

concept

Elektrická multifunkční trouba vestavná

Elektrická multifunkčná rúra vstavaná

Elektryczny piekarnik wielofunkcyjny do zabudowy

Iebūvējama elektriskā vairākfunkciju krāsns

Built-in multifunctional electric oven



ETV5760M

CZ

SK

PL

LV

EN

PODĚKOVÁNÍ

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili výrobek značky Concept a přejeme Vám, abyste byli s naším výrobkem spokojeni po celou dobu jeho používání.

Před prvním použitím prostudujte pozorně celý návod k obsluze a potom si jej uschovejte.

Zajistěte, aby i ostatní osoby, které budou s výrobkem manipulovat, byly seznámeny s tímto návodem.

OBSAH

Technické parametry

Důležitá upozornění

Kondenzace vody

Popis výrobku

Popis ovládacího panelu

Jednotlivé funkce pečení

Tipy k pečení

Návod k obsluze

Základní funkce spotřebiče

Pokročilé funkce spotřebiče

Správné umístění roštu nebo plechu do spotřebiče

Čistění a údržba

Instalace spotřebiče

Servis

Ochrana životního prostředí

TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametry	
Napětí	220-240V ~ 50Hz
Max. příkon	3000 W
Příkon horního topného tělesa	950 W
Příkon dolního topného tělesa	1100 W
Příkon kruhového tělesa	2100 W
Příkon grilovacího tělesa	2000 W
Rozsah nastavení teploty	0 – 250°C
Rozměry pro instalaci (š x h x v)	560 x 570 x 595 mm
Vnější rozměry (š x h x v)	595 x 575 x 595 mm
Vnitřní rozměry (š x h x v)	480 x 430 x 330 mm
Vnitřní objem	70 l
Hmotnost	32 kg

Výrobce si vyhrazuje právo na případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení bez předchozího upozornění.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Při dodání elektrické trouby

- Ihned po dodání zkontrolujte obal a spotřebič, zda nedošlo během přepravy k poškození.
- POZOR! Některé rohy a hrany spotřebiče, které budou po instalaci skryté, mohou být ostré!
Dbejte opatrnosti, abyste zabránili poranění!
- Pokud je spotřebič poškozen, nezprovazňujte ho. Co nejdříve se obraťte na dodavatele.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Obalový materiál uchovejte mimo dosah dětí, nebo řádně zlikvidujte.
- **Tento spotřebič musí být instalován v souladu s platnými předpisy a jeho použití se připouští pouze v dobře větraném prostoru. Před instalováním a používáním spotřebiče se seznamte s návody.**

Při instalaci

- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Tento spotřebič může být používán v domácnostech a podobných prostorech, jako jsou:
 - Kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích.
 - Spotřebiče používané v zemědělství.
 - Spotřebiče používané hosty v hotelích, motelech a jiných oblastech.
 - Spotřebiče používané v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní.
- Nepoužívejte spotřebič, jste-li bosí.
- Nesahejte na spotřebič vlhkýma nebo mokřýma rukama.
- Do vnitřního prostoru spotřebiče nevkládejte nadměrně velké potraviny nebo kovové předměty.
Mohly by způsobit požár.
- Ve vnitřním prostoru spotřebiče nic neskladujte.
- Nesedejte a nestoupejte na otevřená dvířka spotřebiče.
- Nedovolte dětem a nesevěprávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosah.
- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.

- Tento spotřebič může být používán dětmi ve věku od 8 let výše a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly seznámeny s pokyny k použití spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí jeho rizikům.
- **POZOR!** Při otevírání dvířek se může uvolnit velké množství páry nebo může vystříknout omastek. Dbejte zvýšené opatrnosti. Nebezpečí opaření!
- Nedotýkejte se horkých povrchů a topných těles během použití nebo krátce po použití spotřebiče.
- V případě poruchy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
- Při vypořádání spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přírodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.
- Neponořujte přírodní kabel nebo zástrčku do vody ani do jiné kapaliny.
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přírodní kabel z důvodu poškození.
- Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené. Nechte je opravit v autorizovaném servisu.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než které je doporučeno výrobcem.
- Nepoužívejte příslušenství, které má poškozenou povrchovou úpravu, je opotřebované, případně má jiné defekty.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.

POZOR!

Spotřebič otevírejte jen krátkodobě k vložení nebo vyjmutí pokrmů, aby nedošlo ke zranění, např. klopýtnutí. Děti by se mohly do spotřebiče zavřít (nebezpečí udušení) nebo být vystaveny jinému nebezpečí.

Kondenzace vody

Při pečení pokrmů s větším obsahem vody, dbejte opatrnosti při otevírání dvířek spotřebiče. Dochází ke střetu horkého vzduchu se studeným a na dvířkách může zkondenzovat pára, která se přemění na vodu a následně může stékat do spodní části spotřebiče. Tento jev omezíte méně častým otevíráním dvířek spotřebiče. Případnou zkondenzovanou vodu je potřeba otřít hadříkem nebo papírovou utěrkou, aby nedošlo k poškození nábytku pod spotřebičem.

Případné závady

- Spotřebič může opravovat a zásahy v něm provádět pouze kvalifikovaný odborník.
- Při opravách a zásazích musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě. Vypněte jistič nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
- Při vypořádání spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahujte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.

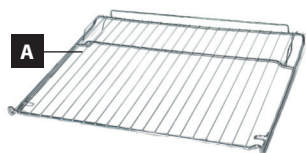
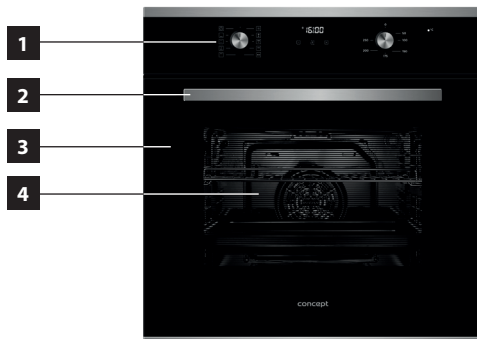
Nedodržíte-li pokyny výrobce, nemůže být případná oprava uznána jako záruční.

POPIS VÝROBKU

- 1 Ovládací panel
- 2 Držadlo dvířek
- 3 Dvířka
- 4 Okno dvířek s trojitým sklem

Příslušenství

- A Rošt
- B Hluboký pečící plech



Popis ovládacího panelu

K1 Knoflík funkcí pečení

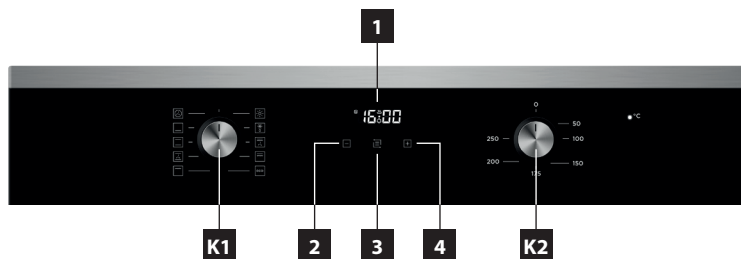
K2 Knoflík teploty

1 Displej





2 Tlačítko mínus






3 Tlačítko časovače

4 Tlačítko plus



Jednotlivé funkce pečení

Symbol	Popis funkce
	Světlo: Umožňuje uživateli sledovat průběh pečení bez nutnosti otevření dveří. Světlo je aktivováno při volbě jakékoliv funkce (kromě funkce ECO).
	Rozmrazování: Cirkulace vzduchu umožňuje rychlejší rozmrazování jídla. Jedná se o šetrný, ale rychlý způsob rozmrazování potravin. Vzduch o pokojové teplotě se vhná do vnitřního prostoru spotřebiče. Pozn.: Tato funkce je vhodná k rozmrazování pokrmů či polotovarů před finální přípravou.
	Spodní ohřev: Spodní topné těleso umístěné ve spodní části spotřebiče poskytuje koncentrovanější rozvod tepla po spotřebiči. Teplota je přednastavena na 60°C. Teplotu lze nastavit v rozsahu od 60°C do 120°C (po 5°C). Pozn.: Tato funkce je vhodná pro pomalé pečení pokrmů, jako je dušené maso, pečivo, pizza, kde je důležité mít křupavý základ.
	Spodní a horní ohřev: Pro konvenční pečení je zapnuté zároveň spodní i horní těleso. Teplota je přednastavena na 220°C. Teplotu lze nastavit v rozsahu od 50°C do 250°C (po 5°C).

Symbol	Popis funkce
	<p>Horní a spodní ohřev s ventilátorem: Kombinace horního a spodního topného tělesa společně s ventilátorem umožňuje rovnoměrnější pečení. Tato funkce pečení ušetří 30-40% energie. Pokrmy jsou lehce opečené na vnější straně, ale stále vláčné uvnitř. Teplota je přednastavena na 220°C. Teplotu lze nastavit v rozsahu od 50°C do 250°C (po 5°C). Pozn.: Tato funkce je vhodná pro grilování nebo pečení velkých kusů masa při vysoké teplotě.</p>
<p>ECO</p>	<p>ECO funkce: Energeticky úsporné pečení. Při zvolení této funkce se na displeji zobrazí symbol E. Pozn.: Tato funkce je speciálně určena pro určitý typ pečení, kdy se pokrm peče při nižší teplotě, ale po delší dobu, než tomu je u použití funkce horního a spodního ohřevu společně s ventilátorem.</p>
	<p>Grill ohřev: Grilovací topné těleso je zapínáno a vypínáno dle potřeby, pro udržování teploty uvnitř spotřebiče. Teplota je přednastavena na 210°C. Teplotu lze nastavit v rozsahu od 180°C do 240°C (po 30°C).</p>
	<p>Grill ohřev a horní ohřev: Horní a grilovací topné těleso je zapnuté zároveň. Teplota je přednastavena na 210°C. Teplotu lze nastavit v rozsahu od 180°C do 240°C (po 30°C).</p>
	<p>Grill ohřev s ventilátorem a horní ohřev: Při této funkci se využívá horní a grilovací topné těleso společně s ventilátorem. Teplota je přednastavena na 210°C. Teplotu lze nastavit v rozsahu od 180°C do 240°C (po 30°C).</p>
	<p>Kruhový ohřev s ventilátorem: Kruhové topné těleso společně s ventilátorem zlepšuje cirkulaci vzduchu uvnitř spotřebiče a vytváří rovnoměrný rozvod tepla po spotřebiči. Teplota je přednastavena na 180°C. Teplotu lze nastavit v rozsahu od 50°C do 240°C (po 5°C).</p>

TIPY K PEČENÍ

- Přesnou hodnotu teplot je nutné pro každý druh pokrmu a způsob pečení vyzkoušet.
- Dvířka spotřebiče v průběhu pečení otvírejte co nejméně. Narušil by se tím tepelný režim pečení, prodloužila by se doba pečení a pokrm by se mohl připalovat.
- Marinované maso a maso bez kostí se peče rychleji než neupravené. Propečení masa je možno zkontrolovat stlačením masa (např. vidličkou). Pokud nepouští šťávu, je dobře upečené.
- Pokud je maso prošpikované nebo pokryté slaninou, nesmí být pečeno při vysoké teplotě, aby nedocházelo k prskání omastku.
- Při pečení velkých kusů masa dochází k vypařování tekutin a jejich kondenzování na dvířkách spotřebiče. Tento stav je přirozený a nevzniká žádná nebezpečí při používání spotřebiče. Dvířka spotřebiče a přilehlý prostor spotřebiče po ukončení pečení utřete do sucha.
- Pečivo nabyde až po 2/3 pečící doby. Doba pečení závisí na druhu použité náplně (ovoce, marmeláda).
- Šlehaná těsta by neměla obsahovat mnoho vody, prodlužuje to dobu pečení.
- Nepokládejte nádoby přímo na dno spotřebiče, protože by zabránily šíření tepla a mohly by tím způsobit poškození smaltu z důvodu přehřátí.
- Při pečení na více plechách najednou nemusí být současně vsunuté pokrmy hotové ve stejnou dobu.
- Pečící plechy a pekáče nejsou určeny pro dlouhodobé skladování potravin (delší než 48 hodin). Pro delší skladování pokrm přemístěte do vhodné nádoby.
- **Při pečení bez ventilátoru** doporučujeme předehřívat spotřebič po dobu asi 10 – 15-ti minut. Dvířka spotřebiče během pečení zbytečně neotvírejte.
- **Před grilováním** předehřejte gril na 5 minut (dokud není těleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmem umístěte co nejbližší k tělesu grilu. Plech s trochou vody umístěte pod rošt k zachycení odkapávající šťávy. Pomocí grilování můžete vytvořit na upečeném mase hnědý a křupavý povrch.

POZOR!

Při používání grilu se mohou přístupné části spotřebiče nadměrně ohřát. Zabraňte dětem v přístupu k horkým částem spotřebiče.

- **Při pečení s ventilátorem** není nutné spotřebič předehřívat, s výjimkou pečení pokrmů s velmi krátkou dobou pečení nebo při pečení pokrmů s velkým obsahem vody (např. ovocné koláče), aby nedošlo ke kondenzaci vodních par. Ve spotřebiči lze připravovat různé pokrmy s blízkou teplotou pečení společně na dvou plechách zároveň, i když doba pečení je rozdílná. Vůně a chuť pokrmů se vzájemně neovlivní. Při vkládání nebo vyjímání pokrmů ze spotřebiče nedochází k velkým ztrátám tepla. Teplota je rychle vyrovnána prostřednictvím ventilátoru. Teploty pečení jsou nižší než teploty používané při klasickém režimu pečení (o 20 – 30 °C pro pečivo a o 30 – 40 °C pro maso), doba pečení je delší (cca o 5 – 10 minut). Při pečení drobného pečiva na dvou plechách zároveň doporučujeme vyměnit vzájemnou výšku obou plechů po 2/3 doby pečení, příp. vyjmutí více upečeného plechu dříve.
- **Při rozmrazování** zmrazené potraviny položte do obalu na misku, umístěte do středu spotřebiče na rošt a zapněte spotřebiče v režimu Rozmrazování. Dvířka spotřebiče musí být zavřená.
- **Gril ohřev s ventilátorem a horní ohřev** není nutné spotřebič předehřívat. Grilujeme se zavřenými dvířky. Při tomto způsobu grilování nastavujeme termostat dle potřeby v rozmezí od 50 do 200 °C. Vzdálenost mezi pokrmem a topným tělesem grilu musí být úměrná požadovaným výsledkům:
 - menší vzdálenost pro hnědý povrch a krvavý vnitřek,
 - větší vzdálenost pro dokonalé propečení pokrmu.

Pro zachycení odkapávající šťávy umístěte pod pokrm plech s trochou vody.

NÁVOD K OBSLUZE

Před prvním použitím

Než uvedete nový spotřebič do provozu, měli byste jej z hygienických důvodů otřít i uvnitř vlhkým hadříkem. Všechny odnímatelné části umyjte v teplé vodě s přidavkem saponátu nebo v myčce nádobí.

Pak uvedte spotřebič do provozu bez vložených potravin s maximální nastavenou teplotou (250°C) na dobu 30 minut. Nastavení teploty a doby ohřevu naleznete v odstavci Základní funkce spotřebiče (str. 9). Je možné, že spotřebič bude během této doby vydávat mírný zápach a kouř, který po krátké době zmizí. Během tohoto procesu dobře větrejte místnost.

Poznámka: Knoflík funkcí pečení (K1) a knoflík teploty (K2) po stisknutí vyskočí, aby bylo možné spotřebič ovládat. Chcete-li zabránit nechtěné změně nastavení během pečení nebo po ukončení pečení, úplným stisknutím až na doraz je zajistíte v zasunuté poloze, aby nevyčnivaly.


Nastavení denního času

1. Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě se na displeji rozsvítí 12:30.
2. Stisknutím tlačítka (3) aktivujete režim nastavení denního času (čísllice hodin začne blikat).
3. Pomocí tlačítek plus (4) a mínus (2) nastavíte čas v hodinách (v rozmezí od 0 do 23).
4. Stisknutím tlačítka (3) začnou číslice minut blikat.
5. Pomocí tlačítek plus (4) a mínus (2) nastavíte čas v minutách (v rozmezí od 0 do 59).
6. Stisknutím tlačítka (3) ukončíte režim nastavení denního času.
Tím je čas aktivován a nastavený čas je zobrazen na displeji. Spotřebič je v úsporném režimu.

Změna nastavení denního času

1. Pokud je časovač v úsporném režimu, stiskněte tlačítko časovače (3) po dobu 3 sekund pro odblokování časovače.
2. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko (3), aktivujete režim nastavení denního času (čísllice hodin začne blikat).
3. Pomocí tlačítek plus (4) a mínus (2) nastavíte čas v hodinách (v rozmezí od 0 do 23).
4. Stisknutím tlačítka (3) začnou číslice minut blikat.
5. Pomocí tlačítek plus (4) a mínus (2) nastavíte čas v minutách (v rozmezí od 0 do 59).
6. Stisknutím tlačítka (3) ukončíte režim nastavení denního času. Symbol „-“ začne blikat.
Tím je čas aktivován a nastavený čas je zobrazen na displeji.

Základní funkce spotřebiče

1. V manuálním ovládacím režimu svítí na displeji aktuální čas a symbol vaření . Délka vaření je v tomto režimu plně pod kontrolou uživatele.
2. Umístěte pečící plech s pokrmem do zvolené výšky.
3. Otáčením knoflíku (K1) vyberte požadovanou funkci pečení.
4. Otáčením knoflíku (K2) nastavíte požadovanou teplotu.

POKROČILÉ FUNKCE SPOTŘEBIČE


Pokročilé funkce rozšiřují možnosti pečení a nabízejí tak komfortnější používání spotřebiče.

Rozsvícení světla ve spotřebiči

1. Otáčením knoflíku funkcí (K1) vyberte odpovídající funkci pro rozsvícení světla ve spotřebiči (☼).
2. Světlo uvnitř spotřebiče je rozsvícené při jakékoliv vybrané funkci rozmrazování/pečení.

Funkce opožděný začátek pečení

Pro nastavení této funkce musí být nastaven denní čas. Pro nastavení funkce opožděného startu pečení postupujte následovně:




1. Stiskněte tlačítko (3), dokud se na displeji nerozsvítí nápis Dur.
2. Pomocí tlačítek plus (4) a minus (2) nastavte předpokládanou dobu pečení pokrmu.
3. Potvrďte tlačítkem časovače (3). Na displeji se objeví denní čas a symbol A.
4. Podržte tlačítko časovače, dokud se na displeji nezobrazí End.
5. Pomocí tlačítek plus (4) a minus (2) nastavte předpokládaný čas konce pečení.
6. Potvrďte tlačítkem časovače (3). Na displeji se objeví denní čas a symbol A.
7. Symbol vaření  zhasne a rozsvítí se, jakmile začne spotřebič péct.
8. V rámci této funkce nastavujete délku přípravy pokrmu spolu s časem, kdy má být program ukončen. Spotřebič automaticky odečte dobu pečení od požadovaného konce a podle toho začne péct.

Poznámka:

1. Pro funkce zapnutí světla a odmrazování nemůže být tato funkce použita.
2. Čas odloženého startu je možné nastavit maximálně na 23:59 hodin.
3. Pro uvedení spotřebiče zpět do manuálního režimu podržte tlačítko časovače (3) po dobu 3 sekund.
4. Příklad: Kuře se peče 1:30 minut. Pokud nastavíte konec pečení na 12:00, spotřebič po odečtení začne péct v 10:30.

Funkce připomenutí

Díky této funkci budete pomocí zvukové signalizace upozorněni na ukončení naplánovaného času pečení.

1. Stiskněte dotykové tlačítko časovače (3). Na displeji se zobrazí symbol minutky , který bliká.
2. Pomocí tlačítek plus (4) a minus (2) nastavte požadovaný čas konce pečení.
3. Stiskem tlačítka (3) potvrďte zahájení odpočtu. Symbol minutky  svítí na displeji.
4. Po ukončení času pečení funkci vypnete stiskem libovolného tlačítka na spotřebiči. Dojde k ukončení zvukového signálu a na displeji zmizí symbol minutky .

Správné umístění roštu nebo plechu do spotřebiče

Rošt nebo plech musí být správně umístěn (ve stejné výšce) v bočních roštech.



Ochlazovací ventilátor

Ventilátor je umístěn na horní stěně spotřebiče a vytváří cirkulaci chladného vzduchu uvnitř nábytku. Ventilátor se zapíná automaticky se zapnutím spotřebiče. Pokud je program pečení dokončen, nebo přerušen ochlazovací ventilátor je stále aktivní do té doby, než teplota spotřebiče klesne pod bezpečnou mez.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pro zachování dobrého vzhledu a spolehlivosti dbejte o čistotu spotřebiče. Moderní konstrukce spotřebiče zjednodušuje údržbu na minimum. Části spotřebiče, které přicházejí do styku s potravinami, je potřeba pravidelně čistit.

- Před údržbou a čišťením vypojte přívodní kabel ze zásuvky elektrického napětí nebo vypněte jistič elektrické zásuvky spotřebiče.
- Vyčkejte, až vnitřek spotřebiče nebude horký, ale bude mít vlažnou teplotu – čišťení jde lépe než ve studeném stavu.
- Vnější povrch spotřebiče čistěte vlhkým hadříkem, jemným kartáčkem nebo jemnou houbou a potom vyotřete do sucha.
- Dno a strop spotřebiče můžete otřít vlhkým hadříkem, měkkým kartáčkem nebo houbičkou. Při silném znečištění použijte teplou vodu s neagresivním saponátem.
- Nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky na čišťení skel dvířek spotřebiče, protože mohou poškrábat povrch nebo může dojít k rozbití skla.
- Nenechávejte nikdy agresivní nebo kyselá látky (citronová šťáva, ocet) na smaltovaných, lakovaných nebo nerezových částech.
- K čišťení spotřebiče nepoužívejte parní čistič!
- Plechy na pečení je možné umývat v myčce nádobí.

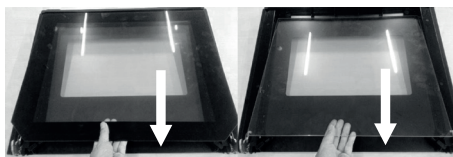
Čišťení skel

V případě, že budete potřebovat vyčistit skla ve dvířkách, postupujte dle následujících instrukcí:

1. Otevřete dvířka trouby do maximální možné polohy.
2. Dle Obr. 1 zatlačte na obou stranách u pantů na „páčky“, tím dojde k odcvaknutí (odemknutí) zámků.
3. Po odcvaknutí zámků je možné vyjmout jak vnitřní, tak i prostřední sklo k následnému očištění od mastnot a nečistot.
4. Při vyjmutí, přizvedněte a následně vytáhněte sklo směrem k troubě tak, jak je znázorněno na Obr. 2. Pokud zvednete sklo příliš vysoko, může dojít k prasknutí některé plastové části horního plastového krytu.

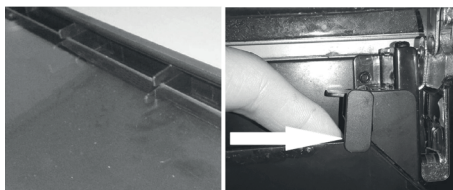


Obr. 1



Obr. 2

5. Po očištění vložte skla zpět opačným způsobem, než jakým proběhlo vyjmutí.
6. Skla musí být správně umístěna do výřezů v horním plastovém krytu (viz Obr. 3).
7. Po umístění skel zatlačte na „páčky“ na obou stranách, jak je znázorněno na Obr. 4.



Obr. 3

Obr. 4

POZOR!

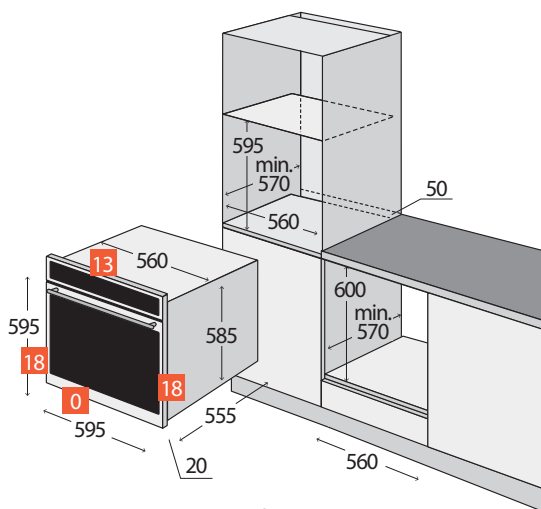
Při čištění dejte pozor na zavírání dveří. Panty jsou přizpůsobeny na váhu všech 3 skel. V případě, že vyjmete jedno nebo obě skla, dojde ke snížení váhy a po puštění dveří může dojít k nechtěnému zavření dveří a tím i k případnému poškození dveří nebo skel.

Poznámka:

1. Pro mytí skel použijte jemnou houbičku a saponát proti mastnotám, následně opláchněte pod tekoucí vodou. Nikdy nemyjte skla v myčce nádobí!
2. Prostřední sklo má u pantů v rozích nasazeny gumové podložky. Při vyjmutí dbejte na to, aby nedošlo k jejich ztrátě. Tyto gumové podložky zabráňují nepříjemným vibracím (rezonanci) při zapnutí funkce pečení s ventilátorem.

INSTALACE SPOTŘEBIČE

- **Nezvedejte spotřebič za držadlo dvířek!**
- **Na závady způsobené nesprávnou instalací se nevztahuje záruka.**
- Odpovědnost za instalaci spotřebiče má kupující, ne výrobce.
- Výrobce nenese jakoukoliv odpovědnost za škody způsobené na osobách, zvířatech a věcech v důsledku nesprávné instalace.
- Umístění spotřebiče do vhodného nábytku zajistí jeho správnou funkci.
- Spotřebič se instaluje do typizovaného kuchyňského nábytku, který je určen pro vestavné spotřebiče, nebo do vhodně upraveného nábytku, který má rozměry dle Obr. 5.
- Spotřebič může být umístěn jak pod kuchyňskou linkou, tak i ve stojaté skříňce (Obr. 5).
- Kuchyňský nábytek musí být vyroben z tepelně odolného materiálu odolávajícím teplotám nejméně 120°C. Materiály a použítá lepidla musí odolávat oteplení spotřebiče odpovídající normě ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidla, které neodpovídají uvedené normě, se mohou zdeformovat nebo odlepit.
- Všechny ochranné kryty musí být umístěny pevně na svém místě tak, aby je nebylo možné odstranit bez speciálního nářadí.
- Zadní deska kuchyňské linky musí být odstraněna, aby byla zajištěna vhodná cirkulace vzduchu kolem spotřebiče.
- Pokud je umístěna nad spotřebičem varná deska, musí být mezi těmito dvěma spotřebiči mezera alespoň 50 mm.



Obr. 5

Připojení do elektrické sítě

- Ověřte, zda připojované napětí a proudové jištění odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Doporučujeme použít samostatný zásuvkový obvod s jističem 16A.
- Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Nepoužívejte rozbočovací zásuvky, konektory ani prodlužovací kabely. Mohly by způsobit nebezpečí z přehřátí.
- Zástrčka přívodního kabelu spotřebiče musí být volně přístupná i po její instalaci.
- Změny připojení může provádět jen kvalifikovaný odborník.
- Elektrická bezpečnost spotřebiče může být garantována pouze tehdy, pokud je ochranná svorka spotřebiče spojena s ochranným vodičem elektrické rozvodové sítě.
- Výrobce nenese odpovědnost za poškození osob nebo věcí v důsledku chybějícího nebo špatného ochranného spojení.
- Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby se nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče a aby nebyl deformován a nadměrně ohýbán.

Při instalaci spotřebiče dodržujte následující postup:

1. Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
2. Požadované rozměry skříňky pro vestavbu jsou na Obr. 5. Z důvodu účinné cirkulace vzduchu musí být spotřebič umístěn podle rozměrů na obrázcích a skříňka musí být konstruována tak, aby do její spodní části mohl proudit vzduch. Za zadní stěnou spotřebiče v zabudovaném stavu musí být mezera minimálně 50 mm.
3. Spotřebič zasuňte na kraj skříňky a prostrčte přívodní kabel skrz zadní stěnu skříňky tak, aby byla po instalaci přístupná jeho zástrčka.
4. Opatrně zasuňte spotřebič do skříňky na zvolené místo. Dbejte, aby nedošlo ke skřípnutí přívodního kabelu.
5. Upevněte spotřebič ke skříňce zašroubováním 2 šroubů do otvorů v přední stěně rámu spotřebiče. Otvory jsou viditelné po otevření dvířek.
6. Připojte přívodní kabel do zásuvky elektrického napětí.

Demontáž

Pokud demontujete spotřebič, je důležité dodržet správné pořadí úkonů:

1. Nejdříve odpojte přívodní kabel od elektrické sítě (vytáhněte zástrčku nebo vypněte jistič).
2. Uvolněte upevňovací šrouby.
3. Vysuňte spotřebič a přitom opatrně vytáhněte přívodní kabel.

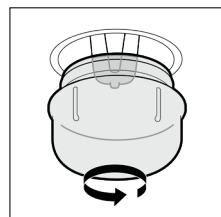
SERVIS

Výměna žárovky

Pro osvětlení vnitřního prostoru spotřebiče je použita **halogenová** žárovka s vysokou tepelnou odolností (25–40 W/220–240 V, T300 °C).

Při výměně žárovky postupujte následovně:

1. Odpojte spotřebič od napájecí sítě, nebo vypněte příslušný jistič.
2. Odšroubujte skleněný kryt **proti** směru hodinových ručiček dle Obr. 6 a nahradte žárovku stejného typu a hodnot.
3. Při montování nové žárovky použijte hadřík nebo papírovou utěrku pro uchycení žárovky.
4. Našroubujte zpátky skleněný kryt.



Obr. 6

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Preferujte recyklaci obalových materiálů a starých spotřebičů.
- Krabice od spotřebiče může být dána do sběru tříděného odpadu.
- Plastové sáčky z polyethylénu (PE) odevzdejte do sběru materiálu k recyklaci.

Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:



Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o elektrickém odpadu a elektrických zařízeních (WEEE). Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvést ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Likvidace musí být provedena v souladu s předpisy pro nakládání s odpady. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

PODĚKOVÁNÍ

Ďakujeme vám, že ste si kúpili výrobok značky Concept a prajeme vám, aby ste boli s naším výrobkom spokojní po celú dobu jeho používania.

Pred prvým použitím si pozorne preštudujte celý návod na obsluhu a potom si ho uschovajte. Zaistíte, aby aj ostatní osoby, ktoré budú s výrobkom manipulovať, boli oboznámené s týmto návodom.

OBSAH

Technické parametre
 Dôležité upozornenie
 Kondenzácia vody
 Opis výrobku
 Opis ovládacieho panela
 Jednotlivé funkcie pečenia
 Typy na pečenie
 Návod na obsluhu
 Základné funkcie spotrebiča
 Pokročilé funkcie spotrebiča
 Správne umiestnenie roštu alebo plechu do spotrebiča
 Čistenie a údržba
 Inštalácia spotrebiča
 Servis
 Ochrana životného prostredia

TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametre	
Napätie	220-240V ~ 50Hz
Max. príkon	3000 W
Príkon horného výhrevného telesa	950 W
Príkon dolného výhrevného telesa	1100 W
Príkon kruhového telesa	2100 W
Príkon grilovacieho telesa	2000 W
Rozsah nastavenia teploty	0 – 250°C
Rozmery pre inštaláciu (š x h x v)	560 x 570 x 595 mm
Vonkajšie rozmery (š x h x v)	595 x 575 x 595 mm
Vnútorne rozmery (š x h x v)	480 x 430 x 330 mm
Vnútorný objem	70 l
Hmotnosť	32 kg

Výrobca si vyhradzuje právo na prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení bez predchádzajúceho upozornenia.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE

Pri dodaní elektrickej rúry

- Ihneď po dodaní skontrolujte obal a spotrebič, či nedošlo počas prepravy k poškodeniu.
- **POZOR!** Niektoré rohy a hrany spotrebiča, ktoré budú po inštalácii skryté, môžu byť ostré! Dbajte na opatrnosť, aby ste zabránili poraneniu!
- Ak je spotrebič poškodený, neuvádzajte ho do prevádzky. Čo najskôr sa obráťte na dodávateľa.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Obalový materiál uchovajte mimo dosahu detí alebo riadne zlikvidujte.
- **Tento spotrebič musí byť inštalovaný v súlade s platnými predpismi a jeho použitie sa pripúšťa len v dobre vetranom priestore. Pred inštalovaním a používaním spotrebiča sa zoznamte s návodmi.**

Pri inštalácii

- Nepoužívajte spotrebič inak, než je opísané v tomto návode.
- Tento spotrebič môže byť používaný v domácnostiach a podobných priestoroch, ako sú:
 - Kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách.
 - Spotrebiče používané v poľnohospodárstve.
 - Spotrebiče používané hosťami v hoteloch, motelloch a iných oblastiach.
 - Spotrebiče používané v podnikoch zabezpečujúcich nocľah s raňajkami.
- Nepoužívajte spotrebič, ak ste bosí.
- Nesiahajte na spotrebič vlhkými alebo mokrymi rukami.
- Do vnútorného priestoru spotrebiča nekladajte nadmerne veľké potraviny alebo kovové predmety. Mohli by spôsobiť požiar.
- Vo vnútornom priestore spotrebiča nič neskladujte.
- Nesadajte a nestúpajte na otvorené dvierka spotrebiča.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám so spotrebičom manipulovať, používajte ho mimo ich dosahu.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, ak je spotrebič používaný v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby bol spotrebič používaný ako hračka.

- Tento spotrebič môže byť používaný deťmi vo veku od 8 rokov a staršími a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez potrebných skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli oboznámené s pokynmi na použitie spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú jeho rizikám.
- **POZOR!** Pri otváraní dvierok sa môže uvoľniť veľké množstvo pary alebo môže vystreknúť šťava. Dbajte na zvýšenú opatrnosť. Nebezpečenstvo oparenia!
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov a vykurovacích telies počas použitia alebo krátko po použití spotrebiča.
- V prípade poruchy vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Pri vypájaní zo zásuvky elektrického napätia spotrebič nikdy neťahajte za prírodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju vypojte.
- Neponárajte prírodný kábel alebo zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prírodný kábel z dôvodu poškodenia.
- Nezapínajte poškodený spotrebič.
- Nepoužívajte spotrebič, ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené. Nechajte ich opraviť v autorizovanom servise.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, než ktoré je odporúčané výrobcom.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré má poškodenú povrchovú úpravu, je opotrebované, prípadne má iné defekty.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.

POZOR!

Spotrebič otvárajte iba krátkodobo na vloženie alebo vybratie pokrmov, aby nedošlo k zraneniu, napríklad zakopnutiu. Deti by sa mohli do spotrebiča zatvoriť (nebezpečenstvo udusenía) alebo byť vystavené inému nebezpečenstvu.

Kondenzácia vody

Pri pečení pokrmov s väčším obsahom vody, dávajte pozor pri otváraní dvierok spotrebiča. Dochádza k stretu horúceho vzduchu so studeným a na dvierkach môže skondenzovať para, ktorá sa premení na vodu a následne môže stekať do spodnej časti spotrebiča. Tento jav obmedzte menej častým otváraním dvierok spotrebiča. Prípadnú skondenzovanú vodu je potrebné utrieť handričkou alebo papierovou utierkou, aby nedošlo k poškodeniu nábytku pod spotrebičom.

Prípadné poruchy

- Spotrebič môže opravovať a zásahy v ňom vykonávať len kvalifikovaný odborník.
- Pri opravách a zásahoch musí byť spotrebič odpojený od elektrickej siete. Vypnite istič alebo vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Pri vypájaní zo zásuvky elektrického napätia spotrebič nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju vypojte.

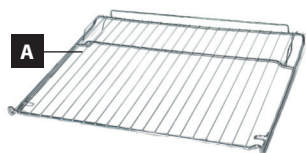
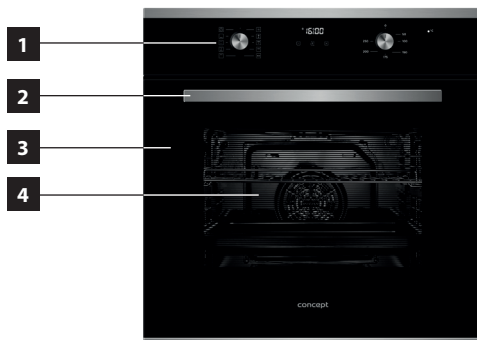
Ak pokyny výrobcu nedodržíte, nemôže byť prípadná oprava uznaná ako záručná.

OPIS VÝROBKU

- 1 Ovládací panel
- 2 Držadlo dvierok
- 3 Dvierka
- 4 Okno dvierok s trojitým sklom

Příslušenství

- A Rošt
- B Hlboký plech na pečenie



Opis ovládacieho panela

K1 Gombík funkcií pečenia

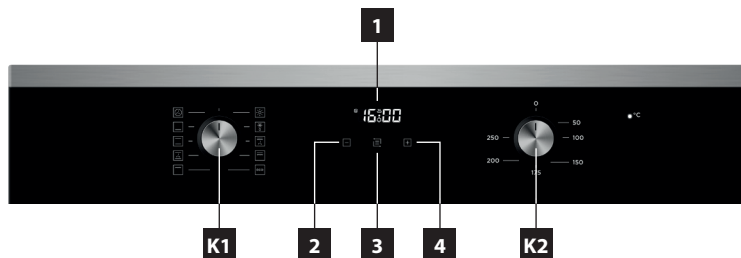
K2 Gombík teploty

1 Displej

2 Tlačidlo mínus






3 Tlačidlo času

4 Tlačidlo plus



Jednotlivé funkcie pečenia

Symbol	Opis funkcie
	Svetlo: Umožňuje používateľovi sledovať priebeh pečenia bez nutnosti otvorenia dverí. Svetlo je aktivované pri voľbe akejkoľvek funkcie (okrem funkcie ECO).
	Rozmrazovanie: Cirkulácia vzduchu umožňuje rýchlejšie rozmrazovanie jedla. Ide o šetrný, ale rýchly spôsob rozmrazovania potravín. Vzduch s izbovou teplotou sa vŕhá do vnútorného priestoru spotrebiča. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na rozmrazovanie pokrmov alebo polotovarov pred finálnou prípravou.
	Spodný ohrev: Spodné výhrevné teleso umiestnené v spodnej časti spotrebiča poskytuje koncentrovanejší rozvod tepla po spotrebiči. Teplota je prednastavená na 60 °C. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu od 60 do 120 °C (s krokom 5 °C). Pozn.: Táto funkcia je vhodná pre pomalé pečenie pokrmov, ako je dusené mäso, pečivo, pizza, kde je dôležité mať chrumkavý základ.
	Spodný a horný ohrev: Pre konvenčné pečenie je zapnuté zároveň spodné aj horné teleso. Teplota je prednastavená na 220 °C. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu od 50 do 250 °C (s krokom 5 °C).

Symbol	Opis funkcie
	<p>Horný a spodný ohrev s ventilátorom: Kombinácia horného a spodného vykurovacieho telesa spolu s ventilátorom umožňuje rovnomernejšie pečenie. Táto funkcia pečenia ušetrí 30 – 40 % energie. Pokrmy sú z vonkajšej strany zľahka opečené, ale vnútri stále vláčne. Teplota je prednastavená na 220 °C. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu od 50 do 250 °C (s krokom 5 °C). Pozn.: Táto funkcia je vhodná na grilovanie alebo pečenie veľkých kusov mäsa pri vysokej teplote.</p>
<p>ECO</p>	<p>ECO funkcia: Energeticky úsporné pečenie. Pri zvolení tejto funkcie sa na displeji zobrazí symbol E. Pozn.: Táto funkcia je špeciálne určená pre určitý typ pečenie, kedy sa pokrm pečie pri nižšej teplote, ale po dlhšiu dobu, než tomu je u použítie funkcie horného a spodného ohrevu spolu s ventilátorom.</p>
	<p>Gril ohrev: Grilovacie výhrevné teleso sa zapína a vypína podľa potreby na udržiavanie teploty vo vnútri spotrebiča. Teplota je prednastavená na 210 °C. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu od 180 do 240 °C (s krokom 30 °C).</p>
	<p>Gril ohrev a horný ohrev: Horné a grilovacie vykurovacie teleso sú zapnuté zároveň. Teplota je prednastavená na 210 °C. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu od 180 do 240 °C (s krokom 30 °C).</p>
	<p>Gril ohrev s ventilátorom a horný ohrev: Pri tejto funkcii sa využíva horné a grilovacie vykurovacie teleso spolu s ventilátorom. Teplota je prednastavená na 210 °C. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu od 180 do 240 °C (s krokom 30 °C).</p>
	<p>Kruhový ohrev s ventilátorom: Kruhové výhrevné teleso spolu s ventilátorom zlepšuje cirkuláciu vzduchu vnútri spotrebiča a vytvára rovnomerný rozvod tepla po spotrebiči. Teplota je prednastavená na 180 °C. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu od 50 do 240 °C (s krokom 5 °C).</p>

TIPY NA PEČENIE

- Presnú hodnotu teplôt je vhodné pre každý druh jedla a spôsob pečenia vyskúšať.
- Dvierka spotrebiča v priebehu pečenia otvárajte čo najmenej. Narušil by sa tým tepelný režim pečenia, predĺžila by sa doba pečenia a pokrm by sa mohol pripaľovať.
- Marinované mäso a mäso bez kostí sa pečie rýchlejšie než neupravené. Prepečenie mäsa je možné skontrolovať stlačením mäsa (napr. vidličkou). Ak nepúšťa šťavu, je dobre upečené.
- Ak je mäso prešpikované alebo pokryté slaninou, nesmie byť pečené pri vysokej teplote, aby nedochádzalo k prskaniu šťavy.
- Pri pečení veľkých kusov mäsa dochádza k vyparovaniu tekutín a ich kondenzovaniu na dvierkach spotrebiča. Tento stav je prirodzený a nevzniká žiadne nebezpečenstvo pri používaní spotrebiča. Dvierka spotrebiča a priľahlý priestor spotrebiča po ukončení pečenia utrite do sucha.
- Pečivo sa zväčší až po 2/3 doby pečenia. Čas pečenia závisí od druhu použitej náplne (ovocie, marmeláda).
- Šľahané cestá by nemali obsahovať priveľa vody, predlžuje to čas pečenia.
- Nekladte nádoby priamo na dno spotrebiča, pretože by zabránili šíreniu tepla a mohli by tým spôsobiť poškodenie smaltu z dôvodu prehriatia.
- Pri pečení na viacerých plechoch naraz nemusia byť súčasne vsunuté pokrmy hotové v rovnakom čase.
- Plechy na pečenie a pekáče nie sú určené na dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie ako 48 hodín). Na dlhšie skladovanie pokrm premiestnite do vhodnej nádoby.
- **Pri pečení bez ventilátora** odporúčame predhrievať spotrebič po dobu asi 10 – 15 minút. Dvierka spotrebiča počas pečenia zbytočne neotvárajte.
- **Pred grilovaním** predhrejte gril na 5 minút (kým nie je teleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmom umiestnite čo najbližšie k telesu grilu. Plech s troškou vody umiestnite pod rošt na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy. Pomocou grilovania môžete vytvoriť na upečenom mäse hnedý a chrumkavý povrch.

POZOR!

Pri používaní grilu sa môžu prístupné časti spotrebiča nadmerne ohriať. Zabráňte deťom v prístupe k horúcim častiam spotrebiča.

- **Pri pečení s ventilátorom** nie je nutné spotrebič predhrievať, s výnimkou pečenia pokrmov s veľmi krátkou dobou pečenia alebo pri pečení pokrmov s veľkým obsahom vody (napr. ovocné koláče), aby nedošlo ku kondenzácii vodných pár. V spotrebiči je možné pripravovať rôzne pokrmy s blízkou teplotou pečenia spoločne na dvoch plechoch zároveň, aj keď doba pečenia je rozdielna. Vôňa a chuť pokrmov sa vzájomne neovplyvnia. Pri vkladaní alebo vyberaní pokrmov zo spotrebiča nedochádza k veľkým stratám tepla. Teplota sa rýchlo vyrovná prostredníctvom ventilátora. Teploty pečenia sú nižšie ako teploty používané pri klasickom režime pečenia (o 20 – 30 °C pre pečivo a o 30 – 40 °C pre mäso), doba pečenia je dlhšia (cca o 5 – 10 minút). Pri pečení drobného pečiva na dvoch plechoch zároveň odporúčame vymeniť vzájomnú výšku oboch plechov po 2/3 doby pečenia, prípadne vybrať viac upečený plech skôr.
- **Pri rozmrazovaní** položte zmrazené potraviny do obalu na misku, umiestnite do stredu spotrebiča na rošt a zapnite spotrebiča v režime Rozmrazovanie. Dvierka spotrebiča musia byť zatvorené.
- **Gril ohrev s ventilátorom a horný ohrev** nie je nutné spotrebič predhrievať. Grilujeme so zatvorenými dvierkami. Pri tomto spôsobe grilovania nastavujeme termostat podľa potreby v rozmedzí od 50 do 200 °C. Vzdialenosť medzi pokrmom a vykurovacím telesom grilu musí byť úmerná požadovaným výsledkom:
 - menšia vzdialenosť pre hnedý povrch a krvavé vnútro,
 - väčšia vzdialenosť pre dokonalé prepečenie pokrmu.

Na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy umiestnite pod pokrm plech s malým množstvom vody.

NÁVOD NA OBSLUHU

Pred prvým použitím

Predtým, ako uvediete nový spotrebič do prevádzky, mali by ste ho z hygienických dôvodov utrieť aj vo vnútri vlhkou handričkou. Všetky odnímateľné časti umyte v teplej vode s prídavkom saponátu alebo v umývačke riadu.

Potom uveďte spotrebič do prevádzky bez vložených potravín s maximálnou nastavenou teplotou (250 °C) na dobu 30 minút. Nastavenie teploty a doby ohrevu nájdete v odseku Základné funkcie spotrebiča (str. 24). Je možné, že spotrebič bude počas tejto doby vydávať mierny zápach a dym, ktorý po krátkej dobe zmizne. Počas tohto procesu miestnosť dobre vetrajte.

Poznámka: Gombík funkcií pečenia (K1) a gombík teploty (K2) po stlačení vyskočia, aby bolo možné spotrebič ovládať. Ak chcete zabrániť nechcenej zmene nastavenia počas pečenia alebo po ukončení pečenia, úplným stlačením až na doraz ich zaistíte v zasunutej polohe, aby nevyčnievali.


Nastavenie denného času

1. Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete sa na displeji rozsvieti 12:30.
2. Stlačením tlačidla (3) aktivujte režim nastavenia denného času (číslica hodín začne blikať).
3. Pomocou tlačidiel plus (4) a mínus (2) nastavíte čas v hodinách (v rozmedzí od 0 do 23).
4. Stlačením tlačidla (3) začnú číslice minút blikať.
5. Pomocou tlačidiel plus (4) a mínus (2) nastavíte čas v minútach (v rozmedzí od 0 do 59).
6. Stlačením tlačidla (3) ukončíte režim nastavenia denného času. Tým je čas aktivovaný a nastavený čas je zobrazený na displeji. Spotrebič je v úspornom režime.

Zmena nastavenia denného času

1. Ak je časovač v úspornom režime, stlačte tlačidlo časovača (3) na 3 sekundy pre odblokovanie časovača.
2. V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo (3), aktivujete režim nastavenia denného času (číslica hodín začne blikať).
3. Pomocou tlačidiel plus (4) a mínus (2) nastavíte čas v hodinách (v rozmedzí od 0 do 23).
4. Stlačením tlačidla (3) začnú číslice minút blikať.
5. Pomocou tlačidiel plus (4) a mínus (2) nastavíte čas v minútach (v rozmedzí od 0 do 59).
6. Stlačením tlačidla (3) ukončíte režim nastavenia denného času. Symbol „:“ začne blikať. Tým je čas aktivovaný a nastavený čas sa zobrazí na displeji.

Základné funkcie spotrebiča

1. V manuálnom ovládacom režime svieti na displeji aktuálny čas a symbol varenia . Dĺžka varenia je v tomto režime plne pod kontrolou užívateľa.
2. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej výšky.
3. Otáčaním gombíka (K1) vyberte požadovanú funkciu pečenia.
4. Otáčaním gombíka (K2) nastavíte požadovanú teplotu.

POKROČILÉ FUNKCIE SPOTREBIČA


Pokročilé funkcie rozširujú možnosti pečenia a ponúkajú tak komfortnejšie používanie spotrebiča.

Rozsvietenie svetla v spotrebiči

1. Otáčaním gombíka funkcií (K1) vyberte zodpovedajúcu funkciu pre rozsvietenie svetla v spotrebiči (☼).
2. Svetlo vnútri spotrebiča je rozsvietené pri každej vybranej funkcii rozmrazovania/pečenia.

Funkcia oneskorený začiatok pečenia

Ak chcete nastaviť túto funkciu, musí byť nastavený denný čas. Ak chcete nastaviť funkciu oneskoreného štartu pečenia, postupujte takto:




1. Podržte tlačidlo (3), dokým sa na displeji nerozsvieti nápis Dur.
2. Pomocou tlačidiel plus (4) a mínus (2) nastavte predpokladanú dobu pečenia pokrmu.
3. Potvrďte tlačidlom časovača (3). Na displeji sa objaví denný čas a symbol A.
4. Podržte tlačidlo časovača, dokým sa na displeji nezobrazí End.
5. Pomocou tlačidiel plus (4) a mínus (2) nastavte predpokladaný čas konca pečenia.
6. Potvrďte tlačidlom časovača (3). Na displeji sa objaví denný čas a symbol A.
7. Symbol varenie , zhasne a rozsvieti sa, len čo spotrebič začne piecť.
8. V rámci tejto funkcie nastavujete dĺžku prípravy pokrmu spolu s časom, kedy sa má program ukončiť. Spotrebič automaticky odpočíta čas pečenia od požadovaného konca a podľa toho začne piecť.

Poznámka:

1. Táto funkcia sa nedá použiť pre funkciu zapnutia svetla a odmrazovanie.
2. Čas odloženého štartu možno nastaviť maximálne na 23:59 hodín.
3. Pre uvedenie spotrebiča späť do manuálneho režimu podržte tlačidlo časovača (3) na 3 sekundy.
4. Príklad: Kurča sa peče 1:30 minút. Ak nastavíte koniec pečenia na 12:00, spotrebič po odpočítaní začne piecť o 10:30.

Funkcia pripomenutia

Vďaka tejto funkcii budete pomocou zvukovej signalizácie upozornení na ukončenie naplánovaného času pečenia.

1. Stlačte dotykové tlačidlo časovača (3). Na displeji sa zobrazí symbol minútky , ktorý bliká.
2. Pomocou tlačidiel plus (4) a mínus (2) nastavte požadovaný čas konca pečenia.
3. Stlačením tlačidla (3) potvrďte začatie odpočítavania. Symbol minútky  svieti na displeji.
4. Po ukončení času pečenia funkciu vypnete stlačením ľubovoľného tlačidla na spotrebiči. Dôjde k ukončeniu zvukového signálu a na displeji zmizne symbol minútky .

Správne umiestnenie roštu alebo plechu do spotrebiča

Rošt alebo plech musí byť správne umiestnený (v rovnakej výške) v bočných roštotoch.



Ochladzovací ventilátor

Ventilátor je umiestnený na hornej stene spotrebiča a vytvára cirkuláciu chladného vzduchu vo vnútri nábytku. Ventilátor sa zapína automaticky so zapnutím spotrebiča. Ak je program pečenia dokončený alebo prerušený, ochladzovací ventilátor je stále aktívny dovtedy, kým teplota spotrebiča neklesne pod bezpečnú hranicu.



ČISTENIE A ÚDRŽBA

Aby ste zachovali pekný vzhľad a spoľahlivosť spotrebiča, dbajte na jeho čistotu. Moderná konštrukcia spotrebiča zjednodušuje údržbu na minimum. Časti spotrebiča, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, je potrebné pravidelne čistiť.

- Pred údržbou a čistením vypojte prívodný kábel zo zásuvky elektrického napätia alebo vypnite istič elektrickej zásuvky spotrebiča.
- Počkajte, až vnútro spotrebiča nebude horúce, ale bude mať vlažnú teplotu – čistenie ide lepšie ako v studenom stave.
- Vonkajší povrch spotrebiča čistite vlhkou handričkou, jemnou kefkou alebo jemnou špongiou a potom utrite do sucha.
- Dno a strop spotrebiča môžete utrieť vlhkou handričkou, mäkkou kefkou alebo špongiou. Pri silnom znečistení použite teplú vodu s neagresívnym saponátom.
- Nepoužívajte na čistenie skiel dvierok spotrebiča hrubé abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškrabať povrch alebo môže dôjsť k rozbitiu skla.
- Nenechávajte nikdy agresívne alebo kyslé látky (citrónová šťava, ocot) na smaltovaných, lakovaných alebo nerezových častiach.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič!
- Plechy na pečenie je možné umývať v umývačke riadu.

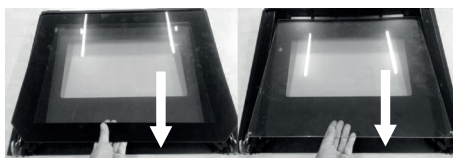
Čistenie skiel

Ak budete potrebovať vyčistiť sklá v dvierkach, postupujte podľa nasledovných inštrukcií:

1. Otvorte dvierka rúry do maximálnej možnej polohy.
2. Podľa Obr. 1 zatlačte na oboch stranách pri pántoch na „páčky“, čím dôjde k odcvaknutiu (odomknutiu) zámkov.
3. Po odcvaknutí zámkov môžete vybrať vnútorné aj prostredné sklo a zbaviť ich masnoty a nečistoty.
4. Pri vyberaní sklo naddvihnite a potom vytiahnite smerom k rúre tak, ako je znázornené na Obr. 2. Ak sklo zdvihnete príliš vysoko, môžu prasknúť niektoré plastové časti horného plastového krytu.

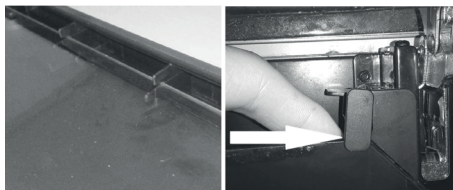


Obr. 1

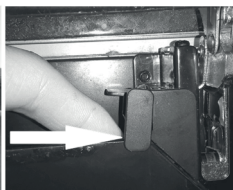


Obr. 2

5. Po vyčistení vložte sklá späť opačným spôsobom, než akým prebehlo vybratie.
6. Sklá treba správne umiestniť do výrezov v hornom plastovom kryte (pozri Obr. 3).
7. Po umiestnení skiel zatlačte na „páčky“ na oboch stranách, ako je znázornené na obr. 4.



Obr. 3



Obr. 4

POZOR!

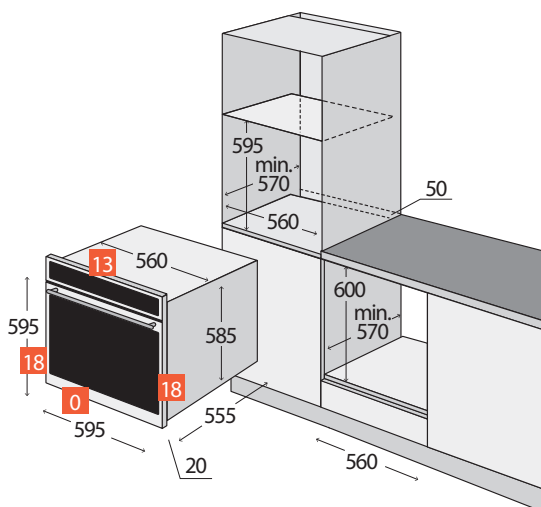
Pri čistení dajte pozor na zatváranie dverí. Pánty sú prispôsobené hmotnosti všetkých 3 skiel. V prípade, že vyberiete jedno alebo obe sklá, dôjde k zníženiu hmotnosti a po pustení dverí môže dôjsť k nechcenému zatvoreniu dverí, a tým aj k možnému poškodeniu dverí alebo skiel.

Poznámka:

1. Na čistenie skiel používajte jemnú špongiu a saponát odstraňujúci mastnotu, nakoniec sklo opláchnite pod tečúcou vodou. Sklá nikdy neumývajte v umývačke na riad!
2. Prostredné sklo má v rohoch pri pántoch gumené podložky. Pri vyberaní dbajte na to, aby nedošlo k ich strate. Tieto gumené podložky zabráňujú nepríjemným vibráciám (rezonancii) pri zapnutej funkcii pečenia s ventilátorom.

INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

- Nedvíhajte spotrebič za držadlo dvierok!
- Na poruchy spôsobené nesprávnou inštaláciou sa nevzťahuje záruka.
- Zodpovednosť za inštaláciu spotrebiča má kupujúci, nie výrobca.
- Výrobca nenesie akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách a veciach v dôsledku nesprávnej inštalácie.
- Umiestnenie spotrebiča do vhodného nábytku zaistí jeho správnu funkciu.
- Spotrebič sa inštaluje do typizovaného kuchynského nábytku, ktorý je určený pre vstavané spotrebiče alebo do vhodne upraveného nábytku, ktorý má rozmery podľa Obr. 5.
- Spotrebič môže byť umiestnený pod kuchynskou linkou aj v stojatej skrinke (Obr. 5).
- Kuchynský nábytok musí byť vyrobený z tepelne odolného materiálu odolávajúceho teplotám najmenej 120 °C. Materiály a použité lepidlá musia odolávať otepleniu spotrebiča zodpovedajúce norme STN EN 60335-2-6. Materiály a lepidlá, ktoré nezodpovedajú uvedenej norme, sa môžu zdeformovať alebo odlepiť.
- Všetky ochranné kryty musia byť umiestnené pevne na svojom mieste tak, aby ich nebolo možné odstrániť bez špeciálneho náradia.
- Zadná doska kuchynskej linky musí byť odstránená, aby bola zaistená vhodná cirkulácia vzduchu okolo spotrebiča.
- Ak je nad spotrebičom umiestnená varná doska, musí byť medzi týmito dvoma spotrebičmi medzera aspoň 50 mm.



Obr. 5

Pripojenie do elektrickej siete

- Overte, či pripájané napätie a prúdová ochrana zodpovedajú hodnotám uvedeným na typovom štítku spotrebiča. Odporúčame použiť samostatný zásuvkový obvod s ističom 16 A.
- Používajte iba zásuvky elektrického napätia s uzemnením.
- Nepoužívajte rozbočovacie zásuvky, konektory a predlžovacie káble. Mohli by spôsobiť nebezpečenstvo z prehriatia.
- Zástrčka prívodného kábla spotrebiča musí byť voľne prístupná aj po jej inštalácii.
- Zmeny pripojenia môže vykonávať iba kvalifikovaný odborník.
- Elektrická bezpečnosť spotrebiča môže byť garantovaná iba vtedy, ak je ochranná svorka spotrebiča spojená s ochranným vodičom elektrickej rozvodovej siete.
- Výrobca nenesie zodpovednosť za poškodenie osôb alebo vecí v dôsledku chýbajúceho alebo zlého ochranného spojenia.
- Prívodný kábel musí byť umiestnený tak, aby sa nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča a aby nebol deformovaný a nadmerne ohýbaný.

Pri inštalácii spotrebiča dodržiavajte nasledujúci postup:

1. Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
2. Požadované rozmery skrinky na vstavenie sú na Obr. 5. Z dôvodu účinnej cirkulácie vzduchu musí byť spotrebič umiestnený podľa rozmerov na obrázkoch a skrinka musí byť skonštruovaná tak, aby do jej spodnej časti mohol prúdiť vzduch. Za zadnou stenou spotrebiča vo vstavanom stave musí byť medzera minimálne 50 mm.
3. Spotrebič zasuňte na kraj skrinky a prestrčte prívodný kábel cez zadnú stenu skrinky tak, aby bola po inštalácii prístupná jeho zástrčka.
4. Opatrne zasuňte spotrebič do skrinky na zvolené miesto. Dbajte, aby nedošlo k priškripeniu prívodného kábla.
5. Upevnite spotrebič ku skrinke zaskrutkovaním 2 skrutiek do otvorov v prednej stene rámu spotrebiča. Otvory sú viditeľné po otvorení dvierok.
6. Pripojte prívodný kábel do zásuvky elektrického napätia.

Demontáž

V prípade, že spotrebič demontujete, je dôležité dodržať správne poradie úkonov:

1. Najskôr odpojte prívodný kábel od elektrickej siete (vytiahnite zástrčku alebo vypnite istič).
2. Uvoľnite upevňovacie skrutky.
3. Vysuňte spotrebič a pritom opatrne vytiahnite prívodný kábel.

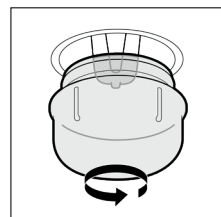
SERVIS

Výmena žiarovky

Na osvetlenie vnútorného priestoru spotrebiča je použitá **halogénová žiarovka** s vysokou tepelnou odolnosťou (25–40 W/220–240 V, T300 °C).

Pri výmene žiarovky postupujte takto:

1. Odpojte spotrebič od napájacej siete alebo vypnite príslušný istič.
2. Odskrutkujte sklenený kryt proti smeru hodinových ručičiek podľa Obr. 6 a nahradte žiarovku za žiarovku rovnakého typu a parametrov.
3. Pri montovaní novej žiarovky držte žiarovku v handričke alebo papierovej utierke.
4. Naskrutkujte späť sklenený kryt.



Obr. 6

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých spotrebičov.
- Škatuľu od spotrebiča môžete odovzdať do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecká z polyetylénu (PE) odovzdajte do zberného materiálu na recykláciu.

Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:



Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2012/19/EÚ o elektrickom odpade a elektrických zariadeniach (WEEE). Symbol na výrobku alebo jeho obale znamená, že tento výrobok nepatrí do komunálneho odpadu. Je ho nutné odvieť na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak boli spôsobené nevhodnou likvidáciou tohto výrobku. Likvidácia musí byť vykonaná v súlade s predpismi na nakladanie s odpadmi. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy Państwu za zakup produktu marki Concept i życzymy pełnej satysfakcji przez cały czas jego użytkowania.

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość. Należy również zadbać o to, aby pozostałe osoby, które będą korzystały z urządzenia, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

SPIS TREŚCI

- Parametry techniczne
- Ostrzeżenia
- Kondensacja wody
- Opis produktu
- Opis panelu sterowania
- Poszczególne funkcje pieczenia
- Rady dotyczące pieczenia
- Instrukcja obsługi
- Podstawowe funkcje urządzenia
- Zaawansowane funkcje urządzenia
- Prawidłowe umieszczenie rusztu lub blachy w urządzeniu
- Czyszczenie i konserwacja
- Montaż urządzenia
- Serwis
- Ochrona środowiska

PARAMETRY TECHNICZNE

Parametry techniczne	
Napięcie	220-240V - 50Hz
Maks. pobór mocy	3000 W
Pobór mocy górnego elementu grzewczego	950 W
Pobór mocy dolnego elementu grzewczego	1100 W
Pobór mocy okrągłego elementu grzewczego	2100 W
Pobór mocy elementu grzewczego do grillowania	2000 W
Zakres ustawienia temperatury	0 – 250°C
Wymiary do montażu (szer. × gł. × wys.)	560 x 570 x 595 mm
Wymiary zewnętrzne (szer. × gł. × wys.)	595 x 575 x 595 mm
Wymiary wewnętrzne (szer. × gł. × wys.)	480 x 430 x 330 mm
Objętość wewnętrzna	70 l
Masa	32 kg

Producent zastrzega sobie prawo dokonywania zmian technicznych bez uprzedniego informowania; nie odpowiada za błędy w druku oraz różnice w wyglądzie produktu w porównaniu z ilustracją.

WAŻNE INFORMACJE

Podczas dostawy piekarnika elektrycznego

- Niezwłocznie po dostarczeniu należy sprawdzić, czy opakowanie i urządzenie nie uległy uszkodzeniu podczas transportu.
- **UWAGA!** Niektóre rogi i krawędzie urządzenia, które po zainstalowaniu będą ukryte, mogą być ostre! Należy uważać, aby nie doszło do zranienia!
- Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go używać. Należy niezwłocznie skontaktować się z dostawcą.
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Opakowanie przechowywać poza zasięgiem dzieci lub utylizować we właściwy sposób.
- **Urządzenie to musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami, może być używane tylko w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Przed instalacją i użyciem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.**

Podczas montażu

- Nie należy używać urządzenia w inny sposób, niż podano w niniejszej instrukcji.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz miejscach pełniących podobną funkcję np.:
 - Aneksy kuchenne w sklepach, biurach i w innych miejscach pracy.
 - Urządzenia używane w rolnictwie.
 - Urządzenia przeznaczone do użytku gości w hotelach, motelach i w innych obszarach.
 - Urządzenia używane w działalności usługowej świadczącej noclegi ze śniadaniem.
- Nie obsługiwać urządzenia na boso.
- Nie dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- Do wnętrza urządzenia nie wolno wkładać potraw o zbyt dużej objętości oraz metalowych przedmiotów. Mogą one spowodować pożar.
- Nie należy używać wnętrza urządzenia jako schowka.
- Nie siadać i nie stawać na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- Należy korzystać z urządzenia w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieodpowiedzialnych oraz nie pozwolić im na posługiwanie się urządzeniem.

- Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
 - Należy zachować szczególną ostrożność, jeśli podczas korzystania z urządzenia w pobliżu znajdują się dzieci.
 - Nie zezwalać na używanie urządzenia jako zabawki.
 - Dzieci w wieku od 8 lat, osoby o zredukowanej sprawności fizycznej, sensorycznej lub mentalnej oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia pod nadzorem lub po odpowiednim przeszkoleniu z zakresu użytkowania w bezpieczny sposób oraz po zapoznaniu się z potencjalnymi zagrożeniami.
- UWAGA!** Podczas otwierania drzwiczek z urządzenia może wydostać się duża ilość pary lub wytrysnąć tłuszcz. Należy zachować szczególną ostrożność. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nie należy dotykać gorących powierzchni i elementów grzewczych w trakcie pracy urządzenia oraz przez pewien czas po jej zakończeniu.
 - W przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
 - Wyłączając urządzenie z gniazdka, nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i pociągnąć za nią.
 - Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
 - Należy regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń.
 - Nie należy włączać uszkodzonego urządzenia.
 - Nie należy używać urządzenia, jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Należy zlecić naprawę autoryzowanemu serwisowi.
 - Należy używać wyłącznie akcesoriów zalecanych przez producenta.
 - Nie należy używać akcesoriów z uszkodzoną powierzchnią, zużytych lub mających inne wady.
 - Czyszczenie i konserwacja wykonywana przez dzieci od 8 roku życia jest dopuszczalna wyłącznie pod nadzorem.

UWAGA!

Urządzenie należy otwierać tylko na krótko, w celu włożenia i wyjęcia potraw, w przeciwnym razie istnieje ryzyko poranienia, na przykład w skutek potknięcia się. Dzieci mogłyby zamknąć się w urządzeniu (niebezpieczeństwo uduszenia) lub narazić się na innego rodzaju niebezpieczeństwa.

Kondensacja wody

Podczas pieczenia potraw zawierających większą ilość wody należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek urządzenia. Dochodzi wtedy do kontaktu gorącego powietrza z zimnym i na drzwiczkach może kondensować się para, która następnie przekształca się w wodę i może ściekać do dolnej części urządzenia. Zjawisko to można ograniczyć poprzez rzadsze otwieranie drzwiczek urządzenia. Ewentualną skroploną wodę należy wytrzeć szmatką lub ręcznikiem papierowym, aby uniknąć uszkodzenia mebli znajdujących się pod urządzeniem.

Ewentualne usterki

- Naprawy i modyfikacje urządzenia mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.
- W trakcie napraw i różnych czynności urządzenie musi być odłączone od sieci elektrycznej. Należy wyłączyć bezpiecznik lub wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Wyłączając urządzenie z gniazdka, nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i pociągnąć za nią.

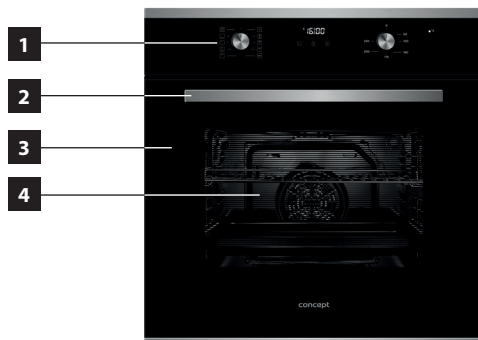
W przypadku nieprzestrzegania instrukcji obsługi ewentualne naprawy nie będą uznawane za gwarancyjne.

OPIS PRODUKTU

- 1 Panel sterowania
- 2 Uchwyt drzwiczek
- 3 Drzwiczki
- 4 Szyba w drzwiczkach z potrójną szybą

Akcesoria

- A Ruszt
- B Głęboka blacha do pieczenia



Opis panelu sterowania

K1 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia

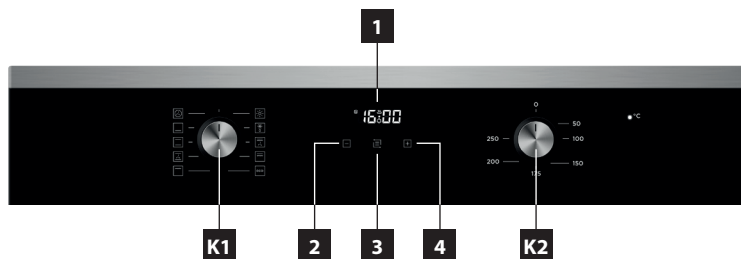
K2 Pokrętko regulacji temperatury

1 Wyświetlacz





2 Przycisk minus






3 Przycisk ustawienia czasu

4 Przycisk plus



Poszczególne funkcje pieczenia

Symbol	Opis działania
	Oświetlenie: Oświetlenie umożliwia użytkownikowi kontrolę procesu pieczenia bez konieczności otwierania drzwiczek. Oświetlenie włącza się po wybraniu jakiegokolwiek funkcji (z wyjątkiem ECO funkcje).
	Rozmrażanie Cyrkulacja powietrza umożliwia szybsze rozmrażanie żywności. Jest to oszczędny i równocześnie szybki sposób rozmrażania produktów spożywczych. Powietrze o temperaturze pokojowej jest wdmuchiwane do komory wewnętrznej urządzenia. Uwaga: Funkcja ta jest przeznaczona do rozmrażania potraw i półproduktów przed ich finalnym przygotowaniem.
	Podgrzewanie od dołu: Dolny element grzewczy umieszczony w dolnej części urządzenia zapewnia bardziej skoncentrowane rozprowadzanie ciepła po urządzeniu. Temperatura została domyślnie ustawiona na 60°C. Temperaturę można ustawić w zakresie od 60°C do 120°C (co 5°C). Uwaga: Ta funkcja jest odpowiednia do powolnego pieczenia potraw takich jak duszone mięso, pieczywo, pizza, gdzie istotne jest uzyskanie chrupiącego spodu.
	Podgrzewanie dolne i górne Podczas pieczenia konwencjonalnego jest włączony dolny i górny grzejnik. Temperatura została domyślnie ustawiona na 220°C. Temperaturę można ustawić w zakresie od 50°C do 250°C (co 5°C).

Symbol	Opis działania
	<p>Podgrzewanie dolne i górne z wentylatorem Kombinacja górnego i dolnego grzejnika wraz z wentylatorem pozwala na bardziej równomierne pieczenie. Ta funkcja pieczenia pozwala oszczędzić 30–40% energii. Pokarmy są lekko opieczone po stronie zewnętrznej, ale wewnątrz ciągle wilgne. Temperatura została domyślnie ustawiona na 220°C. Temperaturę można ustawić w zakresie od 50°C do 250°C (co 5°C). Uwaga: Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania lub pieczenia dużych kawałków mięsa w wysokiej temperaturze.</p>
<p>ECO</p>	<p>Funkcje ECO: Oszczędność energii podczas pieczenia. Po wybraniu tej funkcji na wyświetlaczu pojawia się E. Uwaga: Ta funkcja jest specjalnie zaprojektowana do określonego rodzaju pieczenia, w której żywność gotuje się w niższej temperaturze, ale przez dłuższy czas niż przy użyciu funkcji podgrzewania dolnego i górnego razem z wentylatorem.</p>
	<p>Grill Element grzewczy Grill jest włączany i wyłączany w zależności od potrzeb w celu utrzymania temperatury wewnątrz urządzenia. Temperatura została domyślnie ustawiona na 210°C. Temperaturę można ustawić w zakresie od 180°C do 240°C (co 30°C).</p>
	<p>Grill i górne podgrzewanie Górny grzejnik i grzejnik grilla są włączone równocześnie. Temperatura została domyślnie ustawiona na 210°C. Temperaturę można ustawić w zakresie od 180°C do 240°C (co 30°C).</p>
	<p>Grill z wentylatorem i górne podgrzewanie: Funkcja ta korzysta z górnego grzejnika i grzejnika grilla wraz z wentylatorem. Temperatura została domyślnie ustawiona na 210°C. Temperaturę można ustawić w zakresie od 180°C do 240°C (co 30°C).</p>
	<p>Termoobieg z wentylatorem Okrągły element grzewczy wraz z wentylatorem poprawia cyrkulację powietrza wewnątrz urządzenia i zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła w urządzeniu. Temperatura została domyślnie ustawiona na 180°C. Temperaturę można ustawić w zakresie od 50°C do 240°C (co 5°C).</p>

RADY DOTYCZĄCE PIECZENIA

- Dokładną temperaturę pieczenia należy wypróbować dla każdego rodzaju potrawy i sposobu pieczenia.
- W trakcie pieczenia należy ograniczyć częstotliwość otwierania drzwiczek urządzenia. Powoduje to przedłużenie czasu pieczenia i przypalanie się potraw.
- Mięso zamarynowane i bez kości piecze się szybciej niż mięso wcześniej nieprzygotowane. Stopień upieczenia mięsa można skontrolować przez jego naciśnięcie (np. widelcem). Jeżeli nie puszcza soków, jest dobrze upieczone.
- Nie należy piec w zbyt wysokiej temperaturze mięsa ponakluwanego lub pokrytego słoniną, aby uniknąć rozpryskiwania się tłuszczu.
- Podczas pieczenia dużych kawałków mięsa dochodzi do wyparowywania cieczy i jej skraplania się na drzwiczkach urządzenia. Jest to sytuacja normalna i nie stanowi żadnego niebezpieczeństwa podczas użytkowania piekarnika. Po zakończeniu pieczenia należy wytrzeć do sucha drzwiczki piekarnika i okolice mające styczność z urządzeniem.
- Pieczywo zaczyna rosnąć dopiero po upływie 2/3 czasu pieczenia. Czas pieczenia zależy od rodzaju użytego nadzienia (owoce, marmolada).
- Ciasta ubijane nie powinny zawierać zbyt dużo wody, ponieważ przedłuża to czas pieczenia.
- Nie należy wkładać naczyń bezpośrednio na dno urządzenia, ponieważ ogranicza to rozprzestrzenianie się ciepła oraz może spowodować uszkodzenie emalii w wyniku przegrzania.
- Podczas równoczesnego pieczenia na większej liczbie blach potrawy włożone do piekarnika jednocześnie nie zawsze będą gotowe w tym samym momencie.
- Blachy do pieczenia oraz brytfanny nie służą do długiego przechowywania produktów spożywczych (ponad 48 godzin). W celu dłuższego przechowywania należy położyć potrawy do odpowiednich naczyń.
- **W przypadku pieczenia bez wentylatora** zaleca się wstępne nagrzewanie piekarnika przez około 10–15 minut. Należy unikać otwierania drzwiczek urządzenia bez potrzeby.
- **Przed grillowaniem** należy nagrzać grill przez 5 minut (aż grzałka grilla będzie czerwona). Ruszt grilla z potrawą należy umieścić jak najbliżej elementu grzewczego grilla. Blachę z niewielką ilością wody należy umieścić pod rusztem w celu wychwytywania skapujących soków. Przy pomocy grilla można na upieczonym mięsie uzyskać brązową, chrupiącą skórkę.

UWAGA!

Podczas korzystania z grilla dostępne części piekarnika mogą się nadmiernie nagrzewać. Należy uniemożliwić dzieciom dostęp do gorących elementów urządzenia.

- **W przypadku pieczenia z wentylatorem** nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika, za wyjątkiem pieczenia potraw z bardzo krótkim czasem pieczenia lub podczas pieczenia potraw z dużą zawartością wody (np. ciasta z owocami), aby nie doszło do skraplania się pary wodnej. W urządzeniu można przygotowywać różne potrawy o podobnej temperaturze pieczenia jednocześnie na dwóch blachach, także wtedy, gdy czas pieczenia jest inny. Zapach i smak potraw nie przenikają się wzajemnie podczas pieczenia. Podczas wkładania i wyjmowania potraw z piekarnika nie dochodzi do dużych strat ciepła. Temperatura zostaje szybko wyrównana dzięki wentylatorowi. Temperatury pieczenia są niższe niż wykorzystywane w klasycznych funkcjach pieczenia (o 20–30°C dla pieczywa i o 30–40°C dla mięsa), czas pieczenia jest dłuższy (o około 5–10 minut). Podczas pieczenia drobnego pieczywa na dwóch blachach jednocześnie zaleca się zmianę wysokości obu blach po upływie 2/3 czasu pieczenia, ewentualnie wcześniejsze wyjęcie blachy z wcześniej upieczonym ciastem.
- **Podczas rozmrażania** należy położyć zamrożone produkty w opakowaniu do miski, umieścić w środku urządzenia na ruszcie i włączyć funkcję Rozmrażania. Drzwiczki urządzenia muszą być zamknięte.
- **Grill z wentylatorem oraz górne podgrzewanie** – nie ma konieczności wcześniejszego nagrzewania urządzenia. Podczas grillowania drzwiczki są zamknięte. Korzystając z tego sposobu grillowania, należy ustawić termostat w zależności od potrzeb w zakresie od 50 do 200°C. Odległość między potrawą i elementem grzewczym grilla zależy od rezultatów, jakie chcemy osiągnąć:
 - mniejsza odległość – brązowa skórka i krwiste wnętrze,
 - większa odległość – dobrze wypieczona potrawa.

Aby wyłapać ściekające soki, należy umieścić pod potrawą płytę z niewielką ilością wody.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed pierwszym uruchomieniem

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy ze względów higienicznych przetrzeć wewnątrz wilgotną ściereczką. Wszystkie zdejmowane części urządzenia należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

Następnie należy włączyć na 30 minut puste urządzenie, ustawiając temperaturę na maksimum (250°C). Ustawienia temperatury i czasu nagrzewania znajdują się w akapicie Podstawowe funkcje urządzenia (str. 39).

W trakcie z urządzenia może wydzielać się lekki swąd i dym, które jednak po krótkim czasie powinny zniknąć. W tym czasie należy dokładnie wietrzyć pomieszczenie.

Uwaga: Pokrętko funkcji pieczenia (K1) i pokrętko regulacji temperatury (K2) po naciśnięciu „wyskakują”, co umożliwia sterowanie pracą urządzenia. Chcąc zapobiec przypadkowej zmianie ustawień w trakcie pieczenia lub po jego zakończeniu, można wcisnąć przycisk aż do oporu, zabezpieczając go w takiej pozycji.


Ustawienie aktualnego czasu

1. Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawi się 12:30.
2. Naciskając przycisk (3), należy wywołać menu ustawień aktualnego czasu (cyfry godzin zaczną migać).
3. Za pomocą przycisków plus (4) i minus (2) ustaw godzinę (w zakresie od 0 do 23).
4. Po wciśnięciu przycisku (3) zaczną migać cyfry wartości minut.
5. Za pomocą przycisków plus (4) i minus (2) ustaw minutę (w zakresie od 0 do 59).
6. Zakończyc ustawianie aktualnej godziny, wciskając przycisk (3). W ten sposób zegar jest aktywowany, a ustawiona godzina wyświetla się na wyświetlaczu. Urządzenie jest w trybie czuwania.

Zmiana ustawień aktualnego czasu

1. Jeżeli regulator czasowy jest w trybie czuwania, naciśnij przycisk regulatora (3) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby odblokować regulator.
2. W trybie czuwania wcisnąć przycisk (3), wywołując tryb ustawiania aktualnego czasu (cyfry godzin zaczną migać).
3. Za pomocą przycisków plus (4) i minus (2) ustaw godzinę (w zakresie od 0 do 23).
4. Po wciśnięciu przycisku (3) zaczną migać cyfry minut.
5. Za pomocą przycisków plus (4) i minus (2) ustaw minutę (w zakresie od 0 do 59).
6. Zakończyć ustawianie aktualnej godziny, wciskając przycisk (3). Symbol „:” zacznie migać. W ten sposób zegar jest aktywowany, a ustawioną godzinę widać na wyświetlaczu.

Podstawowe funkcje urządzenia

1. W trybie obsługi ręcznej na wyświetlaczu widnieje aktualna godzina i symbol gotowania . Długość gotowania w tym trybie jest w pełni pod kontrolą użytkownika.
2. Błachę z potrawą należy wsunąć na wybrany poziom.
3. Przekręcając pokrętko (K1), należy wybrać pożądaną funkcję pieczenia.
4. Przekręcając pokrętko (K2), można ustawić pożądaną temperaturę.

ZAAWANSOWANE FUNKCJE URZĄDZENIA


Funkcje zaawansowane rozszerzają możliwości pieczenia, a tym samym zwiększają komfort pracy z urządzeniem.

Włączenie oświetlenia w urządzeniu

1. Obracając pokrętkę funkcji (K1), wybrać funkcję odpowiadającą za włączenie oświetlenia w urządzeniu (☺).
2. Światło wewnątrz urządzenia zapala się po wybraniu jakiegokolwiek funkcji rozmrażania/pieczenia.

Funkcja opóźnienia rozpoczęcia pieczenia

Aby możliwe było ustawienie funkcji opóźnienia, musi być ustawiona aktualna godzina. Aby ustawić funkcję opóźnienia rozpoczęcia pieczenia, należy:




1. Naciśnij przycisk (3) i przytrzymaj go, aż na wyświetlaczu pojawi się napis Dur.
2. Za pomocą przycisków plus (4) i minus (2) ustaw zakładany czas pieczenia potrawy.
3. Potwierdź przyciskiem regulatora czasowego (3). Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina i symbol A.
4. Przytrzymaj przycisk regulatora czasowego, aż na wyświetlaczu pojawi się End.
5. Za pomocą przycisków plus (4) i minus (2) ustaw zakładaną godzinę końca pieczenia.
6. Potwierdź przyciskiem regulatora czasowego (3). Na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina i symbol A.
7. Symbol gotowania  zniknie i pojawi się ponownie w momencie, kiedy urządzenie rozpoczyna pieczenie.
8. Za pomocą tej funkcji ustawiasz długość przygotowywania potrawy wraz z godziną, o której program ma zostać zakończony. Urządzenie odlicza automatycznie czas pieczenia od zaplanowanego końca, a rozpoczyna pieczenie zależnie od tego ustawienia.

Uwaga:

1. Funkcja ta nie może zostać użyta dla funkcji włączenia oświetlenia i rozmrażania.
2. Godzinę późniejszego startu można ustawić maksymalnie na 23:59.
3. Aby przełączyć urządzenie z powrotem do trybu ręcznego, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk regulatora czasowego (3).
4. Przykład: Kurczaka pieczemy przez 1:30 godziny. Jeżeli ustawisz koniec pieczenia o godzinie 12:00, urządzenie po odliczeniu rozpoczyna pieczenie o godzinie 10:30.

Funkcja przypomnienia

Dzięki tej funkcji zostaniesz poinformowana/y za pomocą sygnału dźwiękowego o zakończeniu się zaplanowanego czasu pieczenia.

1. Naciśnij przycisk dotykowy regulatora czasowego (3). Na wyświetlaczu pojawi się symbol minutnika , który miga.
2. Za pomocą przycisków plus (4) i minus (2) ustaw potrzebną godzinę końca pieczenia.
3. Naciśnięciem przycisku (3) potwierdzisz rozpoczęcie odliczania. Symbol minutnika  świeci się na wyświetlaczu.
4. Po zakończeniu się czasu pieczenia, funkcję wyłączysz przez naciśnięcie dowolnego przycisku na urządzeniu. Nastąpi zakończenie się sygnału dźwiękowego, a z wyświetlacza zniknie symbol minutnika .

Prawidłowe umieszczenie rusztu lub blachy w urządzeniu

Należy poprawnie (na tej samej wysokości) umieszczać ruszt lub blachę na kratkach bocznych.



Wentylator chłodzący

Wentylator znajduje się na górnej ścianie urządzenia i zapewnia cyrkulację chłodnego powietrza wewnątrz szafki. Wentylator włącza się automatycznie w momencie włączenia urządzenia. Wentylator działa również po zakończeniu programu pieczenia lub po jego przerwaniu i wyłączy się, kiedy temperatura urządzenia spadnie do bezpiecznego poziomu.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

W celu zachowania dobrego wyglądu i niezawodności urządzenia należy dbać o jego czystość. Nowoczesna konstrukcja urządzenia znacznie ułatwia konserwację. Części urządzenia stykające się z żywnością należy systematycznie czyścić.

- Przed konserwacją i czyszczeniem należy odłączyć przewód zasilający z gniazdka lub wyłączyć bezpiecznik właściwy dla gniazdka elektrycznego urządzenia.
- Odczekać aż wnętrze urządzenia nie będzie gorące, ale letnie – wówczas czyszczenie jest łatwiejsze niż po całkowitym wystygnięciu urządzenia.
- Zewnętrzne powierzchnie urządzenia należy czyścić wilgotną szmatką, delikatną szczoteczką lub miękką gąbką, a następnie wytrzeć do sucha.
- Dno i górną część piekarnika można wycierać wilgotną szmatką, miękką szczoteczką lub gąbką. Przy silnym zabrudzeniu należy użyć wody z nieagresywnym środkiem myjącym.
- Do czyszczenia szyb drzwiczek urządzenia nie należy używać szorstkich, ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ mogą porysować lub rozbić szkło.
- Nie wolno nigdy zostawiać substancji agresywnych lub kwaśnych (sok z cytryny, ocet) na elementach emaliowanych, lakierowanych lub z blachy nierdzewnej.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą!
- Blachy do pieczenia można myć w zmywarce do naczyń.

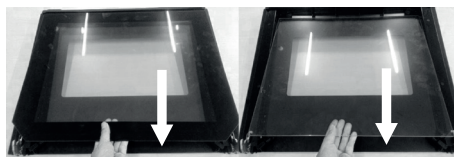
Czyszczenie szkieł

W przypadku, gdy trzeba wyczyścić szybę w drzwiczkach, należy postępować zgodnie z instrukcjami:

1. Otwórz drzwiczki piekarnika do maksymalnej pozycji.
2. Zgodnie z Rys. 1 naciśnij „dźwignię” po obu stronach przy zawiasach, co spowoduje odemknięcie zamków.
3. Po odemknięciu zamków można wyjąć jak wewnętrzne, tak zewnętrzne szkło w celu późniejszego usuwania tłuszczu i brudu.
4. Podczas wyjmowania, podnieś, a następnie wyciągnij szkło w kierunku do piekarnika tak, jak pokazano na Rys. 2. Jeżeli podniesiesz szkło za wysoko, niektóra plastikowa część górnej plastikowej pokrywy może pęknąć.

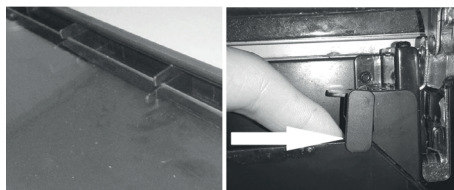


Rys. 1



Rys. 2

5. Po oczyszczeniu umieść szkła z powrotem, w odwrotny sposób, niż w jaki zostało wykonane wyjęcie.
6. Szklą muszą zostać prawidłowo umieszczone w wycięciach w górnej plastikowej pokrywie (patrz Rys. 3).
7. Po umieszczeniu szkieł naciśnij „dźwignię” po obu stronach, jak pokazano na Rys. 4.



Rys. 3

Rys. 4

UWAGA!

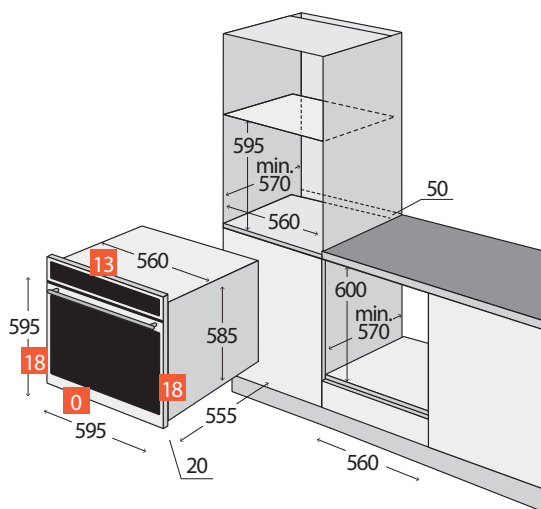
Podczas czyszczenia należy uważać na zamykanie drzwi. Zawiasy są przystosowane do masy wszystkich 3 szkieł. W przypadku, że wyjmiesz jedno lub oba szkieł, masa obniży się i po zwolnieniu drzwi może nastąpić przypadkowe zamknięcie drzwi, i tym samym ewentualne uszkodzenie drzwi lub szkieł.

Pamiętaj:

1. Do mycia szkieł używaj delikatnej gąbki i detergent do zmywania tłuszczów, a następnie optukaj je pod bieżącą wodą. Nigdy nie myj szkła w zmywarce do naczyń.
2. Środkowe szkło ma przy zawiasach w rogach zamocowane gumowe podkładki. Podczas wyjmowania należy uważać, aby uniknąć ich utraty. Te podkładki gumowe zapobiegają nieprzyjemnym drganiom (rezonansom) podczas włączonej funkcji pieczenia z wentylatorem.

MONTAŻ URZĄDZENIA

- **Nie wolno podnosić urządzenia za uchwyt drzwiczek!**
- **Gwarancja nie obejmuje wad powstałych w wyniku nieprawidłowego montażu.**
- Odpowiedzialność za montaż urządzenia ponosi nabywca, nie producent.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody i obrażenia osób oraz zwierząt i uszkodzenia przedmiotów powstałe w wyniku nieprawidłowego montażu.
- Umieszczenie urządzenia w odpowiedniej zabudowie zapewni jego prawidłowe funkcjonowanie.
- Urządzenie należy zamontować w typowej zabudowie kuchennej, przeznaczonej do wbudowania urządzenia lub w odpowiednio przystosowanej zabudowie o wymiarach jak na Rys. 5.
- Urządzenie można umieścić zarówno pod płytą kuchenną, jak i w stojącej szafce (Rys. 5).
- Meble kuchenne muszą być wykonane z materiału odpornego na działanie temperatury o wysokości co najmniej 120°C. Zastosowane materiały i kleje muszą wytrzymać nagrzewanie się urządzenia zgodnie z normą ČSN EN 60335-2-6. Materiały i kleje, które nie odpowiadają tej normie, mogą się deformować lub odklejać.
- Wszystkie osłony zabezpieczające muszą być umieszczone na swoim miejscu w taki sposób, aby umożliwić ich usunięcie bez użycia specjalnych narzędzi.
- Należy usunąć tylną ściankę zabudowy kuchennej, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza wokół urządzenia.
- Jeżeli nad urządzeniem znajduje się płyta kuchenna, należy zachować co najmniej 50 mm odstępu pomiędzy urządzeniami.



Rys. 5

Podłączenie do sieci elektrycznej

- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci oraz zabezpieczenie elektryczne odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Zaleca się użycie samodzielnego obwodu elektrycznego z bezpiecznikiem 16 A.
- Należy korzystać wyłącznie z uziemionego gniazda elektrycznego.
- Nie należy używać rozgałęźników, złączy ani przedłużaczy. Mogą one spowodować zagrożenie wynikające z przegrzania.
- Należy zapewnić swobodny dostęp do wtyczki przewodu zasilającego urządzenia, również po jego zainstalowaniu.
- Zmiany w zakresie połączeń elektrycznych mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.
- Bezpieczeństwo urządzenia pod względem elektrycznym może być zagwarantowane jedynie w przypadku gdy zacisk ochronny urządzenia jest połączony z przewodem ochronnym sieci elektrycznej.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody dotyczące osób i rzeczy powstałe w wyniku wadliwego lub błędnego połączenia ochronnego.
- Przewód zasilający musi być umieszczony w taki sposób, aby nie stykał się z gorącymi elementami urządzenia oraz aby nie był zdeformowany i nadmiernie zgięty.

Instalację urządzenia należy wykonać w następujący sposób:

1. Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
2. Wymagane wymiary szafki do zabudowy znajdują się na Rys. 5. Ze względu na konieczną cyrkulację powietrza urządzenie musi zostać umieszczone zgodnie z wymiarami na rysunkach, a szafka musi mieć taką konstrukcję, aby do jej dolnej części mogło docierać powietrze. Za tylną ścianą urządzenia w stanie zabudowanym musi znajdować się co najmniej 50 mm odstępu.
3. Urządzenie należy nasunąć na krawędź szafki i przełożyć przewód przez tylną ścianę szafki tak, aby po zamontowaniu umożliwić dostęp do wtyczki.
4. Następnie należy delikatnie wsunąć urządzenie do szafki. Należy uważać, aby nie doszło do przycięcia kabla zasilającego.
5. Urządzenie należy przymocować do szafki poprzez wkręcenie 2 śrub w otwory na ścianie przedniej ramy urządzenia. Otwory są widoczne po otwarciu drzwiczek.
6. Następnie należy podłączyć kabel zasilający do gniazdka elektrycznego.

Demontaż

Podczas demontażu urządzenia należy zachować właściwą kolejność wykonywania czynności:

1. Najpierw należy odłączyć kabel zasilający od sieci elektrycznej (wyciągnąć wtyczkę lub wyłączyć bezpiecznik).
2. Odkręcić śruby mocujące.
3. Wysunąć urządzenie, jednocześnie ostrożnie wyciągając kabel zasilający.

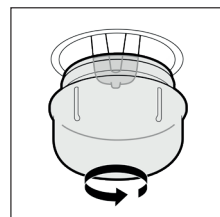
SERVIS

Wymiana żarówki

Do oświetlania wnętrza urządzenia użyto **żarówki halogenowej** o wysokiej odporności na temperaturę (25–40 W/220–240 V, T300 °C).

Aby wymienić żarówkę, należy:

1. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik.
2. Odkręcić szklaną obudowę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara zgodnie z Rys. 6 i zastąpić żarówkę nową tego samego typu i o tych samych wartościach.
3. Podczas montażu nowej żarówki należy do jej chwytania użyć szmatki lub ręcznika papierowego.
4. Przykręcić z powrotem szklaną obudowę.



Rys. 6

OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO

- Jeżeli tylko jest to możliwe, materiały opakowaniowe i stare urządzenia elektryczne powinny być oddawane do recyklingu.
- Pudełko po urządzeniu można oddać do punktu selektywnej zbiórki odpadów.
- Torebki foliowe z polietylenu (PE) należy oddać do punktu zbiórki materiałów do recyklingu.

Recykling urządzenia po upływie jego żywotności:



Urządzenie ma oznaczenia zgodne z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Symbol znajdujący się na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do domowych pojemników na odpady. Należy przekazać produkt do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych do recyklingu. Zapewniając właściwą utylizację urządzenia, zapobiegają Państwo negatywnym skutkom oddziałującym na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby wynikać z nieodpowiedniej utylizacji produktu. Utylizację urządzenia należy przeprowadzić zgodnie z przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Szczegółowe informacje dotyczące recyklingu tego urządzenia można uzyskać w odpowiednim urzędzie gminy, przedsiębiorstwie świadczącym usługi utylizacji odpadów domowych lub w sklepie, w którym zakupiono produkt.

PATEICĪBA

Pateicamies Jums par to, ka iegādājāties Concept zīmola produktu, un novēlam, lai Jūs būtu apmierināti ar mūsu produktu visā tā izmantošanas laikā.

Pirms pirmās lietošanas rūpīgi izlasiet visu lietošanas instrukciju un pēc tam to saglabājiet. Nodrošiniet, lai arī citas personas, kas darbosies ar produktu, būtu iepazinušas ar šo instrukciju.

SATURS

Tehniskie parametri
 Būtiski norādījumi
 Ūdens kondensācija
 Produkta apraksts
 Vadības paneļa apraksts
 Atsevišķas cepšanas funkcijas
 Cepšanas ieteikumi
 Lietošanas pamācība
 Ierīces pamatfunkcijas
 Sarežģītākas ierīces funkcijas
 Pareiza režģa vai cepšanas plātnes novietošana ierīcē
 Tīrīšana un apkope
 Ierīces uzstādīšana
 Serviss
 Apkārtējās vides aizsardzība

TEHNISKIE PARAMETRI

Tehniskie parametri	
Spriegums	220-240V ~ 50Hz
Maks. pievadītā jauda	3000 W
Augšējam sildķermenim pievadītā jauda	950 W
Apakšējam sildķermenim pievadītā jauda	1100 W
Apļveida sildķermenim pievadītā jauda	2100 W
Grilēšanas spirālei pievadītā jauda	2000 W
Temperatūras iestatīšanas diapazons	0 – 250°C
Uzstādīšanas izmēri (p x d x a)	560 x 570 x 595 mm
Ārējie izmēri (p x d x a)	595 x 575 x 595 mm
Iekšējie izmēri (p x d x a)	480 x 430 x 330 mm
Iekšējais tilpums	70 l
Svars	32 kg

Ražotājs patur tiesības veikt tehniskas izmaiņas, pieļaut drukas kļūdas un atšķirības attēlos bez iepriekšēja brīdinājuma.

BŪTISKI NORĀDĪJUMI

Piegādājot elektrisko krāsni

- Uzreiz pēc piegādes pārbaudiet iepakojumu un ierīci, vai tie transportēšanas laikā nav bojāti.
- **UZMANĪBU!** Daži ierīces stūri un malas, kas pēc uzstādīšanas nebūs redzamas, var būt asas! Uzmanieties, lai novērstu savainošanu!
- Ja ierīce ir bojāta, neizmantojiet to. Nekavējoties vērsieties pie piegādātāja.
- Pirms pirmās lietošanas noņemiet no ierīces visu iepakojumu un mārketinga materiālus.
- Iepakojuma materiālu novietojiet bērniem nepieejamā vietā vai atbilstoši likvidējiet.
- **Šī ierīce jāuzstāda saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem, un to drīkst izmantot tikai labi vēdināmā vietā. Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas izlasiet rokasgrāmatas.**

Uzstādot

- Neizmantojiet ierīci citādi, nekā aprakstīts šajā pamācībā.
- Šo ierīci ir atļauts izmantot mājāsaimniecībās un līdzīgos apstākļos, piemēram:
 - veikalā, biroju un citu darbavietu virtuvēs;
 - zemnieku saimniecībās;
 - viesnīcās, moteļos un citur kā ierīci, ko var izmantot viesi;
 - iestādījumos, kas nodrošina viesus ar naktsmitni un brokastīm.
- Neizmantojiet ierīci, ja jums ir basas kājas.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām vai slapjām rokām.
- Nelieciet ierīces kamerā pārmērīgi lielus produktus vai metāla priekšmetus. Tie var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīces kamerā neko neuzglabājiet.
- Nesēdieties un nekāpiet uz atvērtām ierīces durvīm.
- Neļaujiet bērniem un rīcībnespējīgām personām darboties ar ierīci, uzstādiet ierīci šīm personām nepieejamā vietā.
- Bērniem ir aizliegts rotaļāties ar ierīci.
- Ievērojiet īpašu piesardzību, ja izmantojat ierīci bērnu tuvumā.
- Nepieļaujiet, lai ierīce tiktu izmantota kā rotaļlieta.

- Šo ierīci ir atļauts izmantot bērniem no 8 gadu vecuma un personām ar pazeminātām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai personām bez pietiekamas pieredzes un zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai ir drošā veidā iepazīstinātas ar ierīces lietošanas norādījumiem un saprot ar to saistīto risku.

UZMANĪBU! Atverot durtiņas, var izplūst liels daudzums tvaika vai izšļakstīties tauki. Esiet ļoti piesardzīgi!. Iespējama applaucēšanās!

- Lietošanas laikā vai īsi pēc lietošanas nepieskarieties ne karstajām virsmām, ne sildķermeņiem.
- Defekta gadījumā izslēdziet ierīci un izvelciet kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktlīgzdās.
- Atvienojot ierīci no elektrotīkla kontaktlīgzdās, nekad nevelciet aiz barošanas kabeļa, bet atvienojiet to, satverot un velkot kontaktdakšu.
- Neiegremdējiet barošanas kabeli vai kontaktdakšu ūdenī vai citā šķīdumā.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un barošanas kabelis nav bojāti.
- Neieslēdziet bojātu ierīci.
- Neizmantojiet ierīci, ja durtiņas vai durtiņu blīvējums ir bojāts. Nododiet ierīci remontam autorizētā servisā.
- Neizmantojiet citus piederumus, izņemot tos, ko ieteicis ražotājs.
- Neizmantojiet piederumus, kam ir bojāts virsmas pārklājums, kas ir nolietoti vai kam ir citi defekti.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja tie nav sasnieguši 8 gadu vecumu un ja tie netiek uzraudzīti.

UZMANĪBU!

Lai izvairītos no savainojumiem, piemēram, pakļūpot, ierīci atveriet tikai uz īsu brīdi, kas nepieciešams ēdienu ievietošanai vai izņemšanai. Bērni ierīcē var iekāpt (nosmakšanas risks) vai tikt pakļauti citiem riskiem.

Ūdens kondensācija

Cepot produktu ar lielāku ūdens saturu, ierīces durtiņas atveriet piesardzīgi. Saskaroties karstajam un aukstajam gaisam, uz durtiņām var kondensēties tvaiki, veidojot ūdeni, kurš pēc tam var uzkrāties ierīces apakšējā daļā. Šo parādību var ierobežot, retāk atverot ierīces durtiņas. Iespējamo kondensēto ūdeni jānoslauka ar drāniņu vai papīra salveti, lai nebojātu zem ierīces esošās mēbeles.

Iespējamie defekti.

- Remontēt ierīci un veikt ar to līdzīgas darbības atļauts tikai kvalificētam speciālistam.
- Veicot ierīces remontu un līdzīgas darbības, ierīcei jābūt atvienotai no elektriskā tīkla. Izslēdziet drošinātāju vai izvelciet kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktligzdas.
- Atvienojot ierīci no elektrotīkla kontaktligzdas, nekad nevelciet aiz barošanas kabeļa, bet atvienojiet ierīci, satverot un velkot kontaktdakšu.

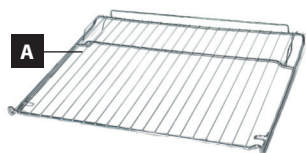
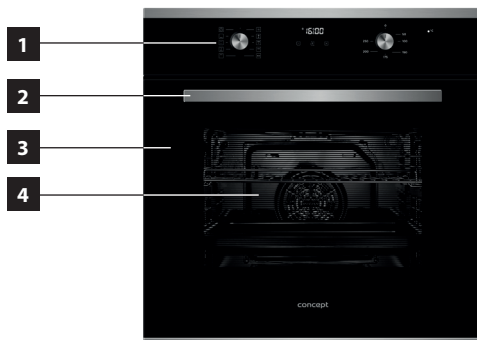
Ja netiek ievēroti ražotāja norādījumi, iespējamais remonts netiek veikts garantijas ietvaros.

PRODUKTA APRAKSTS

- 1 Vadības panelis
- 2 Durtiņu rokturis
- 3 Durtiņas
- 4 Durtiņu logs ar trīskāršu stiklu

Piederumi

- A Režģis
- B Dzirņā cepešpanna



Vadības paneļa apraksts

K1 Cepšanas funkcijas poga

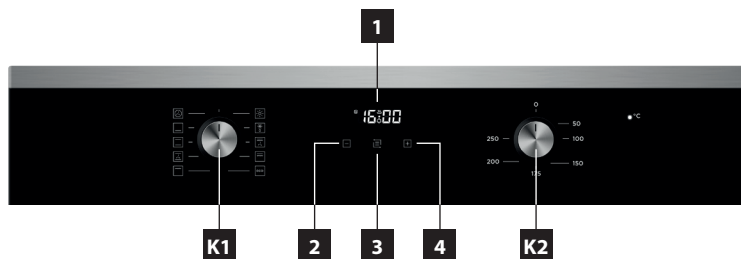
K2 Temperatūras poga

1 Displejs





2 Poga mīnus






3 Taimera poga

4 Poga plus



Atsevišķas cepšanas funkcijas

Simbols	Funkcijas apraksts
	Gaisma: Ļauj lietotājam sekot cepšanas norisei, neatverot durtiņas. Gaisma tiek aktivizēta, atlasot jebkādu funkciju (izņemot ECO funkcijas).
	Atkausēšana: Gaisa cirkulācija ļauj produktus ātrāk atkausēt. Tas ir saudzīgs, bet ātrs produktu atkausēšanas paņēmiens. Gaiss istabas temperatūrā tiek dzīts ierīces kamerā. Piezīme. Šī funkcija ir piemērota produktu vai pusfabrikātu atkausēšanai pirms galīgās pagatavošanas.
	Apakšējā karsēšana: Apakšējais sildķermenis, kas atrodas ierīces apakšdaļā, nodrošina koncentrētāku siltuma sadali ierīcē. Temperatūra ir iepriekš iestatīta uz 60°C. Temperatūru ir iespējams iestatīt 60°C līdz 120°C diapazonā (pa 5°C). Piezīme. Šī funkcija ir piemērota produktu lēnai cepšanai, piemēram, gaļas sautēšanai, miltu izstrādājumiem, picai, kam nepieciešama kraukšķīga pamatne.
	Apakšējā un augšējā karsēšana: Vienlaikus ir ieslēgts gan apakšējais, gan augšējais sildelements. Temperatūra ir iepriekš iestatīta uz 220°C. Temperatūru ir iespējams iestatīt 50°C līdz 250°C diapazonā (pa 5°C).

Simbols	Funkcijas apraksts
	<p>Augšējā un apakšējā karsēšana ar ventilatoru: Augšējā un apakšējā sildelementa, kā arī ventilatora apvienojums nodrošina vienmērīgu cepšanu. Šī cepšanas funkcija ietaupa 30-40 % enerģijas. Pārtikas produkti ir viegli apbrūnināti no ārpuses, bet iekšpusē joprojām mīksti. Temperatūra ir iepriekš iestatīta uz 220°C. Temperatūru ir iespējams iestatīt 50°C līdz 250°C diapazonā (pa 5°C). Piezīme. Šī funkcija ir piemērot grilēšanai vai lielu gaļas gabalu cepšanai augstā temperatūrā.</p>
<p>ECO</p>	<p>ECO funkcijas: Enerģijas taupīšanas cepšana. Kad šī funkcija ir atlasīta, displejā tiek parādīts E. Piezīme: Šī funkcija ir īpaši izstrādāta konkrētam cepšanas veidam, kur ēdiens tiek gatavots zemākā temperatūrā, bet ilgākā laika periodā, nekā izmantojot augšējās un apakšējās sildīšanas kopā ar ventilatoru funkcijas.</p>
	<p>Grīla karsēšana: Grilēšanas sildķermenis tiek ieslēgts un izslēgts pēc vajadzības, lai uzturētu temperatūru ierīces kamerā. Temperatūra ir iepriekš iestatīta uz 210°C. Temperatūru ir iespējams iestatīt 180°C līdz 240°C diapazonā (pa 30°C).</p>
	<p>Grīla un augšējā karsēšana: Augšējais un grilēšanas sildelements ir ieslēgti vienlaicīgi. Temperatūra ir iepriekš iestatīta uz 210°C. Temperatūru ir iespējams iestatīt 180°C līdz 240°C diapazonā (pa 30°C).</p>
	<p>Grīla karsēšana ar ventilatoru un augšējā karsēšana: Šī funkcija izmanto augšējo sildķermeni kopā ar infrasarkanā starojuma un ventilatoru. Temperatūra ir iepriekš iestatīta uz 210°C. Temperatūru ir iespējams iestatīt 180°C līdz 240°C diapazonā (pa 30°C).</p>
	<p>Apļa karsēšana ar ventilatoru: Apļveida sildķermenis kopā ar ventilatoru uzlabo gaisa cirkulāciju ierīces kamerā un vienmērīgi sadala temperatūru visā ierīcē. Temperatūra ir iepriekš iestatīta uz 180°C. Temperatūru ir iespējams iestatīt 50°C līdz 240°C diapazonā (pa 5°C).</p>

CEPŠANAS IETEIKUMI

- Precīzas temperatūras vērtības katram produktam un cepšanas veidam var noteikt izmēģinot.
- Jāizvairās no nevajadzīgas ierīces durtiņu virināšanas cepšanas laikā. Virinot durtiņas, tiek traucēts cepšanas temperatūras režīms, tiek paildzināts cepšanas laiks, un produkts var piedegt.
- Marinēta gaļa un gaļa bez kauliem izcepas ātrāk nekā neapstrādāta gaļa. To, vai gaļa ir izcepusies, var pārbaudīt saspiežot gaļu (piemēram, ar dakšīņu). Ja no gaļas netek sula, tā ir labi izcepusies.
- Ja gaļa ir speķota vai aplāta ar speķi, to nedrīkst cept augstā temperatūrā, lai neizšakstītos tauki.
- Cepot lielus gaļas gabalus, iztvaiko šķidrums, un tas kondensējas uz ierīces durtiņām. Šis ir dabisks process un nerada nekādu apdraudējumu, lietojot ierīci. Ierīces durtiņas un tām pieguļošā ierīces telpa pēc cepšanas jānoslauka sausas.
- Miltu izstrādājumi paceļas pēc 2/3 cepšanas laika. Cepšanas laiks ir atkarīgs no izmantotā pildījuma (augļi, ievārijums).
- Putotām mīklām nevajadzētu saturēt daudz ūdens, jo šādi paildzinās cepšanas laiks.
- Nenovietojiet traukus tieši uz ierīces pamatnes, jo tas aizkavē siltuma izplatīšanos un pārkaršanas dēļ var sabojāt emalju.
- Cepot uz vairākām plātnēm vienlaicīgi, nav jācep produkti, kas būs gatavi vienā laikā.
- Cepšanas plātnes un cepešpannas nav paredzētas ilgstošai pārtikas uzglabāšanai (ilgākai par 48 stundām). Ilgākai uzglabāšanai ielieciet produktu piemērotā traukā.
- **Cepot bez ventilatora**, iesakām ierīci iepriekš 10 - 15 minūtes uzsildīt. Ierīces durtiņas cepšanas laikā lieki neviriniet.
- **Pirms grilēšanas** iepriekš 5 minūtes uzsildiet grilu (līdz grila sildķermenis kļūst sarkans). Grilēšanas režīgi ar produktu novietojiet iespējami tuvu grila sildķermenim. Plātni ar nelielu ūdens daudzumu novietojiet zem režģa, lai uztvertu pilošos taukus. Izmantojot grilēšanu, ceptajai gaļai var izveidot brūnu un kraukšķīgu virspusi.

UZMANĪBU!

Izmantojot grilu, ierīces pieejamās daļas var ievērojami uzkarst. Neļaujiet bērniem piekļūt ierīces karstajām daļām.

- **Cepot ar ventilatoru**, ierīce nav iepriekš jāuzsilda, izņemot gadījumus, kad gatavojat produktu, kam ir ļoti īss cepšanas laiks, vai produktu ar lielu ūdens saturu (piem., augļu kūkas), lai nekondensētos ūdens tvaiki. Ierīcē ir iespējams gatavot dažādus produktus ar līdzīgu cepšanas temperatūru vienlaicīgi uz divām plātnēm, kaut arī cepšanas laiks ir atšķirīgs. Produktu smarža un garša savstarpēji neietekmēsies. Ieliekot un izņemot produktus ierīcē, nav lielu siltuma zudumu. Ventilators ātri izlīdzina temperatūru. Cepšanas temperatūras ir zemākas par temperatūrām, ko izmanto klasiskajā cepšanas režīmā (par 20 – 30°C miltu izstrādājumiem un par 30 – 40°C gaļai), cepšanas laiks ir ilgāks (apm. par 5 – 10 minūtēm). Cepot mazus miltu izstrādājumus vienlaicīgi uz divām plātnēm, iesakām apmainīt abu plātņu savstarpējo augstumu pēc 2/3 cepšanas laika vai agrāk izņemt plātni ar produktu, kas ir vairāk izcepies.
- Atkausējot saldētu produktu, ielieciet saldētu produktu ar iepakojumu bļodiņā, novietojiet to uz režģa un ieslēdziet ierīcē režīmu Atkausēšana. Ierīces durtiņām jābūt aizvērtām.
- **Grila karsēšanai ar ventilatoru un augšējai karsēšanai** ierīce nav iepriekš jāuzsilda. Grilēšanas laikā durtiņām jābūt aizvērtām. Izmantojot šo grilēšanas režīmu, termostatu iestata pēc vajadzības 50 līdz 200°C diapazonā. Attālums starp produktu un grila sildķermeni ir atkarīgs no vēlamā rezultāta:
 - mazāks attālums, lai iegūtu brūnai virspusi un asiņainu iekšpusi;
 - lielāks attālums, lai pilnībā izceptu produktu.

Lai uztvertu pilošos taukus, novietojiet zem produkta plātni ar nelielu daudzumu ūdens.

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

Pirms pirmās lietošanas

Pirms jaunas ierīces ekspluatācijas sākšanas higiēnas iemeslu dēļ izslaukiet tās iekšpusi ar mitru drāniņu. Visas noņemamās daļas nomazgājiet ar siltu ūdeni, kam pievienots mazgājamais līdzeklis, vai arī trauku mazgājamajā mašīnā.

Pēc tam uz 30 minūtēm ieslēdziet ierīci, neieliekot tajā produktus, maksimālajā temperatūrā (250°C). Informāciju par temperatūras iestatīšanu un sildīšanas laiku skatiet sadaļā „Ierīces pamatfunkcijas” (lpp. 54).

Ir iespējams, ka šajā laikā no krāsns var izplatīties smaka un dūmi, kas pēc īsa brīža pazudīs. Šī procesa laikā telpa ir labi jāizvēdina.

Piezīme: Cepšanas funkcijas poga (K1) un temperatūras poga (K2) pēc nospiešanas paceļas, lai ierīci varētu vadīt. Ja vēlaties novērst nejaušas iestatījumu izmaiņas cepšanas laikā vai pēc cepšanas pabeigšanas, pilnīgi nospiežot līdz galam, nofiksējiet šīs pogas iespīestā pozīcijā, lai tās netraucētu.


Diennakts laika iestatīšana

1. Pēc ierīces pieslēgšanas elektrotīklam displejā iedegsies rādījums 0:00.
2. Nospiežot taustiņu (3), aktivējiet diennakts laika iestatīšanas režīmu (sāks mirgot stundu cipari).
3. Izmantojiet plusa (4) un mīnusa (2) taustiņu, lai iestatītu laiku stundās (diapazonā no 0 līdz 23).
4. Nospiežot taustiņu (3), sāks mirgot minūšu cipari.
5. Izmantojiet plusa (4) un mīnusa (2) taustiņu, lai iestatītu laiku minūtēs (diapazonā no 0 līdz 59).
6. Nospiežot taustiņu (3), pabeidziet diennakts laika iestatīšanu. Tādējādi diennakts laika iestatījums ir aktīvizēts, un iestatītais laiks tiek attēlots displejā. Ierīce ir enerģijas taupīšanas režīmā.

Diennakts laika iestatījumu maiņa

1. Ja taimeris ir enerģijas taupīšanas režīmā, nospiediet taimera pogu (3) 3 sekundes, lai atbloķētu taimeri.
2. Gaidīšanas režīmā nospiediet pogu (3), lai aktivizētu diennakts laika iestatījumu režīmu (stundu cipari sāks mirgot).
3. Izmantojiet plusa (4) un mīnusa (2) taustiņu, lai iestatītu laiku stundās (diapazonā no 0 līdz 23).
4. Nospiežot pogu (3), minūšu cipari sāks mirgot.
5. Izmantojiet plusa (4) un mīnusa (2) taustiņu, lai iestatītu laiku minūtēs (diapazonā no 0 līdz 59).
6. Nospiežot pogu (3), aizveriet diennakts laika iestatīšanas režīmu. Simbols „:” sāks mirgot. Laiks ir iestatīts, un tas ir redzams displejā.

Ierīces pamatfunkcijas

1. Manuālajā vadības režīmā displejā tiek izgaismots pašreizējais laiks un gatavošanas simbols . Gatavošanas ilgumu šajā režīmā pilnībā kontrolē lietotājs.
2. Novietojiet plātni ar produktu nepieciešamajā augstumā.
3. Pagriežot pogu (K1), izvēlieties nepieciešamo cepšanas funkciju.
4. Pagriežot pogu (K2), iestatiet nepieciešamo temperatūru.

SAREŽĢĪTĀKAS IERĪCES FUNKCIJAS


Sarežģītākās funkcijas paplašina cepšanas iespējas un nodrošina ērtāku ierīces izmantošanu.

Gaismas iedegšana ierīcē

1. Pagriežot funkciju pogu (K1), izvēlieties atbilstošo funkciju gaismas iedegšanai ierīcē (☼).
2. Gaisma ierīcē deg jebkurā izvēlētajā atkausēšanas/cepšanas funkcijā.

Atliktā cepšanas sākuma funkcija

Šīs funkcijas iestatīšanai jābūt iestatītam dienas laikam. Lai iestatītu atliktā cepšanas sākuma funkciju, rīkojieties šādi:




1. Nospiediet taustiņu (3), līdz displejā parādās uzraksts „Dur“.
2. Izmantojiet plusa (4) un mīnusa (2) taustiņu, lai iestatītu vēlamo ēdiena cepšanas laiku.
3. Apstipriniet, nospiežot taimera (3) taustiņu. Displejā parādīsies diennakts laiks un simbols „A“.
4. Nospiediet un turiet taimera taustiņu, līdz displejā parādās „End“.
5. Izmantojiet plusa (4) un mīnusa (2) taustiņu, lai iestatītu vēlamu cepšanas beigu laiku.
6. Apstipriniet, nospiežot taimera (3) taustiņu. Displejā parādīsies diennakts laiks un simbols „A“.
7. Pazudīs gatavošanas  simbols, un tas iedegsies, tiklīdz ierīce uzsāks cepšanu.
8. Šīs funkcijas ietvaros var iestatīt ēdiena gatavošanas ilgumu kopā ar laiku, kad programma jāpabeidz. Ierīce automātiski atņems cepšanas laiku no vēlamā beigu laika un attiecīgi uzsāks cepšanu.

Piezīme.

1. Šo funkciju nevar izmantot gaismas ieslēgšanas un atkausēšanas funkcijām.
2. Aizkavētā sākuma laiku var iestatīt ne vairāk kā uz 23:59 stundām.
3. Lai ierīci atkal aktivizētu manuālajā režīmā, 3 sekundes turiet nospiestu taimera (3) taustiņu.
4. Piemērs: Vistu cep 1:30 minūtes. Ja iestatāt cepšanas beigas 12:00, ierīce sāk cept 10:30.

Atgādinājuma funkcija

Izmantojot šo funkciju, ar skaņas signālu tiksiet brīdināts par plānotā cepšanas laika beigām.

1. Nospiediet taimera (3) skārientaustiņu. Displejā parādīsies taimera simbols , kas mirgo.
2. Izmantojiet plusa (4) un mīnusa (2) taustiņu, lai iestatītu vēlamu cepšanas beigu laiku.
3. Nospiediet pogu (3), lai apstiprinātu atpakaļskaitīšanas sākumu. Displejā deg taimera  simbols.
4. Kad cepšanas laiks beidzas, nospiediet jebkuru ierīces taustiņu, lai izslēgtu funkciju. Skaņas signāls tiks pārtraukts, un displejā pazudīs taimera simbols .

Pareiza režģa vai cepšanas plātnes novietošana ierīcē

Režģim vai plātnei jābūt pareizi ievietotai (vienādā augstumā) sānu celiņos.



Dzesēšanas ventilators

Ventilators atrodas ierīces augšējā sienā, un tas rada vēsa gaisa cirkulāciju mēbeles iekšpusē. Ventilators ieslēdzas automātiski, ieslēdzot ierīci. Ja cepšanas programma ir pabeigta vai pārtraukta, dzesēšanas ventilators turpina darboties līdz brīdim, kad ierīces temperatūra nokrītas zem drošas robežas.



TĪRĪŠANA UN APKOPE

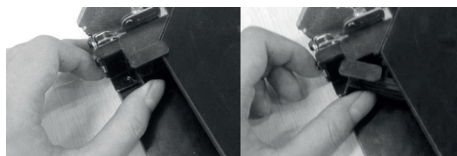
Lai saglabātu ierīces labu izskatu un uzticamu darbību, rūpējieties par tās tīrību. Ierīces modernā konstrukcija vienmērīši apņemas līdz minimumam. Tās ierīces daļas, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem, regulāri jātīra.

- Pirms apkopes un tīrīšanas atvienojiet barošanas kabeli no elektrotīkla kontaktligzdas vai izslēdziet ierīces kontaktligzdas drošinātāju.
- Nogaidiet, līdz ierīces kamera ir atdzisusi, taču temperatūra ir remdēna - tad ierīces tīrīšana veiksies labāk nekā aukstā stāvoklī.
- Ierīces ārējo virsmu notīriet ar mitru drāniņu, smalku suku vai mīkstu sūkli un pēc tam noslaukiet to sausu.
- Ierīces apakšdaļu un augšpusi varat noslaucīt ar mitru drāniņu, mīkstu suku vai sūkli. Lielu netīrumu gadījumā izmantojiet siltu ūdeni, kam pievienots neagresīvs mazgāšanas līdzeklis.
- Nelietojiet rupjus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asas metāla suku, lai tīrītu ierīces durvīņu stiklus, jo tā var saskrāpēt virsmu vai saplēt stiklu.
- Nekad neatstājiet uz emaljētām, lakotām vai nerūsējošā tērauda daļām agresīvas vai skābas vielas (citronu sulu, etiķi).
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Cepamplātņi var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

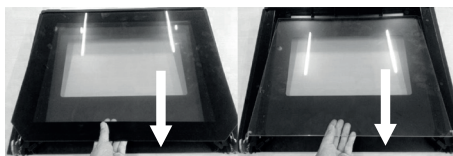
Stikla tīrīšana

Ja jānotīra stikla durvis, ievērojiet šādus norādījumus:

1. Atveriet cepeškrāsns durvis maksimālajā iespējamajā pozīcijā.
2. Saskaņā ar 1. attēlu piespiediet uz "sviras" abās eņģu pusēs, līdz atskanēs klikšķis (slēdzene tiks atbloķēta).
3. Pēc slēdzenes atbloķēšanas var izņemt gan iekšējo, gan vidējo stiklu, lai to notīrītu no taukiem un netīrumiem.
4. Izņemot stiklu, nedaudz paceliet to un velciet cepeškrāsns virzienā, kā parādīts 2. attēlā. Ja stikls tiks pacelts pārāk augstu, var ieplaisāt dažas augšējā plastikāta pārsega plastmasas daļas.

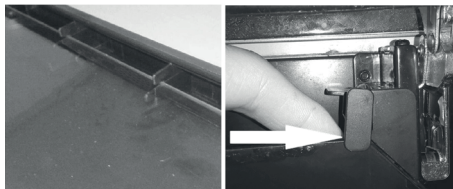


Att. 1



Att. 2

5. Pēc tīrīšanas ievietojiet stiklu atpakaļ pretēji tam, kā tas tika izņemts.
6. Stikls pareizi jāievieto augšējā plastikāta rāmī (skat. 3. att.)
7. Pēc stiklu ievietošanas nospiediet "sviras" abās pusēs, kā parādīts 4. att.



Att. 3

Att. 4

UZMANĪBU!

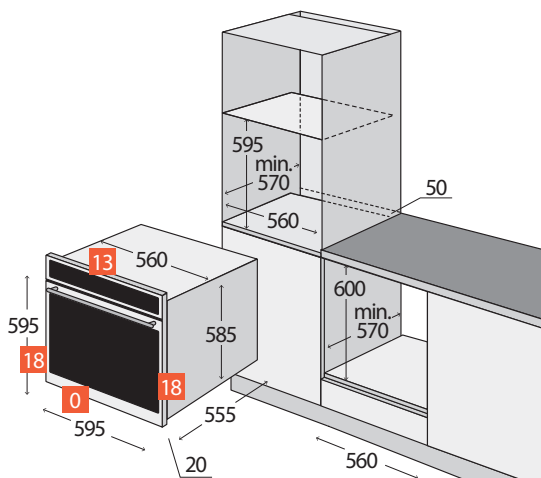
Tirot pievērsiet uzmanību durvju aizvēšanai. Engēs ir pielāgotas visu trīs stiklu svaram. Ja izņemsiet vienu vai abus stiklus, samazināsies svars, un pēc durvju atbrīvošanas tās var nejaūsi aizvērties, izraisot iespējamus durvju vai stiklu bojājumus.

Piezīme:

1. Stiklu mazgāšanai izmantojiet mīkstu sūkli un ziepjūdeni, lai nomazgātu taukus, un pēc tam izskalojiet tekošā ūdenī. Nekad nemazgājiēt stiklus trauku mazgājamajā mašīnā!
2. Vidējam stiklam stūros pie engēm ir gumijas uzlikas. Pēc stikla izņemšanas pārliecinieties, lai tās nepazūd. Šīs gumijas uzlikas novērš nepatīkamas vibrācijas (rezonansi), kad ieslēgta ventilatora karsēšana.

IERĪCES UZSTĀDĪŠANA

- **Neceliet ierīci aiz durtiņu roktura!**
- **Uz defektiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas dēļ, garantija neattiecas.**
- Par ierīces uzstādīšanu ir atbildīgs pircējs, nevis ražotājs.
- Ražotājs nenes nekādu atbildību par zaudējumiem, kas nodarīti personām, dzīvniekiem un lietām nepareizas uzstādīšanas dēļ.
- Ierīces novietošana piemērotā mēbelē nodrošina tās pareizu darbību.
- Ierīci uzstāda tipizētā virtuves mēbelē, kas ir paredzēta iebūvētajām ierīcēm, vai attiecīgi pielāgotā mēbelē, kuras izmēri atbilst 5. att.
- Ierīci var novietot gan zem virtuves darbvirsma, gan augstajā skapīti (5. att.).
- Virtuves mēbelēm jābūt izgatavotām no karstumizturīga materiāla, kas iztur vismaz 120°C. Materiāliem un izmantotajām līmēm jāiztur ierīces uzkaršana atbilstoši standartam LVS EN 60335-2-6. Materiāli un līmes, kas neatbilst minētajam standartam, var deformēties vai atlīmēties.
- Visiem aizsargapvalkiem jābūt nostiprinātiem savā vietā tā, lai tos nebūtu iespējams noņemt bez īpašiem instrumentiem.
- Virtuves iekārtas aizmugurējā plāksne jānoņem, lai ap ierīci nodrošinātu atbilstošu gaisa cirkulāciju.
- Ja virs ierīces ir novietota plīts virsma, starp abām ierīcēm jābūt vismaz 50 mm atstarpei.



Att. 5

Pieslēgšana elektrotīklam

- Pārbaudiet, vai pieslēdzamais spriegums un drošinātāji atbilst vērtībām, kas norādītas uz ierīces identifikācijas plāksnītes. Iesakām izmantot patstāvīgu kontaktligzdas kontūru ar 16 A drošinātāju.
- Izmantojiet tikai elektriskā sprieguma kontaktligzdas ar zemējumu.
- Neizmantojiet ne sadalītājus, ne konektorus, ne pagarinātājus. Tie var radīt apdraudējumu pārkaršanas dēļ.
- Ierīces barošanas kabeļa kontaktdakšai jābūt brīvi pieejamai arī pēc ierīces uzstādīšanas.
- Pārveidot pieslēgumu ir atļauts tikai kvalificētam speciālistam.
- Ierīces elektrodrošību ir iespējams garantēt tikai tad, ja ierīces kontaktdakša ir pareizi iezemēta.
- Ražotājs neatbild par personām vai lietām nodarīto kaitējumu neesoša vai nepareiza zemējuma gadījumā.
- Barošanas kabelis jānovieto tā, lai tas nenonāktu saskarē ar ierīces karstajām daļām, netiktu deformēts vai pārmērīgi liekts.

Uzstādot ierīci, ievērojiet šādus norādījumus:

1. Pirms pirmās lietošanas noņemiet no ierīces visu iepakojumu un mārketinga materiālus.
2. Nepieciešamie skapīša izmēri iebūvēšanai ir parādīti 5. att. Efektīvas gaisa cirkulācijas nodrošināšanai ierīce jāuzstāda atbilstoši attēlos parādītajiem izmēriem, bet skapītim jābūt konstruētam tā, lai tā apakšdaļā cirkulētu gaiss. Aiz iebūvētas ierīces aizmugurējās sienas jābūt vismaz 50 mm platai atstarpei.
3. Ierīci uzbīdīet uz skapīša malas un izvelciet barošanas kabeli caur skapīša aizmugurējo sienu tā, lai pēc uzstādīšanas būtu pieejama ierīces kontaktdakša.
4. Uzmanīgi iebīdīet ierīci skapīti izvēlētajā vietā. Uzmanieties, lai netiktu iespiests barošanas kabelis.
5. Nostipriniet ierīci skapīti, ieskrūvējot 2 skrūves atverēs, kas atrodas ierīces rāmja priekšējā sienā. Atveres ir redzamas pēc durtiņu atvēršanas.
6. Pievienojiet barošanas kabeli elektrotīkla kontaktligzdai.

Demontāža

Ja ierīci demontējat, ir svarīgi ievērot darbību pareizu secību:

1. Vispirms atvienojiet barošanas kabeli no elektrotīkla (izvelciet kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju).
2. Izskrūvējiet stiprināšanas skrūves.
3. Izvelciet ierīci un uzmanīgi izvelciet barošanas kabeli.

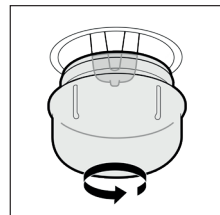
SERVISS

Spuldzītes nomaiņa

Ierīces kameras apgaismošanai ir izmantota **halogēnu** spuldzīte ar lielu termozturību (25–40 W/220–240 V, T300 °C).

Lai nomainītu spuldzīti, jārikojas šādi:

1. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla vai izslēdziet attiecīgo drošinātāju.
2. Noskrūvējiet stikla uzliktni, griežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam atbilstoši 6. att., un nomainiet spuldzīti ar tāda paša veida un parametru spuldzīti.
3. Skrūvējot jauno spuldzīti, spuldzes satveršanai izmantojiet drāniņu vai papīra salveti.
4. Uzskrūvējiet atpakaļ stikla uzliktni.



Att. 6

APKĀRTĒJĀS VIDES AIZSARDZĪBA

- Izmantojiet iepakojuma materiālu un nolietoto ierīču pārstrādes iespējas.
- Ierīces kārbu ir iespējams izmest šķīrotajos atkritumos.
- Polietilēna (PE) maisiņu nododiet materiālu pārstrādei.

Ierīces utilizācija tās darbmūža beigās:



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Simbols uz izstrādājuma vai uz tā iepakojuma norāda, ka šo ierīci nedrīkst likvidēt sadzīves atkritumos. Tā ir jāaizved uz savākšanas punktu elektrisko un elektronisko ierīču pārstrādei. Nodrošinot pareizu šī produkta utilizāciju, jūs palīdzat novērst negatīvo ietekmi uz vidi un cilvēku veselību, ko radītu nepareiza ierīces utilizācija. Likvidēšana veicama saskaņā ar tiesību aktiem par atkritumu apsaimniekošanu. Plašāku informāciju par šī produkta likvidēšanu varat vaicāt vietējā pašvaldībā, uzņēmumā, kas nodarbojas ar majsaimniecības atkritumu likvidēšanu, vai veikalā, kur jūs šo ierīci iegādājāties.

ACKNOWLEDGEMENTS

Thank you for purchasing a Concept product. We hope you will be satisfied with our product throughout its service life.

Please study the entire Operating Manual carefully before you start using the product. Keep the manual in a safe place for future reference. Make sure that all other people using the appliance are familiar with the contents of the instruction manual.

TABLE OF CONTENTS

- Technical Features
- Important Notices
- Condensation
- Product Description
- Control Panel Description
- Individual Baking Functions
- Baking Tips
- Operating Instructions
- Basic Functions of the Unit
- Advanced Functions of Baking
- Correct Positioning of the Grills or Pans in the Appliance
- Cleaning and Maintenance
- Installation of the appliance
- Servicing
- Protection of the Environment

TECHNICAL FEATURES

Technical Features	
Voltage	220-240V ~ 50Hz
Maximum input	3000 W
Input of the upper heater	950 W
Input of the lower heater	1100 W
Input of the circular heater	2100 W
Input of the grill heater	2000 W
Temperature setting range	0 – 250°C
Installation dimensions (w x d x h)	560 x 570 x 595 mm
External dimensions (w x d x h)	595 x 575 x 595 mm
Internal dimensions (w x d x h):	480 x 430 x 330 mm
Internal volume	70 l
Weight	32 kg

The manufacturer reserves the right to make possible technical changes and to correct print errors and differences in the illustrations without previous notice.

IMPORTANT NOTICES

Upon delivery of the electric appliance

- Check the package and unit immediately after delivery for any damage that may have occurred during shipping.
- CAUTION! Some edges of the unit that are hidden after installation may be sharp! Proceed with caution to prevent injury!
- If the appliance is damaged, do not operate it. Contact the supplier as soon as possible.
- Remove all the packaging and marketing materials from the unit before the first use.
- Keep the packaging material out of the reach of children or dispose of it properly.
- **This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and should only be used in a well-ventilated area. Read the manuals before installing and using the appliance.**

During installation

- Use the unit only as described in this operating manual.
- This unit may be used in households and similar places, for instance:
 - Kitchenettes in shops/stores, offices and other workplaces.
 - Appliances used in agriculture.
 - Appliances used by guests in hotels, motels and other places.
 - Appliances used in bed-and-breakfast establishments.
- Do not use the unit if you are barefoot.
- Do not touch the appliance with damp or wet hands.
- Do not put oversized food or metal objects inside the appliance. These could cause a fire.
- Do not store anything inside the appliance.
- Do not sit or stand on the open door of the appliance.
- Do not allow children or irresponsible people to handle the appliance. Use the appliance out of the reach of such people.
- Children should not play with the appliance.
- Take extra care when using the appliance near children.
- Do not let anyone use the appliance as a toy.

- This appliance may be used by children aged 8+ and people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or without any appropriate experience and knowledge only if they are under supervision or were acquainted with the operating instructions for safe usage of the appliance and understand its risks.
- **CAUTION!** A large volume of steam may be released or grease may splash out when you open the door. Be very cautious. There is a risk of scalding!
- Do not touch hot surfaces or heaters during use or shortly after use of the unit.
- Turn off the appliance and disconnect the plug from the mains outlet in the event of any failure.
- When disconnecting the unit from the wall outlet, never pull the power cord. Grasp the plug and disconnect it by pulling.
- Do not immerse the power cord or plug in water or any other liquid.
- Check the appliance and the supply cable regularly for any damage.
- Never turn the appliance on if damaged.
- Do not use the unit if the door or packing is damaged. Have the unit repaired in an authorised service centre.
- Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer.
- Do not use accessories that have a damaged surface finish, are worn, or have other defects.
- Cleaning and maintenance by the user may not be done by children under the aged of 8 and only under supervision.

CAUTION!

Open the unit only for a short time to put in or take out food, so as to prevent injury caused e.g. by tripping. Children could lock themselves in the unit (risk of suffocation), or be exposed to other dangers.

Condensation

When baking foods with a high content of water, cautiously open the door. Hot air comes into contact with cold air and steam may condense on the door, which turns to water and may subsequently trickle into the lower section of the appliance. You reduce this phenomenon by opening the door less frequently. Wipe off any condensed water with a cloth or kitchen paper to prevent damage to the furniture below the appliance.

Possible failures

- Only qualified personnel may repair and intervene in the unit.
- The unit should be disconnected from the electric network during repairs and interventions. Turn off the circuit-breaker and disconnect the plug from the mains socket.
- When disconnecting the unit from the wall outlet, never pull the power cord. Grasp the plug and disconnect it by pulling.

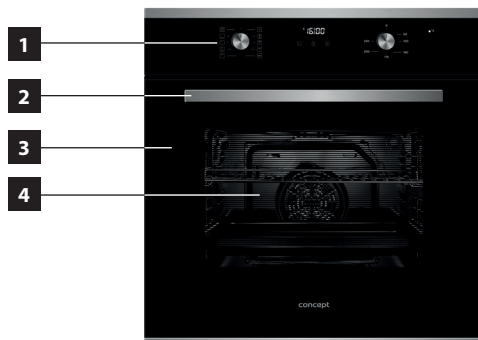
Failure to follow the manufacturer's instructions invalidates the warranty.

PRODUCT DESCRIPTION

- 1 Control panel
- 2 Door handle
- 3 Door
- 4 Triple-glass window of the door

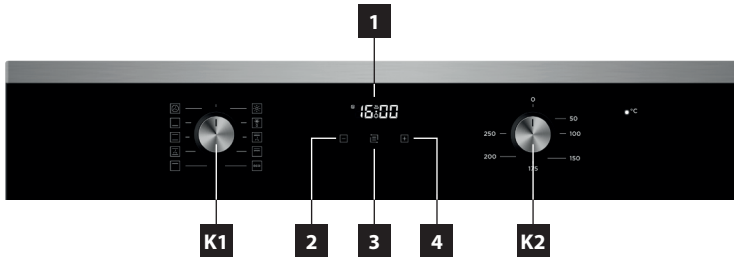
Accessories

- A Grill
- B Deep roasting sheet













Control Panel Description

- K1** Baking function selector
- K2** Temperature selector
- 1** Display
- 2** Minus button
- 3** Time button
- 4** Plus button



Individual Baking Functions

Symbol	Function description
	<p>Light bulb: Enables the user to monitor the baking without the need to open the door. The light is activated upon selection of any function (except ECO function).</p>
	<p>Defrosting: Air circulation allows faster defrosting. This is a safe, but quick method for defrosting of foods. Air at room temperature is forced into the internal space of the appliance. Note: This function is suitable for defrosting food or raw products before final preparation.</p>
	<p>Lower heating: The lower heating body in the lower section of the appliance provides more concentrated distribution of heat within the appliance. The default temperature is 60°C. The temperature can be set within the range of 60°C – 120 °C (in increments of 5°C). Note: This function is suitable for low baking of foods, such as pot roast, pastry, pizza, where it is important to get a crispy base.</p>
	<p>Upper and bottom heater: For conventional cooking both the bottom and the top heater are on. The default temperature is 220°C. The temperature can be set within the range of 50°C – 250 °C (in increments of 5°C).</p>

Symbol	Function description
	<p>Upper and bottom heater with fan: Combination of the bottom and the top heater together with a fan produces more even cooking. This baking function saves 30-40% of energy. Prepared food is lightly browned on the outside but still moist and tender on the inside. The default temperature is 220°C. The temperature can be set within the range of 50°C – 250 °C (in increments of 5°C). Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at high temperature.</p>
	<p>ECO function: Energy-saved cooking. When this function is selected, the display shows E. Note: This function is specially designed for a certain type of baking, where the food is cooked at a lower temperature but for a longer period of time than when using the upper and lower heating together with fan functions.</p>
	<p>Grill heater: The grilling heater is switched on and off as necessary to maintain the temperature in the appliance. The default temperature is 210°C. The temperature can be set within the range of 180°C – 240 °C (in increments of 30°C).</p>
	<p>Grill heater and upper heater: The top and the grill heater are on simultaneously. The default temperature is 210°C. The temperature can be set within the range of 180°C – 240 °C (in increments of 30°C).</p>
	<p>Grill heater with fan and upper heater: The top heating and the grill with a fan operate simultaneously. The default temperature is 210°C. The temperature can be set within the range of 180°C – 240 °C (in increments of 30°C).</p>
	<p>Circular heater with fan: The circular heater together with the fan improves the air circulation in the appliance and evenly distributes the heat in the appliance. The default temperature is 180°C. The temperature can be set within the range of 50°C – 240 °C (in increments of 5°C).</p>

BAKING TIPS

- The exact values of temperature for each kind of dish and the different ways of baking have to be tried out.
- During baking open the door of the appliance as infrequently as possible. Otherwise the temperature mode of baking would be disturbed, the time of baking would extend and the food could be burnt.
- Marinated meat and meat without bones roast faster than unprepared meat. To check thorough roasting of meat, press it (e.g. with a fork). If it does not release juices it is done.
- Meat which is larded or covered with bacon must not be roasted at high temperature, so that the grease does not sputter.
- When roasting big pieces of meat juices evaporate, which then condense on the appliance door. This is natural and it does not imply any danger to the use of the appliance. After the end of baking, wipe the appliance door and the surrounding space in the appliance dry.
- The pastry will swell only after 2/3 of the stated baking time has elapsed. The time of baking depends on the type of filling (fruits, jam).
- Whipped dough should not contain too much water, which extends the time of baking.
- Do not put utensils directly on the bottom of the appliance, otherwise they would prevent the spreading of heat and thus could cause damage to the enamel because of overheating.
- When baking in several pans, different dishes put into the oven at the same time may not be ready at the same time.
- Baking pans are not designed for long-term storage of food (more than 48 hours). For longer storage transfer the food to a suitable utensil.
- **When baking without the fan** we recommend pre-heating the appliance for approximately 10 – 15 minutes. Do not open the appliance door unnecessarily during baking.
- **Before grilling**, preheat the grill for about 5 minutes (until the grill heater is red-hot). The grill grid with food should be placed as close as possible to the heater. To collect the drippings, put a pan with a little water under the grill. Grilling will enable browning and a crispy surface on the roasted meat.

CAUTION!

When using the grill, the accessible parts of the appliance may become too hot. Prevent children from accessing the hot parts of the appliance.

- **When baking with the fan** it is not necessary to pre-heat the appliance, except for baking food with very short baking times, or in the case of baking food with a high water content (e.g. fruit cakes) to prevent condensation of water vapours. In this appliance, various foods with similar baking/roasting times can be prepared in two trays simultaneously, even if the baking/roasting time differs. The scent and taste of the foods do not influence each other. Putting in and taking food out of the appliance does not result in huge heat losses. The temperature is quickly compensated by the fan. The baking temperatures are lower than those used in the standard baking mode (by 20 – 30°C for pastry and by 30 – 40° C for meat); the time of baking is longer (by approx. 5 – 10 minutes). When baking small pastries in two pans, we recommend swapping the height of both pans after 2/3 of the baking time or taking the pan that is ready sooner out earlier.
- **When defrosting**, lay the frozen food in the packaging on a dish, put it on the grill in the centre of the appliance and switch-on the appliance in Defrost mode. The appliance door must be closed.
- **When grilling with the fan and upper heater** it is not necessary to pre-heat the appliance. Grill with the appliance door closed. When grilling this way set the thermostat as needed within the range from 50 to 200°C. The distance between the food and the grill heater must correspond to the required results:
 - smaller distance for a brown surface and underdone inside,
 - bigger distance for thorough roasting of the food.

For catching the dripping gravy, place a plate with a little water under the meal.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before the first use

Prior to using a new unit, wipe the inside with a wet cloth for hygienic reasons. Wash all the removable parts in warm water with a detergent, or in a dishwasher.

Then, heat the unit without food at maximum temperature (250°C) for 30 minutes. You can find the information related to the temperature and heating time adjustment in the paragraph Appliance Fundamental Functions (page 69). The unit may emit a slight smell and smoke, which should disappear after a while. Air the room well during this process.

Note: Baking selector (K1) and temperature selector (K2) pop-up upon pressing so that it is possible to control the appliance. If you want to prevent accidental changing of settings during baking or after the baking is finished, fix them in the inserted position by pushing down to stop.


Daytime setting

1. After connecting the appliance to the mains, the symbol 0:00 will appear on the display.
2. Press button (3) to activate the mode of setting the time of day (the hour position starts blinking).
3. Use the plus (4) and minus (2) buttons to set the time in hours (from 0 to 23).
4. Upon pressing button (3) the numbers start blinking.
5. Use the plus (4) and minus (2) buttons to set the time in minutes (from 0 to 59).
6. Press button (3) to end the setting of the time of day. This activates the time and it is shown on the display. The appliance is in standby mode.

Daytime setting change

1. If the timer is in standby, press the timer button (3) for 3 seconds to unlock the timer.
2. Push the button (3) in the standby mode. It will activate the daytime setting (clock digit will start blinking).
3. Use the plus (4) and minus (2) buttons to set the time in hours (from 0 to 23).
4. Upon pressing button (3) the numbers start blinking.
5. Use the plus (4) and minus (2) buttons to set the time in minutes (from 0 to 59).
6. Press button (3) to end the setting of the time of day. Symbol „:“ will blink. This activates the time and it is shown on the display.

Appliance Basic Functions

1. In manual control mode, the display shows the current time and the cooking symbol . In this mode the cooking time is fully under the control of the user.
2. Place the pan with the food in the selected position.
3. Turn function selector (K1) to select the required baking function.
4. Turn selector (K2) to set the required temperature.

ADVANCED BAKING FUNCTIONS


The advanced functions extend the baking possibilities and thus provide more convenient use of the unit.

Activation of the light in the appliance

1. By turning selector (K1), you select the corresponding function to activate the light in the appliance (☀).
2. The light inside the appliance is lit when any defrost/baking function is selected.

Delayed baking start function

To set this function, the time of day must be set. To set the delayed baking timer function, do the following:




1. Press the button (3) until Dur appears on the display.
2. Use the plus (4) and minus (2) buttons to set the expected cooking time.
3. Confirm with the timer button (3). The clock and the symbol A appear on the display.
4. Press and hold the timer button until End appears on the display.
5. Use the plus (4) and minus (2) buttons to set the expected cooking end time.
6. Confirm with the timer button (3). The clock and the symbol A appear on the display.
7. The cooking  symbol goes out and lights up when the appliance starts baking.
8. In this mode, you are setting the cooking time along with the time when the program is to end. The appliance automatically subtracts the baking time from the desired end and starts baking accordingly.

Note:

1. This function cannot be used for light activation and defrosting.
2. The delay start time can be set to a maximum of 23:59 hours.
3. To put the appliance back in manual mode, press and hold the timer button (3) for 3 seconds.
4. Example: Chicken is baked for 1 hour 30 minutes. If you set the end of baking to 12:00, the appliance will start baking at 10:30 after deduction.

Reminder function

With this function, you will be warned by an audible signal when the scheduled baking time is over.

1. Press the timer setting button (3). The timer symbol  appears on the display and flashes.
2. Use the plus (4) and minus (2) buttons to set the desired cooking end time.
3. Press button (3) to confirm the start of the countdown. The timer symbol  lights up on the display.
4. When the cooking time is over, press any button on the appliance to switch off the function. The beeper stops and the timer symbol  disappears from the display.

Correct positioning of the grill or pan in the appliance

The grill or pan must be positioned correctly (at the same height) in the side racks.



Cooling fan

The fan is located on the upper side of the appliance and provides the circulation of cool air in the equipment. The fan switches on automatically when the appliance is switched on. If the baking program ends or is interrupted by the cooling fan, it remains active until the temperature of the appliance drops below the safe limit.



CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of good appearance and reliability, keep the appliance clean. The modern design of the unit facilitates the maintenance to the minimum. The parts of the appliance that come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Prior to any maintenance or cleaning, disconnect the power cord from the mains or switch off the circuit breaker of the appliance mains outlet.
- Wait until the inside of the appliance is no longer hot but is still lukewarm – cleaning is easier than when it is cold.
- Clean the outer surface of the appliance with a damp cloth, soft brush or light sponge and then wipe it dry.
- The bottom and ceiling of the appliance can be wiped with a damp cloth, soft brush or sponge. In the case of heavy dirt, use hot water with a non-aggressive detergent.
- Do not use coarse abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the door glass of the appliance, since they can scratch the glass surface or the glass may break.
- Never leave aggressive or acidic substances (lemon juice, vinegar) on the enamelled, varnished or stainless parts.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance!
- The baking pans may be washed in a dishwasher.

Cleaning glass parts

If the door glass needs cleaning, follow the instructions below:

1. Open the glass door fully.
2. According to Fig. 1, press the „levers“ near the hinges on both sides of the door to unlock the locks.
3. When the locks are unlocked, it is possible to remove both the inner and the middle glass for easier cleaning.
4. When removing, lift the glass up and then pull it towards the oven as shown in Fig. 2. Do not lift the glass too high, some of the plastic parts of the upper cover may break.

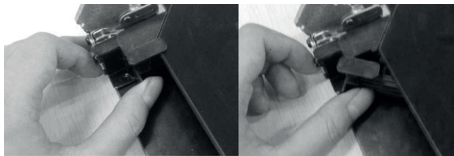


Fig. 1

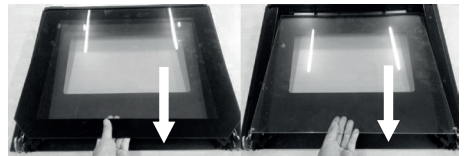


Fig. 2

5. After cleaning, put both the inner and the middle glass back to the door in the opposite direction than they were removed.
6. The inner and the middle glass must be placed properly in the cut outs in the upper plastic cover (see Fig. 3).
7. Finally, push the „levers“ on both sides back as shown in Fig. 4.

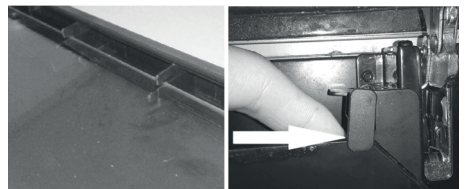


Fig. 3

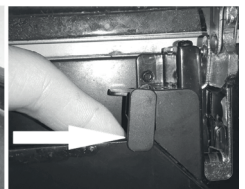


Fig. 4

Caution!

Be careful when manipulating the door during cleaning. The hinges are designed to the weight of all 3 glass panes. If you remove one or both of the glass panes, the weight of the door is reduced and it can get closed unintentionally, which can lead to damage of the glass panes.

Note:

1. For cleaning the glass panes, use a soft sponge and anti-grease detergent and then rinse them under running water. Never wash the glass panes in a dishwasher!
2. The middle glass is fitted with rubber pads at the corners. When removing, be careful not to lose them. These rubber pads prevent unpleasant vibrations when the fan function is turned on.

APPLIANCE INSTALLATION

- **Do not lift the appliance by holding it by the handle of the door!**
- **Defects caused by incorrect installation are not covered by the warranty.**
- Only the customer, not the manufacturer, is responsible for the appliance installation.
- The manufacturer bears no responsibility for damage caused to people, animals or objects as a result of incorrect installation.
- To ensure correct function of the appliance, install it in suitable furniture.
- The unit should be installed in standardised kitchen furniture designed for built-in appliances or in properly adapted furniture of dimensions according to Fig. 5.
- The appliance may be located either under a kitchen cabinet or in a stand-alone cabinet (Fig. 5).
- The kitchen furniture must be made of heat-resistant material (at least 120 °C). The materials and used glues must be resistant to the warming of the unit according to the ČSN EN 60335-2-6 standard. Materials and glues which do not meet the stated standard may deform or come unstuck.
- All the protective covers must be fixed at their positions so that it is not possible to remove them without using a special tool.
- The rear board of the kitchen unit must be removed to ensure proper circulation of air around the appliance.
- If a cook top is above the appliance, a gap of at least 50 mm must be between them.

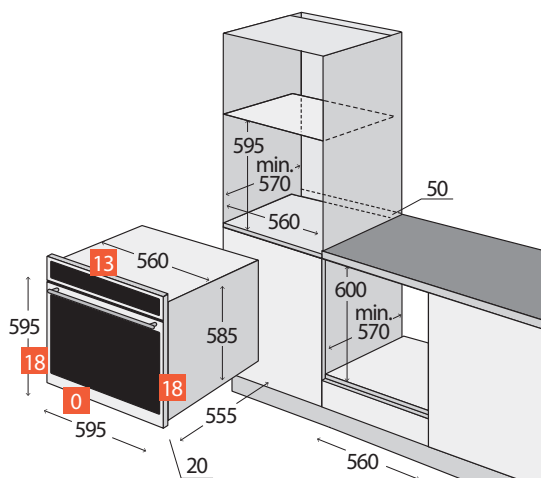


Fig. 5

Connecting to the mains

- Make sure the mains voltage and current protection correspond to the values on the rating plate. We recommend using a separate outlet circuit with a 16A circuit breaker.
- Use grounded wall outlets only.
- Do not use adapter sockets, connectors or extension cables. They could create a risk of overheating.
- The supply cable plug has to be freely accessible even after the installation of the unit.
- Only a qualified expert can perform connection changes.
- The electrical safety of the appliance can only be guaranteed if the protective terminal of the appliance is connected to the protective conductor of the mains.
- The manufacturer bears no responsibility for damage caused to people or objects as a result of a missing or bad protective connection.
- The power cord must be located so that it does not come into contact with hot parts of the appliance and so that it is not deformed or excessively bent.

Follow the installation instructions below:

1. Remove all the packaging and marketing materials from the unit before the first use.
2. For the sake of efficient air circulation the unit has to be located according to the dimensions on Fig. 5 and the design of the cabinet must enable air flow into its bottom part. The gap behind the rear wall of the built-in appliance must be at least 50 mm.
3. Put the unit on the edge of the cabinet and run the power cord through the rear wall of the cabinet so that its plug is accessible after installation.
4. Push the unit carefully to the selected place in the cabinet. Be careful not to squeeze the power cord.
5. Attach the unit to the cabinet by screwing two screws in the holes in the front wall of the cabinet. The holes can be seen after opening the door.
6. Plug the supply cable into the wall outlet.

Removal

To uninstall the appliance, it is important to proceed correctly:

1. First, unplug the power cord from the mains (pull out the plug or switch off the circuit breaker).
2. Remove the attachment screws.
3. Slide out the appliance and at the same time pull out the power cord carefully.

SERVICING

Replacing a bulb

To illuminate the interior of the appliance, a **halogen** bulb of high thermal resistance is used (25–40 W/220–240 V, T300 °C).

To remove the bulb proceed as follows:

1. Disconnect the appliance from the power supply, or switch off the appropriate circuit breaker.
2. Unscrew the glass cover in the anti-clockwise direction according to Fig. 6 and replace the bulb with a bulb of the same type and parameters.
3. When installing a new bulb, use a rag or paper wipe to hold the bulb.
4. Re-install the glass cover.

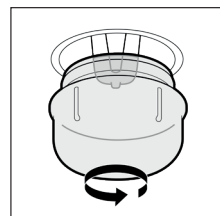
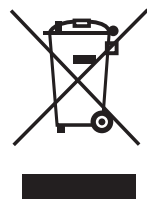


Fig. 6

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

- Packaging materials and obsolete appliances should be recycled.
- The transport box may be disposed of as sorted waste.
- Polyethylene bags should be handed over for recycling.

Appliance end-of-service-life recycling:



This appliance is marked in compliance with Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council on waste electrical and electronic equipment (WEEE). A symbol on the product or its packaging indicates that this product should not go into household waste. It must be taken to the collection point of an electric and electronic equipment recycling facility. By making sure this product is disposed of properly, you will help prevent the negative effects on the environment and human health that would otherwise result from inappropriate disposal of this product. Disposal must be done according to the waste management regulations. You can learn more about recycling this product from your local authorities, a household waste disposal service or in the shop where you bought this product.

CZ

Seznam servisních míst

SK

Zoznam servisných stredísk

PL

Wykaz punktów serwisowych

Česká republika

Název	Ulice	PSČ	Město	Telefon	E-mail
Jindřich Valenta CONCEPT	Vysokomýtská 1800	565 01	Choceň	+420 465 471 400	servis@my-concept.cz

Slovenská republika

Názov	Ulica	PSČ	Mesto	Telefón	E-mail
ELKO Valenta Slovakia, s.r.o.	Hurbanova 1563/23	911 01	Trenčín	+421 326 583 465	info@my-concept.sk

Polska

Nazwa	Ulica	Kod	Miasto	Telefon	E-mail
Concept Polska sp. z o.o.	Ostrowskiego 30	53-238	Wrocław	+48 713 390 444	serwis@my-concept.pl

concept

CZ

Jindřich Valenta – Concept

Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň

Tel. +420 465 471 400

www.my-concept.cz

SK

ELKO Valenta – Slovakia, s.r.o.

Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín

Tel.: +421 326 583 465

www.my-concept.sk

PL

CONCEPT POLSKA sp. z o.o.

Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław

Tel.: +48 713 390 444

www.my-concept.pl

LV

Verners VT Ltd.

Piedrujas iela 5a, Riga, Latvia

Tel. +371 67021021

e-pasts: info@verners.lv, www.verners.lv