concept

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



ETV8160bcN

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	2300 W
Příkon horního topného tělesa	900 W
Příkon dolního topného tělesa	1000 W
Příkon kruhového tělesa	1800 W
Příkon grilovacího tělesa	1300 W
Rozsah nastavení teploty	50 – 250°C
Rozměry pro instalaci (š x h x v)	560 x 550 x 600 mm
Vnější rozměry (š x h x v)	595 x 566 x 596 mm
Vnitřní rozměry (š x h x v)	480 x 420 x 350 mm
Vnitřní objem	72 l
Hmotnost	33 kg
Index Energetické Účinnosti	95.7
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční režim	0,81 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větrání	0,81 kWh/cyklus
Pohotovostní režim	0.8 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 bytspotřebič 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.

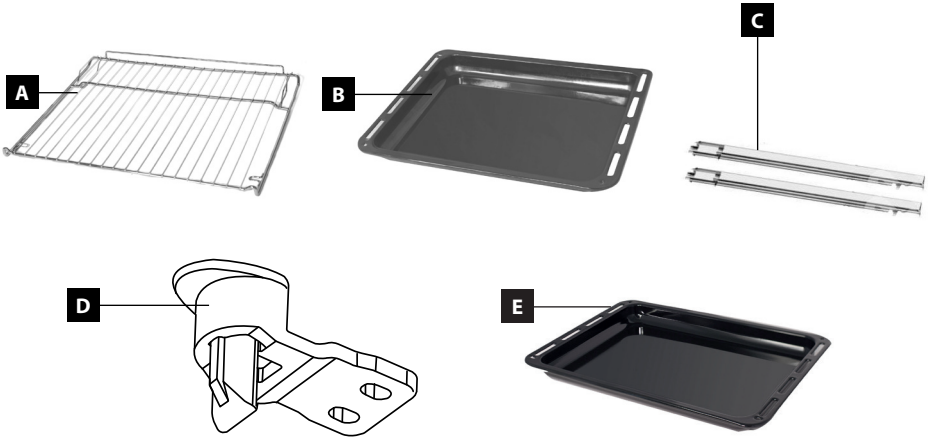
POPIS VÝROBKU

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

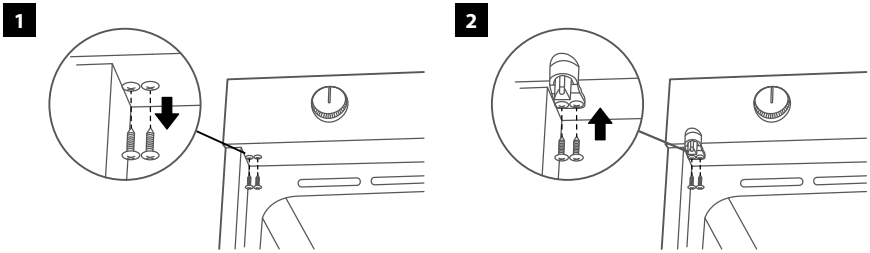


Příslušenství

A Rošt
B Hluboký pečící plech
C Teleskopické výsuvy
D Dětský zámek
E Mělký pečící plech



Instalace dětského zámku



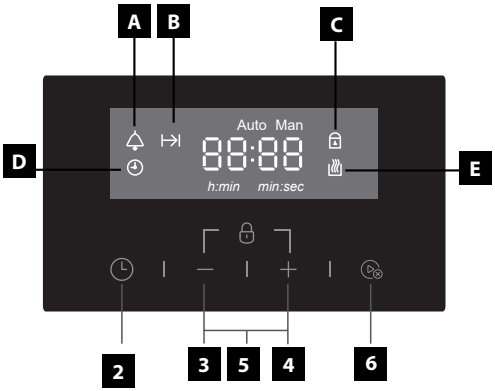
Popis ovládacího panelu

K1 Knoflík funkcí pečení
K2 Knoflík teploty
1 Displej
2 Tlačítko pro časové funkce
3 Tlačítko mínus
4 Tlačítko plus
5 Tlačítko dětského zámku
Současně stiskněte tlačítka " + "a " - " po dobu 3 sekund, abyste vstoupili nebo vystoupili z dětského zámku.
6 Klávesa Start/Zrušit



Popis displeje

A Časovač
B Doba trvání
C Ukazatel zámku
D Hodiny
E Ukazatel pečení



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. **Pozn.:** Tato funkce je vhodná pro pomalé pečení pokrmů, jako je dušené maso, pečivo, pizza, kde je důležité mít křupavý základ, popřípadě ke kynutí těsta ve spojení s nízkou teplotou.
	**Spodní a horní ohřev:** Pro konvenční pečení je zapnuté zároveň spodní i horní těleso. Pečení a ohřívání je možné pouze v jedné zásuvné úrovni
	**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. **Pozn.:** Tato funkce je vhodná pro grilování nebo pečení velkých kusů masa při vysoké teplotě.
	**Grill ohřev:** Grilovací topné těleso je zapínáno a vypínáno dle potřeby, pro udržování teploty uvnitř spotřebiče.
	**Grill ohřev a horní ohřev:** Horní a grilovací topné těleso je zapnuté zároveň. Pozn.: Tato funkce je vhodná pro grilování nebo pečení většího množství kusů masa.

Symbol	Popis funkce
	**Grill ohřev s ventilátorem a horní ohřev:** Při této funkci se využívá horní a grilovací topné těleso společně s ventilátorem. Pozn.: Tato funkce je vhodná pro grilování nebo pečení většího množství kusů masa.
	**Kruhový ohřev s ventilátorem:** Kruhové topné těleso společně s ventilátorem zlepšuje cirkulaci vzduchu uvnitř spotřebiče a vytváří rovnoměrný rozvod tepla po spotřebiči.

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. 9). Je možné, že spotřebič bude během této doby vydávat mírný zápach a kouř, který po krátké době zmizí. Během tohoto procesu dobře větrejte místnost.

Nastavení hodin

Před použitím trouby dokončete nastavení hodin.

1. Stiskněte tlačítko (2) pro výběr " ".
2. Stiskněte tlačítko (3)(4) pro úpravu času, počkejte 5 sekund na dokončení potvrzení a zobrazení aktuálního času.

Základní funkce spotřebiče

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

Ruční režim

V pohotovostním nebo alarmovém stavu stiskněte tlačítko (6) jednou, ikona " " se rozsvítí a bude pracovat 10 hodin ve výchozím nastavení. Pokud ikona " " bliká, stiskněte libovolné tlačítko, zůstane zapnutá a znovu se nastaví na 10 hodin.Po dokončení vaření otočte knoflík do polohy vypnuto a stiskněte tlačítko(6) pro návrat do pohotovostního režimu.

POKROČILÉ FUNKCE SPOTŘEBIČE

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

Rozsvícení světla ve spotřebiči

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

Nastavení budíku

1. Stiskněte tlačítko (2) pro výběr "⏰".
2. Stiskněte tlačítko (3)(4) pro úpravu času, počkejte 5 sekund na dokončení potvrzení a zobrazení odpočtu.

POZNÁMKY

1. Když odpočet ukáže "0:00", zazní výzva. Stiskněte libovolnou klávesu pro ukončení funkce budíku.
2. Během práce stiskněte tlačítko (3)(4) pro úpravu času budíku.

Nastavení doby trvání

1. V pohotovostním nebo budíkovém režimu nebo manuálním režimu stiskněte tlačítko (2) pro výběr "↦|".
2. Stiskněte tlačítko (3)(4) pro úpravu času, počkejte 5 sekund na dokončení potvrzení a ikony "♨" a "↦|" jsou neustále zapnuty pro spuštění odpočtu.

POZNÁMKY

1. Po skončení odpočtu zazní výzva. Stiskněte libovolnou klávesu pro zrušení výzvy.
2. Během vaření stiskněte tlačítko (2) pro dotaz a změnu času vaření.

Správné umístění roštu nebo plechu do spotřebiče

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



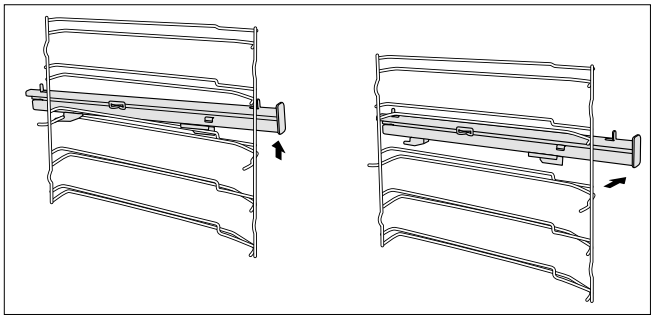
Teleskopické výsuvy

Teleskopické výsuvy umožnují vysunutí pečících plechů, a tím usnadňují přístup při vkládání a vyjímání pečicích plechů nebo při kontrole pokrmů během pečení (Obr. 1).

POZOR!
Během provozu spotřebiče se teleskopické výsuvy ohřejí na vysokou teplotu. Nebezpečí popálení!
Při vkládání nasaďte pečicí plechy na výstupky na koncích teleskopických výsuvů.

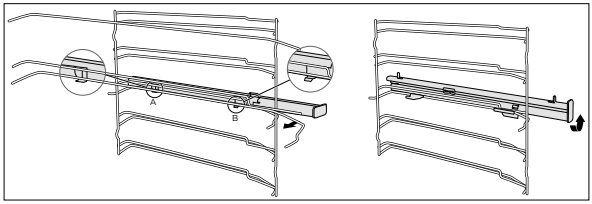
Při vkládání nebo vyjímání pečicích plechů z teleskopických výsuvů dbejte opatrnosti, aby nedošlo ke sklouznutí pečicích plechů z teleskopických výsuvů. Teleskopické výsuvy je možné použít ve všech zásuvných výškách. Pro změnu výšky teleskopických výsuvů postupujte následovně:

1. Vyjměte pečící plechy a rošt z vnitřku spotřebiče.
2. Silou nadzvedněte jeden konec teleskopického výsuvu obr. č. 1
3. Vyjměte teleskopické výsuvy ven z bočních mřížek, směrem dozadu

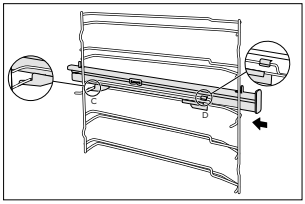


Obr. 1

4. Položte body A a B teleskopických výsuvů vodorovně na vnější drát boční mřížky obr. č. 2
5. Otáčejte výsuvem proti směru hodi-nových ručiček (pro levou stranu) a po směru hodinových ručiček (pro pravou stranu) o 90°
6. Zatlačte, aby bod C zapadl na spodní drát a bod D se vzepřel o horní drát obr. č. 3



Obr. 2



Obr. 3

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

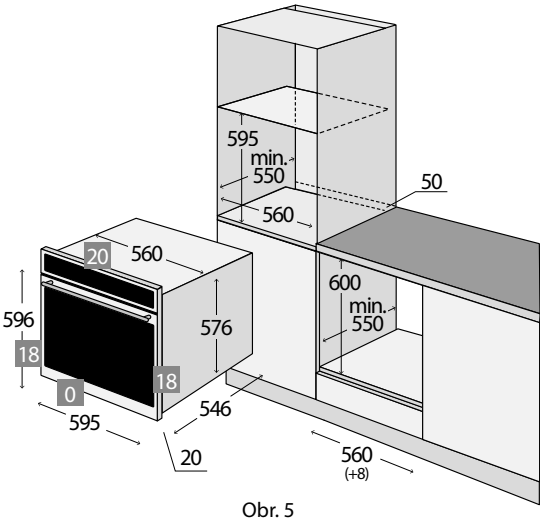
K jednoduššímu a efektivnějšímu čištění můžete využít pomocnou sílu vlhkosti z odpařené vody

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.

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.

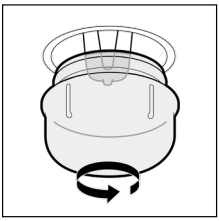
Demontáž

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 (25 W/ 230 V, T300 °C).

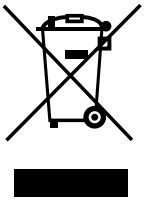
Při výměně žárovky postupujte následovně:

1. Odpojte spotřebič od napájecí sítě, nebo vypněte příslušný jistič.
2. Odšroubujte skleněný kryt **proti** směru hodinových ručiček dle Obr. 6 a 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 spokojní 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	2300 W
Príkon horného výhrevného telesa	900 W
Príkon dolného výhrevného telesa	1000 W
Príkon kruhového telesa	1800 W
Príkon grilovacieho telesa	1300 W
Rozsah nastavenia teploty	50 – 250°C
Rozmery pre inštaláciu (š x h x v)	560 x 550 x 600 mm
Vonkajšie rozmery (š x h x v)	595 x 566 x 596 mm
Vnútorné rozmery (š x h x v)	480 x 420 x 350 mm
Vnútorný objem	72 l
Hmotnosť	33 kg
Index Energetickej Efektívnosti	95.7
Trieda energetickej účinnosti	A
Energetická spotreba pri štandardnom zaťažení, konvenčný režim	0,81 kWh/cyklus
Energetická spotreba pri štandardnom zaťažení, s ventilátorom	0,81 kWh/cyklus
Pohotovostný režim	0.8 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.

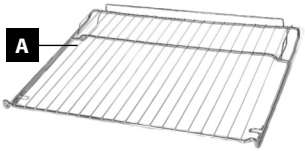
OPIS VÝROBKU

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

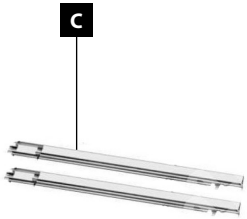


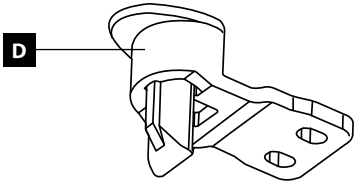
Príslušenství

A Rošt
B Hlboký plech na pečenie
C Teleskopické nadstavce
D Detský zámok
E Plytký plech na pečenie



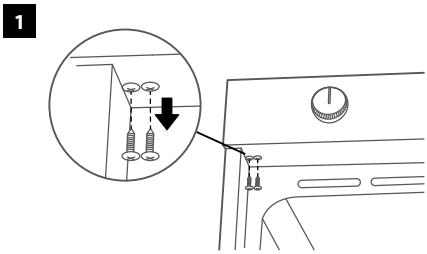


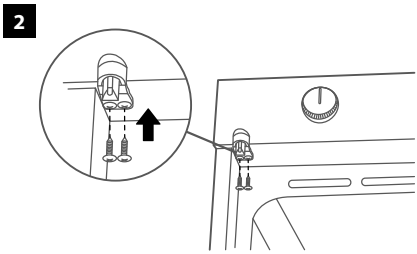






Inštalácia detskej poistky





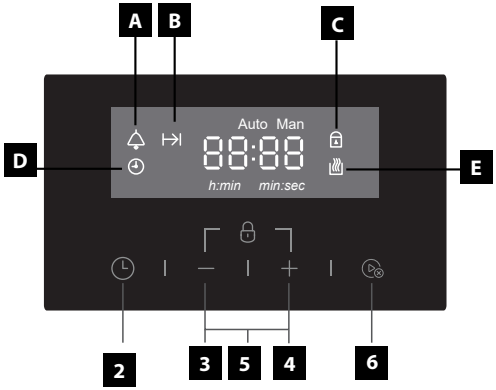
Opis ovládacieho panela

K1 Gombík funkcií pečenia
K2 Gombík teploty
1 Displej
2 Tlačidlo pre časové funkcie
3 Tlačidlo mínus
4 Tlačidlo plus
5 Tlačidlo detského zámku
Stlačte súčasne klávesy „+“ a „-“ na 3 sekundy na vstup alebo výstup z režimu detskej zámky.
6 Štart/Zrušiť kľúč



Popis displeja

A Časovač
B Trvanie
C Indikátor uzamknutia
D Hodiny
E Ukazovateľ pečenia



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. **Pozn.:** Táto funkcia je vhodná pre pomalé pečenie pokrmov, ako je dusené mäso, pečivo, pizza, kde je dôležité mať chrumkavý základ, prípadne ku kysnutie cesta v spojení s nízkou teplotou.
	**Spodný a horný ohrev:** Pre konvenčné pečenie je zapnuté zároveň spodné aj horné teleso. Pečenie a ohrievanie je možné iba v jednej zásuvnej úrovni
	**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. **Pozn.:** Táto funkcia je vhodná na grilovanie alebo pečenie veľkých kusov mäsa pri vysokej teplote.
	**Gril ohrev:** Grilovacie výhrevné teleso sa zapína a vypína podľa potreby na udržiavanie teploty vo vnútri spotrebiča.

Symbol	Opis funkcie
	**Gril ohrev a horný ohrev:** Horné a grilovacie vykurovacie teleso sú zapnuté zároveň. Táto funkcia je vhodná na grilovanie a pečenie väčšieho množstva kusov mäsa.
	**Gril ohrev s ventilátorom a horný ohrev:** Pri tejto funkcii sa využíva horné a grilovacie vykurovacie teleso spolu s ventilátorom. Táto funkcia je vhodná na grilovanie a pečenie väčšieho množstva kusov mäsa
	**Kruhový ohrev s ventilátorom:** Kruhové výhrevné teleso spolu s ventilátorom zlepšuje cirkuláciu vzduchu vnútri spotrebiča a vytvára rovnomerný rozvod tepla po spotrebiči.

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.
- Neklaďte nádoby priamo na dno spotrebiča, pretože by zabránili šíreniu tepla a mohli by tým spôsobiť poškodenie smaltu z dôvodu prehriatia.
- Pri pečení na viacerých plechoch naraz nemusia byť súčasne vsunuté pokrmy hotové v rovnakom čase.
- Plechy na pečenie a pekáče nie sú určené na dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie ako 48 hodín). Na dlhšie skladovanie pokrm premiestnite do vhodnej nádoby.
- **Pri pečení bez ventilátora** odporúčame predhrievať spotrebič po dobu asi 10 – 15 minút. Dvierka spotrebiča počas pečenia zbytočne neotvárajte.
- **Pred grilovaním** predhrejte gril na 5 minút (kým nie je teleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmom umiestnite čo najbližšie k telesu grilu. Plech s troškou vody umiestnite pod rošt na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy. Pomocou grilovania môžete vytvoriť na upečenom mäse hnedý a chrumkavý povrch.
  POZOR!
  Pri používaní grilu sa môžu prístupné časti spotrebiča nadmerne ohriať. Zabráňte deťom v prístupe k horúcim častiam spotrebiča.
- **Pri pečení s ventilátorom** nie je nutné spotrebič predhrievať, s výnimkou pečenia pokrmov s veľmi krátkou dobou pečenia alebo pri pečení pokrmov s veľkým obsahom vody (napr. ovocné koláče), aby nedošlo ku kondenzácii vodných pár. V spotrebiči je možné pripravovať rôzne pokrmy s blízkou teplotou pečenia spoločne na dvoch plechoch zároveň, aj keď doba pečenia je rozdielna. Vôňa a chuť pokrmov sa vzájomne neovplyvnia. Pri vkladaní alebo vyberaní pokrmov zo spotrebiča nedochádza k veľkým stratám tepla. Teplota sa rýchlo vyrovná prostredníctvom ventilátora. Teploty pečenia sú nižšie ako teploty používané pri klasickom režime pečenia (o 20 – 30 °C pre pečivo a o 30 – 40 °C pre mäso), doba pečenia je dlhšia (cca o 5 – 10 minút). Pri pečení drobného pečiva na dvoch plechoch zároveň odporúčame vymeniť vzájomnú výšku oboch plechov po 2/3 doby pečenia, prípadne vybrať viac upečený plech skôr.

- **Pri rozmrazovaní** položte zmrazené potraviny do obalu na misku, umiestnite do stredu spotrebiča na rošt a zapnite spotrebiča v režime Rozmrazovanie. Dvierka spotrebiča musia byť zatvorené.
- **Gril ohrev s ventilátorom a horný ohrev** nie je nutné spotrebič predhrievať. Grilujeme so zatvorenými dvierkami. Pri tomto spôsobe grilovania nastavujeme termostat podľa potreby v rozmedzí od 50 do 200 °C. Vzdialenosť medzi pokrmom a vykurovacím telesom grilu musí byť úmerná požadovaným výsledkom:
  - menšia vzdialenosť pre hnedý povrch a krvavé vnútro,
  - väčšia vzdialenosť pre dokonalé prepečenie pokrmu.

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

NÁVOD NA OBSLUHU

Pred prvým použitím

Predtým, ako uvediete nový spotrebič do prevádzky, mali by ste ho z hygienických dôvodov utrieť aj vo vnútri vlhkou handričkou. Všetky odnímateľné časti umyte v teplej vode s prídavkom saponátu alebo v umývačke riadu.
Potom uveďte spotrebič do prevádzky bez vložených potravín s maximálnou nastavenou teplotou (250 °C) na dobu 30 minút. Nastavenie teploty a doby ohrevu nájdete v odseku Základné funkcie spotrebiča (str. 24). Je možné, že spotrebič bude počas tejto doby vydávať mierny zápach a dym, ktorý po krátkej dobe zmizne. Počas tohto procesu miestnosť dobre vetrajte.

Nastavenie hodín

Pred použitím rúry, prosím, dokončite nastavenie hodín.
1. Stlačte tlačidlo (2) na výber "🕓".
2. Stlačte tlačidlo (3)(4) na nastavenie času, počkajte 5 sekúnd na dokončenie potvrdenia a zobrazenie aktuálneho času.

Základné funkcie spotrebiča

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

Manuálny režim

V pohotovostnom alebo alarmovom stave stlačte tlačidlo(6) raz, ikona "" sa rozsvieti a bude fungovať 10 hodín ako predvolené. Ak ikona "" bliká, stlačte akékoľvek tlačidlo, zostane svietiť a znovu nastaví čas na 10 hodín.Po dokončení varenia otočte gombík do polohy vypnuté a stlačte tlačidlo(6)na návrat do pohotovostného stavu.

POKROČILÉ FUNKCIE SPOTREBIČA

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

Rozsvietenie svetla v spotrebiči

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

Nastavenie budíka

1. Stlačte tlačidlo(2)na výber "⏰".
2. Stlačte tlačidlo(3)(4)na nastavenie času, počkajte 5 sekúnd na dokončenie potvrdenia a zobrazenie odpočítavania.

POZNÁMKY

1. Keď odpočítavanie ukazuje „0:00“, ozve sa výzva. Stlačte akýkoľvek kláves na ukončenie funkcie budíka.
2. Počas práce stlačte tlačidlo(3)(4)na úpravu času budíka.

Nastavenie času trvania

1. V pohotovostnom režime alebo stave budíka alebo manuálnom režime stlačte tlačidlo (2) na výber " ⊢|".
2. Stlačte tlačidlo (3)(4) na úpravu času, počkajte 5 sekúnd na dokončenie potvrdenia, a ikony " ♨ " a " ⊢| " sú stále zapnuté na začatie odpočítavania.

POZNÁMKY

1. Po skončení odpočítavania sa ozve výzva. Stlačte akýkoľvek kláves na zrušenie výzvy.
2. Počas varenia stlačte tlačidlo (2) na dotaz a zmenu času varenia.

Správne umiestnenie roštu alebo plechu do spotrebiča

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



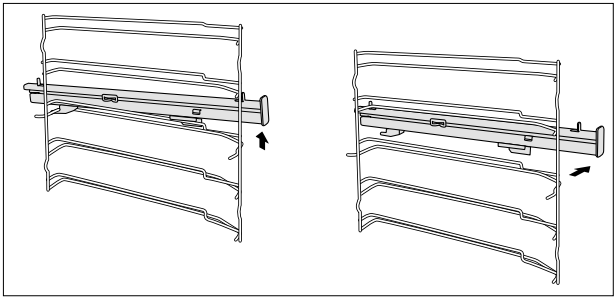
Teleskopické výsuvy

Teleskopické výsuvy umožňujú vysunutie pečúcich plechov, a tým uľahčujú prístup pri vkladaní a vyberaní plechov na pečenie alebo pri kontrole pokrmov počas pečenia (Obr. 1).

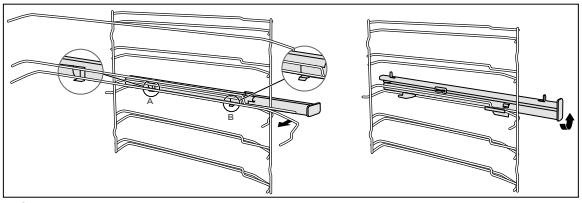
POZOR!
Počas prevádzky spotrebiča sa teleskopické výsuvy ohrejú na vysokú teplotu. Nebezpečenstvo popálenia! Pri vkladaní nasaďte plechy na pečenie na výstupky na koncoch teleskopických výsuvov.

Pri vkladaní alebo vyberaní plechov z teleskopických výsuvov dbajte na opatrnosť, aby nedošlo ku skĺznutiu plechov z výsuvov. Teleskopické výsuvy je možné použiť vo všetkých zásuvných výškach. Ak chcete zmeniť výšku teleskopických výsuvov, postupujte takto:

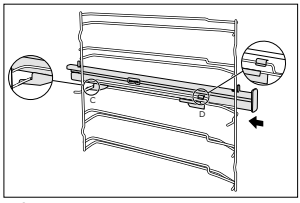
1. Vyberte plechy na pečenie a rošt z vnútra spotrebiča.
2. Silou nadvihnite jeden koniec teleskopického výsuvu obr. 1
3. Vytiahnite teleskopické výsuvy von z bočných mriežok, smerom dozad
4. Položte body A a B teleskopických výsuvov vodorovne na vonkajšej drôt bočnej mriežky obr. 2
5. Otáčajte výsuvo proti smeru hodinových ručičiek (pre ľavú stranu) a po smere hodinových ručičiek (pre pravú stranu) o 90 °
6. Zatlačte, aby bod C zapadol na spodnej drôt a bod D sa vzoprel o hornú drôt obr. 3



Obr. 1



Obr. 2



Obr. 3

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

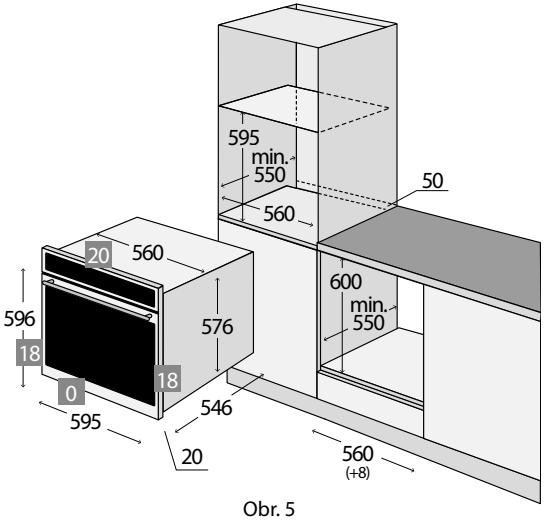
Na jednoduchšie a efektívnejšie čistenie môžete využiť pomocnú silu vlhkosti z odparenej vody.

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.

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.

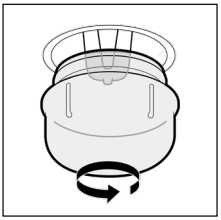
Demontáž

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 (25 W/ 230 V, T300 °C).

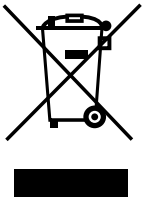
Pri výmene žiarovky postupujte takto:

1. Odpojte spotrebič od napájacej siete alebo vypnite príslušný istič.
2. Odskrutkujte sklenený kryt proti smeru hodinových ručičiek podľa Obr. 6 a 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	2300 W
Pobór mocy górnego elementu grzewczego	900 W
Pobór mocy dolnego elementu grzewczego	1000 W
Pobór mocy okrągłego elementu grzewczego	1800 W
Pobór mocy elementu grzewczego do grillowania	1300 W
Zakres ustawienia temperatury	50 – 250°C
Wymiary do montażu (szer. × gł. × wys.)	560 x 550 x 600 mm
Wymiary zewnętrzne (szer. × gł. × wys.)	595 x 566 x 596 mm
Wymiary wewnętrzne (szer. × gł. × wys.)	480 x 420 x 350 mm
Objętość wewnętrzna	72 l
Masa	33 kg
Wskaźnik efektywności energetycznej	95.7
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0,81 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb z wymuszonym obiegiem powietrza	0,81 kWh/cykl
Tryb gotowości	0.8 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.

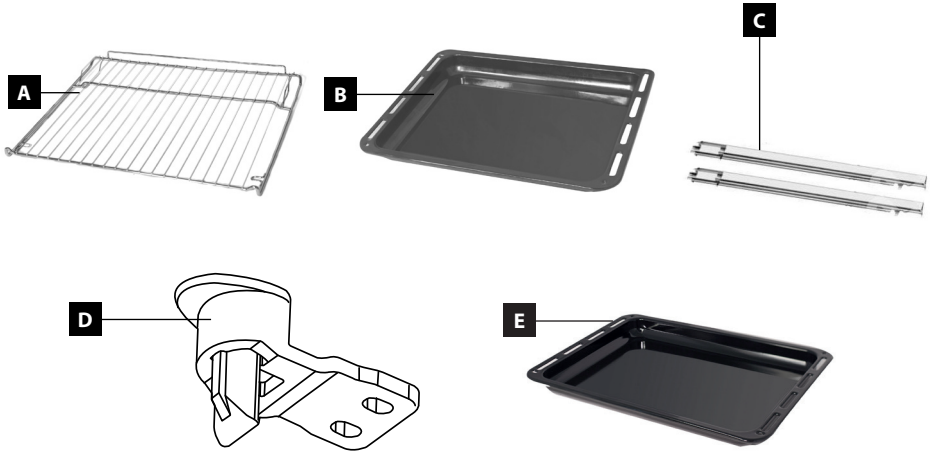
OPIS PRODUKTU

1 Panel sterowania
2 Uchwyt drzwiczek
3 Drzwiczki
4 Podwójne szklane drzwi

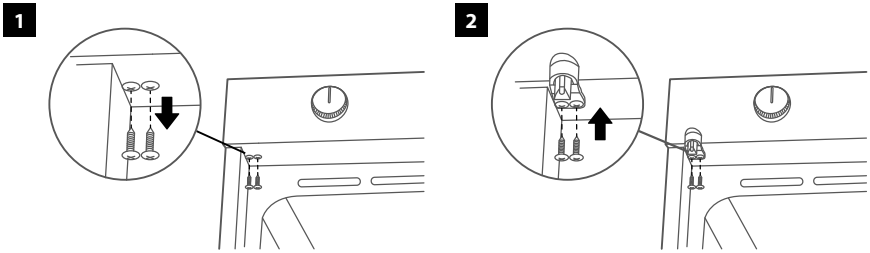


Akcesoria

A Ruszt
B Głęboka blacha do pieczenia
C Wysuwane teleskopowo
D Zamek dziecięcy
E Płytka blacha do pieczenia



Instalacja bezpiecznika dziecięcego



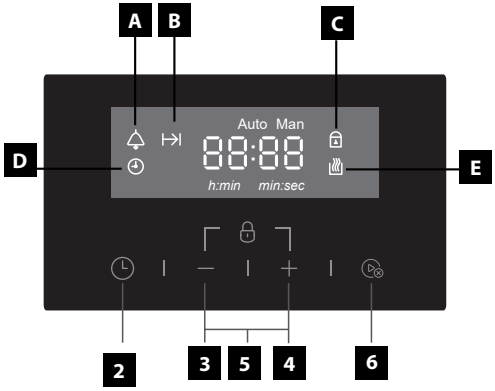
Opis panelu sterowania

K1 Pokrętło wyboru funkcji pieczenia
K2 Pokrętło regulacji temperatury
1 Wyświetlać
2 Przycisk funkcji czasowych
3 Przycisk minus
4 Przycisk plus
5 Przycisk blokady dziecięcej
Naciśnij jednocześnie klawisze " + " i " - " przez 3 sekundy, aby wejść lub wyjść z trybu blokady dzieci.
6 Klawisz Start/Anuluj



Opis wyświetlacza

A Timer
B Czas trwania
C Wskaźnik blokady
D Zegar
E Wskaźnik pieczenia



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. **Uwaga:** Ta funkcja jest odpowiednia do powolnego pieczenia potraw takich jak duszone mięso, pieczywo, pizza, gdzie istotne jest uzyskanie chrupiącego spodu, ewentualnie zakwasić ciasto w połączeniu z niską temperaturą..
	**Podgrzewanie dolne i górne** Podczas pieczenia konwencjonalnego jest włączony dolny i górny grzejnik. Pieczenie i podgrzewanie można wykonywać tylko w jednym poziomie tacy.
	**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. **Uwaga:** Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania lub pieczenia dużych kawałków mięsa w wysokiej temperaturze.

Symbol	Opis działania
	**Grill** Element grzewczy Grill jest włączany i wyłączany w zależności od potrzeb w celu utrzymania temperatury wewnątrz urządzenia.
	**Grill i górne podgrzewanie** Górny grzejnik i grzejnik grilla są włączone równocześnie. Pamiętaj: Funkcja ta nadaje się do grillowania lub pieczenia większej ilości kawałków mięsa.
	**Grill z wentylatorem i górne podgrzewanie:** Funkcja ta korzysta z górnego grzejnika i grzejnika grilla wraz z wentylatorem. Pamiętaj: Funkcja ta nadaje się do grillowania lub pieczenia większej ilości kawałków mięsa.
	**Termoobieg z wentylatorem** Okrągły element grzewczy wraz z wentylatorem poprawia cyrkulację powietrza wewnątrz urządzenia i zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła w urządzeniu.

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. 39).
W trakcie z urządzenia może wydzielać się lekki swąd i dym, które jednak po krótkim czasie powinny zniknąć. W tym czasie należy dokładnie wietrzyć pomieszczenie.

Ustawianie zegara

Przed użyciem piekarnika, proszę ustaw zegar.

1. Naciśnij przycisk (2) aby wybrać "🕘".
2. Naciśnij przycisk (3)(4) aby dostosować czas, poczekaj 5 sekund, aby potwierdzić i wyświetlić aktualny czas.

Podstawowe funkcje urządzenia

1. W trybie obsługi ręcznej na wyświetlaczu widnieje aktualna godzina i symbol gotowania . Długość gotowania w tym trybie jest w pełni pod kontrolą użytkownika.
2. Blachę z potrawą należy wsunąć na wybrany poziom.
3. Przekręcając pokrętło (K1), należy wybrać pożądaną funkcję pieczenia.
4. Przekręcając pokrętło (K2), można ustawić pożądaną temperaturę.
5. Po zakończeniu pieczeni należy obracając pokrętłami (K1) i (K2) wyłączyć funkcję pieczenia i stopnie pieczenia.

Tryb manualny

W trybie gotowości lub alarmu, naciśnij przycisk (6) raz, ikona " " się zapali, i będzie działać domyślnie przez 10 godzin. Jeśli ikona " " miga, naciśnij dowolny klawisz, pozostanie włączona i ponownie ustaw czas na 10 godzin.
Po zakończeniu gotowania, przekręć pokrętło w pozycję wyłączenia i naciśnij przycisk (6) aby wrócić do stanu gotowości.

ZAAWANSOWANE FUNKCJE URZĄDZENIA

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

Włączenie oświetlenia w urządzeniu

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

Ustawianie budzika

1. Naciśnij przycisk (2) aby wybrać " ".
2. Naciśnij przycisk (3)(4) aby dostosować czas, poczekaj 5 sekund, aby potwierdzić i wyświetlić odliczanie.

NOTATKI

1. Gdy odliczanie pokaże "0:00", rozlega się sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny klawisz, aby wyjść z funkcji budzika.
2. W trakcie pracy, naciśnij przycisk (3)(4) aby dostosować czas budzika.

Ustawianie czasu trwania

1. W trybie gotowości, budzika lub trybie ręcznym, naciśnij przycisk (2) aby wybrać " ".
2. Naciśnij przycisk (3)(4) aby dostosować czas, poczekaj 5 sekund, aby potwierdzić, a ikony " " i " " zawsze są włączone, aby rozpocząć odliczanie.

NOTATKI

1. Po zakończeniu odliczania, rozlega się sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolny klawisz, aby anulować sygnał dźwiękowy.
2. W trakcie gotowania, naciśnij przycisk (2) aby sprawdzić i zmienić czas gotowania.

Prawidłowe umieszczenie rusztu lub blachy w urządzeniu

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



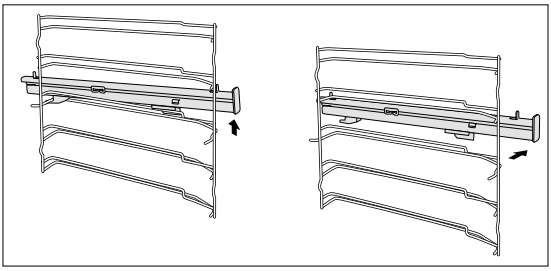
Prowadnice teleskopowe

Prowadnice teleskopowe umożliwiają wysunięcie blachy do pieczenia, co ułatwia dostęp podczas wkładania i wyjmowania blach lub podczas sprawdzania potraw podczas pieczenia.

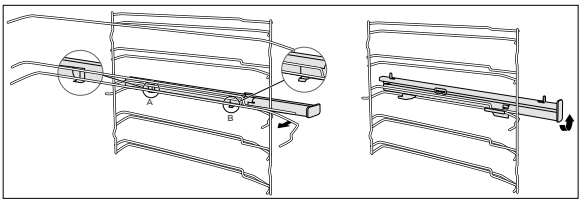
UWAGA!
Podczas pracy urządzenia prowadnice teleskopowe nagrzewają się do wysokiej temperatury. Niebezpieczeństwo poparzenia! Wkładając blachę do piekarnika, należy osadzić ją na końcach prowadnic teleskopowych.

Podczas wkładania lub wyjmowania blach z prowadnic teleskopowych należy zachować ostrożność, aby nie doszło do ześliźnięcia się blach z prowadnic. Prowadnice teleskopowe mogą być używane na wszystkich wysokościach. Aby zmienić wysokość prowadnic teleskopowych, należy:

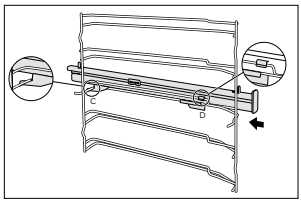
1. Wyjmij blachy do pieczenia i ruszt z wnętrza urządzenia.
2. Podnieś jeden koniec przedłużenia teleskopowego Rys. 1 siłą
3. Wyjmij teleskopowe przedłużenia z bocznych kratek w kierunku tyłUmieść punkty A i B przedłużeń teleskopowych poziomo na zewnętrznym drucie kratki bocznej Rys. nr 1
4. Obróć przedłużenie przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (po lewej stronie) i zgodnie z ruchem wskazówek zegara (po prawej stronie) o 90
5. Popchnij tak, aby punkt C znalazł się na dolnym drucie, a punkt D oparł się na górnym drucie Rys. 3



Rys. 1



Rys. 2



Rys. 3

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

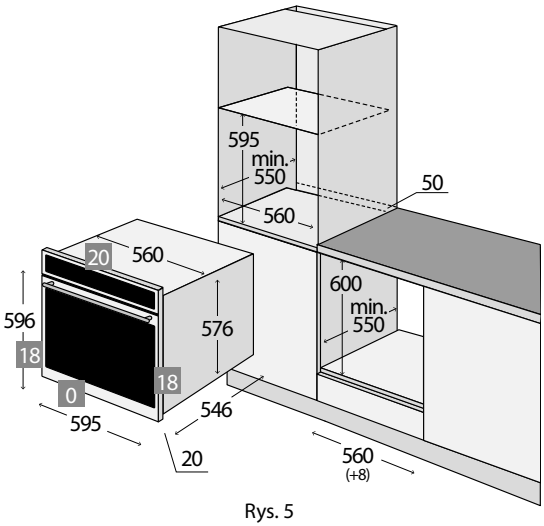
Dla łatwiejszego i skuteczniejszego czyszczenia możesz wykorzystać pomocniczą moc wilgoci z odparowanej wody.

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.

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 obudowy podano 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.

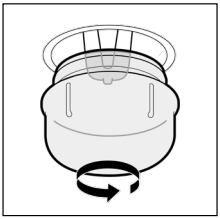
Demontaż

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



Rys. 6

Do oświetlania wnętrza urządzenia użyto **żarówki halogenowej** o wysokiej odporności na temperaturę (25 W/ 230 V, T300 °C).

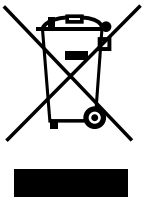
Aby wymienić żarówkę, należy:

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

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	2300 W
Augšējam sildķermenim pievadītā jauda	900 W
Apakšējam sildķermenim pievadītā jauda	1000 W
Apļveida sildķermenim pievadītā jauda	1800 W
Grilēšanas spirālei pievadītā jauda	1300 W
Temperatūras iestatīšanas diapazons	50 – 250°C
Uzstādīšanas izmēri (p x d x a)	560 x 550 x 600 mm
Ārējie izmēri (p x d x a)	595 x 566 x 596 mm
Iekšējie izmēri (p x d x a)	480 x 420 x 350 mm
Iekšējais tilpums	72 l
Svars	33 kg
Energoefektivitātes Indekss	95.7
Energoefektivitātes klase	A
Enerģijas patēriņš pie standarta slodzes, parastajā režīmā	0,81 kWh/ciklu
Enerģijas patēriņš pie standarta slodzes, ventilatora piespiedu režīms	0,81 kWh/ciklu
Gaidīšanas režīms	0,8 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 mājsaimniecībās 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.

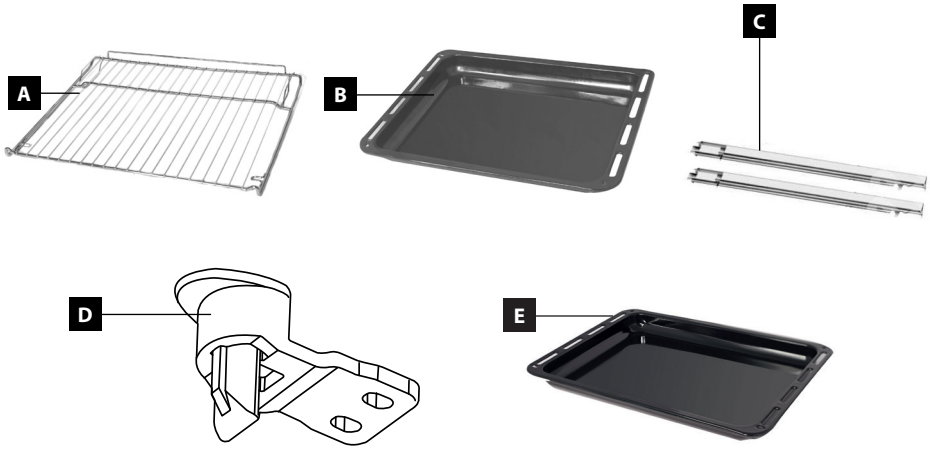
PRODUKTA APRAKSTS



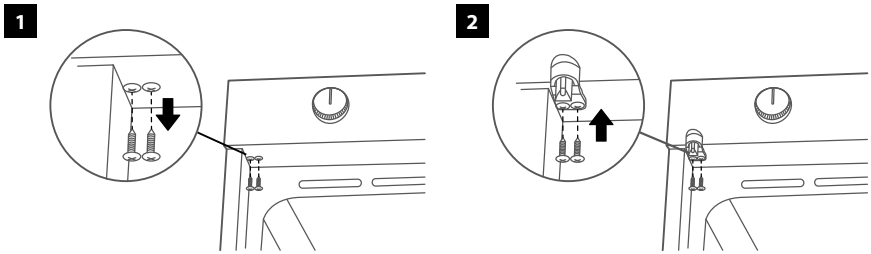
1 Vadības panelis
2 Durtiņu rokturis
3 Durtiņas
4 Dubultstikla durvju logs

Piederumi

A Režģis
B Dziļā cepešpanna
C Teleskopiskie pagarinājumi
D Bērnu slēdzene
E Seklā cepešpanna



Bērnu drošinātāja uzstādīšana



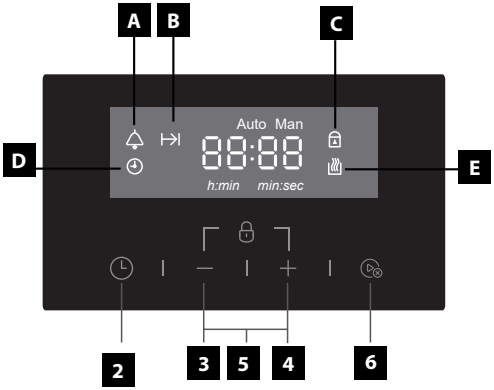
Vadības paneļa apraksts

K1 Cepšanas funkcijas poga
K2 Temperatūras poga
1 Displejs
2 Laika funkciju poga
3 Poga mīnus
4 Poga plus
5 Bērnu bloķēšanas poga
Nospiediet taustiņus "+" un "-" vienlaikus 3 sekundes, lai ieslēgtu vai izslēgtu bērnu bloķēšanas režīmu.
6 Sākt/Atcelt atslēga



Displeja apraksts

A Tīkls
B Dziļa cepšanas paplāte
C Teleskopiskie slaidi
D Katalītiskie kārtridži
E Cepšanas indikators



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. **Piezīme.** Šī funkcija ir piemērota produktu lēnai cepšanai, piemēram, gaļas sautēšanai, miltu izstrādājumiem, picai, kam nepieciešama kraukšķīga pamatne, iespējams, lai mīklu ieaugtu kopā ar zemu temperatūru.
	**Apakšējā un augšējā karsēšana:** Vienlaikus ir ieslēgts gan apakšējais, gan augšējais sildelements. Cepšana un sildīšana ir iespējama tikai vienā atvilktnes līmenī.
	**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. **Piezīme.** Šī funkcija ir piemērot grilēšanai vai lielu gaļas gabalu cepšanai augstā temperatūrā.
	**Grila karsēšana:** Grilēšanas sildķermenis tiek ieslēgts un izslēgts pēc vajadzības, lai uzturētu temperatūru ierīces kamerā.

Simbols	Funkcijas apraksts
	**Grila un augšējā karsēšana:** Augšējais un grilēšanas sildelements ir ieslēgti vienlaicīgi. Piez.: Šī funkcija ir piemērota vairāku gaļas gabalu grilēšanai vai cepšanai.
	**Grila karsēšana ar ventilatoru un augšējā karsēšana:** Šī funkcija izmanto augšējo sildķermeni kopā ar infrasarkano starojumu un ventilatoru. Piez.: Šī funkcija ir piemērota vairāku gaļas gabalu grilēšanai vai cepšanai.
	**Apļa karsēšana ar ventilatoru:** Apļveida sildķermenis kopā ar ventilatoru uzlabo gaisa cirkulāciju ierīces kamerā un vienmērīgi sadala temperatūru visā ierīcē.

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. 54).
Ir iespējams, ka šajā laikā no krāsns var izplatīties smaka un dūmi, kas pēc īsa brīža pazudīs. Šī procesa laikā telpa ir labi jāizvēdina.

Pulksteņa iestatīšana

Pirms lietojat cepeškrāsni, lūdzu, pabeidziet pulksteņa iestatīšanu.

1. Nospiediet pogu (2) , lai izvēlētos "🕘".
2. Nospiediet pogu (3)(4), lai iestatītu laiku, uzgaidiet 5 sekundes, lai pabeigtu apstiprinājumu un parādītu p ašreizējo laiku.

Ierīces pamatfunkcijas

1. Manuālajā vadības režīmā displejā tiek izgaismots pašreizējais laiks un gatavošanas simbols . Gatavošanas ilgumu šajā režīmā pilnībā kontrolē lietotājs.
2. Novietojiet plātni ar produktu nepieciešamajā augstumā.
3. Pagriežot pogu (K1), izvēlieties nepieciešamo cepšanas funkciju.
4. Pagriežot pogu (K2), iestatiet nepieciešamo temperatūru.
5. Pēc cepšanas beigām jāizslēdz cepšanas funkcija un cepšanas jaudu, pagriežot pogu (K1) un (K2).
6. Pēc tam 3 sekundes vienlaikus nospiediet taustiņu (3) un plusa taustiņu (4), lai deaktivizētu manuālo cepšanas režīmu.

Manuālais režīms

Gaidstāvēšanas vai trauksmes stāvoklī nospiediet pogu (6) vienu reizi, ikona " " iedegsies, un tā darbosies 10 stundas pēc noklusējuma. Ja ikona " " mirgo, nospiediet jebkuru taustiņu, tā paliks ieslēgta un atkārtoti iestatīsies uz 10 stundām.Kad gatavošana ir pabeigta, pagrieziet pogu uz izslēgšanas pozīciju un nospiediet pogu (6), lai atgrieztos gaidstāves stāvoklī.

SAREŽĢĪTĀKAS IERĪCES FUNKCIJAS

Sarežģītākās funkcijas paplašina cepšanas iespējas un nodrošina ērtāku ierīces izmantošanu.

Gaismas iedegšana ierīcē

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

Pulksteņa iestatīšana

1. Nospiediet pogu (2), lai izvēlētos "🔔".
2. Nospiediet pogu (3)(4), lai iestatītu laiku, uzgaidiet 5 sekundes, lai pabeigtu apstiprinājumu un parādītu atlikumu.

PIEZĪMES

1. Kad atskaites laikrādis rāda "0:00", tiek dzirdams signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai izietu no signāla funkcijas.
2. Darba laikā nospiediet pogu (3)(4), lai regulētu signāla laika rādījumu.

Ilguma laika iestatīšana

1. Gaidstāvē vai signāla laikrāda režīmā vai manuālajā režīmā nospiediet pogu (2), lai izvēlētos "|→|".
2. Nospiediet pogu(3)(4) , lai regulētu laiku, pagaidiet 5 sekundes, lai pabeigtu apstiprinājumu, un ikonas " ♨" un " |→| " vienmēr ir ieslēgtas, lai sāktu atskaiti.

PIEZĪMES

1. Kad atskaites laiks ir beidzies, tiek dzirdams signāls. Nospiediet jebkuru taustiņu, lai atceltu signālu.
2. Gatavošanas laikā nospiediet pogu(2), lai pārbaudītu un mainītu gatavošanas laiku.

Pareiza režģa vai cepšanas plātnes novietošana ierīcē

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



Teleskopiskās vadotnes

Teleskopiskās vadotnes ļauj izbīdīt cepamplātnes, šādi atvieglojot plātņu ielikšanu un izņemšanu, kā arī ēdienu pārbaudīšanu cepšanas laikā. (1. att.)

UZMANĪBU!
Ierīces ekspluatācijas laikā teleskopiskās vadotnes uzkarst līdz augstai temperatūrai. Apdegumu risks! Ievietojot uzlieciet cepamplātnes uz izciļņiem teleskopisko vadotņu galos.
Ievietojot vai izņemot plātnes no teleskopiskajām vadotnēm, esiet uzmanīgs, lai plātnes nenoslīdētu no vadotnēm. Teleskopiskās vadotnes ir iespējams izmantot visos iebīdīšanas augstumos. Lai mainītu teleskopisko vadotņu augstumu, rīkojieties šādi:

1. Noņemiet cepšanas paplātes un režģi no ierīces iekšpuses.
2. Ar spēku paceliet teleskopiskā pagarinājuma 1. att
3. Noņemiet teleskopiskos pagarinājumus no sānu režģiem uz aizmuguri
4. Novietojiet punktus A un B no teleskopiskajiem pagarinājumiem horizontāli uz sānu režģa ārējās stieples 2. att
5. Pagrieziet pagarinājumu pretēji pulksteņrādītāja virzienam (kreisajai pusei) un pulksteņrādītāja virzienam (labajai pusei) par 90 °
6. Spiediet tā, lai punkts C iederētos apakšējā vadā, bet punkts D - augšējā vadā 3. att

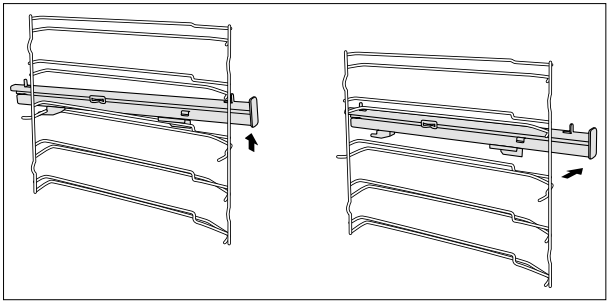


Fig. 1

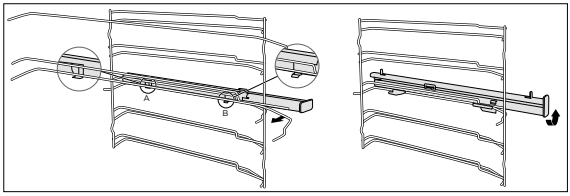


Fig. 2

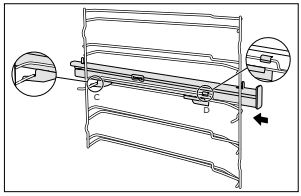


Fig. 3

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

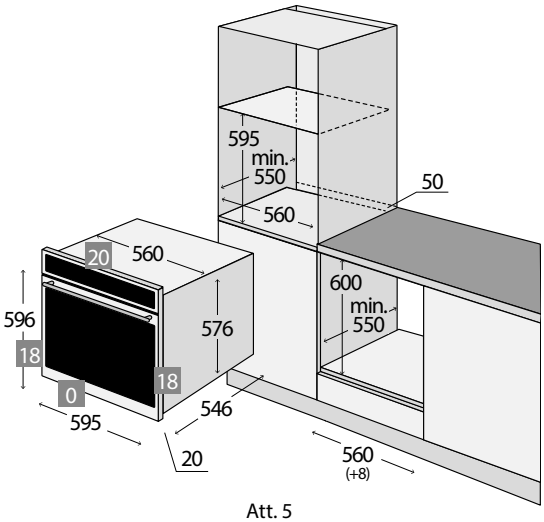
Vieglākai un efektīvākai tīrīšanai varat izmantot iztvaicētā ūdens mitruma palīgspēku.

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.

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 skapīti (5. att.).
- Virtuves mēbelēm jābūt izgatavotām no karstumizturīga materiāla, kas iztur vismaz 120°C. Materiāliem un izmantotajām līmēm jāiztur ierīces uzkaršana atbilstoši standartam LVS EN 60335-2-6. Materiāli un līmes, kas neatbilst minētajam standartam, var deformēties vai atlīmēties.



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

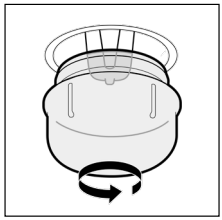
Ja ierīci demontējat, ir svarīgi ievērot darbību pareizu secību:

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

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



Att. 6

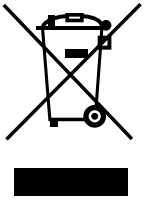
Lai nomainītu spuldzīti, jārīkojas šādi:

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	2300 W
Input of the upper heater	900 W
Input of the lower heater	1000 W
Input of the circular heater	1800 W
Input of the grill heater	1300 W
Temperature setting range	50 – 250°C
Installation dimensions (w x d x h)	560 x 550 x 600 mm
External dimensions (w × d × h)	595 x 566 x 596 mm
Internal dimensions (w x d x h):	480 x 420 x 350 mm
Internal volume	72 l
Weight	33 kg
Energy efficiency Index	95.7
Energy efficiency class	A
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.81 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.81 kWh/cycle
Standby mode	0.8 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.

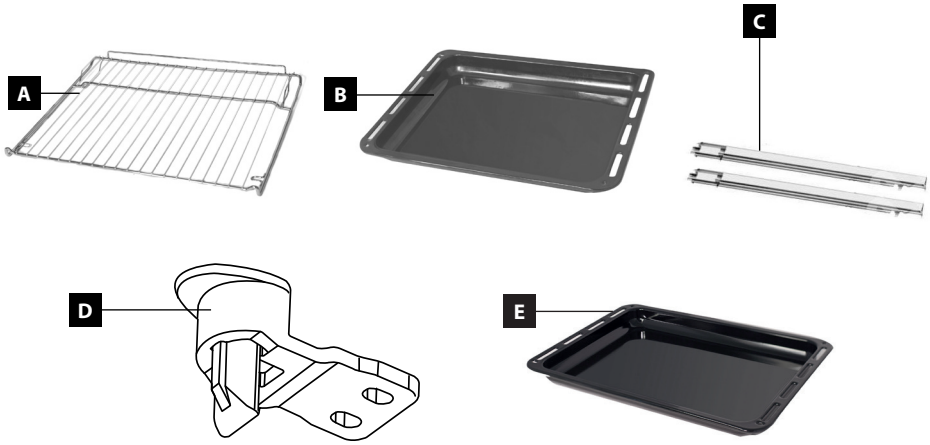
PRODUCT DESCRIPTION



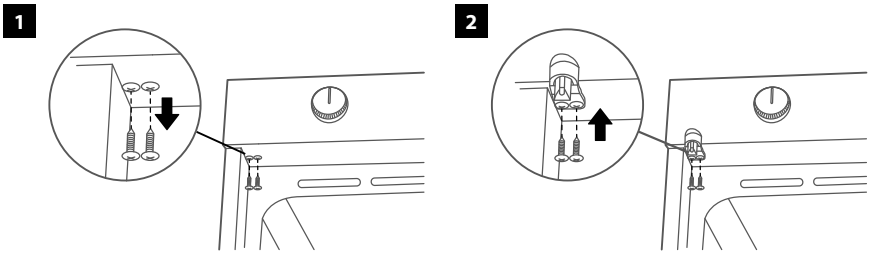
1 Control panel
2 Door handle
3 Door
4 Double-glass window of the door

Accessories

A Grill
B Deep roasting sheet
C Telescopic extensions
D Children's lock
E Shallow roasting sheet



Installing a child fuse



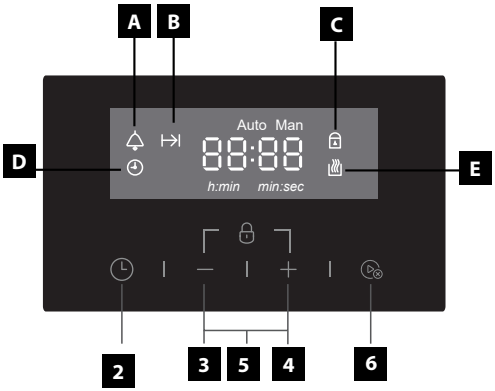
Control Panel Description

K1 Baking function selector
K2 Temperature selector
1 Display
2 Time functions button
3 Minus button
4 Plus button
5 Child lock button
Press the " + "and " - " keys at the same time for 3 seconds to enter or exit the child lock state.
6 Start/ Cancel key



Display description

A Timer
B Duration
C Lock indicator
D Clock
E Baking indicator



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. **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 , or to leave the dough in conjunction with low temperature..
	**Upper and bottom heater:** For conventional cooking both the bottom and the top heater are on. Cooking and heating is possible only at one level.
	**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. **Note:** This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at high temperature.

Symbol	Function description
	**Grill heater:** The grilling heater is switched on and off as necessary to maintain the temperature in the appliance.
	**Grill heater and upper heater:** The top and the grill heater are on simultaneously. Note: This function is suitable for grilling and roasting larger pieces of meat
	**Grill heater with fan and upper heater:** The top heating and the grill with a fan operate simultaneously. Note: This function is suitable for grilling and roasting larger pieces of meat
	**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.

BAKING TIPS

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

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

OPERATING INSTRUCTIONS

Before the first use

Prior to using a new unit, wipe the inside with a wet cloth for hygienic reasons. Wash all the removable parts in warm water with a detergent, or in a dishwasher.
Then, heat the unit without food at maximum temperature (250°C) for 30 minutes. You can find the information related to the temperature and heating time adjustment in the paragraph Appliance Fundamental Functions (page 69). The unit may emit a slight smell and smoke, which should disappear after a while. Air the room well during this process.

Clock setting

Before using the oven, please complete the clock setting.
1、Press the button (2) to select the "🕒".
2、Press the button (3)(4) to adjust the time, wait for 5 seconds to complete the confirmation and display the current time.

Appliance Basic Functions

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

Manual mode

In standby or alarm state, press the button (6) once, the icon "" will light up, and it will work for 10 hours by default.If the icon "" flashes, press any key, it will stay on and re-time for 10 hours.
When cooking is finished, turn the knob to the off position and press the button （6) to return to the stand state.

ADVANCED BAKING FUNCTIONS

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

Activation of the light in the appliance

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

Alarm clock setting

1. Press the button (2) to select the " 🔔 ".
2. Press the button (3)(4) to adjust the time, wait for 5 seconds to complete the confirmation and display the countdown.

NOTES

1. When the countdown shows "0:00", the prompt sounds. Press any key to exit the alarm clock function.
2. During work, press the button(3)(4) key to adjust the alarm clock time.

Duration time setting

1. In standby or alarm clock state or manual mode, press the button (2) to select "⊢→|".
2. Press the button (3)(4) to adjust the time, wait for 5 seconds to complete the confirmation,and the icons " 🔥 " and " ⊢→| " are always on to start the countdown.

NOTES

1. After the countdown is over, the prompt sounds. Press any key to cancel the prompt.
2. During cooking, press the button (2) key to query and change the cooking time.

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.



Telescopic rails

The telescopic rails allows detraction of the baking pans, and hence ease access when inserting or removing baking pans or when checking food during baking.

CAUTION!
The telescopic rails get very hot during operation. Risk of burns! When putting the baking pans in, place them on the protrusions at the ends of the rails.

When putting in or taking out the baking pans proceed with caution and make sure the pans do not slide down from the rails. It is possible to use the telescopic rails at all heights. To change the height of the telescopic rails follow these steps:

1. Remove the baking trays and the grate from inside the appliance.
2. Lift one end of the telescopic extension Fig. 1 with force
3. Remove the telescopic extensions out of the side grilles, towards the rear
4. Place points A and B of telescopic extensions horizontally on the outer wire of the side grille Fig. No. 2
5. Rotate the extension counterclockwise (for the left side) and clockwise (for the right side) by 90 °
6. Push so that point C fits on the lower wire and point D rests on the upper wire Fig. No. 3

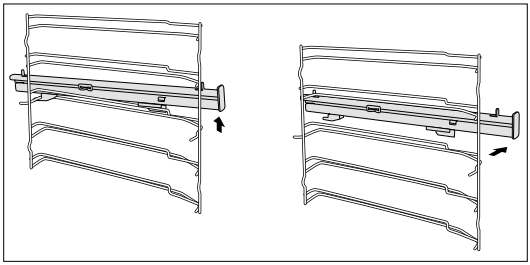


Fig. 1

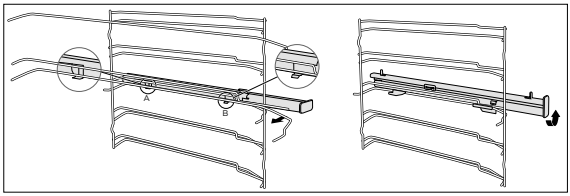


Fig. 2

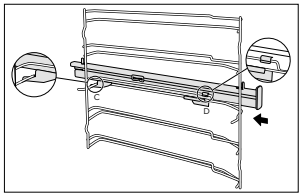
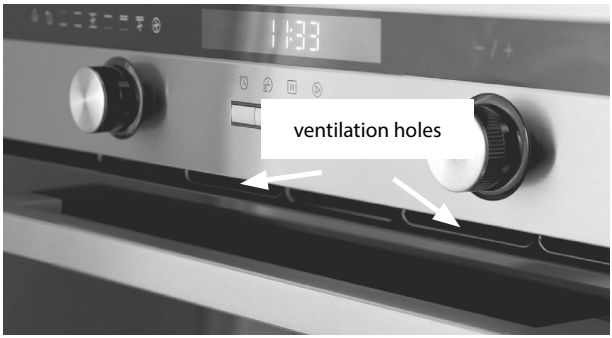


Fig. 3

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.

APPLIANCE INSTALLATION

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

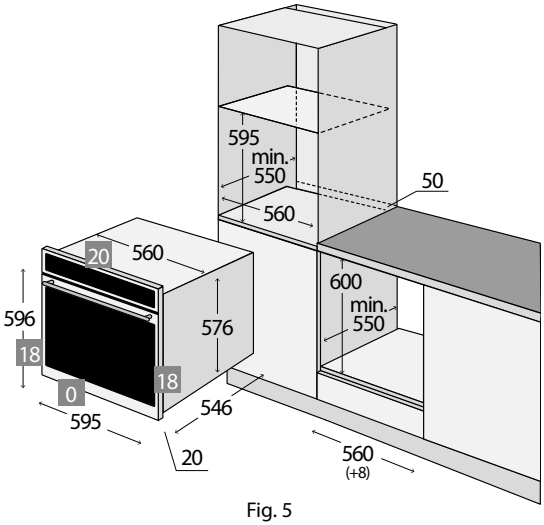


Fig. 5

Connecting to the mains

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

Follow the installation instructions below:

1. Remove all the packaging and marketing materials from the unit before the first use.

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

Removal

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

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

SERVICING

Replacing a bulb

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

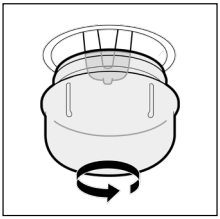


Fig. 6

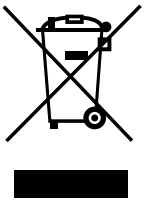
To remove the bulb proceed as follows:

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

2023/06