concept

Elektrická multifunkční trouba vestavná
Elektrická multifunkčná rúra vstavaná
Elektryczny piekarnik wielofunkcyjny do zabudowy
Iebūvējama elektriskā vairākfunkciju krāsns
Built-in multifunctional electric oven



ETV7360ssN

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 ~ 50-60 Hz
Max. příkon	3000 W
Příkon horního topného tělesa	950 W
Příkon dolního topného tělesa	1100 W
Příkon kruhového tělesa	2000 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
Index Energetické Účinnosti	94,0
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční režim	0,99 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větrání	0,79 kWh/cyklus
Režim vypnutí	0,5 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby trouba automaticky dosáhla použitelného režimu nebo stavu nízké spotřeby energie.	20 minut

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, nezprovozňujte 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 mokrýma 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 nesvéprávným 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 vypojování spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.
- Neponořujte přívodní kabel nebo zástrčku do vody ani do jiné kapaliny.
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní 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.

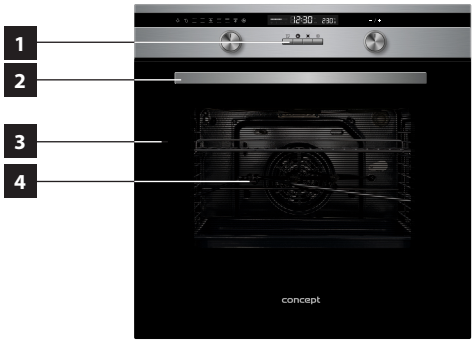
Kondenzace vody
Při pečení pokrmů s větším obsahem vody, dbejte opatrnosti při otevírání dvířek spotřebiče. Dochází ke střetu horkého vzduchu se studeným a na dvířkách může zkondenzovat pára, která se přemění na vodu a následně může stékat do spodní části spotřebiče. Tento jev omezíte méně častým otevíráním 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 vypojování spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.

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

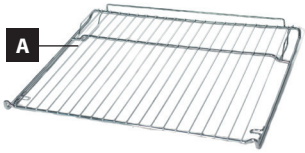
POPIS VÝROBKU

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



Příslušenství

A Rošt
B Mělký pečící plech





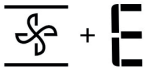
Popis ovládacího panelu

K1 Knoflík funkcí pečení
K2 Knoflík teploty
1 Tlačítko připomenutí
2 Tlačítko času
3 Stop (Pause) tlačítko
4 Start tlačítko



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 vhání 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
	**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.
	**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.
	**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 5°C).
	**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 5°C).
	**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 5°C).
	**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).

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 žádné 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 nejblíže 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 přídavkem saponátu nebo v myčce nádobí.
Pak uveďte 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. 11). 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 nevyčnívaly.

Nastavení denního času

1. Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě se na displeji rozsvítí 0:00.
2. Stisknutím tlačítka (2) aktivujte režim nastavení denního času (číslice hodin začne blikat).
3. Otáčením knoflíku (K2) nastavíte čas v hodinách (v rozmezí od 0 do 23).
4. Stisknutím tlačítka (2) začnou číslice minut blikat.
5. Otáčením knoflíku (K2) nastavíte čas v minutách (v rozmezí od 0 do 59).
6. Stisknutím tlačítka (2) ukončíte režim nastavení denního času. Symbol „:“ začne blikat. Tím je čas aktivován a nastavený čas je zobrazen na displeji.

Změna nastavení denního času

1. V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko (2), aktivujete režim nastavení denního času (číslice hodin začne blikat).
2. Otáčením knoflíku (K2) nastavíte čas v hodinách (v rozmezí od 0 do 23).
3. Stisknutím tlačítka (2) začnou číslice minut blikat.
4. Otáčením knoflíku (K2) nastavíte čas v minutách (v rozmezí od 0 do 59).
5. Stisknutím tlačítka (2) ukončíte režim nastavení denního času. Symbol „:“ začne blikat. Tím je čas aktivován a nastavený čas je zobrazen na displeji.

Základní funkce spotřebiče

1. Umístěte pečicí plech s pokrmem do zvolené výšky.
2. Otáčením knoflíku (K1) vyberte požadovanou funkci pečení. Zároveň se na displeji zobrazuje i přednastavená teplota pečení pro danou funkci.
3. Otáčením knoflíku (K2) nastavíte požadovanou teplotu.
4. Stisknutím tlačítka (4) potvrdíte začátek pečení. Po stisknutí tlačítka (4) se na displeji rozsvítí přednastavený čas 9:00 a blikající požadovaná teplota.
5. Pro ukončení pečení stiskněte tlačítko (3) **dvakrát**.

Poznámka: Pro tuto základní funkci není nutné mít nastavený denní čas.

POKROČILÉ FUNKCE SPOTŘEBIČE

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

Nastavení času pečení

1. Otáčením knoflíku (K1) vyberte požadovanou funkci pečení. Zvolená funkce se vyobrazuje v levé části panelu nad knoflíkem (K1). Zároveň se na displeji zobrazuje i přednastavená teplota pečení pro danou funkci.
2. Otáčením knoflíku (K2) nastavíte požadovanou teplotu.
3. Stisknutím tlačítka (4) potvrdíte začátek pečení. Po stisknutí tlačítka (4) se na displeji rozsvítí přednastavený čas 9:00 a blikající požadovaná teplota.
4. Otáčením knoflíku funkcí (K1) je možné přenastavit čas pečení. Stisknutím tlačítka (4) dojde k potvrzení nastaveného času pečení.
5. Otáčením knoflíku teploty (K2) je možné přenastavit teplotu pečení. Stisknutím tlačítka (4) dojde k potvrzení nastavené teploty pečení.
6. Pokud nedojde ke stisknutí tlačítka (4) do 3 sekund po nastavení požadované hodnoty, spotřebič se vrátí do předchozího stavu (platí pro nastavení času i teploty).

Poznámka:

1. Pokud je krok 2 vynechán, po stisknutí tlačítka (4) je spuštěna zvolená funkce pečení s přednastavenou teplotou a časem, který je zobrazen na displeji.
2. Při nastavování času pečení pomocí knoflíku (K1) se mění minuty v následujících krocích:
   0:00-0:30 skok po 1 minutě
   0:30-9:00 skok po 5 minutách

Funkce Start/Pause/Storno

1. Po výběru funkce pečení pomocí knoflíku (K1) a nastavení požadované teploty pro pečení pomocí knoflíku (K2), stiskněte tlačítko (4) pro začátek pečení.
2. Pokud je pečení přerušeno, stiskněte tlačítko (4) pro pokračování v pečení.
3. Pro přerušení pečení stiskněte tlačítko (3) **jednou.**
4. Pro zrušení pečení stiskněte tlačítko (3) **dvakrát.**

Rozsvícení světla ve spotřebiči

1. Otáčením knoflíku funkcí (K1) vyberte odpovídající funkci pro rozsvícení světla ve spotřebiči (·◌·).
2. Rozsvícení světla ve spotřebiči potvrdíte stisknutím tlačítka (4). Na displeji se zobrazí čas 0:00. V levé části panelu svítí odpovídající ikona pro rozsvícení světla ve spotřebiči a symbol „:“ bliká.

Funkce připomenutí

Tato funkce Vám pomůže připomenout začátek pečení v určitém čase, který lze nastavit od 0:01 do 9:59. Tato funkce lze nastavit pouze v případě, kdy je spotřebič v pohotovostním režimu. Pro nastavení funkce připomenutí postupujte následovně:

1. Stiskněte tlačítko (1).
2. Otočte knoflíkem (K2) pro nastavení hodin (čas může být nastaven od 0 do 9).
3. Znovu stiskněte tlačítko (1).
4. Otočte knoflíkem (K2) pro nastavení minut (čas může být nastaven od 0 do 59).
5. Stiskněte tlačítko (4) pro potvrzení nastaveného času. Čas se bude odpočítávat.

Poznámka:
1. Po dokončení odpočtu nastaveného času dojde k deseti-násobnému pípnutí.
2. Při nastavování funkce připomenutí můžete tuto funkci zrušit stisknutím tlačítka (3).
3. Pro zrušení nastaveného času funkce připomenutí stiskněte tlačítko (3) **dvakrát**.

Zobrazení denního času při pečení

1. Během pečení lze na displeji zobrazit jak denní čas pomocí tlačítka (2), tak i čas, který je nastavený v připomínající funkci pomocí tlačítka (1).
2. Denní i připomínající čas svítí po dobu 3 sekund, poté se na displeji zobrazí předchozí stav (nastavený čas pečení a teploty).

Poznámka: Pro tuto funkci musí být na spotřebiči nastaven denní čas.

Funkce dětský zámek

1. Pro uzamknutí spotřebiče stiskněte zároveň tlačítko (4) a (3) po dobu 3 sekund.
2. Po této době se ozve zvukový signál a na displeji se zobrazí ikona 🔒, která označuje uzamknutí spotřebiče.
3. Pro odemknutí spotřebiče stiskněte zároveň tlačítko (4) a (3) po dobu 3 sekund.
4. Po této době se ozve zvukový signál a z displeje zmizí ikona 🔒.

Funkce pro úsporu energie

1. Pokud na displeji svítí denní čas, nebo pokud je nastavena připomínající funkce, stiskněte tlačítko (4) po dobu 3 sekund. Displej zhasne a je nastavena funkce pro úsporu energie.
2. V případě, že je spotřebič v pohotovostním režimu a pokud do 10 minut nedojde k žádné operaci, displej zhasne a automaticky je nastavena funkce pro úsporu energie.
3. Pro zrušení funkce úspory energie, stiskněte jakékoliv tlačítko, nebo otočte libovolným knoflíkem (K1 nebo K2).

Segmenty na displeji

Nastavený čas pečení se rozpočítá mezi jednotlivé segmenty, které postupně zhasínají dle uplynulého času.

Poznámka:
1. Po nastavení času a teploty zvoleného programu pečení se na displeji zobrazí celkem 10 segmentů.
2. Tyto segmenty postupně zhasínají dle uplynulého času pečení.

Např.	Nastavený čas	0:01	– každý segment odpovídá 6 sekundám
	Nastavený čas	0:02	– každý segment odpovídá 12 sekundám, atd.

Poznámky
1. Světlo svítí pro jakoukoliv zvolenou funkci pečení.
2. Pro nastavení jiné funkce pečení, než která je nastavena, musí dojít ke zrušení aktivní funkce pečení pomocí stisknutí tlačítka (3) **dvakrát**.
3. Jakmile je nastaven program pečení a nebude stisknuto tlačítko (4) do 5 minut od nastavení programu, zobrazí se na displeji denní čas. Nastavení pro zvolený program bude smazáno.
4. Po stisknutí jakéhokoliv tlačítka, nebo pootočením jedním z knoflíků se ozve zvukový signál.
5. Po dokončení pečení zvoleného programu se ozve pěti-násobný zvukový signál.
6. Po dokončení připomínající funkce se ozve deseti-násobný zvukový signál.

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 čištěním vypojte přívodní kabel ze zásuvky elektrického napětí nebo vypněte jistič elektrické zásuvky spotřebiče.
- Vyčkejte, až vnitřek spotřebiče nebude horký, ale bude mít vlažnou teplotu – čištění jde lépe než ve studeném stavu.

- Vnější povrch spotřebiče čistěte vlhkým hadříkem, jemným kartáčkem nebo jemnou houbou a potom vytřete 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 čistění skel dvířek spotřebiče, protože mohou poškrábat povrch nebo může dojít k rozbití skla.
- Nenechávejte nikdy agresivní nebo kyselé látky (citronová šťáva, ocet) na smaltovaných, lakovaných nebo nerezových částech.
- K čistění spotřebiče nepoužívejte parní čistič!
- Plechy na pečení je možné umývat v myčce nádobí.

Čistění Aqua Clean

K jednoduššímu a efektivnějšímu čištění můžete využít pomocnou sílu vlhkosti z odpařené vody

1. Na hluboký pečicí plech nalijte 400 ml vody
2. Zapněte pečicí program Spodní a horní ohřev na 90°C
3. Nechte program běžet 30 minut
4. Po ukončení procesu čištění otevřete dvířka trouby, vnitřek vytřete houbičkou nebo utěrkou a poté umyjte teplou vodou s dodatkem přípravku na mytí nádobí

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

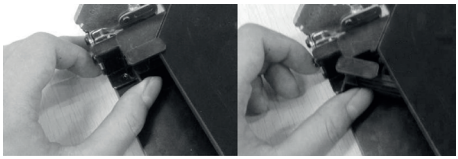
Čištění skel

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

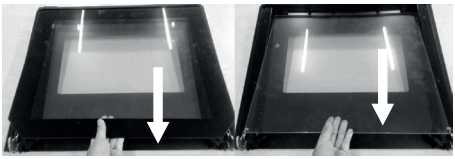
1. Otevřete dvířka trouby do maximální možné polohy.
2. Dle Obr. 1 zatlačte na obou stranách u pantů na „páčky", tím dojde k odcvaknutí (odemknutí) zámků.
3. Po odcvaknutí zámků je možné vyjmout jak vnitřní, tak i prostřední sklo k následnému očištění od mastnot a nečistot.
4. Při vyjmutí, přizvedněte 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.
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.

POZOR!

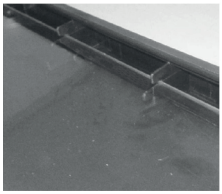
Při čištění dejte pozor na zavírání dveří. Panty jsou přizpůsobeny na váhu všech 3 skel. V případě, že vyjmete jedno nebo obě skla, dojde ke snížení váhy a po puštění dveří může dojít k nechtěnému zavření dveří a tím i k případnému poškození dveří nebo skel.



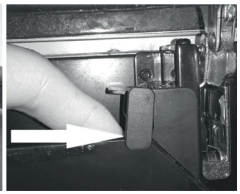
Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3



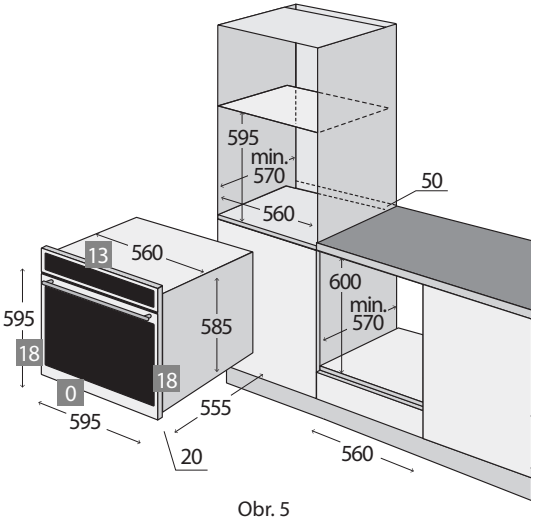
Obr. 4

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 zabraňují nepříjemným vibracím (rezonanci) při zapnuté funkci 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 použitá lepidla musí odolávat oteplení spotřebiče odpovídající normě ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidla, které neodpovídají uvedené normě, se mohou zdeformovat nebo odlepit.



Obr. 5

- 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.
- Rozměry skříně jsou uvedeny v mm.

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.

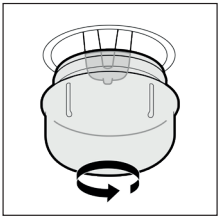
Demontáž

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



Obr. 6

Pro osvětlení vnitřního prostoru spotřebiče je použita **halogenová** žárovka s vysokou tepelnou odolností (25W/230V, T300°C).

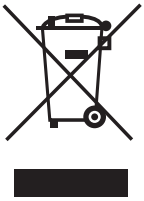
Při výměně žárovky postupujte následovně:

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

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Preferujte recyklaci obalových materiálů a starých spotřebičů.
- Krabice od spotřebiče může být dána do sběru tříděného odpadu.
- Plastové sáčky z polyetylénu (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 spo¯kojní po celú dobu jeho používania.
Pred prvým použitím si pozorne preštudujte celý návod na obsluhu a potom si ho uschovajte. Zaistite, aby aj ostatné 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
Tipy 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 ~ 50-60 Hz
Max. príkon	3000 W
Príkon horného výhrevného telesa	950 W
Príkon dolného výhrevného telesa	1100 W
Príkon kruhového telesa	2000 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
Vnútorné rozmery (š x h x v)	480 x 430 x 330 mm
Vnútorný objem	70 l
Hmotnosť	32 kg
Index Energetickej Efektívnosti	94,0
Trieda energetickej účinnosti	A
Energetická spotreba pri štandardnom zaťažení, konvenčný režim	0,99 kWh/cyklus
Energetická spotreba pri štandardnom zaťažení, s ventilátorom	0,79 kWh/cyklus
Režim vypnutia	0,5 W
Maximálny čas potrebný na to, aby rúra automaticky dosiahla použiteľný režim alebo stav nízkej spotreby energie.	20 minút

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, moteloch a iných oblastiach.
  - Spotrebiče používané v podnikoch zabezpečujúcich nocľah s raňajkami.
- Nepoužívajte spotrebič, ak ste bosí.
- Nesiahajte na spotrebič vlhkými alebo mokrými rukami.
- Do vnútorného priestoru spotrebiča nevkladajte 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 prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju vypojte.
- Neponárajte prívodný kábel alebo zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prívodný 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 udusenia) 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 obmedzíte menej častým otváraním dvierok spotrebiča. Prípadnú skondenzovanú vodu je potrebné utrieť handričkou alebo papierovou utierkou, aby nedošlo k poškodeniu nábytku pod spotrebičom.

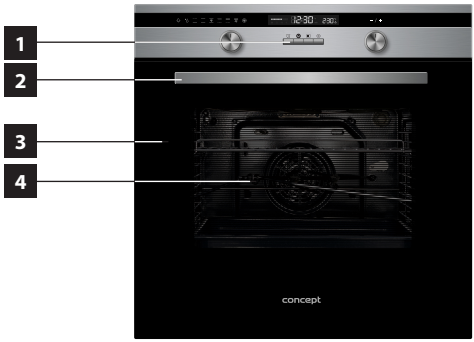
Prípadné poruchy

- 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.

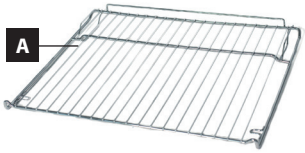
OPIS VÝROBKU

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



Příslušenství

A Rošt
B Plytký plech na pečenie





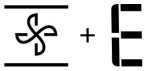
Opis ovládacieho panela

K1 Gombík funkcií pečenia
K2 Gombík teploty
1 Tlačidlo pripomenutia
2 Tlačidlo času
3 Tlačidlo Stop (Pause)
4 Tlačidlo Štart



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 vháňa 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
	**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.
	**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 použitie funkcie horného a spodného ohrevu spolu s ventilátorom.
	**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 5 °C).
	**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 5 °C).
	**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 5 °C).
	**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).

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.
- Nekladťe 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 uviediete 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. 27). 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 0:00.
2. Stlačením tlačidla (2) aktivujte režim nastavenia denného času (číslica hodín začne blikať).
3. Otáčaním gombíka (K2) nastavíte čas v hodinách (v rozmedzí od 0 do 23).
4. Stlačením tlačidla (2) začnú číslice minút blikať.
5. Otáčaním gombíka (K2) nastavíte čas v minútach (v rozmedzí od 0 do 59).
6. Stlačením tlačidla (2) ukončíte režim nastavenia denného času. Symbol „:“ začne blikať. Tým je čas aktivovaný a nastavený čas je zobrazený na displeji.

Zmena nastavenia denného času

1. V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo (2), aktivujete režim nastavenia denného času (číslica hodín začne blikať).
2. Otáčaním gombíka (K2) nastavíte čas v hodinách (v rozmedzí od 0 do 23).
3. Stlačením tlačidla (2) začnú číslice minút blikať.
4. Otáčaním gombíka (K2) nastavíte čas v minútach (v rozmedzí od 0 do 59).
5. Stlačením tlačidla (2) ukončíte režim nastavenia denného času. Symbol „:“ začne blikať. Tým je čas aktivovaný a nastavený čas sa zobrazí na displeji.

Základné funkcie spotrebiča

1. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej výšky.
2. Otáčaním gombíka (K1) vyberte požadovanú funkciu pečenia. Zároveň sa na displeji zobrazí aj prednastavená teplota pečenia pre danú funkciu.
3. Otáčaním gombíka (K2) nastavíte požadovanú teplotu.
4. Stlačením tlačidla (4) potvrdíte začiatok pečenia. Po stlačení tlačidla (4) sa na displeji rozsvieti prednastavený čas 9:00 a blikajúca požadovaná teplota.
5. Pečenie ukončíte stlačením tlačidla (3) **dvakrát**.

Poznámka: Pre túto základnú funkciu nie je nutné mať nastavený denný čas.

POKROČILÉ FUNKCIE SPOTREBIČA

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

Nastavenie času pečenia

1. Otáčaním gombíka (K1) vyberte požadovanú funkciu pečenia. Zvolená funkcia sa zobrazí v ľavej časti panelu nad gombíkom (K1). Zároveň sa na displeji zobrazí aj prednastavená teplota pečenia pre danú funkciu.
2. Otáčaním gombíka (K2) nastavíte požadovanú teplotu.
3. Stlačením tlačidla (4) potvrdíte začiatok pečenia. Po stlačení tlačidla (4) sa na displeji rozsvieti prednastavený čas 9:00 a blikajúca požadovaná teplota.
4. Otáčaním gombíka funkcií (K1) je možné prestaviť čas pečenia. Stlačením tlačidla (4) dôjde
5. k potvrdeniu nastaveného času pečenia.
6. Otáčaním gombíka teploty (K2) je možné prestaviť teplotu pečenia. Stlačením tlačidla (4) dôjde k potvrdeniu nastavenej teploty pečenia.
7. Ak nedôjde ku stlačeniu tlačidla (4) do 3 sekúnd po nastavení požadovanej hodnoty, spotrebič sa vráti do predchádzajúceho stavu (platí pre nastavenie času aj teploty).

Poznámka:

1. Ak je krok 2 vynechaný, po stlačení tlačidla (4) je spustená zvolená funkcia pečenia s prednastavenou teplotou a časom, ktorý je zobrazený na displeji.
2. Pri nastavovaní času pečenia pomocou gombíka (K1) sa menia minúty v nasledujúcich krokoch:

0:00-0:30	skok po 1 minúte
0:30-9:00	skok po 5 minútach

Funkcia Štart/Pause/Zrušiť

1. Po výbere funkcie pečenia pomocou gombíka (K1) a nastavenia požadovanej teploty na pečenie pomocou gombíka (K2) stlačte tlačidlo (4) pre začiatok pečenia.
2. Ak je pečenie prerušené, stlačte tlačidlo (4) pre pokračovanie v pečení.
3. Pečenie prerušíte stlačením tlačidla (3) **raz**.
4. Pečenie zrušíte stlačením tlačidla (3) **dvakrát**.

Rozsvietenie svetla v spotrebiči

1. Otáčaním gombíka funkcií (K1) vyberte zodpovedajúcu funkciu pre rozsvietenie svetla v spotrebiči (·).
2. Rozsvietenie svetla v spotrebiči potvrdíte stlačením tlačidla (4). Na displeji sa zobrazí čas 0:00. V ľavej časti panelu svieti zodpovedajúca ikona na rozsvietenie svetla v spotrebiči a symbol „:“ bliká.

Funkcia pripomenutia

Táto funkcia vám pomôže pripomenúť začiatok pečenia v určitom čase, ktorý je možné nastaviť od 0:01 do 9:59. Táto funkcia sa dá nastaviť iba v prípade, keď je spotrebič v pohotovostnom režime. Ak chcete nastaviť funkciu pripomenutia, postupujte takto:

1. Stlačte tlačidlo (1).
2. Otočením gombíka (K2) nastavíte hodiny (čas môže byť nastavený od 0 do 9).
3. Znova stlačte tlačidlo (1).
4. Otočením gombíka (K2) nastavíte minúty (čas môže byť nastavený od 0 do 59).
5. Stlačením tlačidla (4) potvrdíte nastavený čas. Čas sa bude odpočítavať.

Poznámka:
1. Po dokončení odpočtu nastaveného času sa ozve desať pípnutí.
2. Pri nastavovaní funkcie pripomenutia môžete túto funkciu zrušiť stlačením tlačidla (3).
3. Ak chcete zrušiť nastavený čas funkcie pripomenutia, stlačte tlačidlo (3) **dvakrát**.

Zobrazenie denného času pri pečení

1. Počas pečenia je možné na displeji zobraziť denný čas pomocou tlačidla (2) aj čas, ktorý je nastavený v pripomínajúcej funkcii pomocou tlačidla (1).
2. Denný aj pripomínajúci čas svieti 3 sekundy, potom sa na displeji zobrazí predchádzajúci stav (nastavený čas pečenia a teploty).

Poznámka: Pre túto funkciu musí byť na spotrebiči nastavený denný čas.

Funkcia detský zámok

1. Ak chcete spotrebič uzamknúť, stlačte zároveň tlačidlo (4) a (3) na 3 sekundy.
2. Po tejto dobe sa ozve zvukový signál a na displeji sa zobrazí ikona 🔒, ktorá označuje uzamknutie spotrebiča.
3. Ak chcete spotrebič odomknúť, stlačte zároveň tlačidlo (4) a (3) na 3 sekundy.
4. Po tejto dobe sa ozve zvukový signál a na displeji sa prestane zobrazovať ikona 🔓.

Funkcia pre úsporu energie

1. Ak na displeji svieti denný čas alebo ak je nastavená pripomínajúca funkcia, stlačte tlačidlo (4) na 3 sekundy. Displej zhasne a je nastavená funkcia na úsporu energie.
2. V prípade, že je spotrebič v pohotovostnom režime a ak do 10 minút nedôjde k žiadnej operácii, displej zhasne a automaticky je nastavená funkcia na úsporu energie.
3. Ak chcete funkciu na úsporu energie zrušiť, stlačte akékoľvek tlačidlo alebo otočte ľubovoľný gombík (K1 alebo K2).

Segmenty na displeji

Nastavený čas pečenia sa rozpočíta medzi jednotlivé segmenty, ktoré postupne zhasínajú podľa uplynulého času.

Poznámka:
1. Po nastavení času a teploty zvoleného programu pečenia sa na displeji zobrazí celkom 10 segmentov.
2. Tieto segmenty postupne zhasínajú podľa uplynulého času pečenia.

Napr. Nastavený čas 0:01 – každý segment zodpovedá 6 sekundám
Nastavený čas 0:02 – každý segment zodpovedá 12 sekundám atď.

Poznámky
1. Svetlo svieti pre akúkoľvek zvolenú funkciu pečenia.
2. Ak chcete nastaviť inú funkciu pečenia, než ktorá je nastavená, musí dôjsť k zrušeniu aktívnej funkcie pečenia pomocou stlačenia tlačidla (3) **dvakrát.**
3. Keď je nastavený program pečenia a nebude stlačené tlačidlo (4) do 5 minút od nastavenia programu, zobrazí sa na displeji denný čas. Nastavenie pre zvolený program sa zmaže.
4. Po stlačení akéhokoľvek tlačidla alebo pootočením jedného z gombíkov sa ozve zvukový signál.
5. Po dokončení pečenia zvoleného programu sa ozve päť pípnutí.
6. Po dokončení pripomínajúcej funkcie sa ozve desať pípnutí.

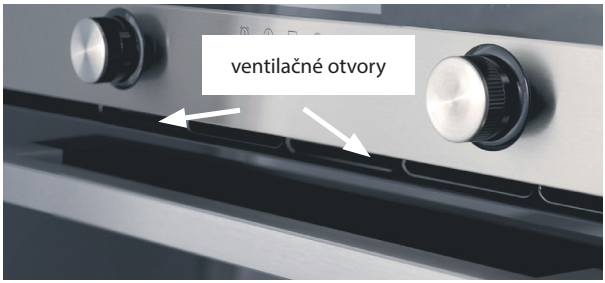
Správne umiestnenie roštu alebo plechu do spotrebiča

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



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 poškriabať 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 Aqua Clean

Na jednoduchšie a efektívnejšie čistenie môžete využiť pomocnú silu vlhkosti z odparenej vody.

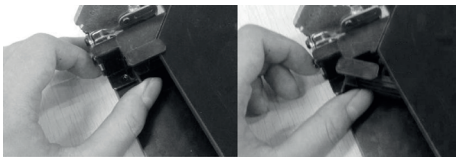
1. Na hlboký plech na pečenie nalejte 400 ml vody
2. Zapnite program pečenia Spodný a horný ohrev na 90°C
3. Nechajte program bežať 30 minút
4. Po ukončení procesu čistenia otvorte dvierka rúry, vnútro vytrite hubkou alebo utierkou a potom umyte teplou vodou s dodatkom prípravku na umývanie riadu

Pozor! Na čistenie a údržbu sklenených čelných strán nepoužívajte čistiace prostriedky obsahujúce brúsne látky.

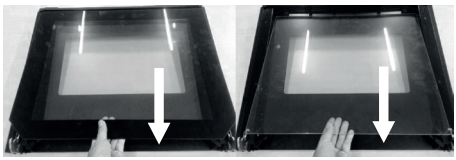
Čistenie skiel

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

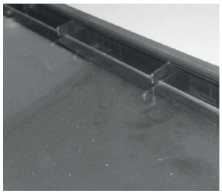
1. Otvorte dvierka rúry do maximálnej možnej polohy.
2. Podľa Obr. 1 zatlačte na oboch stranách pri pántoch na „páčky“, čím dôjde k odcvaknutiu (odomknutiu) zámkov.
3. Po odcvaknutí zámkov môžete vybrať vnútorné aj prostredné sklo a zbaviť ich mastnoty a nečistoty.
4. Pri vyberaní sklo naddvihnite a 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.
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.



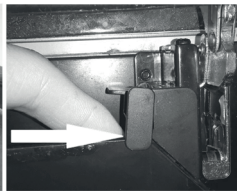
Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3



Obr. 4

POZOR!

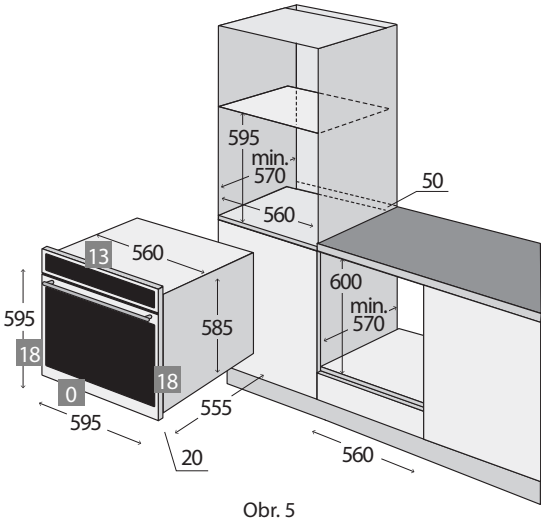
Pri čistení dajte pozor na zatváranie dverí. Pánty sú prispôsobené hmotnosti všetkých 3 skiel. V prípade, že vyberiete jedno alebo obe sklá, dôjde k zníženiu hmotnosti a po pustení dverí môže dôjsť k nechcenému zatvoreniu dverí, a tým aj k možnému poškodeniu dverí alebo skiel.

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 zabraňujú 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).



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.
- Rozmery skrine sú v mm.

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 vstavanie 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 priškripnutiu 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.

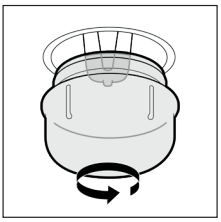
Demontáž

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



Obr. 6

Na osvetlenie vnútorného priestoru spotrebiča je použitá **halogénová žiarovka** s vysokou tepelnou odolnosťou (25W/230V, 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 nahraďte žiarovku za žiarovku rovnakého typu a parametrov.
3. Pri montovaní novej žiarovky držte žiarovku v handričke alebo papierovej utierke.
4. Naskrutkujte späť sklenený kryt.

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 odviesť 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 ~ 50-60 Hz
Maks. pobór mocy	3000 W
Pobór mocy górnego elementu grzewczego	950 W
Pobór mocy dolnego elementu grzewczego	1100 W
Pobór mocy okrągłego elementu grzewczego	2000 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
Wskaźnik efektywności energetycznej	94,0
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0,99 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb z wymuszonym obiegiem powietrza	0,79 kWh/cykl
Tryb wyłączenia	0,5 W
Maksymalny czas potrzebny do automatycznego przejścia kuchenki w odpowiedni tryb lub stan niskiego poboru mocy.	20 minut

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 śniadaniami.
- 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.

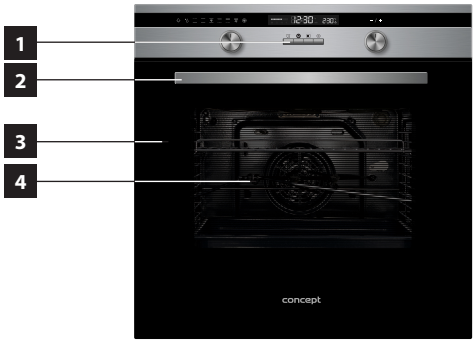
Kondensacja wody
Podczas pieczenia potraw zawierających większą ilość wody należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek urządzenia. Dochodzi wtedy do kontaktu gorącego powietrza z zimnym i na drzwiczkach może kondensować się para, która następnie przekształca się w wodę i może ściekać do dolnej 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.

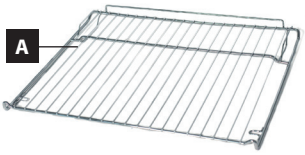
OPIS PRODUKTU

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



Akcesoria

A Ruszt
B Płytka blacha do pieczenia





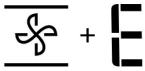
Opis panelu sterowania

K1 Pokrętło wyboru funkcji pieczenia
K2 Pokrętło regulacji temperatury
1 Przycisk przypomnienia
2 Przycisk ustawienia czasu
3 Przycisk Stop (Pauza)
4 Przycisk Start



Poszczególne funkcje pieczenia

Symbol	Opis działania
	**Oświetlenie:** Oświetlenie umożliwia użytkownikowi kontrolę procesu pieczenia bez konieczności otwierania drzwiczek. Oświetlenie włącza się po wybraniu jakiejkolwiek 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 domyślne ustawiona na 220°C. Temperaturę można ustawić w zakresie od 50°C do 250°C (co 5°C).

Symbol	Opis działania
	**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 domyślne 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.
	**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.
	**Grill** Element grzewczy Grill jest włączany i wyłączany w zależności od potrzeb w celu utrzymania temperatury wewnątrz urządzenia. Temperatura została domyślne ustawiona na 210°C. Temperaturę można ustawić w zakresie od 180°C do 240°C (co5°C).
	**Grill i górne podgrzewanie** Górny grzejnik i grzejnik grilla są włączone równocześnie. Temperatura została domyślne ustawiona na 210°C. Temperaturę można ustawić w zakresie od 180°C do 240°C (co 5°C).
	**Grill z wentylatorem i górne podgrzewanie:** Funkcja ta korzysta z górnego grzejnika i grzejnika grilla wraz z wentylatorem. Temperatura została domyślne ustawiona na 210°C. Temperaturę można ustawić w zakresie od 180°C do 240°C (co 5°C).
	**Termoobieg z wentylatorem** Okrągły element grzewczy wraz z wentylatorem poprawia cyrkulację powietrza wewnątrz urządzenia i zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła w urządzeniu. Temperatura została domyślne ustawiona na 180°C. Temperaturę można ustawić w zakresie od 50°C do 240°C (co 5°C).

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 ponakłuwanego 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 upłynięciu 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 przełożyć 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 zależna jest 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. 43).
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: Pokrętło funkcji pieczenia (K1) i pokrętło 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 0:00.
2. Naciskając przycisk (2), należy wywołać menu ustawień aktualnego czasu (cyfry godzin zaczną migać).
3. Za pomocą pokrętła (K2) ustawić wartość godziny (w zakresie od 0 do 23).
4. Po wciśnięciu przycisku (2) zaczną migać cyfry wartości minut.
5. Za pomocą pokrętła (K2) ustawić wartość minut (w zakresie od 0 do 59).
6. Zakończyć ustawianie aktualnej godziny, wciskając przycisk (2). Symbol „:" zacznie migać. W ten sposób zegar jest aktywowany, a ustawiona godzina wyświetla się na wyświetlaczu.

Zmiana ustawień aktualnego czasu

1. W trybie czuwania wcisnąć przycisk (2), wywołując tryb ustawiania aktualnego czasu (cyfry godzin zaczną migać).
2. Za pomocą pokrętła (K2) ustawić wartość godziny (w zakresie od 0 do 23).
3. Po wciśnięciu przycisku (2) zaczną migać cyfry minut.
4. Za pomocą pokrętła (K2) ustawić wartość minut (w zakresie od 0 do 59).
5. Zakończyć ustawianie aktualnej godziny, wciskając przycisk (2). Symbol „:" zacznie migać. W ten sposób zegar jest aktywowany, a ustawioną godzinę widać na wyświetlaczu.

Podstawowe funkcje urządzenia

1. Blachę z potrawą należy wsunąć na wybrany poziom.
2. Przekręcając pokrętło (K1), należy wybrać pożądaną funkcję pieczenia. W tym samym czasie na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura pieczenia dla danej funkcji.
3. Przekręcając pokrętło (K2), można ustawić pożądaną temperaturę.
4. Za pomocą przycisku (4) należy zatwierdzić rozpoczęcie pieczenia. Po wciśnięciu przycisku (4) na wyświetlaczu pojawi się domyślnie nastawiony czas 9:00 oraz migająca pożądana temperatura.
5. Po zakończeniu pieczenia należy wcisnąć przycisk (3) **dwa razy**.

Uwaga: Do korzystania z podstawowych funkcji urządzenia nie ma konieczności ustawiania aktualnego czasu.

ZAAWANSOWANE FUNKCJE URZĄDZENIA

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

Ustawienie czasu pieczenia

1. Przekręcając pokrętło (K1), należy wybrać pożądaną funkcję pieczenia. Wybrana funkcja pojawi się w lewej części panelu nad pokrętłem (K1). W tym samym czasie na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura pieczenia dla danej funkcji.
2. Przekręcając pokrętło (K2), można ustawić pożądaną temperaturę.
3. Za pomocą przycisku (4) należy zatwierdzić rozpoczęcie pieczenia. Po wciśnięciu przycisku (4) na wyświetlaczu pojawi się domyślnie nastawiony czas 9:00 oraz migająca pożądana temperatura.
4. Przekręcając pokrętło funkcji (K1), można skorygować czas pieczenia. Za pomocą wciśnięcia przycisku (4) należy zatwierdzić ustawiony czas pieczenia.
5. Obracając pokrętło ustawień temperatury (K2), można skorygować temperaturę pieczenia. Za pomocą wciśnięcia przycisku (4) należy zatwierdzić ustawioną temperaturę pieczenia.
6. Jeżeli przycisk (4) nie zostanie wciśnięty w ciągu 3 sekund od ustawienia pożądanej wartości, to urządzenie powróci do poprzedniego stanu (obowiązuje dla ustawień czasu i temperatury).

Uwaga:

1. Jeżeli zostanie pominięty krok 2, po wciśnięciu przycisku (4) zostanie uruchomiona funkcja pieczenia z domyślnie ustawionymi parametrami temperatury i czasu, które wyświetlają się na wyświetlaczu.
2. Podczas ustawiania czasu pieczenia za pomocą pokrętła (K1) minuty zmieniają się w następujących odstępach:

0:00–0:30	co 1 minutę
0:30–9:00	co 5 minut

Funkcja Start/Pauza/Anulowanie

1. Po wybraniu funkcji pieczenia za pomocą pokrętła (K1) i ustawieniu pożądanej temperatury pieczenia za pomocą pokrętła (K2) należy wcisnąć przycisk (4), aby rozpocząć pieczenie.
2. W celu wznowienia przerwanego pieczenia należy wcisnąć przycisk (4).
3. Aby przerwać pieczenie, należy wcisnąć przycisk (3) **jeden raz**.
4. Aby anulować pieczenie, należy wcisnąć przycisk (3) **dwa razy**.

Włączenie oświetlenia w urządzeniu

1. Obracając pokrętło funkcji (K1), wybrać funkcję odpowiadającą za włączenie oświetlenia w urządzeniu (-◌-).
2. Wciskając przycisk (4), zatwierdzić włączenie oświetlenia w urządzeniu. Na wyświetlaczu pojawi się czas 0:00. W lewej części panelu zaświeci się odpowiadająca za włączenie oświetlenia ikona oraz miga symbol „:".

Funkcja przypomnienia

Ta funkcja przypomina o rozpoczęciu pieczenia w określonym czasie, który można ustawić w zakresie od 0:01 do 9:59. Funkcję przypomnienia można ustawić jedynie w trybie czuwania urządzenia. Aby ustawić funkcję przypomnienia, należy:

1. Wcisnąć przycisk (1).
2. Przekręcić pokrętło (K2), aby ustawić wartość godzin (można ustawić czas w zakresie od 0 do 9).
3. Ponownie wcisnąć przycisk (1).
4. Przekręcić pokrętło (K2), aby ustawić wartość minut (można ustawić czas w zakresie od 0 do 59).
5. Wcisnąć przycisk (4) w celu zatwierdzenia ustawionego czasu. Rozpocznie się odliczanie czasu.

Uwaga:
1. Po zakończeniu odliczania ustawionego czasu rozlegnie się dziesięciokrotny sygnał dźwiękowy.
2. Podczas ustawiania funkcji przypomnienia można również anulować tę funkcję, wciskając przycisk (3).
3. Aby anulować ustawiony czas funkcji przypomnienia, należy wcisnąć przycisk (3) **dwa razy**.

Wyświetlanie aktualnego czasu podczas pieczenia

1. Podczas pieczenia można wyświetlić zarówno aktualną godzinę za pomocą przycisku (2), jak i czas ustawiony w funkcji przypomnienia za pomocą przycisku (1).
2. Aktualny czas oraz czas przypomnienia zostaną wyświetlone przez 3 sekundy, a następnie wyświetlacz powróci do poprzedniego stanu (ustawiony czas pieczenia oraz temperatura).

Uwaga: Aby korzystać z tej funkcji, należy wcześniej ustawić na urządzeniu aktualny czas.

Funkcja blokady zabezpieczającej dla dzieci

1. W celu zamknięcia urządzenia równocześnie wciskać przyciski (4) i (3) przez 3 sekundy.
2. Po tym czasie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się ikona oznaczająca zamknięcie urządzenia.
3. W celu otwarcia urządzenia równocześnie wciskać przyciski (4) i (3) przez 3 sekundy.
4. Po tym czasie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a z wyświetlacza zniknie ikona .

Funkcja oszczędzania energii

1. Jeżeli wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę lub została ustawiona funkcja przypomnienia, należy wcisnąć przycisk (4) przez 3 sekundy. Wyświetlacz wyłączy się i zostanie ustawiona funkcja oszczędzania energii.
2. Jeżeli urządzenie znajduje się w trybie czuwania i w ciągu 10 minut nie zostanie wykonana żadna czynność, to wyświetlacz wyłączy się i automatycznie zostanie uruchomiona funkcja oszczędzania energii.
3. Aby wyłączyć funkcję oszczędzania energii, należy wcisnąć dowolny przycisk lub przekręcić dowolne pokrętło (K1 lub K2).

Segmenty wyświetlacza

Ustawiony czas pieczenia jest odliczany na poszczególnych segmentach wyświetlacza, które stopniowo gasną w miarę upływu czasu.

Uwaga:
1. Po ustawieniu czasu i temperatury wybranego programu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się w sumie 10 segmentów.
2. Podczas upływu czasu pieczenia segmenty te stopniowo gasną.

Np.	Ustawiony czas	0:01	– każdy segment odpowiada 6 sekundom
	Ustawiony czas	0:02	– każdy segment odpowiada 12 sekundom itd.

Uwagi
1. Oświetlenie włącza się podczas każdej wybranej funkcji pieczenia.
2. W celu ustawienia innej funkcji pieczenia, niż aktualnie ustawiona, należy anulować aktywną funkcję pieczenia za pomocą wciśnięcia przycisku (3) **dwa razy**.
3. Jeżeli został ustawiony program pieczenia, ale w ciągu 5 minut od ustawienia nie wciśnięto przycisku (4), to na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Ustawienia dla wybranego programu zostaną usunięte.
4. Po wciśnięciu dowolnego przycisku lub przekręceniu jednego z pokręteł rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

5. Po zakończeniu pieczenia na wybranym programie rozlegnie się pięciokrotny sygnał dźwiękowy.
6. Po zakończeniu funkcji przypomnienia rozlegnie się dziesięciokrotny sygnał dźwiękowy.

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 Aqua Clean

Dla łatwiejszego i skuteczniejszego czyszczenia możesz wykorzystać pomocniczą moc wilgoci z odparowanej wody.

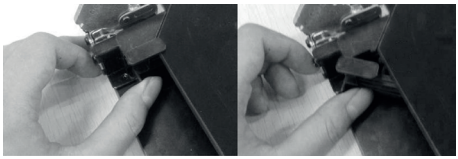
1. Wlej 400 ml wody na głęboką blachę do pieczenia.
2. Włączyć program pieczenia dolnego i górnego do 90°C.
3. Pozwól programowi działać przez 30 minut.
4. Po zakończeniu procesu czyszczenia otworzyć drzwiczki piekarnika, przetrzeć wnętrze gąbką lub ściereczką, a następnie umyć ciepłą wodą z płynem do naczyń.

Uwaga! Do czyszczenia i konserwacji frontów szklanych nie używaj środków czyszczących zawierających substancje ścierne.

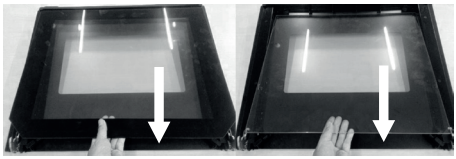
Czyszczenie szkieł

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

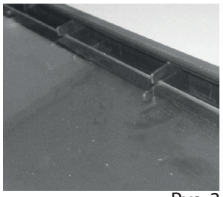
1. Otwórz drzwiczki piekarnika do maksymalnej pozycji.
2. Zgodnie z Rys. 1 naciśnij „dźwignie“ po obu stronach przy zawiasach , co spowoduje odemknięcie zamków.
3. Po odemknięciu zamków można wyjąć jak wewnętrzne, tak zewnętrzne szkło w celu późniejszego usuwania tłuszczu i brudu.
4. Podczas wyjmowania, 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.
5. Po oczyszczeniu umieść szkła z powrotem, w odwrotny sposób, niż w jaki zostało wykonane wyjęcie.
6. Szkła muszą zostać prawidłowo umieszczone w wycięciach w górnej plastikowej pokrywie (patrz Rys. 3).
7. Po umieszczeniu szkieł naciśnij „dźwignie“ po obu stronach, jak pokazano na Rys. 4.

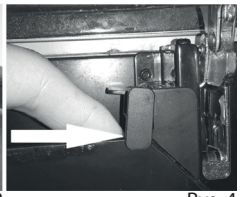


Rys. 1



Rys. 2


Rys. 3


Rys. 4

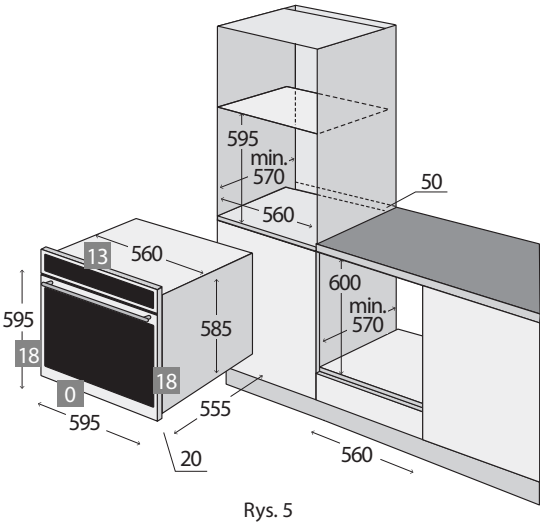
UWAGA!
Podczas czyszczenia należy uważać na zamykanie drzwi. Zawiasy są przystosowane do masy wszystkich 3 szkieł. W przypadku, że wyjmiesz jedno lub oba szkła, masa obniży się i po zwolnieniu drzwi może nastąpić przypadkowe zamknięcie drzwi, i tym samym ewentualne uszkodzenie drzwi lub szkieł.

Pamiętaj:

1. Do mycia szkieł używał delikatnej gąbki i detergent do zmywania tłuszczów, a następnie opłukaj 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).



Rys. 5

- Meble kuchenne muszą być wykonane z materiału odpornego na działanie temperatury o wysokości co najmniej 120°C. Zastosowane materiały i kleje muszą wytrzymywać 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.
- Wymiary szafy podane są w mm.

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 dotykające 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

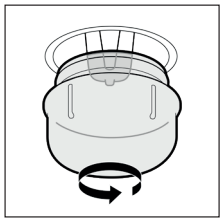
Podczas demontażu urządzenia należy zachować właściwą kolejność wykonywania czynności:

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 (25W/230V, T300°C).



Rys. 6

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.

OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO

- Jeżeli tylko jest to możliwe, materiały opakowaniowe i stare urządzenia elektryczne powinny być oddawane do recyklingu.
- Pudło 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 wyniknąć 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 iepazinušās 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 ~ 50-60 Hz
Maks. pievadītā jauda	3000 W
Augšējam sildķermenim pievadītā jauda	950 W
Apakšējam sildķermenim pievadītā jauda	1100 W
Apļveida sildķermenim pievadītā jauda	2000 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
Energoefektivitātes Indekss	94,0
Energoefektivitātes klase	A
Enerģijas patēriņš pie standarta slodzes, parastajā režīmā	0,99 kWh/ciklu
Enerģijas patēriņš pie standarta slodzes, ventilatora piespiedu režīms	0,79 kWh/ciklu
Izslēgts režīms	0,5 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai krāsns automātiski sasniegtu piemērojamo mazjaudas režīmu vai stāvokli.	20 minūtes

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 savainošanos!
- 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 mājsaimniecības un līdzīgos apstākļos, piemēram:
  - veikalu, biroju un citu darbavietu virtuvēs;
  - zemnieku saimniecībās;
  - viesnīcās, moteļos un citur kā ierīci, ko var izmantot viesi;
  - iestādījumos, kas nodrošina viesus ar naktsmītni 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 durtiņām.
- 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 kontaktligzdas.
- Atvienojot ierīci no elektrotīkla kontaktligzdas, nekad nevelciet aiz barošanas kabeļa, bet atvienojiet to, satverot un velkot kontaktdakšu.
- Neiegremdējiet barošanas kabeli vai kontaktdakšu ūdenī vai citā šķidrumā.
- 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, paklūpot, 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.

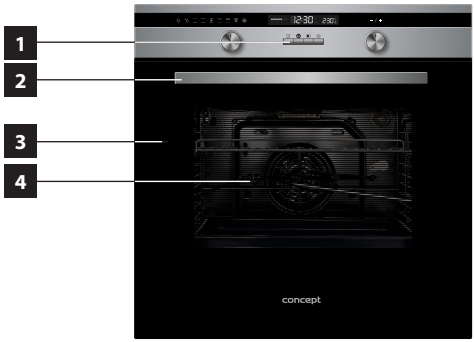
Iespējamie defekti.

- 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.

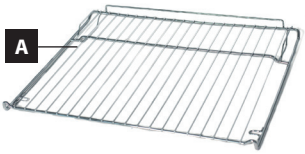
PRODUKTA APRAKSTS

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



Piederumi

A Režģis
B Seklā cepešpanna





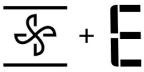
Vadības paneļa apraksts

K1 Cepšanas funkcijas poga
K2 Temperatūras poga
1 Atgādinājuma taustiņš
2 Laika taustiņš
3 Stop (pauzes) taustiņš
4 Starta taustiņš



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
	**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.
	**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.
	**Grila 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 5°C).
	**Grila 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 5°C).
	**Grila karsēšana ar ventilatoru un augšējā karsēšana:** Šī funkcija izmanto augšējo sildķermeni kopā ar infrasarkano starojumu un ventilatoru. Temperatūra ir iepriekš iestatīta uz 210°C. Temperatūru ir iespējams iestatīt 180°C līdz 240°C diapazonā (pa 5°C).
	**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).

CEPŠANAS IETEIKUMI

- Precīzas temperatūras vērtības katram produktu 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 dakšiņu). Ja no gaļas netek sula, tā ir labi izcepusies.
- Ja gaļa ir speķota vai apklāta ar speķi, to nedrīkst cept augstā temperatūrā, lai neizšļakstītos 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, ievārījums).
- 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 režģi 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 saldēto 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. 59).
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 iespiestā pozīcijā, lai tās netraucētu.

Diennakts laika iestatīšana

1. Pēc ierīces pieslēgšanas elektrotīklam displejā iedegsies rādījums 0:00.
2. Nospiežot taustiņu (2), aktivējiet diennakts laika iestatīšanas režīmu (sāks mirgot stundu cipari).
3. Pagriežot pogu (K2), iestatiet stundas (no 0 līdz 23).
4. Nospiežot taustiņu (2), sāks mirgot minūšu cipari.
5. Pagriežot pogu (K2), iestatiet minūtes (no 0 līdz 59).
6. Nospiežot taustiņu (2), pabeidziet diennakts laika iestatīšanu. Sāks mirgot simbols „:". Tādējādi diennakts laika iestatījums ir aktivizēts, un iestatītais laiks tiek attēlots displejā.

Diennakts laika iestatījumu maiņa

1. Gaidīšanas režīmā nospiediet pogu (2), lai aktivizētu diennakts laika iestatījumu režīmu (stundu cipari sāks mirgot).
2. Pagriežot slēdzi (K2), iestatiet laiku stundās (diapazonā no 0 līdz 23).
3. Nospiežot pogu (2), minūšu cipari sāks mirgot.
4. Pagriežot slēdzi (K2), iestatiet laiku minūtēs (diapazonā no 0 līdz 59).
5. Nospiežot pogu (2), aizveriet diennakts laika iestatīšanas režīmu. Simbols „:" sāks mirgot. Laiks ir iestatīts, un tas ir redzams displejā.

Ierīces pamatfunkcijas

1. Novietojiet plātni ar produktu nepieciešamajā augstumā.
2. Pagriežot pogu (K1), izvēlieties nepieciešamo cepšanas funkciju. Vienlaikus displejā tiek attēlota arī dotajai funkcijai iepriekš iestatītā cepšanas temperatūra.
3. Pagriežot pogu (K2), iestatiet nepieciešamo temperatūru.
4. Nospiežot taustiņu (4), apstipriniet cepšanas sākumu. Pēc taustiņa (4) nospiešanas displejā iedegsies iepriekš iestatītais laiks 9:00 un mirgojošs nepieciešamās temperatūras rādījums.
5. Pēc cepšanas beigām **divreiz** nospiediet taustiņu (3).

Piezīme: Šai pamatfunkcijai nav jābūt iestatītam dienas laikam.

SAREŽĢĪTĀKAS IERĪCES FUNKCIJAS

Sarežģītākās funkcijas paplašina cepšanas iespējas un nodrošina ērtāku ierīces izmantošanu.

Cepšanas laika iestatīšana

1. Pagriežot pogu (K1), izvēlieties nepieciešamo cepšanas funkciju. Atlasītā funkcija tiks attēlota paneļa kreisajā daļā virs pogas (K1). Vienlaikus displejā tiks attēlota arī dotajai funkcijai iepriekš iestatītā cepšanas temperatūra.
2. Pagriežot pogu (K2), iestatiet nepieciešamo temperatūru.
3. Nospiežot taustiņu (4), apstipriniet cepšanas sākumu. Pēc taustiņa (4) nospiešanas displejā iedegsies iepriekš iestatītais laiks 9:00 un mirgojošs nepieciešamās temperatūras rādījums.
4. Pagriežot funkciju pogu (K1), var iepriekš iestatīt cepšanas laiku. Nospiežot taustiņu (4), tiks apstiprināts iestatītais cepšanas laiks.
5. Pagriežot temperatūras pogu (K2), var iepriekš iestatīt cepšanas temperatūru. Nospiežot taustiņu (4), tiks apstiprināta iestatītā cepšanas temperatūra.
6. Ja 3 sekunžu laikā pēc nepieciešamās vērtības iestatīšanas netiek nospiests taustiņš (4), ierīce atgriežas iepriekšējā stāvoklī (attiecas uz laika un temperatūras iestatījumiem).

Piezīme.

1. Ja 2. solis tiek izlaists, pēc taustiņa (4) nospiešanas tiek iedarbināta atlasītā cepšanas funkcija ar iepriekš iestatīto temperatūru un laiku, kas tiek attēlots displejā.
2. Iestatot cepšanas laiku ar pogu (K1), minūtes mainās ar šādu soli:
   0:00-0:30 solis ir 1 minūte
   0:30-9:00 solis ir 5 minūtes

Funkcijas Starts/Pauze/Atcelt

1. Pēc funkcijas atlasīšanas ar pogu (K1) un nepieciešamās cepšanas temperatūras iestatīšanas ar pogu (K2), nospiediet taustiņu (4) cepšanas uzsākšanai.
2. Ja cepšana ir pārtraukta, nospiediet taustiņu (4), lai turpinātu cepšanu.
3. Lai pārtrauktu cepšanu, **vienu reizi** nospiediet taustiņu (3).
4. Lai atceltu cepšanu, **divreiz** nospiediet taustiņu (3).

Gaismas iedegšana ierīcē

1. Pagriežot funkciju pogu (K1), izvēlieties atbilstošo funkciju gaismas iedegšanai ierīcē (·◌·).
2. Gaismas iedegšanu ierīcē apstipriniet, nospiežot taustiņu (4). Displejā tiks attēlots laiks 0:00. Paneļa kreisajā daļā degs attiecīgā ierīcē iedegtās gaismas ikona, un mirgos simbols „:”.

Atgādinājuma funkcija

Šī funkcija Jums atgādinās par cepšanas sākumu noteiktā laikā, ko var iestatīt no 0:01 līdz 9:59. Šo funkciju ir iespējams iestatīt tikai tad, ja ierīce ir gaidstāves režīmā. Atgādinājuma funkcijas iestatīšanai rīkojieties šādi:

1. Nospiediet taustiņu (1).
2. Pagrieziet pogu (K2), lai iestatītu stundas (laiku ir iespējams iestatīt no 0 līdz 9).
3. Vēlreiz nospiediet taustiņu (1).
4. Pagrieziet pogu (K2), lai iestatītu minūtes (laiku ir iespējams iestatīt no 0 līdz 59).
5. Nospiediet taustiņu (4), lai apstiprinātu iestatīto laiku. Laiks tiks skaitīts atpakaļ.

Piezīme.
1. Pēc iestatītā laika atskaites beigām atskanēs desmit pīkstieni.
2. Iestatot atgādinājuma funkciju, šo funkciju varat atcelt, nospiežot taustiņu (3).
3. Lai atceltu iestatīto atgādinājuma funkcijas laiku, **divas reizes** nospiediet taustiņu (3).

Diennakts laika attēlošana cepšanas laikā

1. Cepšanas laikā, izmantojot taustiņu (2), displejā var attēlot diennakts laiku, bet ar taustiņu (1) tiek attēlots atgādinājuma funkcijai iestatītais laiks.
2. Diennakts un atgādinājuma laika rādījums deg 3 sekundes, pēc tam displejā tiek attēlots iepriekšējais stāvoklis (iestatītais cepšanas laiks un temperatūra).

Piezīme: Lai šī funkcija darbotos, ierīcē jābūt iestatītam dienas laikam.

Atslēgas funkcija bērnu drošībai

1. Lai aizslēgtu ierīci, uz 3 sekundēm vienlaikus nospiediet taustiņus (4) un (3).
2. Pēc šī laika atskanēs skaņas signāls, un displejā tiks attēlota indikācija 🔒, kas norāda, ka ierīce ir aizslēgta.
3. Lai atslēgtu ierīci, uz 3 sekundēm vienlaikus nospiediet taustiņus (4) un (3).
4. Pēc šī laika atskanēs skaņas signāls, un displejā vairs nebūs redzama indikācija 🔒.

Enerģijas taupīšanas funkcija

1. Ja displejā ir attēlots diennakts laiks vai ir iestatīta atgādinājuma funkcija, uz 3 sekundēm nospiediet taustiņu (4). Displejs nodzisīs, un būs iestatīta enerģijas taupīšanas funkcija.
2. Gadījumā, ja ierīce ir gaidstāves režīmā un 10 minūšu laikā netiek veiktas nekādas darbības, displejs nodzisīs un automātiski tiks iestatīta enerģijas taupīšanas funkcija.
3. Lai atceltu enerģijas taupīšanas funkciju, nospiediet jebkuru taustiņu vai pagrieziet jebkuru pogu (K1 vai K2).

Displeja segmenti

Iestatītais cepšanas laiks tiek sadalīts atsevišķos segmentos, kuri pakāpeniski nodziest atkarībā no pagājušā laika.

Piezīme.
1. Lai iestatītu izvēlētās cepšanas programmas laiku un temperatūru, displejā tiek attēloti kopumā 10 segmenti.
2. Šie segmenti pakāpeniski nodziest atbilstoši pagājušajam cepšanas laikam.

Piemērs.	Iestatītais laiks	0:01	– katrs segments atbilst 6 sekundēm
	Iestatītais laiks	0:02	– katrs segments atbilst 12 sekundēm utt.

Piezīmes
1. Gaisma deg jebkurai izvēlētajai cepšanas funkcijai.
2. Lai mainītu iestatīto cepšanas funkciju, jāatceļ aktīvā cepšanas funkcija, **divreiz** nospiežot taustiņu (3).

3. Ja ir iestatīta cepšanas programma, bet nav nospiests taustiņš (4), pēc programmas iestatīšanas 5 minūtes displejā tiek attēlots diennakts laiks. Pēc tam atlasītās programmas iestatījumi tiek izdzēsti.
4. Pēc jebkura taustiņa nospiešanas vai kādas pogas pagriešanas atskan skaņas signāls.
5. Kad atlasītā programma ir pabeigusi cepšanu, piecas reizes atskan skaņas signāls.
6. Kad ir beidzies atgādinājuma funkcijai iestatītais laiks, desmit reizes atskan skaņas signāls.

Pareiza režģa vai cepšanas plātnes novietošana ierīcē

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



Dzesēšanas ventilators

Ventilators atrodas ierīces augšējā sieniņā, 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 vienkāršo apkopi 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 remdena - 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 sukas, lai tīrītu ierīces durtiņu stiklus, jo tā var saskrāpēt virsmu vai saplēst stiklu.
- Nekad neatstājiet uz emaljētām, lakotām vai nerūsējošā tērauda daļām agresīvas vai skābas vielas (citronu sulu, etiķi).
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Cepamplātni var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Tīrīšana Aqua Clean

Vieglākai un efektīvākai tīrīšanai varat izmantot iztvaicētā ūdens mitruma palīgspēku.

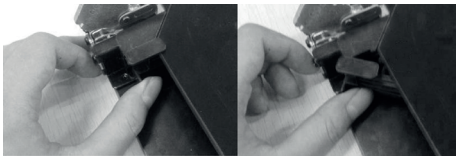
1. Uz dziļas cepešpannas ielej 400 ml ūdens
2. Ieslēdziet cepšanas programmu Apakšējā un augšējā karsēšana līdz 90°C
3. Ļaujiet programmai darboties 30 minūtes
4. Kad tīrīšanas process ir pabeigts, atveriet cepeškrāsns durvis, noslaukiet iekšpusi ar sūkli vai drānu un pēc tam mazgājiet ar siltu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli.

Uzmanību! Stikla priekšpuses tīrīšanai un apkopei neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kas satur abrazīvas vielas.

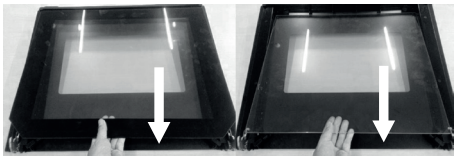
Stikla tīrīšana

Ja jānotīra stikla durvis, ievērojiet šādus norādījumus:

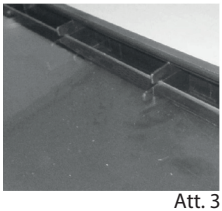
1. Atveriet cepeškrāsns durvis maksimālajā iespējamajā pozīcijā.
2. Saskaņā ar 1. attēlu piespiediet uz "sviras" abās eņģu pusēs, līdz atskanēs klikšķis (slēdzene tiks atbloķēta).
3. Pēc slēdzenes atbloķēšanas var izņemt gan iekšējo, gan vidējo stiklu, lai to notīrītu no taukiem un netīrumiem.
4. Izņemot 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.
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.



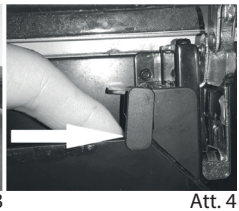
Att. 1



Att. 2



Att. 3



Att. 4

UZMANĪBU!

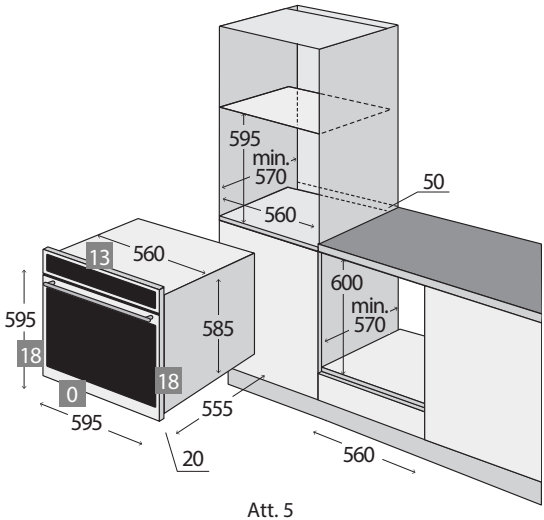
Tīrot pievērsiet uzmanību durvju aizvēršanai. Eņģes ir pielāgotas visu trīs stiklu svaram. Ja izņemsiet vienu vai abus stiklus, samazināsies svars, un pēc durvju atbrīvošanas tās var nejauši aizvērties, izraisot iespējamus durvju vai stiklu bojājumus.

Piezīme:

1. Stiklu mazgāšanai izmantojiet mīkstu sūkli un ziepjūdeni, lai nomazgātu taukus, un pēc tam izskalojiet tekošā ūdenī. Nekad nemazgājiet stiklus trauku mazgājamajā mašīnā!
2. Vidējam stiklam stūros pie eņģēm 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 darbvirsmas, gan augstajā skapītī (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.



Att. 5

- 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 ierīce jābūt vismaz 50 mm atstarpei.
- Skapja izmēri ir norādīti mm.

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 sieniņas jābūt vismaz 50 mm platai atstarpei.
3. Ierīci uzbīdiet uz skapīša malas un izvelciet barošanas kabeli caur skapīša aizmugurējo sieniņu tā, lai pēc uzstādīšanas būtu pieejama ierīces kontaktdakša.
4. Uzmanīgi iebīdiet ierīci skapīti izvēlētajā vietā. Uzmanieties, lai netiktu iespiests barošanas kabelis.
5. Nostipriniet ierīci skapīti, ieskrūvējot 2 skrūves atverēs, kas atrodas ierīces rāmja priekšējā sieniņā. Atveres ir redzamas pēc durtiņu atvēršanas.
6. Pievienojiet barošanas kabeli elektrotīkla kontaktligzdai.

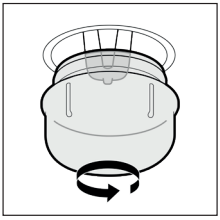
Demontāža

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



Att. 6

Ierīces kameras apgaismošanai ir izmantota **halogēnu** spuldzīte ar lielu termoizturību (25W/230V, T300°C).

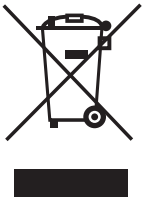
Lai nomainītu spuldzīti, jārīkojas šādi:

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.

APKĀRTĒJĀS VIDES AIZSARDZĪBA

- Izmantojiet iepakojuma materiālu un nolietoto ierīču pārstrādes iespējas.
- Ierīces kārbu ir iespējams izmest šķirotajos 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 mājsaimniecības 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 ~ 50-60 Hz
Maximum input	3000 W
Input of the upper heater	950 W
Input of the lower heater	1100 W
Input of the circular heater	2000 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 × d × 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
Energy efficiency Index	94.0
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.99 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.79 kWh/cycle
O□ mode	0.5 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power modeor condition.	20 minutes

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.

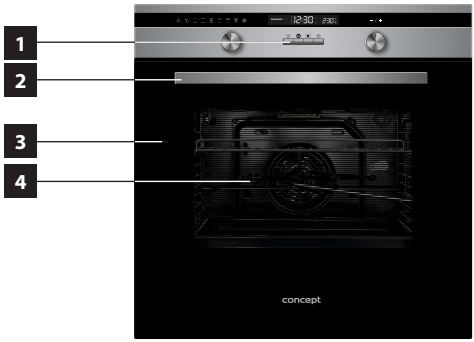
Possible failures

- 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.

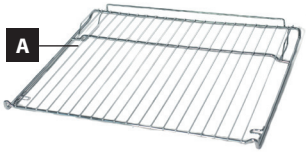
PRODUCT DESCRIPTION

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



Accessories

A Grill
B Shallow roasting sheet





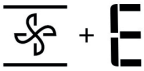
Control Panel Description

K1 Baking function selector
K2 Temperature selector
1 Remind button
2 Time button
3 Stop (Pause) button
4 Start button



Individual Baking Functions

Symbol	Function description
	**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).
	**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.
	**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.
	**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).

Symbol	Function description
	**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.
	**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.
	**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 5°C).
	**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 5°C).
	**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 5°C).
	**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).

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 Basic Functions (page 75). 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 (2) to activate the mode of setting the time of day (the hour position starts blinking).
3. Turn the selector (K2) to set the time in hours (in the range 0 to 23).
4. Upon pressing button (2) the numbers start blinking.
5. Turn the selector (K2) to set the time in minutes (in the range 0 to 59).
6. Press button (2) to end the setting of the time of day. The symbol „:“ starts blinking. This activates the time and it is shown on the display.

Daytime setting change

1. Push the button (2) in the standby mode. It will activate the daytime setting (clock digit will start blinking).
2. Turn the selector (K2) to set the time in hours (in the range 0 to 23).
3. Upon pressing button (2) the numbers start blinking.
4. Turn the selector (K2) to set the time in minutes (in the range 0 to 59).
5. Press button (2) 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. Place the pan with the food in the selected position.
2. Turn function selector (K1) to select the required baking function. The display simultaneously also shows the pre-set baking temperature for the given function.
3. Turn selector (K2) to set the required temperature.
4. Press button (4) to confirm the start of baking. Upon pressing button (4) the display shows the pre-set time 9:00 and the blinking desired temperature.
5. To end baking, press button (3) **twice**.

Note: For this basic function, it is not necessary to have the time of day set.

ADVANCED BAKING FUNCTIONS

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

Setting the baking time

1. Turn function selector (K1) to select the required baking function. The selected function is displayed on the left side of the panel above button (K1). The display simultaneously also shows the pre-set baking temperature for the given function.
2. Turn selector (K2) to set the required temperature.
3. Press button (4) to confirm the start of baking. Upon pressing button (4) the display shows the pre-set time 9:00 and the blinking desired temperature.
4. By turning function selector (K1), it is possible to pre-set the baking time. Upon pressing button (4), the pre-set baking time is confirmed.
5. By turning temperature selector (K2), it is possible to pre-set the baking temperature. Upon pressing button (4), the set baking temperature is confirmed.
6. If button (4) is not pressed within 3 seconds after setting the desired value, the appliance jumps back to the previous state (applies to the setting of time and temperature).

Note:

1. If step 2 is omitted, after pressing button (4) the selected baking function is activated with the pre-set temperature and time, which is shown on the display.
2. When setting the baking time using selector (K1), the minutes are changed in the following steps:
   0:00-0:30 in increments of 1 minute
   0:30-9:00 in increments of 5 minutes

Start/Pause/Cancel

1. After selecting the function using selector (K1) and setting of the desired baking temperature using selector (K2), press button (4) to start baking.
2. If the baking is interrupted, press button (4) to continue baking.
3. To interrupt baking, press button (3) **once**.
4. To cancel baking, press button (3) **twice**.

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. You confirm activation of the light in the appliance by pressing button (4). The display shows 0:00. On the left side of the panel, the appropriate icon for activation of the light in the appliance is illuminated and the symbol ":" blinks.

Reminder function

This function will help remind you about the start of baking at the set time and can be set in the range 0:01 to 9:59. This function can be set only when the appliance is in standby mode. To set the reminder function, do the following:

1. Press button (1).
2. Turn selector (K2) to set the hours (the time can be set in the range from 0 to 9).
3. Press button (1) again.
4. Turn selector (K2) to set the minutes (the time can be set in the range from 0 to 59).
5. To confirm the set time push the button (4). The time will count down.

Note:
1. After completion of the countdown of the set time, ten beeps are emitted.
2. When setting the reminder function, you can cancel this by pressing button (3).
3. To cancel the set reminder time, press button (3) **twice**.

Display of the time of day during baking

1. During baking, it is possible to display both the time of day using button (2), as well as the set reminder time using button (1).
2. The time of day and the reminder time are visible for 3 seconds, after which the display shows the previous state (set baking time and temperature).

Note: For this function, the time of day must be set on the unit.

Child lock function

1. To activate the child lock, press buttons (4) and (3) simultaneously for 3 seconds.
2. After this period an audible signal is heard and the display shows icon 🔒, which indicates that the appliance is locked.
3. To deactivate the child lock, press buttons (4) and (3) simultaneously for 3 seconds.
4. After this period an audible signal is heard and icon 🔓 disappears from the display.

Energy saving features

1. If the display shows the time of day, or if the reminder function is set, press button (4) for 3 seconds. The display goes off and the energy-saving function is set.
2. If the appliance is in standby mode and if no action is taken within 10 minutes, the display goes off and the energy-saving function is set automatically.
3. To cancel the energy-saving function, press any button, or turn any of the selectors (K1 or K2).

Segments on the display

The set baking time is calculated in the form of individual segments, which gradually go off according to the elapsed time.

Note:
1. After setting the time and temperature of the selected baking program, the display shows 10 segments.
2. These segments gradually go off according to the elapsed baking time.

E.g.	Set time	0:01	– each segment is equal to 6 seconds
	Set time	0:02	– each segment is equal to 12 seconds, etc.

Notes
1. The light comes on upon activation of any baking function.
2. To set a function other than the current baking function, the active baking function must be cancelled by pressing button (3) **twice**.
3. If the baking function is set and button (4) is not pressed within 5 minutes after setting the program, the time of day appears on the display. The setting for the selected program shall be deleted.
4. Upon pressing any button, or turning one of the selectors, an audible signal is emitted.
5. At the end of the selected baking function, a five-fold audio signal is emitted.
6. At the end of the reminder function, a ten-fold audio signal is emitted.

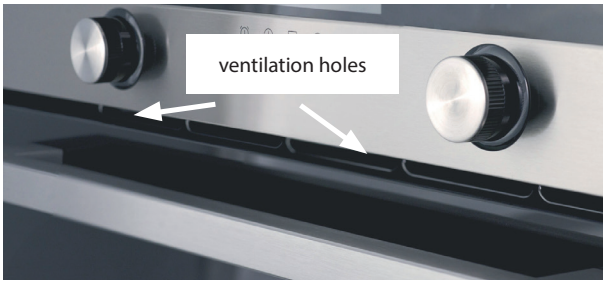
Correct positioning of the grill or pan in the appliance

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 Aqua Clean

For easier and more effective cleaning, you can use the auxiliary power of moisture from evaporated water.

1. Pour 400 ml of water onto the baking sheet.
2. Turn on the Bottom and Top heating baking program to 90°C.
3. Let the program run for 30 minutes.
4. After the cleaning process is finished, open the oven door, wipe the inside with a sponge or cloth, and then wash with warm water and dishwashing liquid.

Attention! Do not use cleaning agents containing abrasive substances to clean and maintain the glass fronts.

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.
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.

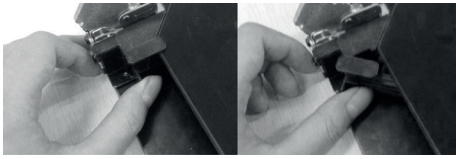


Fig. 1

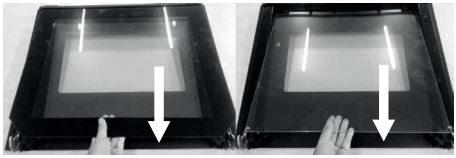
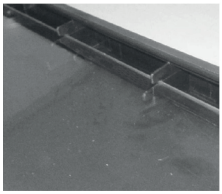
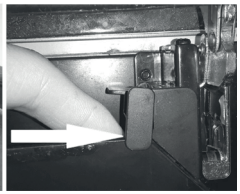


Fig. 2


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).

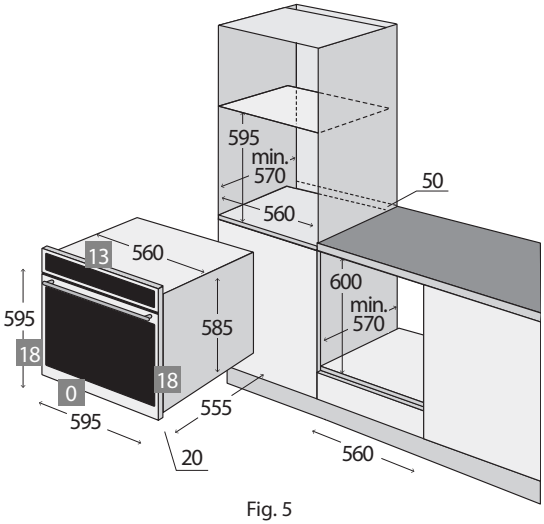


Fig. 5

- 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.
- Cabinet dimensions are in mm.

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

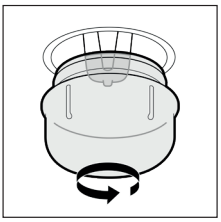


Fig. 6

To illuminate the interior of the appliance, a **halogen** bulb of high thermal resistance is used (25W/230V, T300°C).

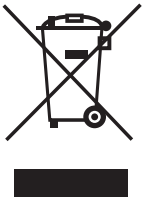
To remove the bulb proceed as follows:

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.

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 stredisiek**

PL **Wykaz punktów servisovych**

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
CONCEPT Slovensko 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

CONCEPT Slovensko 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 Wroclaw
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

2023/03