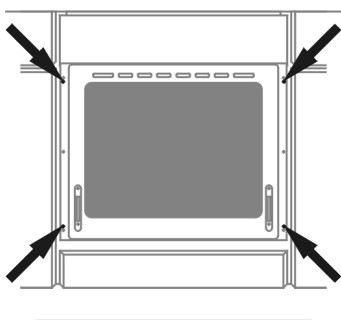


# INŠTALÁCIA



## Nastavenie sporáka

- Kuchynský priestor musí byť suchý a vzdušný, s účinným vetraním a sporák musí byť umiestnený tak, aby boli všetky ovládacie prvky ľahko prístupné.
- Rúra je vyrobená v triede Y. Nábytok, ktorý sa má zabudovať, musí mať podšívku a lepidlo na jej spojenie, ktoré je odolné voči teplote 100 °C. Nedodržanie tejto podmienky môže spôsobiť deformáciu povrchu alebo odlupovanie obloženia.
- Pripravte si v nábytku otvor s rozmermi zobrazenými na obrázkoch: podhlbenie pod doskou, vysoké podhlbenie. Ak má skrinka zadnú stenu, musí sa v nej vyrezať otvor pre elektrické pripojenie.
- Vložte rúru úplne do otvoru a zaistite ju proti vysunutiu štyrmi skrutkami.



## Pozor!

Inštalácia s odpojeným napájaním

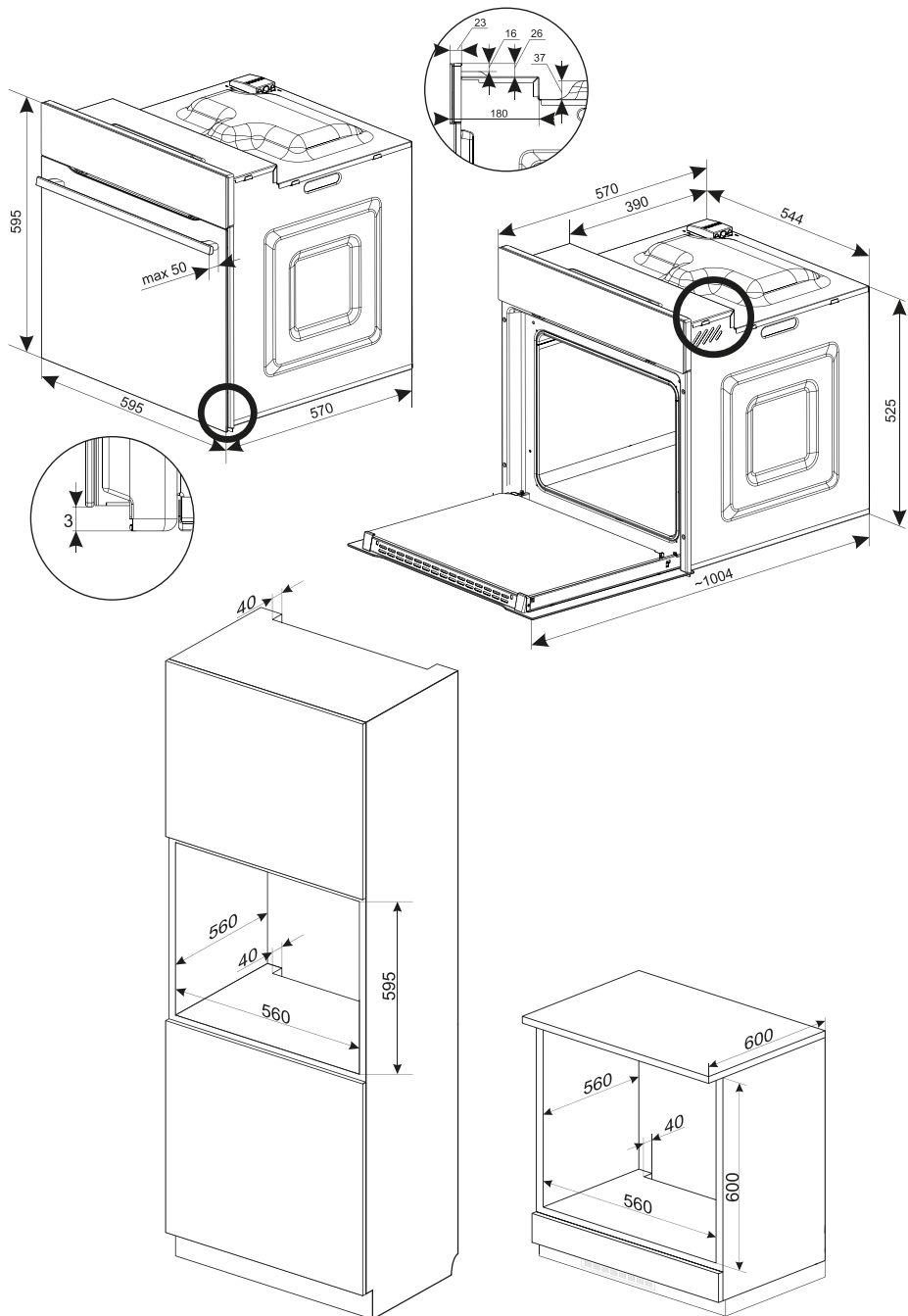
## Pripojenie rúry k elektrickej sieti

Pred pripojením rúry k elektrickej sieti je dôležité prečítať si informácie na výrobnom štítku.

- Sporák je z výroby prispôsobený na napájanie striedavým prúdom, jednofázové (230 V 1N ~ 50 Hz) a je vybavený privodným káblom 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> s dĺžkou približne 1,5 m s ochranným kontaktom.
- Elektrická zásuvka musí byť vybavená ochranným kolíkom. Je dôležité, aby bola elektrická zásuvka prístupná používateľovi po nastavení rúry.
- Pred zapojením sporáku do zásuvky je treba zkontrolovať, zda:
  - aby poistka a elektrické vedenie vydržali zaťaženie sporáka, obvod napájajúci zásuvku by mal byť zabezpečený poistkou min. 16A,
  - elektrický rozvodný systém je vybavený účinným uzemňovacím systémom, ktorý spĺňa požiadavky platných noriem a predpisov,
  - zásuvka je ľahko prístupná.



**Zástrčka musí byť prístupná aj po inštalácii rúry.**

**Pozor!** Ak sa neodpojiteľný napájací kábel poškodí, mal by ho vymeniť výrobca, špecializovaný servis alebo kvalifikovaný odborník, aby sa predišlo nebezpečenstvu.



# OBSLUHA

## Pred prvým zapnutím rúry

- odstráňte prvky obalu, vyčistite komoru rúry od konzervačných látok aplikovaných vo výrobe,
- vyberte zariadenie rúry a umyte ho v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu,
- zapnite vetranie v miestnosti alebo otvorte okno,
- otočte ovládač funkcií rúry do polohy  alebo  (pozri kapitolu: Obsluha programátora a ovládanie rúry),
- predhrejte rúru (na 250 °C, približne 30 minút), odstráňte nečistoty a dôkladne ju umyte.

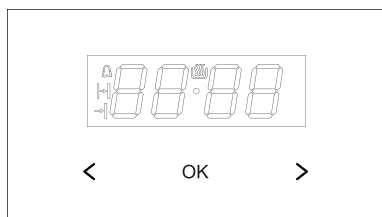
### Dôležité!

Komora rúry by sa mala umývať len teplou vodou s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu.

### Pozor!

V prípade sporákov vybavených elektronickým Ta programátorom sa po zapojení do siete na displeji zobrazí "0:00". Musí sa nastaviť aktuálny čas programátora. (Pozri návod na obsluhu programátora.) Ak nenastavíte aktuálny čas, rúra nebude fungovať.

## Funkcie programátora



**OK:** tlačidlo na výber prevádzkového režimu


**>:** Tlačidlo Plus

**<:** Tlačidlo mínus

: symbol pripravenosti na prácu


: symbol časovača


: symbol dĺžky práce


: symbol ukončenia

## Umiestnenie aktuálneho času

Po zapnutí do siete alebo po opätovnom zapnutí po výpadku napätia sa na displeji zobrazí pulzujúca hodnota 0,00:

- stlačte a podržte súčasne tlačidlo **OK** alebo tlačidlá **< / >**, kým sa na displeji nezobrazí symbol  a bodka pod symbolom nezačne blikať,
- pomocou tlačidiel **< / >** nastavte aktuálny čas do 7 sekúnd.

Po uplynutí približne 7 sekúnd po dokončení nastavenia času sa nové údaje zapamätajú a bodka pod symbolom  prestane blikať.

Čas môžete neskôr opraviť súčasným stlačením tlačidiel **< / >**, pričom bodka pod symbolom  bude blikať, môžete opraviť aktuálny čas.

### Upozornenie!





Rúru možno zapnúť, keď sa na displeji zobrazí symbol .

## Časovač

Časovač lze kedykoli aktivovať, bez ohľadu na stav aktivity ďalších funkcií programátora.

Rozsah meraného času je od 1 minúty do 23 hodín a 59 minút.

Je potrebné nastaviť časovač:


- stlačte tlačidlo **OK**, na displeji bude blikať symbol .
- pomocou tlačidiel nastavte čas časovača **< / >**, na displeji sa zobrazí nastavený čas časovača a aktívna pracovná funkcia  po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a začne blikať kontrolka .
- stlačením a podržaním tlačidla **< / >** alebo **OK** vypnete signál, symbol  zhasne a na displeji sa po približne 7 sekundách zobrazí aktuálny čas.


### Upozornenie!



Ak zvukový signál nevypnete manuálne, automaticky sa vypne po približne 7 minútach.



## Poloautomatická práca

Ak sa má rúra v určitom čase vypnúť, musíte:

- nastavte ovládací gombík rúry a gombík regulácie teploty do polohy, v ktorej má rúra pracovať,
- stlačíte tlačidlo OK, kým sa na displeji nakrátko nezobrazí *dur* a nezačne blikať symbol ,
- pomocou tlačidiel nastavte požadovaný prevádzkový čas < / > v rozsahu od 1 minúty do 10 hodín.





Nastavený čas sa uloží do pamäte približne po 7 sekundách, na displeji sa opäť zobrazí aktuálny čas, pričom svieti symbol .

Po uplynutí nastaveného času sa rúra automaticky vypne, zaznie zvukový signál a blikajú symboly  a .



- nastavte ovládacie gombíky rúry a regulátor teploty do polohy vypnuté,
- stlačením a podržaním tlačidla < / > alebo **OK** deaktivujete signál, symboly  a  zhasnú a na displeji sa približne po 7 sekundách zobrazí aktuálny čas.



## Automatická práca

Ak sa má rúra zapnúť v určitom čase a vypnúť v určitom čase, musíte nastaviť čas spustenia a čas ukončenia:

- niekoľkokrát stlačte tlačidlo **OK**, kým sa na displeji na chvíľu nezobrazí *dur* a nezabliká symbol ,
- nastavte požadovaný čas prevádzky pomocou tlačidiel < / > ako pri poloautomatickej prevádzke,
- niekoľkokrát stlačte tlačidlo **OK**, kým sa na displeji nakrátko nezobrazí *koniec* a nezačne blikať symbol ,
- nastavte čas vypnutia (ukončenia práce) pomocou tlačidiel < / >, ktorý vyplýva z obmedzený na 23 hodín a 59 minút,
- nastavte ovládací gombík rúry a gombík regulácie teploty do polohy, v ktorej má rúra pracovať. Ak sú aktívne symboly  aj , prevádzka rúry sa spustí v okamihu, ktorý vyplýva z rozdielu medzi nastaveným časom

ukončenia a nastaveným pracovným časom (napríklad nastavený pracovný čas je 1 hodina, nastavený čas ukončenia je 14:00, rúra sa automaticky zapne o 13:00).

Po dosiahnutí konečného času sa rúra automaticky vypne, aktivuje sa zvukový alarm a súčasne začnú pulzovať symboly  a .

- nastavte ovládacie gombíky rúry a regulátor teploty do polohy vypnuté,
- stlačením a podržaním tlačidla < / > alebo **OK** vypnete signál, symboly  a  zhasnú a na displeji sa po približne 7 sekundách zobrazí aktuálny čas.

## Vymazať nastavenia

Nastavenia časovača alebo automatickej pracovnej funkcie môžete kedykoľvek vymazať.

Vymazanie automatických pracovných nastavení:

- stlačte súčasne tlačidlá < / > ,

Vymazanie nastavení časovača:

- tlačidlom **OK** vyberte funkciu časovača,
- znovu stlačte tlačidlá < / > ,

## Zmena tónu zvukového signálu

Tón zvukového signálu možno zmeniť takto:

- stlačte súčasne tlačidlá < / > ,
- tlačidlom **OK** vyberte *tónovú* funkciu, indikácie na displeji budú blikať:
- pomocou tlačidiel < / > vyberte správny tón:  
od 1 do 3 pomocou tlačidla >  
z 3 na 1 pomocou tlačidla < .

## Zmena jasu displeja

Jas displeja môžete meniť od 1 do 9, pričom 1 je najtmavšie nastavenie a 9 je najjasnejšie. Zadaná hodnota platí len vtedy, keď sú hodiny neaktívne (t. j. používateľ sa nedotkol žiadneho z tlačidiel aspoň 7 sekúnd).

Jas displeja môžete zmeniť nasledovne:

- stlačte súčasne tlačidlá **</>**,
- pomocou tlačidla **OK** vyberte funkciu **bri** (prvým stlačením prejdete na funkciu **tónu**, druhým na funkciu **bri**).
- pomocou tlačidiel **</>** vyberte príslušný jas:  
od 1 do 9 pomocou tlačidla **>**  
z 9 na 1 pomocou tlačidla **<**.

## Upozornenie!

Keď sú hodiny aktívne (t. j. používateľ stlačil tlačidlo počas posledných 7 sekúnd), jas displeja je maximálny.

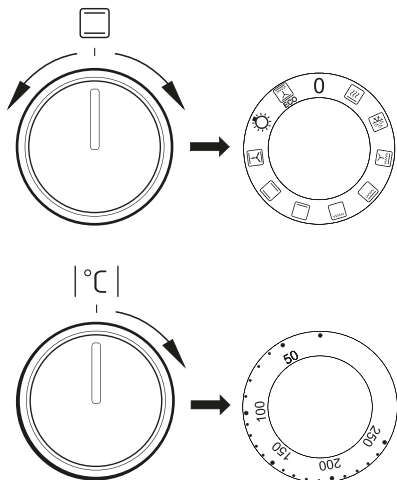
## Nočný režim

Od 22:00 do 6:00 automaticky zníži jas displeja.

## Funkcie a prevádzka rúry

### Rúra s núteným prúdením vzduchu (s ventilátorom)

Rúra sa môže ohrievať pomocou spodného a horného výhrevného telesa a grilu. Prevádzka tejto rúry sa ovláda pomocou gombíka na ovládanie rúry - nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou funkciou a pomocou gombíka na ovládanie teploty - nastavenie sa vykonáva otočením gombíka do polohy so zvolenou teplotou.



Ak chcete zariadenie vypnúť, nastavte oba otočné gombíky na "●"/"0".

## Pozor!

Keď je zapnutá niektorá z funkcií rúry, ohrev (výhrevné teleso atď.) sa zapne až po nastavení teploty.

## Možné polohy otočného gombíka na výber funkcie rúry



### Rýchly ohrev

Zapnutý termopohon a hriankovač. Používa sa na vstupný ohrev rúry.



### Rozmrazovanie

Zapnutý je len ventilátor bez použitia ohrievačov.



### Zapnutý ventilátor aj gril

V tejto polohe ovládacieho kolieska vykonáva rúra funkciu grilu s ventilátorom. Využitie tejto funkcie v praxi umožňuje urýchliť proces pečenia a zlepšiť chuť potravín.



### Zosilnený gril (Supergrill)

Zapnutie funkcie "zosilneného grilovania" umožňuje grilovanie pri zapnutom hornom ohreve. Táto funkcia umožňuje rúre vyvinúť vyššiu teplotu v hornom priestore rúry, čo spôsobuje silnejšie zhnednutie jedla a tiež umožňuje pečenie väčších porcií.



### Gril na

Povrchové "grilovanie" sa používa na pečenie malých porcií mäsa: steakov, reznov, rýb, toastov, klobás, pečených jedál (hrúbka pečených jedál by nemala byť väčšia ako 2-3 cm, počas pečenia je potrebné ich otočiť na druhú stranu).



### Zapnutý nižší ohrev

V tejto polohe ovládacieho kolieska sa rúra ohrieva výlučne pri po-

užití spodného ohrevu. Opekanie pečiva zdola (napr. vlhkého pečiva a pečiva s ovocnou náplňou).



### Zapnutý dolný a horný ohrev

Nastavenie ovládacieho kolieska do tejto polohy umožňuje ohrev rúry konvekciou. Vynikajúca na pečenie buchiet, mäsa, rýb, chleba, pizze (je potrebné predhriať rúru a použiť tmavé plechy), pečenie na jednej úrovni.



### Zapnutý ventilátor, ako aj spodné a horné vykurovanie.

V tejto pracovnej polohe ovládacieho kolieska rúra vykonáva funkciu pečenia. Konvekčná rúra s ventilátorom.



### Nezávislé osvetlenie rúry

Nastavením ovládacieho kolieska do tejto polohy sa osvetlí komora rúry



ECO

### Termocirkulácia eco

Túto funkciu možno použiť na aktiváciu optimalizovaného spôsobu ohrevu na úsporu energie počas prípravy jedla. Keď je otočný gombík v tejto polohe, osvetlenie rúry je vypnuté.

## Kontrolné svetidlo


Zapnutie rúry je signalizované rozsvietením dvoch kontroliek **R** a **L**. Rozsvietenie kontrolky **R** znamená, že rúra je v prevádzke. Keď kontrolka **L** zhasne, signalizuje to, že rúra dosiahla nastavenú teplotu. Ak recepty na prípravu jedla odporúčajú vložiť jedlo do predhriatej rúry, malo by sa to urobiť najskôr po prvom zhasnutí kontrolky **L**. Počas pečenia sa kontrolka **L** pravidelne zapína a vypína (udržiava teplotu v komore rúry). Kontrolka **R** môže svietiť aj v polohe otočného gombíka "osvetlenie komory rúry".

## Používanie grilu

Proces grilovania prebieha vďaka infračervenému žiareniu, ktoré vyžaruje horú-

ce výhrevné teleso grilu.

Na zapnutie grilu potrebujete:

- nastavte otočný gombík rúry do polohy označenej symbolom 
- zohrievajte rúru asi 5 minút (pri zatvorených dverách rúry),
- umiestnite plech s pokrmom do rúry na príslušnú pracovnú úroveň a v prípade grilovania na grile umiestnite plech na bezprostredne nižšiu úroveň (pod gril), aby sa tuk mohol odsasť,
- zatvorte dvierka rúry.

**Pre funkcie grilu a rozšíreného grilu by mala byť teplota nastavená na 250 °C, zatiaľ čo pre funkciu grilu s ventilátorom by mala byť nastavená na 190 °C.**

## Pozor!

Grilujte len pri zatvorených dverkách rúry.

Ak sa používa gril, prístupné časti spotrebiča sa môžu veľmi zahriať. Odporúčame, aby sa deti nepribližovali k rúre.

## Jedlá z cesta

- pokrmy z cesta sa odporúča piecť na plechoch na pečenie, ktoré sú výrobným príslušenstvom sporáka,
- pokrmy z cesta možno piecť aj v predávaných formách a na plechoch, ktoré je potrebné umiestniť na sušiaci stojan, odporúčame plechy čiernej farby, ktoré lepšie prenášajú teplo a skracujú čas pečenia,
- ak sa používa konvenčný ohrev (horné + dolné vykurovacie teleso), neodporúčame používať formy a podnosy so svetlým a lesklým povrchom, použitie tohto typu formy môže spôsobiť nedopečenie spodnej časti cesta,
- pri použití funkcie horúceho vzduchu nie je potrebné komoru rúry na začiatku predhrievať, ale pri iných spôsoboch ohrevu je potrebné komoru rúry predhriať pred vložením jedla,
- pred vytiahnutím z rúry skontrolujte

kvalitu pečenia drevenou špajdlou (ak je cesto správne upečené, špajdla by mala zostať po napichnutí suchá a čistá),

- po vypnutí rúry sa odporúča nechať jedlo v rúre asi 5 minút,
- teplota varenia potravín pomocou funkcie horúceho vzduchu je vo všeobecnosti o 20-30 stupňov nižšia ako pri bežnom varení (pomocou horného a dolného výhrevného telesa),
- parametre pečenia uvedené v tabuľke 1 sú približné a môžete ich upraviť podľa vlastných skúseností a kuchárskych zvyklostí,
- ak sa informácie uvedené v kuchárskych knihách výrazne líšia od hodnôt uvedených v návode na použitie sporáka, postupujte podľa pokynov v návode.

## Pečenie mäsa

- porcie mäsa väčšie ako 1 kg by sa mali pripravovať v rúre, menšie kusy sa odporúčajú pripravovať na plynových horákoch,
- na pečenie odporúčame používať žiaruvzdorné nádoby, ktorých rukoväte musia byť tiež odolné voči vysokým teplotám,
- pri pečení na sušiaci alebo na mriežke odporúčame umiestniť plech na pečenie s malým množstvom vody na najnižšiu úroveň,
- v polovici pečenia sa odporúča mäso aspoň raz otočiť na druhú stranu, počas pečenia je tiež potrebné mäso občas poliať šťavou (vývarom), ktorá vznikla počas pečenia, alebo horúcou - slanou vodou, mäso sa nesmie poliať studenou vodou.

## Funkcia ECO vykurovania







- pri použití funkcie ECO ohrevu sa spustí optimalizovaný spôsob ohrevu, ktorý šetrí energiu počas prípravy jedla,
- Čas pečenia nie je možné skrátiť nastavením vyššej teploty a pred pečením sa neodporúča rúru predhrievať,

- počas pečenia nemeňte nastavenie teploty a neotvárajte dvierka.
















# PEČENIE V RÚRE - PRAKTICKÉ RADY

## Odporúčané parametre pri používaní funkcie ECO ohrevu

Typ potravín na pečenie	Funkcie rúry	Teplota (0C)	Úroveň	Čas [min.]
Sušienky	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bábovičky/muffiny	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Ryby	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Hovädzie mäso	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Bravčové mäso	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kuracie mäso	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

## Rúra s núteným obehom vzduchu (spodné výhrevné teleso + horné výhrevné teleso + ventilátor)

Typ potravín na pečenie	Funkcie rúry	Teplota (0C)	Úroveň	Čas [min.]
Sušienky		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Sušienky		150	3	25 - 35
Bábovičky/muffiny		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Bábovičky/muffiny		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Ryby		210 - 220	2	45 - 60
Ryby		190	2 - 3	60 - 70
Klobásy		230 - 250	4	14 - 18
Hovädzie mäso		225 - 250	2	120 - 150

Typ potravín na pečenie	Funkcie rúry	Teplota (0C)	Úroveň	Čas [min.]
Bravčové mäso		160 - 230	2	90 - 120
Kuracie mäso		180 - 190	2	70 - 90
Kuracie mäso		160 - 180	2	45 - 60
Zelenina		190 - 210	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190	3	40 - 50





Časy platia, ak nie je uvedené inak pre nevyhrievanú komoru. V predhriatej rúre skráťte uvedené časy približne o 5-10 minút.







<sup>1)</sup> Vyhrejte prázdnu rúru

<sup>2)</sup> Uvedené časy sú pre pečivo v malých formách

Upozornenie: Parametre uvedené v tabuľke sú približné a môžete ich upraviť podľa vlastných skúseností a kulinárskych preferencií.

## Pečenie pečiva

Typ pokrmu	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia vykurovania	Teplota(0C)	Čas pečenia <sup>2)</sup> (min.)
Malé pečivo	Plech na pečenie na pečenie pečiva	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Plech na pečenie na pečenie pečiva	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Plech na pečenie na pečenie pečiva	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Plech na pečenie Plech na pečenie mäsa	2 + 4 2 - plech na pečenie mäsa 4 - plech na pečenie			155 - 170 <sup>1)</sup>

Typ pokrmu	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia vykurovania	Teplota(°C)	Čas pečenia <sup>2)</sup> (min.)
Chlebič (pásiky)	Plech na pečenie na pečenie pečiva	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Plech na pečenie na pečenie pečiva	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Plech na pečenie na pečenie pečiva	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Plech na pečenie Plech na pečenie mäsa	2 + 4 2 - plech na pečenie mäsa 4 - plech na pečenie		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Sušienka bez tuku	Gril + plech na pečenie čierny Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Jablkový závin	Grilovacia panvica + dva plechy na pečenie čierne Ø 20 cm	formy na mriežke sú umiestnené diagonálne zadná strana vpravo, predná strana vľavo		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Časy platia, ak nie je uvedené inak pre nevyhrievanú rúru.

<sup>2)</sup> Prázdnu rúru vyhrievajte, funkciu rýchleho ohreву nepoužívajte približne 5 minút.

## Grilovanie

Typ pokrmu	Príslušenstvo	Úroveň	Funkcia vykurovania	Teplota(°C)	Čas min.
Hrianky z bieleho chleba	Sieť	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Sieť	4		250 <sup>1)</sup>	2 - 3
Hovädzie hamburgery	Grilovací rošt + plech na pečenie mäsa (na zachytávanie kondenzátu)	4 - mriežka 3 - plech na pečenie mäsa		250 <sup>1)</sup>	1 strana 10 - 15 2 strana 8 - 13

1) Prázdnu rúru zahrejte zapnutím na 5 minút, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

2) Prázdnu rúru zahrejte zapnutím na 8 minút, nepoužívajte funkciu rýchleho ohrevu.

## Pečenie

Typ pokr- mu	Príslušenstvo	Úroveň	Funk- cia vykuro- vania	Teplota(°C)	Čas min.
Celé kurča	Grilovací rošt + plech na peče- nie mäsa (na zachytávanie kondenzátu)	2 - mriežka 1 - plech na pečenie mäsa		180 - 190	70 - 90
	Grilovací rošt + plech na peče- nie mäsa (na zachytávanie kondenzátu)	2 - mriežka 1 - plech na pečenie mäsa		180 - 190	80 - 100


Časy platia, ak nie je uvedené inak pre nevyhrievanú komoru. V predhriatej rúre skráťte uvedené časy približne o 5-10 minút.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Starostlivosť používateľa o čistotu a správnu údržbu sporáka má významný vplyv na predĺženie jeho bezporuchovej prevádzky.

**Pred čistením vypnite sporák a skontrolujte, či sú všetky otočné gombíky nastavené na " ● " / "0". Čistenie sa môže začať až po vychladnutí sporáka.**

### Rúra na pečenie

- Rúra sa musí po každom použití vyčistiť. Pri čistení rúry by malo byť zapnuté osvetlenie, aby bola v pracovnom priestore lepšia viditeľnosť.
- Komoru rúry umývajte len teplou vodou s malým množstvom tekutého prostriedku na umývanie riadu.
- **Čistenie parou-Steam Clean**
  - do nádoby umiestnenej v rúre na prvej úrovni zdola nalejte 0,25 l vody (1 pohár),
  - zatvorte dvierka rúry,
  - nastavte ovládač teploty na 50 °C a ovládač funkcií do dolnej polohy ohrevu ,
  - komoru rúry zahrievajte približne 30 minút,
  - po skončení čistenia otvorte dvierka rúry, utrite vnútro komory špongiou alebo handričkou a potom ju umyte teplou vodou s prostriedkom na umývanie riadu.



### **Pozor!**

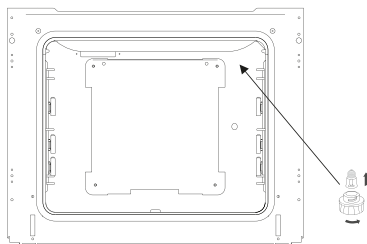
Na čistenie a údržbu sklenených predných plôch nepoužívajte čistiace prostriedky

obsahujúce abrazívne látky.

## Výmena žiarovky v rúre\*

**Aby ste zabránili možnosti úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky sa uistite, že je zariadenie vypnuté.**

- Nastavte všetky ovládacie gombíky na " ● " / " 0 " a vypnite napájanie,
- Odskrutkujte a umyte sklenené tienidlo lampy a nezabudnite ho utrieť do sucha.
- Odskrutkujte žiarovku z objímky, prípadne ju vymeňte za novú - vysokoteplotnú žiarovku (300 °C) s parametrami:
  - napätie 230 V
  - výkon 25 W
  - vlákno E 14.
- Zaskrutkujte žiarovku a uistite sa, že je presne zasunutá v keramickej objímke.
- Naskrutkujte sklenené tienidlo.



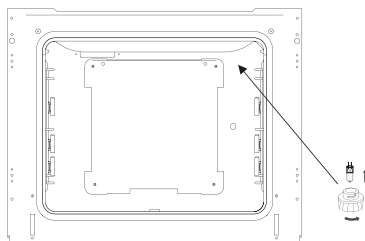
Osvetlenie rúry

\*pre niektoré typy

## Výmena halogénovej žiarovky v rúre\*

**Aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom, pred výmenou halogénovej žiarovky sa uistite, že je spotrebič vypnutý.**

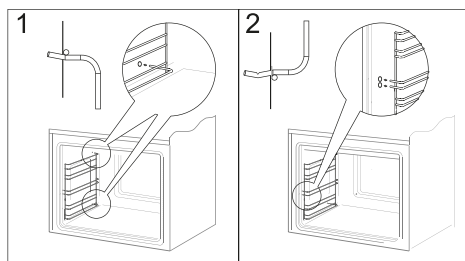
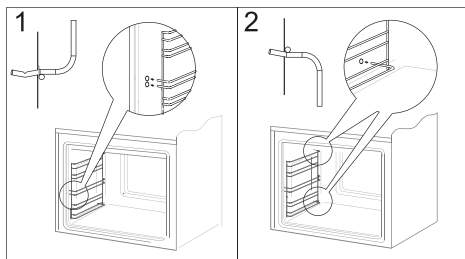
- Nastavte všetky ovládacie gombíky na " ● " / " 0 " a vypnite napájanie,
- Odskrutkujte a umyte tienidlo lampy a dôkladne ho utrite do sucha.
- Halogénovú žiarovku odstráňte pomocou handričky alebo papiera a v prípade potreby ju vymeňte za novú žiarovku G9:
  - napätie 230V
  - výkon 25 W
- Halogénovú žiarovku vložte presne do objímky.
- Naskrutkujte tienidlo lampy.



Osvetlenie rúry

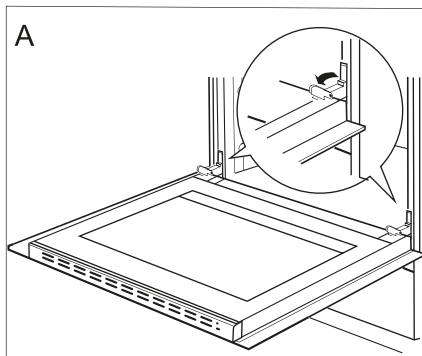
**Pozor! Dbajte na to, aby ste sa žiarovky nedotýkali priamo prstami.**

- Pece označené písmenom **D** boli vybavené ľahko odnímateľnými vodiacimi lištami (rošty) vložiek do pece (vkladacie rošty). Ak ich chcete vybrať na umývanie, vytiahnite záves umiestnený vpredu, potom posuňte vodiacu lištu a vyberte ju zo zadného závesu.



## Otváranie dverí

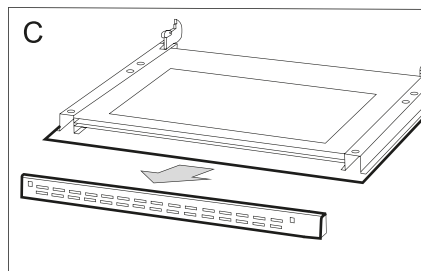
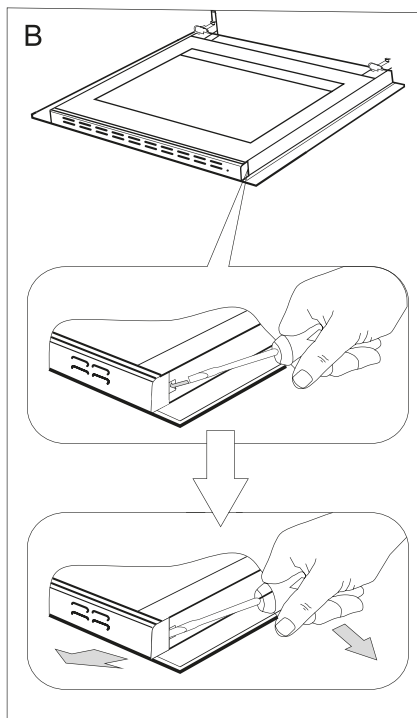
Dvierka sa dajú vysunúť pre lepší prístup do komory rúry a čistenie. Na tento účel otvorte dvere, vyklopte zabezpečovací prvok umiestnený v závese (obr. A). Mierne otvorte dvere, zdvihnite ich a potiahnite dopredu. Ak chcete namontovať dvere, postupujte opačne. Pri montáži treba dbať na to, aby výrez závesu správne dosadal na výstupok držiaka závesu. Po namontovaní dveriek na sporák je potrebné bežný dverok sklopíť a opatrne zatlačiť blokovací prvok. Nesprávne nastavenie blokovačieho prvku môže spôsobiť poškodenie závesu pri pokuse o zatvorenie dverí.



*Uzamykanie závesov*

## Odstránenie vnútorného skla

1. Pomocou krížového skrutkovača odskrutkujte skrutky na bočných príchytkách (obr. B).
2. Pomocou plochého skrutkovača odstráňte upevňovacie prvky a odstráňte hornú lištu dverí (obr. B, C).



3. Odstráňte vnútorné sklo z úchytiak v spodnej časti dverí. Odstráňte stredové sklo (obr. D).
4. Sklo vyčistite teplou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

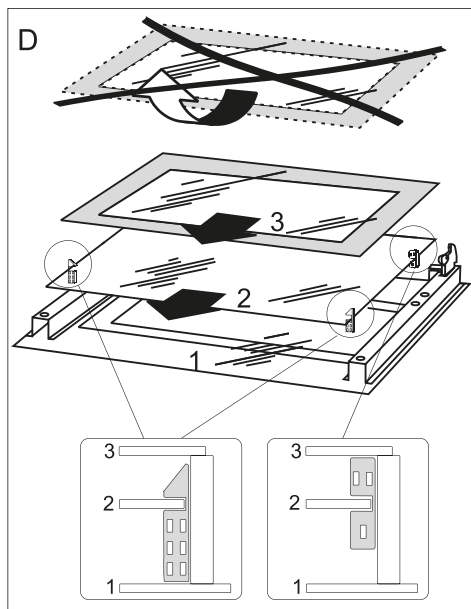
Pri následnej montáži postupujte v opačnom poradí. Hladká časť sklenenej tabule musí byť v hornej časti.

**Pozor! Hornú lištu nezatláčajte do oboch strán dverí súčasne.** Ak chcete správne namontovať hornú lištu dverí, najprv zasuníte ľavý koniec lišty do dverí a pravý koniec zatlačte do počutelného "kliknutia". Potom stlačte lištu z ľavej strany, kým nebudete počuť počutelné "kliknutie".



### Pozor!

Všetky opravy a nastavenia by mala vykonávať príslušná licencovaná servisná spoločnosť alebo inštalatér.



### Odstránenie vnútorného skla

### Pravidelné revízie

Okrem činností na udržiavanie čistoty sporáka je potrebné:

- vykonávať pravidelné kontroly funkčnosti ovládacích prvkov a prevádzkových systémov sporáka. Na konci záručnej doby, najmenej raz za dva roky, musí byť servisná spoločnosť poverená vykonaním technickej kontroly sporáka,
- odstrániť zistené prevádzkové nedostatky,
- pravidelná údržba pracovných systémov sporáka.



## RIEŠENIE PROBLÉMOV

V každej núdzovej situácii musíte:

- vypnite pracovné systémy sporáka
- odpojte elektrické napájanie
- nahlásiť opravu
- niektoré menšie poruchy môže používateľ odstrániť podľa pokynov v nasledujúcej tabuľke; nasledujúce body v tabuľke by si mal skontrolovať predtým, ako sa obráti na zákaznícky servis alebo servis.

PROBLÉM	PRÍČINA	POSTUP
1. zariadenie nefunguje	prerušenie napájania	skontrolujte poistku domácej elektroinštalácie, vymeňte ju za prepálenú
2. osvetlenie rúry nefunguje	uvolnená alebo poškodená žiarovka	utiahnite žiarovku alebo vymeňte poškodenú (pozri kapitolu Čistenie a údržba)
3. zobrazenie programátora zobrazuje čas " 0.00 "	zariadenie bolo odpojené od elektrickej siete alebo došlo ku krátkodobej strate napätia	nastaviť aktuálny čas (pozri. Príručka programátora)

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie 230 V ~ 50 Hz




Menovitý výkon max. 3,5 kW

Rozmery sporáka 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Spĺňa požiadavky noriem EN 60335-1; EN 60335-2-6 platných v Európskej únii.

Informácie na energetických štítkoch elektrických rúrok sú uvedené v súlade s normou EN 60350-1 / IEC 60350-1. Tieto hodnoty sa určujú pri štandardnom zaťažení s aktívnymi funkciami: dolné a horné vykurovanie (normálny režim) a vykurovanie s ventilátorom (ak je k dispozícii).

Trieda energetickej účinnosti bola určená podľa dostupných funkcií výrobku v súlade s nižšie uvedenou prioritou:


Nútený obeh vzduchu ECO (tepl vzdušný ohrievač + ventilátor)	 ECO
Nútená cirkulácia vzduchu ECO (spodné vykurovacie teleso + horné vykurovacie teleso + hriankovač + ventilátor)	 ECO
Štandardný režim ECO (spodné vykurovacie teleso + horné vykurovacie teleso)	 ECO

Pri testovaní spotreby energie odstráňte teleskopické koľajnice (ak existujú).

### Vyhlasenie výrobcu

Výrobca týmto vyhlasuje, že tento výrobok spĺňa základné požiadavky týchto európskych smerníc:

- smernica o nízkom napätí 2014/35/ES
- smernica 2014/30/ES o elektromagnetickej kompatibilite
- smernica ErP - 2009/125/ES

a preto bol spotrebič označený  a orgánom dohľadu nad trhom bolo vydané vyhlásenie o zhode.

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

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

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

## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

---



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

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

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

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

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

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

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

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

A készülék tisztításához nem szabad gőztisztító berendezést használni.

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

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

## HOGYAN LEHET ENERGIÁT MEGTAKARÍTANI

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

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

## UNLOCKING

A berendezéseket a szállítás idejére csomagolással biztosították a sérülések ellen.

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

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

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

## LESZERELÉS

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

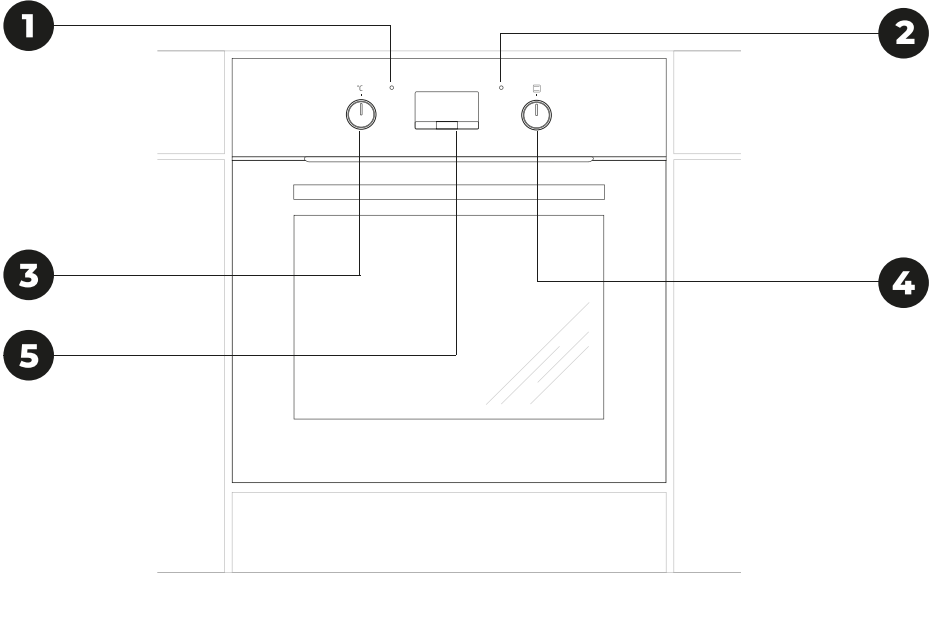
A berendezésekben használt anyagok a címkézésüknek megfelelően újrafelhasználásra alkalmasak.

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

Az elhasznált berendezések megfelelő ártalmatlanítási helyéről az önkormányzatnál kaphat tájékoztatást.

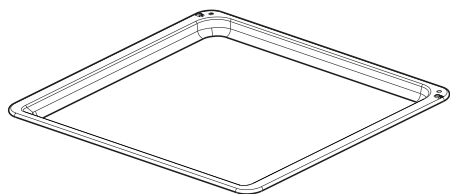
# TERMÉKLEÍRÁS

- 1 Termosztatikus szabályozó lámpa L
- 2 A sütő működésének jelzője R
- 3 Hőmérsékletszabályozó vezérlőkerék
- 4 Vezérlőkerék a sütőfunkciók kiválasztásához
- 5 Elektronikus programozó

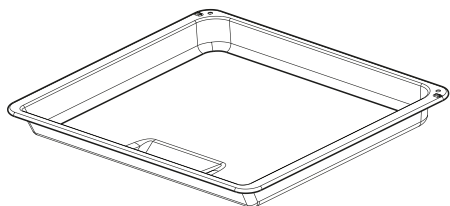


# TERMÉKJELLEMZŐK

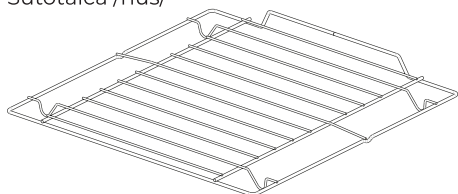
## Kályha felszerelés



Sütőtálca\*

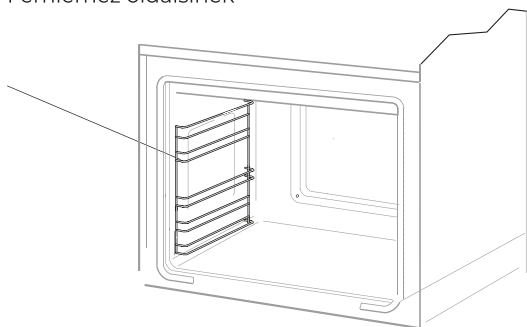


Sütőtálca /hús/\*



Grillrács  
(szárítórács)

Fémlemez oldalsínek



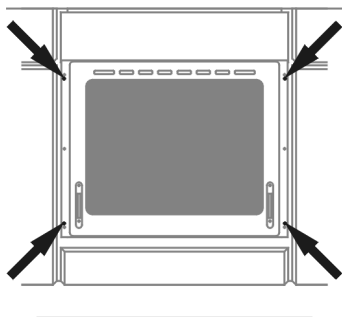
\*egyes típusok esetében

# BEÁLLÍTÁS



## A tűzhely felállítása

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



## Figyelem!

Telepítés a tápegységlecsatlakoztatásával

## A sütő csatlakoztatása az elektromos hálózathoz

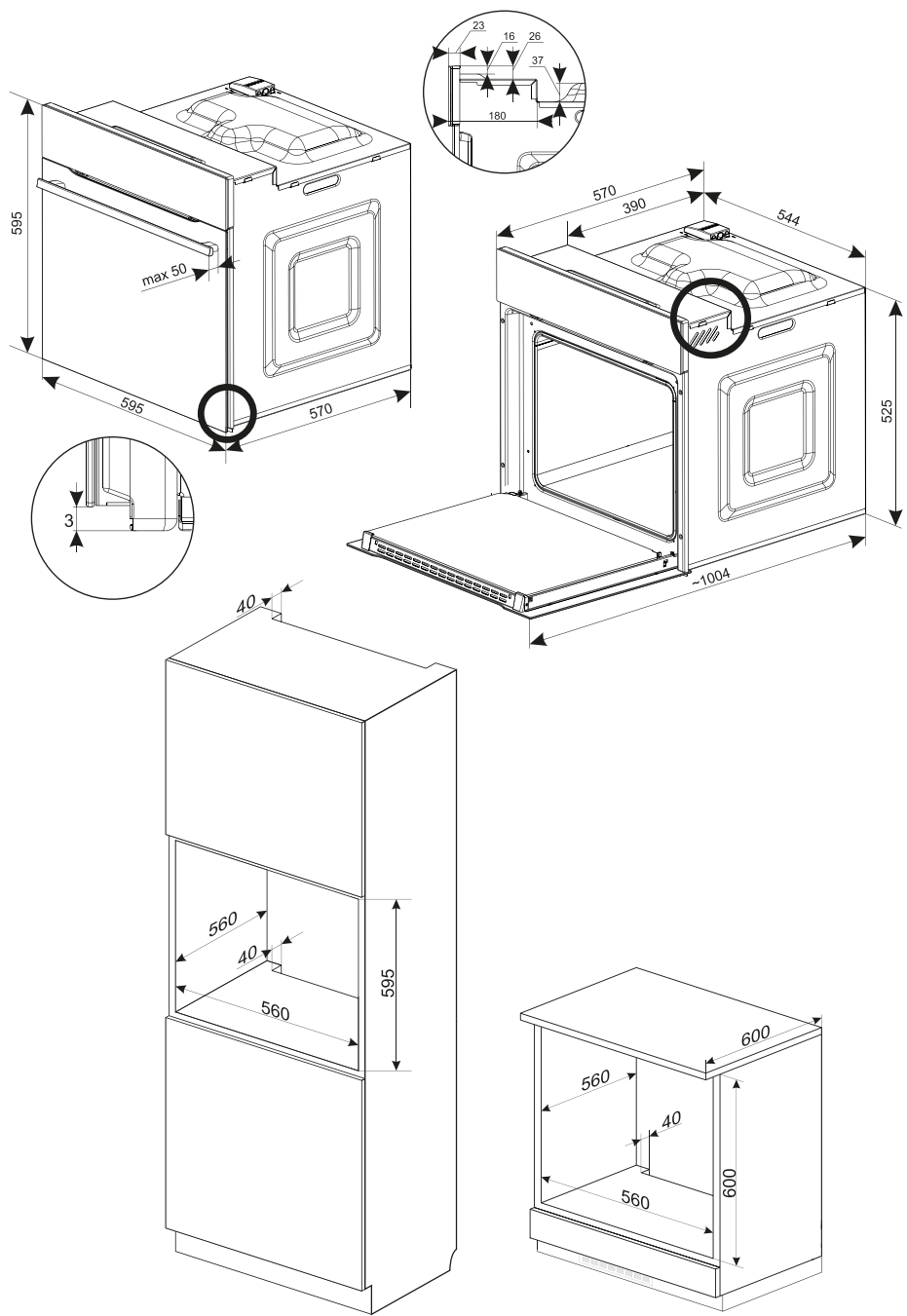
Mielőtt a sütőt az elektromos hálózathoz csatlakoztatja, fontos elolvasni a gyári címkén található információkat.

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





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

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



# SZOLGÁLTATÁS

## A sütő első bekapcsolása előtt

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

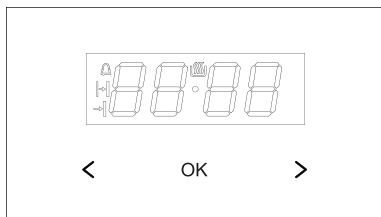
### Fontos!

A sütőtér csak meleg vízzel és kevés mosogatószerrel mosható.

### Figyelem!

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

## A programozó feladatai



**OK:** gomb a működési mód kiválasztásához


**>:** Plusz **gomb**

**<:** Mínusz **gomb**

: a munkára való felkészültség szimbóluma


: időzítő szimbólum


: a munka hosszának szimbóluma


: a befejezés szimbóluma

## Az aktuális idő helye

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

- nyomja meg és tartsa lenyomva egyszerre az **OK** gombot vagy a **</>** gombokat), amíg a kijelzőn megjelenik a  szimbólum, és a szimbólum alatti pont villog,
- Állítsa be az aktuális időt 7 másodpercen belül a **</>** gombokkal.

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

Az időt később a **</>** gombok egyidejű megnyomásával korrigálhatja, miközben a  szimbólum alatt villog a pont, korrigálhatja az aktuális időt.

### Figyelmeztetés!





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

### Időkapcsoló

Az időzítő bármikor aktiválható, függetlenül a programozó egyéb funkcióinak aktivitási állapotától.

A mért idő tartománya 1 perc és 23 óra 59 perc között van.

Az időzítő beállításához szükséges:


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


### Figyelmeztetés!



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



## Félautomata munka

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

- Állítsa a sütő vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot abba a pozícióba, amelyben a sütő működni fog,
- nyomja meg az OK gombot, amíg a kijelzőn rövid ideig nem jelenik meg egy *dúr* és nem villog a  szimbólum,
- a gombokkal állítsa be a kívánt működési időt < / >, 1 perc és 10 óra között.



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

A beállított idő letelte után a sütő automatikusan kikapcsol, a hangjelzés megszólal, és a  és a  szimbólumok villogni fognak,



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



## Automatikus munka



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

- nyomja meg többször az **OK** gombot, amíg a kijelzőn röviden megjelenik a *fő billentyű* és villog a  szimbólum,
- állítsa be a kívánt üzemidőt a < / > gombok segítségével, mint a félautomata működésnél,
- nyomja meg többször az **OK** gombot, amíg a kijelzőn röviden meg nem jelenik az *End* és a  szimbólum nem villog,
- állítsa be a kikapcsolási időt (munka vége) a < / > gombok segítségével,

amely 23 órára és 59 percre korlátozódik,

- Állítsa a sütő vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot abba a pozícióba, amelyben a sütő működni fog. A  és a  szimbólum is aktív, a sütő működése a beállított végidő és a beállított munkaidő közötti különbségből adódó pillanatban indul (például, ha a beállított munkaidő 1 óra, a beállított végidő 14:00, a sütő automatikusan 13:00-kor kapcsol be).

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

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

## Törölje a beállításokat

Az időzítő beállításait vagy az automatikus munka funkciót bármikor törölheti.

Az automatikus munkabeállítások törlése:

- nyomja meg egyszerre a < / > gombokat,

Az időzítő beállításainak törlése:

- **oK** gombot az időzítő funkció kiválasztásához,
- nyomja meg újra a < / > gombokat,

## A hangjelzés hangszínének megváltoztatása

A hangjelzés hangja megváltoztatható a következőképpen:

- nyomja meg egyszerre a < / > gombokat,
- válassza ki a *hangfunkciót* az **OK** gombbal, a kijelzőn a jelzések villogni fognak:

- a </> gombokkal válassza ki a megfelelő hangszínt:  
1-től 3-ig a >gomb segítségével  
3-tól 1-ig a < gomb segítségével.

## A kijelző fényerejének módosítása

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

A kijelző fényerejét a következőképpen változtathatja meg:

- nyomja meg egyszerre a </> gombokat,
- az **OK** gombbal válassza ki a *bri* funkciót (az első megnyomás a *hang* funkcióhoz, a második megnyomás a *bri* funkcióhoz vezet).
- a </> gombokkal válassza ki a megfelelő fényerőt:  
1-től 9-ig a > gomb segítségével  
9-től 1-ig a < gomb segítségével.

## Figyelmeztetés!

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

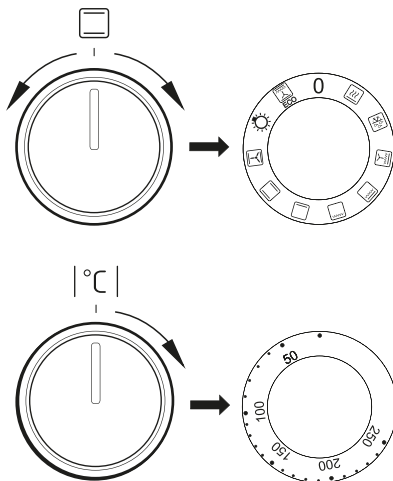
## Éjszakai üzemmód

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

## A sütő funkciói és működése

### Kényszerített levegős sütő (ventilátorral)

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



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

## Figyelem!

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

## A sütőfunkció kiválasztására szolgáló forgatógomb lehetséges pozíciói



### Gyors fűtés

Thermoüzem és kenyérpíró bekapcsolva. A sütő bemeneti fűtésére szolgál.



### Leolvasztás

Csak a ventilátor van bekapcsolva, fűtőtestek használata nélkül.



### Ventilátor és grill is bekapcsolva

A vezérlőkeréknek ebben a pozíciójában a sütő a ventilátoros grillfunkciót végzi. Ennek a funkciónak a használata a gyakorlatban lehetővé teszi a sütési folyamat felgyorsítását és az étel ízének javítását.



## Megerősített grill (Supergrill)

Az "erősített grillezés" funkció bekapcsolása lehetővé teszi a grillezést, miközben a felső hőfok be van kapcsolva. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő magasabb hőmérsékletet alakítson ki a felső sütőtérben, ami az ételek erősebb barnulását eredményezi, és nagyobb adagok sütését is lehetővé teszi.



## Grill on

A felületi "grillezést" kis húsdagok sütésére használják: steakek, bifsztek, halak, pirítós, kolbászok, sült ételek (a sült ételek vastagsága nem lehet több 2-3 cm-nél, sütés közben a másik oldalra kell fordítani őket).



## Alsó fűtés bekapcsolva

A vezérlőkerék ezen állásában a sütő kizárólag az alsó fűtés használatakor melegít. A sütemények alulról történő pirítása (pl. nedves sütemények és gyümölcszel töltött sütemények).



## Alsó és felső fűtés bekapcsolva

Ha a vezérlőkeréket ebbe az állásba állítja, akkor a sütő konvekciós fűtést biztosít. Kiválóan alkalmas zsemle, hús, hal, kenyér, pizza sütésére (elő kell melegíteni a sütőt, valamint sötét sütőlapokat kell használni) egy szinten sütéshez.



## Ventilátor bekapcsolva, valamint alsó és felső fűtés.

A vezérlőkeréknek ebben a munkapozíciójában a sütő a sütés funkciót hajtja végre. Konvekciós sütő ventilátorral.



## Független sütő világítás

Ha a vezérlőkeréket ebbe a pozícióba állítja, a sütőtér világít



## Termo-cirkuláció eco

Ezzel a funkcióval optimalizált fűtési mód aktiválható, hogy az ételkészítés során energiát takarítson meg. Ha a forgatógomb ebben a helyzetben van, a sütő világítása kikapcsol.


## Vezérlőlámpa

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

## A grill használata

A grillezés a grill forró fűtőeleme által kibocsátott infravörös sugárzásnak köszönhetően történik.

A grill bekapcsolásához a következőkre van szükség:

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

**A grill és a fokozott grill funkció esetében a hőmérsékletet 250°C-ra, míg a ventilátoros grill funkció esetében 190°C-ra kell állítani.**







## Figyelem!

Csak zárt sütőajtó mellett grillezzen. A grill használatakor a készülék hozzá-











# SÜTÉS A SÜTŐBEN - GYAKORLATI TANÁCSOK







## Ajánlott paraméterek az ECO fűtési funkció használatakor

A sütőipari étel- mízszer típusa	Sütő- funkci- ók	Hőmérséklet (0C)	Szint	Idő [perc]
Keksz	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Bábovičky/muffi- nok	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Halak	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Marhahús	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Sertéshús	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Csirke	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

## Kényszerlevegős sütő (alsó fűtőelem + felső fűtőelem + ventilátor)

A sütőipari étel- mízszer típusa	Sütőfunkciók	Hőmérséklet (0C)	Szint	Idő [perc]
Keksz		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Keksz		150	3	25 - 35
Bábovičky/ muffinok		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Bábovičky/ muffinok		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Halak		210 - 220	2	45 - 60
Halak	 ECO	190	2 - 3	60 - 70
Kolbászok		230 - 250	4	14 - 18



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





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







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

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

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

## Sütemények sütése




Az étel típusa	Tartozékok	Szint	Fűtési funkció	Hőmérséklet(°C)	Sütési idő <sup>2)</sup> (min.)
Kis sütemények	Sütőlemez sütemények sütéséhez	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Sütőlemez sütemények sütéséhez	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Sütőlemez sütemények sütéséhez	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Sütőtálca Sütőtálca húshoz	2 + 4 2 - tepsi a hús sütéséhez 4 - sütőtálca		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 50 <sup>2)</sup>

Az étel típusa	Tartozékok	Szint	Fűtési funkció	Hőmérséklet <sup>(°C)</sup>	Sütési idő <sup>2)</sup> (min.)
Mézeskalács (csíkok)	Sütőlemez sütemények sütéséhez	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Sütőlemez sütemények sütéséhez	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Sütőlemez sütemények sütéséhez	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Sütőtálca Sütőtálca húshoz	2 + 4 2 - tepszi a hús sütéséhez 4 - sütőtálca		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Zsírimentes keksz	Grill + sütőtálca fekete Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Alma rétes	Grillsütő + két sütőlemez fekete Ø 20 cm	a rácson lévő formák átlósan helyezkednek el, a hátsó oldal jobbra, az előlő oldal balra		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Az idő, ha csak másképp nem szerepel, fűtetlen sütőre vonatkoznak

<sup>2)</sup> Fűtsön fel egy üres sütőt, ne használja a gyorsfűtés funkciót körülbelül 5 percig.



## Grillezés

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

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

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

## Sütés

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


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

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

**Tisztítás előtt kapcsolja ki a tűzhelyet, és ellenőrizze, hogy minden forgatógomb "●" / "0" állásban van-e . A tisztítási műveleteket csak a tűzhely lehűlése után lehet megkezdeni.**

### Sütő sütő

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



### Figyelem!

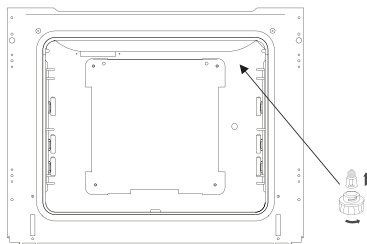
Az üvegfrontok tisztításához és karbantartásához ne használjon csiszolóanyagokat tartalmazó tisztítószeret.

### A sütő izzójának cseréje\*

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

- Állítsa az összes vezérlőgombot "●" / "0" állásba, és kapcsolja ki a készüléket,
- Csavarja ki és mossa le az üveg lámpaernyőt, és mindenképpen törölje szárazra.

- Csavarja ki az izzót a foglalatból, szükség esetén cserélje ki az izzót egy új izzóra - magas hőmérsékletű (300 °C) izzó paraméterekkel:
  - feszültség 230 V
  - teljesítmény 25 W
  - e 14-es szál.
- Csavarja be az izzót, ügyelve arra, hogy pontosan illeszkedjen a kerámia foglalatba.
- Csavarja fel az üveg lámpaernyőt.



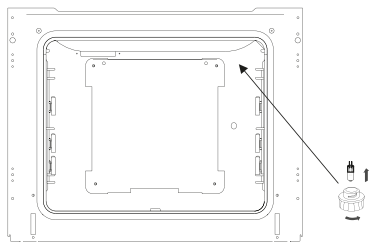
Sütő világítás

\*egyes típusok esetében

### **A halogén izzó cseréje a sütőben\***

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

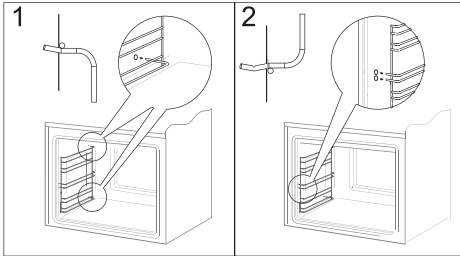
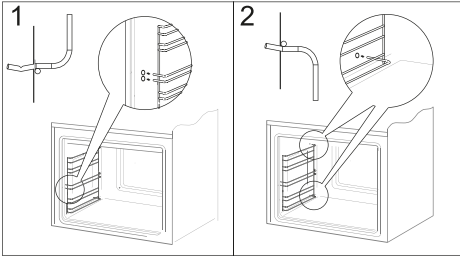
- Állítsa az összes vezérlőgombot " ● " / " 0 " állásba, és kapcsolja ki a készüléket,
- Csavarja le és mossa ki a lámpaernyőt, majd törölje alaposan szárazra.
- Távolítsa el a halogén izzót egy rongy vagy papír segítségével, szükség esetén cserélje ki egy új G9 izzóra:
  - feszültség 230V
  - teljesítmény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



Sütő világítás

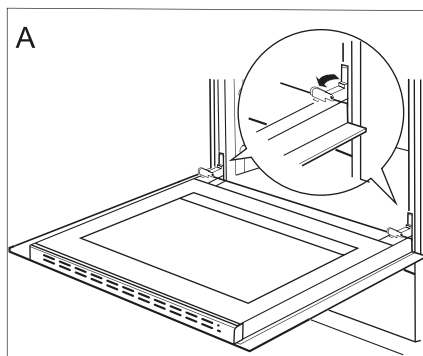
**Figyelem! Ügyelni kell arra, hogy az izzót ne érintse meg közvetlenül az ujjaival.**

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



## Kihúzza az ajtót

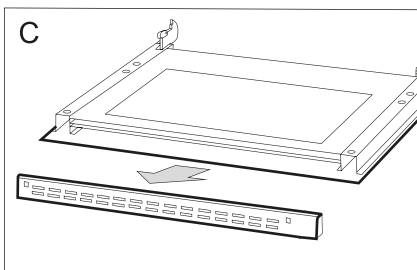
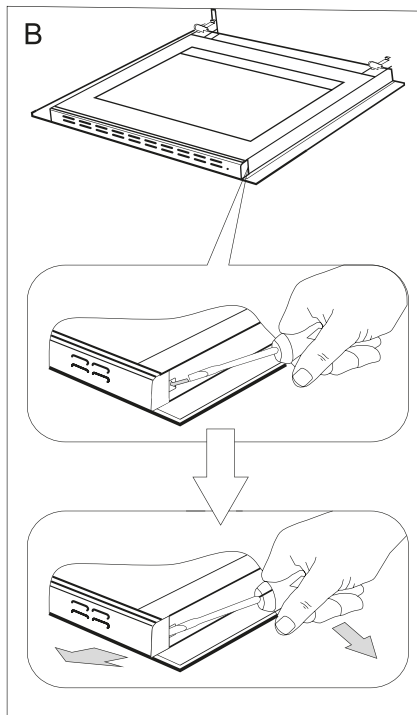
Az ajtó kihúzható a sütőtérhez való jobb hozzáférés és a tisztítás érdekében. Ehhez nyissa ki az ajtót, fordítsa fel a zsanérban található rögzítőelemet (A ábra). Nyissa ki kissé az ajtót, emelje fel és húzza előre. Az ajtó felszereléséhez fordított módon járjon el. A felszereléskor ügyelni kell arra,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



Csuklós zsanér reteszelés

## A belső üveglap eltávolítása

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



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

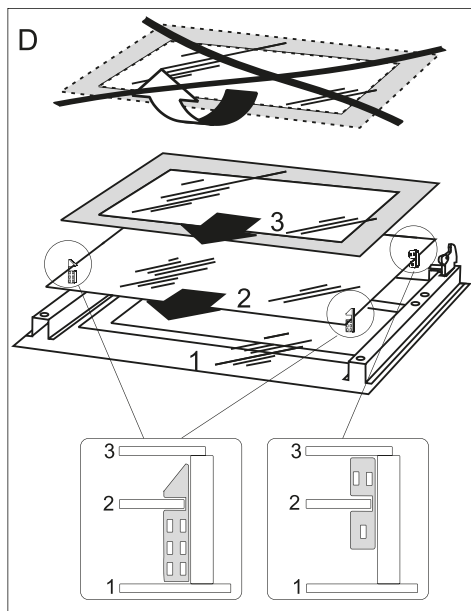
A későbbi összeszerelésnél kövesse a fordított sorrendet. Az üvegtábla sima részének felül kell lennie.

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



### Figyelem!

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



*A belső üveglap eltávolítása*

## Időszakos felülvizsgálatok

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

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

## HIBAELHÁRÍTÁS

Minden vészhelyzetben szükség van:

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

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

## MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség 230V~50 Hz




Névleges teljesítmény max. 3,5 kW

Kályha méretei 59,5 / 59,5 / 57,5 cm

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

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

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

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




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

### A gyártó nyilatkozata

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

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

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

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

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

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

## **INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ**

---



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

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

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

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

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

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

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

est éteint avant de changer l'ampoule.

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

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

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

## COMMENT ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

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

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

## **DÉVERROUILLAGE**

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

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

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

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

## **DÉCLASSEMENT**

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

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

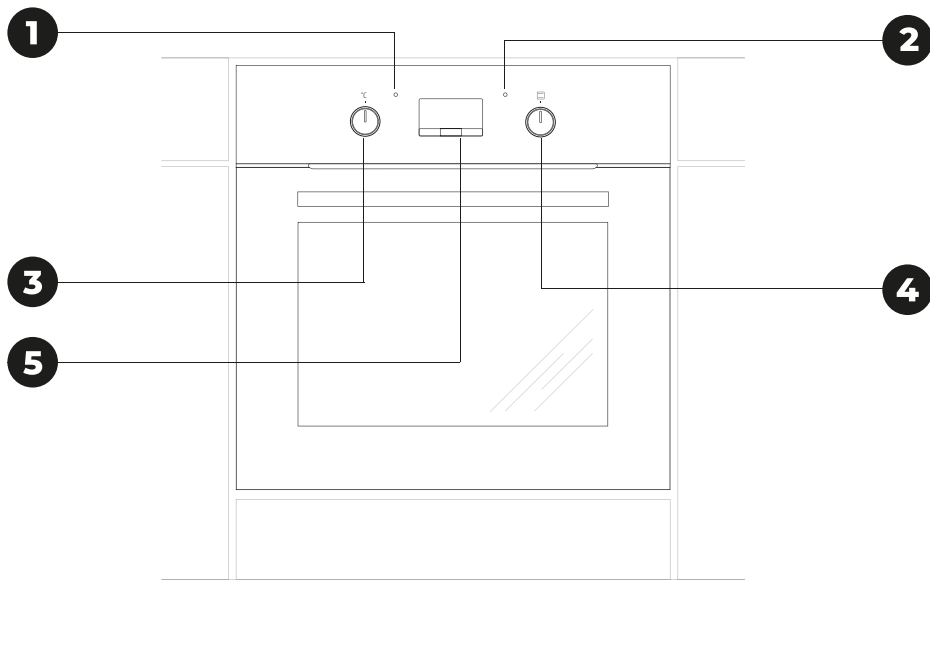
En réutilisant, en récupérant des matériaux ou en utilisant des équipements usagés d'une autre manière, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

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

## DESCRIPTION DU PRODUIT

---

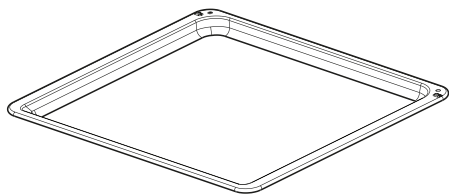
- 1 Lumière du contrôleur thermostatique L
- 2 Indicateur de fonctionnement du four R
- 3 Roue de contrôle du régulateur de température
- 4 Molette de commande pour la sélection des fonctions du four
- 5 Programmateur électronique



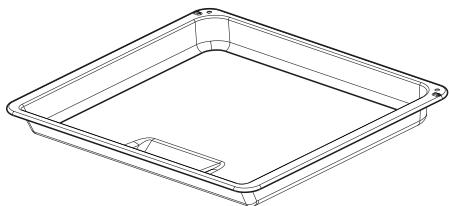
# CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

---

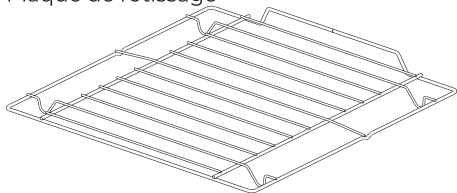
## Équipement du four



Plaque à pâtisserie

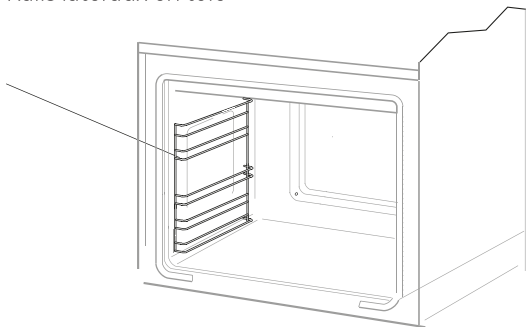


Plaque de rôtissage



Grille du grill  
(séchoir à linge)

Rails latéraux en tôle



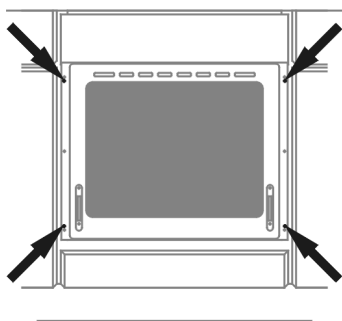
\*pour certains types

# INSTALLATION



## Installation du four

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



## Attention !

Installer avec l'alimentation électrique déconnectée.

## Raccordement du four à l'alimentation électrique

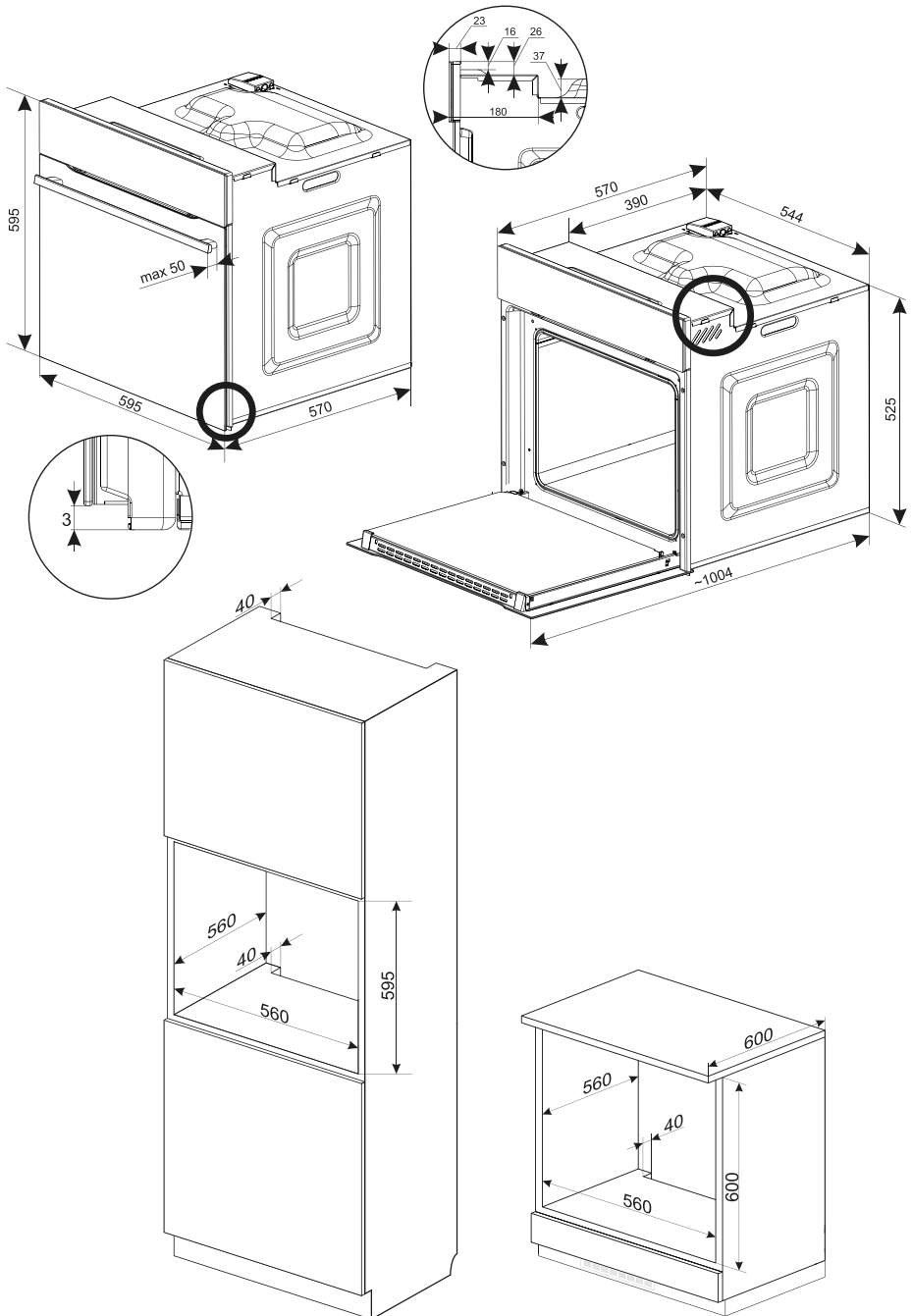
Avant de raccorder le four à l'alimentation électrique, il est important de lire les informations figurant sur l'étiquette d'usine.

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

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



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





## OPERATION

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

- retirer les éléments de l'emballage, nettoyer la chambre du four des conservateurs appliqués en usine,
- retirez l'équipement du four et lavez-le à l'eau chaude avec un liquide vaisselle,
- activez la ventilation de la pièce ou ouvrez une fenêtre,
- tourner la molette de commande des fonctions du four sur la position  ou  (voir chapitre : Fonctionnement du programmeur et commande du four),
- chauffer le four (à 250°C, environ 30 min.), enlever les saletés et le laver soigneusement.

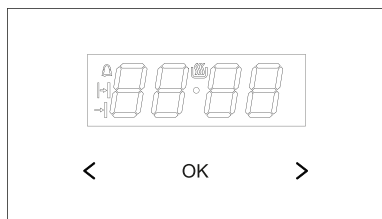
#### Important !

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

#### Attention !

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

### Fonctions du programmeur



**OK:** bouton pour sélectionner le mode de fonctionnement

**>:** Bouton Plus

**<:** Bouton Moins

: symbole de la disponibilité au travail


: symbole de la minuterie



: symbole de la durée du travail

: symbole de la cessation d'activité

### Localisation de l'heure actuelle

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

- appuyez et maintenez enfoncé le bouton **OK** ou les **boutons < / >** (simultanément) jusqu'à ce que le symbole  apparaisse à l'écran et que le point sous le symbole clignote,
- régler l'heure actuelle dans les 7 secondes à l'aide des **boutons < / >**.

Au bout de 7 secondes environ après la fin du réglage de l'heure, les nouvelles données sont mémorisées et le point sous le symbole  cesse de clignoter. Vous pouvez corriger l'heure ultérieurement en appuyant simultanément sur les **boutons < / >**, tandis que le point sous le symbole  clignote, vous pouvez corriger l'heure actuelle.

#### Attention !





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

### Minuterie

La minuterie peut être activée à tout moment, quel que soit l'état d'activité des autres fonctions du programmeur.

La plage de temps mesurée va de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

Il est nécessaire de régler la minuterie :

- appuyez sur la **touche OK**, le symbole clignote sur l'écran 
- utiliser les boutons pour régler la durée de la minuterie **< / >**, l'écran affichera la durée de la minuterie réglée et la fonction de travail active  une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore retentira et un voyant clignotant se mettra en marche 
- appuyez sur la touche **< / >** ou **OK** et maintenez-la enfoncée pour éteindre le signal, le symbole  s'éteint et


l'écran affiche l'heure actuelle après environ 7 secondes.


## Attention !



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



## Travail semi-automatique

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

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


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

Une fois le temps réglé écoulé, le four s'éteint automatiquement, un signal sonore retentit et les symboles  et  clignent,




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



## Travail automatique



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

- appuyez plusieurs fois sur la touche OK jusqu'à ce que l'écran affiche brièvement *dur* et que le symbole  clignote,
- réglez le temps de fonctionnement

souhaité à l'aide des boutons < / > comme pour le fonctionnement semi-automatique,

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

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

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

## Effacer les paramètres

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

Pour effacer les paramètres de travail automatique :

- appuyez simultanément sur les boutons < / > ,

Effacer les paramètres de la minuterie :

- OK pour sélectionner la fonction de minuterie,
- appuyez à nouveau sur les boutons

&lt;/&gt; ,

## Modification de la tonalité du signal audio

La tonalité du signal sonore peut être modifiée comme suit :

- appuyez simultanément sur les **boutons </>**,
- sélectionnez la fonction de *tonalité* avec la touche **OK** , les indications sur l'écran clignotent :
- utilisez les boutons </> pour sélectionner la bonne tonalité : de 1 à 3 en utilisant le **bouton >** de 3 à 1 en utilisant le bouton < .

## Modifier la luminosité de l'écran

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

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

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

## Attention !

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

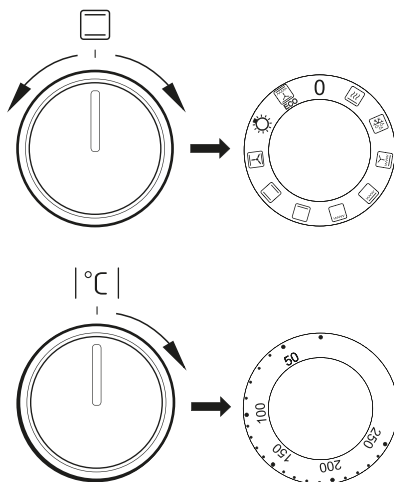
## Mode nuit

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

## Fonctions et fonctionnement du four

### Four à air pulsé (avec ventilateur)

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



Pour éteindre, réglez les deux boutons rotatifs sur " ● " / " 0 ".

## Attention !

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

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



### Chauffage rapide

Thermorégulation et grille-pain en marche. Il est utilisé pour le chauffage d'entrée du four.



### Décongélation

Seul le ventilateur est en marche, sans l'utilisation d'aucun chauffage.



### Ventilateur en marche ainsi que le gril

Dans cette position du volant de commande, le four assure la fonction de gril avec ventilateur. L'utilisation de cette fonction dans la pratique permet d'accélérer le processus de rôtissage et d'améliorer le goût des aliments.



### Torréfacteur amélioré (super torréfacteur)

L'activation de la fonction "super rôtissoire" vous permet de griller pendant que le feu supérieur est allumé. Cette fonction permet au four de développer une température plus élevée dans le compartiment supérieur du four, ce qui entraîne un brunissement plus prononcé des aliments et permet également de rôtir de plus grandes portions.



### Griller sur

La surface "grill" est utilisée pour rôtir de petites portions de viande : steaks, darnes, poissons, toasts, saucisses, plats rôtis (l'épaisseur des plats rôtis ne doit pas dépasser 2-3 cm, pendant la cuisson il est nécessaire de les tourner de l'autre côté).



### Chauffage inférieur sur

Dans cette position du volant de

commande, le four chauffe exclusivement en utilisant le chauffage inférieur. Faire griller les pâtisseries par le bas (par exemple, les pâtisseries humides et les pâtisseries fourrées aux fruits).



### Chauffage inférieur et supérieur activé

En plaçant la molette sur cette position, le four est chauffé par convection. Excellent pour la cuisson des petits pains, de la viande, du poisson, du pain, de la pizza (il est nécessaire de préchauffer le four ainsi que d'utiliser des plaques de cuisson foncées) ; la cuisson se fait sur un seul niveau.



### Ventilateur en marche ainsi que le chauffage inférieur et supérieur.

Dans cette position de travail du volant de commande, le four met en œuvre la fonction de cuisson. Four à convection avec ventilateur.



### Éclairage indépendant du four

En réglant le volant de commande sur cette position, la chambre du four est éclairée



### Chauffage ECO

Cette fonction peut être utilisée pour activer une méthode de chauffage optimisée afin d'économiser de l'énergie pendant la préparation des aliments. Lorsque le bouton rotatif est dans cette position, l'éclairage du four est éteint.

## Lampe de contrôle


La mise en marche du four est indiquée par l'allumage des deux témoins lumineux **R** et **L**. L'allumage du témoin lumineux **R** indique que le four est en fonctionnement. Lorsque la lampe **L** s'éteint, cela signifie que le four a atteint la température programmée. Si les recettes de cuisine recommandent de placer les aliments dans un four préchauffé, cette opération ne doit pas être effectuée avant la première extinction du voyant **L**.

Pendant la cuisson, la lampe **L** s'allume et s'éteint périodiquement (pour maintenir la température à l'intérieur de la chambre du four). Le témoin **R** peut également être allumé dans la position du bouton rotatif "éclairage de la chambre du four".

## Utilisation du gril

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

Pour allumer le gril, il faut :

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

**Pour les fonctions de gril et de gril amélioré, la température doit être réglée sur 250°C, tandis que pour la fonction de gril ventilé, elle doit être réglée sur 190°C.**

## Attention !

Ne grillez que lorsque la porte du four est fermée.

Si le gril est utilisé, les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Nous recommandons que les enfants ne soient pas autorisés à s'approcher du four.

## Plats en pâte

- il est recommandé de cuire les plats à base de pâte sur les plaques de cuisson qui sont un accessoire d'usine de la cuisinière,
- les plats de pâte peuvent également être cuits dans les moules vendus et sur des plaques de cuisson qui doivent être placées sur une grille de séchage. Nous recommandons les

plaques de cuisson de couleur noire, qui transmettent mieux la chaleur et réduisent le temps de cuisson,

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

## Rôtir la viande







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

## Fonction de chauffage ECO









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

# LA CUISSON AU FOUR - CONSEILS PRATIQUES







## Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la fonction de chauffage ECO

Type d'aliment à cuire	Fonctions du four	Température (0C)	Niveau	Temps [min.]
Biscuit	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Muffins	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Poisson	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Porc	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Poulet	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

## Four à air pulsé (élément chauffant inférieur + élément chauffant supérieur + ventilateur)

Type d'aliment à cuire	Fonctions du four	Température (0C)	Niveau	Temps [min.]
Biscuit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Biscuit		150	3	25 - 35
Muffins		160 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Muffins		155 - 170 <sup>1)</sup>	3	25 - 40 <sup>2)</sup>
Pizza		220 - 240 <sup>1)</sup>	2	15 - 25
Poisson		210 - 220	2	45 - 60
Poisson		190	2 - 3	60 - 70
Saucisses		230 - 250	4	14 - 18



Type d'aliment à cuire	Fonctions du four	Température (0C)	Niveau	Temps [min.]
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Porc		160 - 230	2	90 - 120
Poulet		180 - 190	2	70 - 90
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
Légumes		190 - 210	2	40 - 50
Légumes		170 - 190	3	40 - 50





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







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

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

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

## Cuisson des pâtisseries



Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonction de chauffage	Température (0C)	Temps de cuisson <sup>2)</sup> (min.)
Petites pâtisseries	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	3		160 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	3		155 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 40 <sup>2)</sup>
	Plaque de cuisson Plaque de cuisson pour la viande	2 + 4 2 - plaque pour la cuisson de la viande 4 - plaque de cuisson			155 - 170 <sup>1)</sup>


Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonction de chauffage	Température (°C)	Temps de cuisson <sup>2)</sup> (min.)
Sablés (bandes)	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	3		150 - 160 <sup>1)</sup>	30 - 40 <sup>2)</sup>
	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Plateau pour la cuisson des pâtisseries	3		150 - 170 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
	Plaque de cuisson Plaque de cuisson pour la viande	2 + 4 2 - plaque pour la cuisson de la viande 4 - plaque de cuisson		160 - 175 <sup>1)</sup>	25 - 35 <sup>2)</sup>
Biscuit sans graisse	Gril + plateau de cuisson noir Ø 26 cm	3		170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 45 <sup>2)</sup>
Strudel aux pommes	Planche à griller + deux plaques de cuisson noir Ø 20 cm	les moules sur la grille sont placés en diagonale : l'arrière à droite, l'avant à gauche		180 - 200 <sup>1)</sup>	50 - 70 <sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Les temps s'appliquent, sauf indication contraire, à un four non chauffé.

<sup>2)</sup> Faites chauffer un four vide, sans utiliser la fonction de chauffage rapide pendant environ 5 minutes.

## Grillades



Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonction de chauffage	Température (°C)	Temps min.
Toasts de pain blanc	Grille	4		250 <sup>1)</sup>	1,5 - 2,5
	Grille	4		250 <sup>1)</sup>	2 - 3

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonction de chauffage	Température (0C)	Temps min.
Hamburgers de bœuf	Grille du gril + plaque de cuisson pour la viande (pour recueillir la condensation)	4 - grille 3 - plaque de cuisson pour rôtir la viande		250 <sup>1)</sup>	1 page 10 - 15 2 page 8 - 13

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

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

## Cuisson au four

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonction de chauffage	Température (0C)	Temps min.
Poulet entier	Grille du gril + plaque de cuisson pour la viande (pour recueillir la condensation)	2 - grille 1 - plaque de cuisson pour rôtir la viande		180 - 190	70 - 90
	Grille du gril + plaque de cuisson pour la viande (pour recueillir la condensation)	2 - grille 1 - plaque de cuisson pour rôtir la viande		180 - 190	80 - 100

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN


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

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

### Four de cuisson

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

travail.

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



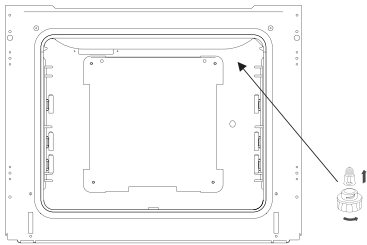
### **Attention !**

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

## Remplacement de l'ampoule du four

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

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



Éclairage du four

\*pour certains types

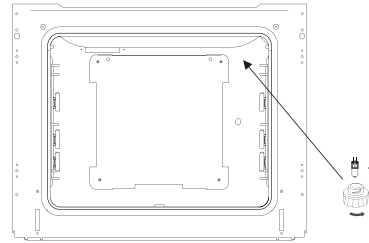
## Remplacer l'ampoule halogène du four\*

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

- Réglez tous les boutons de contrôle sur "●" / "0" et mettez l'appareil hors tension,
- Dévissez et lavez l'abat-jour et essuyez-le soigneusement.
- Retirez l'ampoule halogène à l'aide d'un chiffon ou d'un papier,

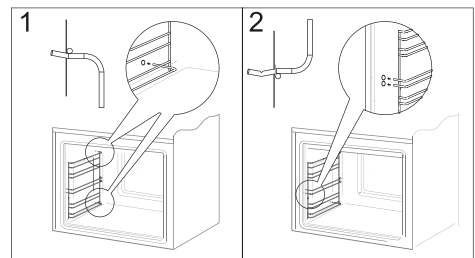
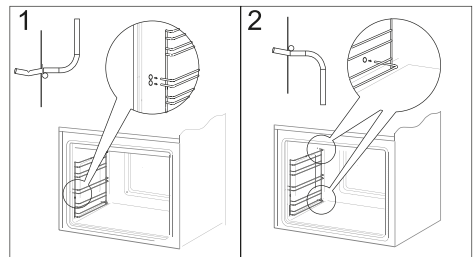
remplacez-la par une nouvelle ampoule G9 si nécessaire :

- tension 230V
- puissance 25W
- Insérez l'ampoule halogène exactement dans la douille.
- Vissez l'abat-jour.



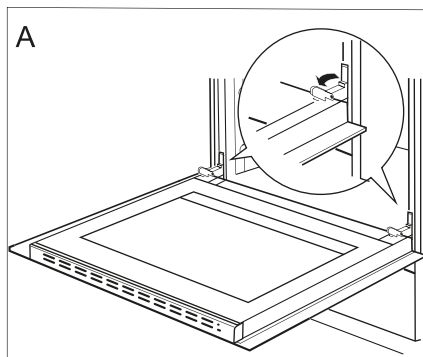
**Attention ! Il faut veiller à ne pas toucher directement l'ampoule avec les doigts.**

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



## Tirer la porte pour l'ouvrir

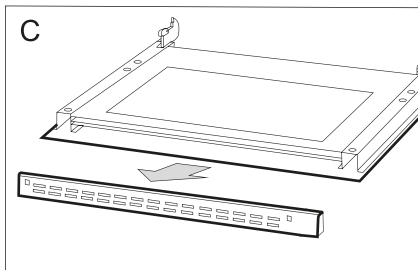
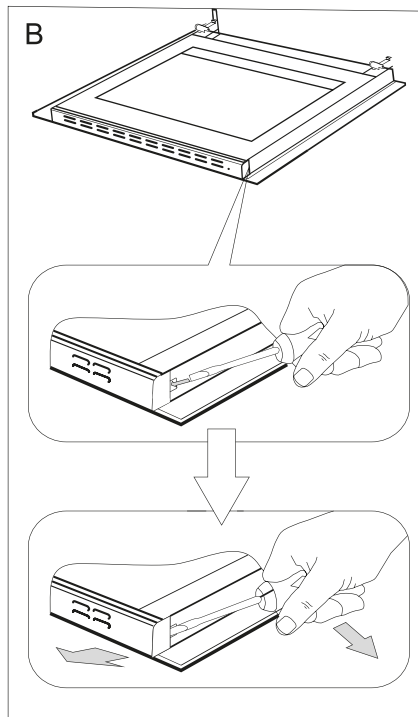
La porte peut être tirée pour faciliter l'accès à la chambre du four et le nettoyage. Pour ce faire, ouvrez la porte, faites pivoter vers le haut l'élément de sécurité situé dans la charnière (fig.A). Ouvrez légèrement la porte, soulevez-la et tirez-la vers l'avant. Pour monter la porte, inversez la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



Verrouillage par charnière

## Retrait de la vitre intérieure

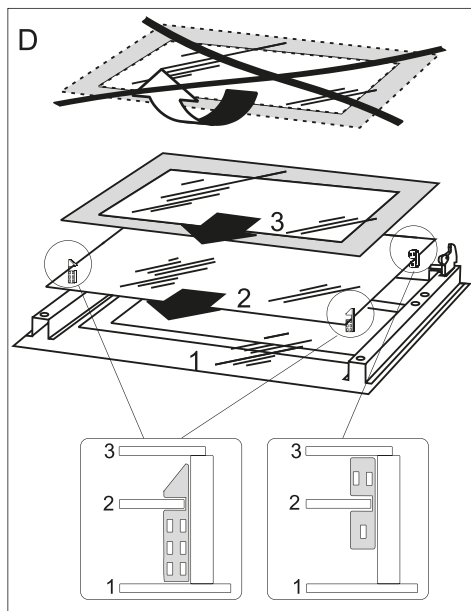
1. À l'aide d'un tournevis cruciforme, dévissez les vis des clips latéraux (Fig. B).
2. Retirez les fixations à l'aide d'un tournevis à lame plate et retirez le rail supérieur de la porte (Fig. B, C).



3. Retirez le verre intérieur des poignées situées au bas de la porte.  
Retirez le verre central (fig. D).
4. Nettoyez le verre avec de l'eau chaude et une petite quantité de détergent. Suivez l'ordre inverse pour le montage

ultérieur. La partie lisse de la vitre doit se trouver en haut.

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



*Retrait de la vitre intérieure*

## Révisions périodiques

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

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



### **Attention !**

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

## DÉPANNAGE

Dans toute situation d'urgence, vous devez :

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

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



## DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale 230V~50 Hz




Puissance nominale max. 3,5 kW

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

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

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

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

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

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

### Déclaration du fabricant

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

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

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



## SLOVENSKY

Použitie symbolu WEEE označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s komunálnym odpadom. Ak výrobok správne zlikvidujete, prispějete k ochrane životného prostredia. Podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku získate na miestnom zastupiteľstve, u poskytovateľov služieb likvidácie domového odpadu alebo v predajni, v ktorej ste výrobok zakúpili. Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ. EÚ Vyhlásenie o zhode je k dispozícii na [www.alzashop.com/doc](http://www.alzashop.com/doc).

Tento výrobok, predávaný v Európskej únii, spĺňa požiadavky smernice 2011/65/EU obmedzujúce používanie niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS).

## MAGYAR

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

Ez a termék megfelel az összes rá vonatkozó EU-s szabályozási követelménynek. Az EU megfelelőségi nyilatkozata a [www.alzashop.com/DoC](http://www.alzashop.com/DoC) címen érhető el. Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.

## FRANÇAIS

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

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

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



# **SIGURO**

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

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