

concept

Parní trouba
Parná rúra
Piekarnik parowy

Tvaika krāsns
Steam oven
Dampfröhre



PT5120

CZ

SK

PL

LV

EN

DE

PODĚKOVÁNÍ

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili výrobek značky Concept a přejeme Vám, abyste byli spokojeni s naším výrobkem 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.

Technické parametry	
Napětí	230 V ~ 50 Hz
Příkon	1850 W (pečení v páře), 1250 W (gril)
Vnitřní objem trouby	26 l
Nastavení teploty	55 – 65 °C (rozmrazování), 70 – 100 °C (pečení v páře) 120 - 200 °C (gril nebo kombinovaný režim)
Nastavení doby pečení	5 – 60 minut

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:

- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Ověřte, zda připojované napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru během provozu.
- Spotřebič umístěte pouze na stabilní a tepelně odolný povrch stranou od jiných zdrojů tepla. Tento povrch musí mít dostatečnou nosnost, aby unesl spotřebič i s připravovaným obsahem.
- Nezakrývejte spotřebič, hrozí nebezpečí přehřátí.
- Nic na spotřebič během provozu nepokládejte.
- Používejte skleněné nebo kovové nádoby vhodné pro pečení v troubě. Nikdy nepoužívejte materiály, jako např. karton, papír, plast aj.
- Ve vnitřním prostoru spotřebiče nic neskladujte.
- Nepřenášejte spotřebič zapnutý nebo s horkým obsahem.
- Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte držadla a tlačítka. Pokud manipulujete s horkými částmi, používejte kuchyňské rukavice (chňapky).
- Dodržujte bezpečnou vzdálenost spotřebiče od ostatních spotřebičů minimálně 10 cm po stranách i vzadu a 20 cm nad spotřebičem. Zvláštní pozornost věnujte vzdálenosti od hořlavých materiálů, jako je nábytek, záclony, závěsy, příkrývky, papír, oblečení apod.
- Na spotřebič nic nepokládejte.
- Udržujte spotřebič v čistotě, nedovolte, aby cizí tělesa pronikla do otvorů mřížek. Mohla by způsobit zkrat, poškodit spotřebič nebo způsobit požár.
- Do vnitřního prostoru spotřebiče nekládejte nadměrně velké potraviny nebo kovové předměty. Mohly by způsobit požár.
- Odpojte spotřebič ze zásuvky elektrického napětí, není-li používán.
- Při vypojování spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přírodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.
- Nedovolte dětem a nesvéprávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosahu.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Zabraňte tomu, aby přírodní kabel volně visel přes hranu pracovní desky, kde by na něho mohly dosáhnout děti.

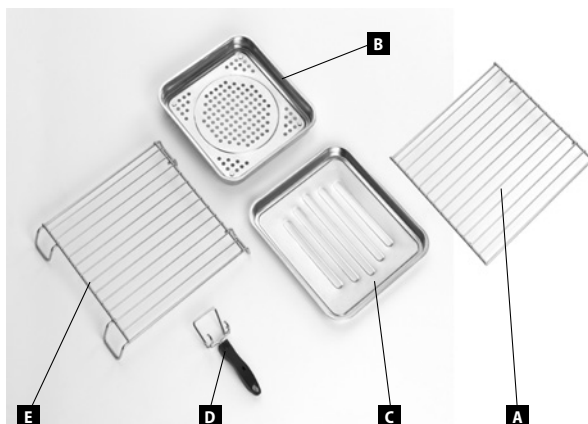
- Nepoužívejte spotřebič ve venkovním prostředí nebo na mokrému povrchu, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným přívodním kabelem či zástrčkou, nechte závadu neprodleně odstranit autorizovaným servisním střediskem.
- Netahejte a nepřenášejte spotřebič za přívodní kabel.
- Držte spotřebič stranou od zdrojů tepla, jako jsou radiátory, trouby a podobně. Chraňte jej před přímým slunečním zářením, vlhkostí.
- Nesahejte na spotřebič vlhkými nebo mokřými rukama.
- V případě poruchy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
- Nedotýkejte se pohyblivých součástí během provozu spotřebiče.
- Spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti, není určen pro komerční použití.
- **Neponořujte přívodní kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.**
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození. Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Před čištěním a po použití spotřebič vypněte a nechte alespoň 30 minut vychladnout.
- Před každým použitím spotřebiče naplňte zásobník vody, řádně ho zasuňte a během provozu ho nevyjímejte.
- **POZOR! Při otevírání dvírek se uvolní velké množství páry. Dbejte opatrnosti. Nebezpečí opaření!**
- Nepoužívejte spotřebič bez vložených potravin.
- Při manipulaci s horkými předměty používejte kuchyňské rukavice (chňapky).
- Při přípravě nebo ohřevu kojenecké stravy jídlo nebo nápoj dobře promíchejte a zkontrolujte teplotu, abyste zabránili popálení.
- Pokud používáte spotřebič v režimu grilu nebo kombinovaném režimu, vyčkejte 5 - 10 minut před zapnutím režimu páry, aby se vzduch uvnitř spotřebiče ochladil.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud jsou dvířka nebo těsnění dvírek poškozené. Nechte je opravit v autorizovaném servisu.
- Nepoužívejte spotřebič k přípravě a ohřevu potravin v uzavřených nádobách, mohou explodovat.
- Neopravujte spotřebič sami. Obráťte se na autorizovaný servis.

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

POPIS VÝROBKU

1. Bezpečnostní uzavírací systém
2. Dvířka
3. Mřížka výstupu vzduchu
4. Miska na zachytávání zkondenzované vody
5. Odpařovací miska
6. Trubička přívodu vody
7. Horní topné těleso
8. Dolní topné těleso
9. Ovládací panel
10. Zásobník vody

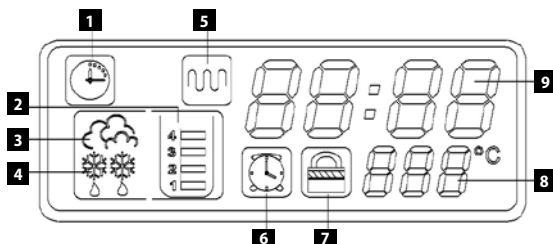


Příslušenství**A** Rošt**B** Děrovaný plech na pečení**C** Zachytávací plech na olej a pod.**D** Odkládací rošt**E** Držák na vytahování plechu**POPIS OVLÁDACÍHO PANELU**

1. Displej
2. Tlačítko volby režimu (rozmrazování, pára, gril, kombinovaný režim)
3. Tlačítko nastavení teploty
4. Tlačítka nastavení +/-
5. Tlačítko volby předvoleného programu
6. Tlačítko nastavení doby přípravy
7. Tlačítko START/STOP
8. Tlačítko nastavení denního času

**POPIS DISPLEJE**

1. Indikátor zobrazení doby přípravy
2. Zobrazení množství vody v zásobníku
3. Indikátor režimu vaření v páře
4. Indikátor režimu rozmrazování
5. Indikátor režimu grilu
6. Indikátor zobrazení denního času
7. Aktivovaný zámek kláves
8. Zobrazení teploty
9. Zobrazení denního času nebo času přípravy



NÁVOD K OBSLUZE

UPOZORNĚNÍ

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

Pak uveďte spotřebič do provozu v režimu grilu bez vložených potravin s maximální nastavenou teplotou na dobu 20 minut (viz odstavec Návod k obsluze). Je možné, že spotřebič bude během této doby vydávat mírný zápach a kouř, které po krátké době zmizí. Během tohoto procesu dobře větrejte místnost.

POZOR!

Otevírejte dvířka trouby pomalu a opatrně. Při otevření dvířek v průběhu přípravy nebo po ukončení přípravy pokrmů se uvolňuje velké množství páry a ze spodní hrany dvířek může odkapávat zkondenzovaná horká voda. Nebezpečí opaření.

Nezapínejte spotřebič v režimu rozmrazování nebo vaření v páře ihned po dokončení grilování. Nechte vnitřní prostor spotřebiče 5 – 10 minut vychladnout.

Nastavení denního času

Po zapojení spotřebiče do zásuvky elektrického napětí se na displeji zobrazí blikající údaj 12:00 poté můžete přejít ke kroku nastavení č. 2.

1. Pokud zobrazený údaj času trvale svítí, stiskněte dlouze tlačítko . Zobrazený údaj času začne blikat.
2. Tlačítky + a - nastavte denní čas.
3. Stiskněte tlačítko  pro potvrzení.



Rozmrazování potravin

Spotřebič umožňuje rozmrazování potravin při teplotách 55 – 65 °C.

1. Vyjměte zásobník vody a naplňte ho vodou. Opatrně ho nasadte zpět a přesvědčte se, že správně zapadl až na doraz.
2. Stiskněte tlačítko .
3. Tlačítky + a - nastavte dobu rozmrazování.
4. Stiskněte tlačítko .
5. Stiskněte tlačítko +/- jednou nebo dvakrát pro nastavení teploty rozmrazování.
6. Tlačítkem  spotřebič zapnete.
7. Stiskem tlačítka  v průběhu programu zapnete funkci odsávání páry. Trvá 3 minuty a během této doby bude odsáta pára z vnitřního prostoru spotřebiče, aby se snížilo riziko opaření po otevření dvířek. Dalším stiskem tlačítka  běžící program přerušíte.

Pozn.: V průběhu programu můžete upravit čas přípravy stisknutím tlačítka  a tlačítky + a -. Teplotu můžete upravit stisknutím tlačítka °C a tlačítky + a -.



Vaření v páře

Pro vaření v páře lze nastavit teplotu v rozsahu 70 – 100 °C.

1. Vyjměte zásobník vody a naplňte ho vodou. Opatrně ho nasadte zpět a přesvědčte se, že správně zapadl až na doraz.
2. Stiskněte tlačítko .
3. Tlačítky + a - nastavte požadovanou teplotu.
4. Stiskněte tlačítko .

5. Tlačítky + a - nastavte dobu přípravy.
6. Tlačítkem  spotřebič zapnete.
7. Stiskem tlačítka  v průběhu programu zapnete funkci odsávání páry. Trvá 3 minuty a během této doby bude odsáta pára z vnitřního prostoru spotřebiče, aby se snížilo riziko opaření po otevření dvířek. Dalším stiskem tlačítka  běžící program přerušíte.
Pozn.: V průběhu programu můžete upravit čas přípravy stisknutím tlačítka  a tlačítky + a -. Teplotu můžete upravit stisknutím tlačítka °C a tlačítky + a -.



Režim grilu

Pro grilování lze nastavit teplotu v rozsahu 120 – 200 °C.

1. Stiskněte dvakrát tlačítko .
2. Tlačítky + a - nastavte požadovanou teplotu.
3. Stiskněte tlačítko .
4. Tlačítky + a - nastavte dobu přípravy.
5. Tlačítkem  spotřebič zapnete.
6. Stiskem tlačítka  v průběhu programu zapnete funkci odsávání páry. Trvá 3 minuty a během této doby bude odsáta pára z vnitřního prostoru spotřebiče, aby se snížilo riziko opaření po otevření dvířek. Dalším stiskem tlačítka  běžící program přerušíte.
Pozn.: V průběhu programu můžete upravit čas přípravy stisknutím tlačítka  a tlačítky + a -. Teplotu můžete upravit stisknutím tlačítka °C a tlačítky + a -.



Kombinovaný režim grilu a vaření v páře

Pro tento režim lze nastavit teplotu v rozsahu 120 – 200 °C.

1. Vyjměte zásobník vody a naplňte ho vodou. Opatrně ho nasadte zpět a přesvědčte se, že správně zapadl až na doraz.
2. Stiskněte třikrát tlačítko .
3. Tlačítky + a - nastavte požadovanou teplotu.
4. Stiskněte tlačítko .
5. Tlačítky + a - nastavte dobu přípravy.
6. Tlačítkem  spotřebič zapnete.
7. Stiskem tlačítka  v průběhu programu zapnete funkci odsávání páry. Trvá 3 minuty a během této doby bude odsáta pára z vnitřního prostoru spotřebiče, aby se snížilo riziko opaření po otevření dvířek. Dalším stiskem tlačítka  běžící program přerušíte.
Pozn.: V průběhu programu můžete upravit čas přípravy stisknutím tlačítka  a tlačítky + a -. Teplotu můžete upravit stisknutím tlačítka °C a tlačítky + a -.

Předvolené programy

Spotřebič nabízí celkem 18 předvolených programů:

A) Vaření v páře

Číslo programu	Teplota (°C)	Použití
A-1 	100	Vaření v páře (zelenina, maso).

Číslo programu	Teplota (°C)	Použití
A-2 	95	Příprava křehkých a jemných potravin, ovoce, kompotů (přihřívání hotových pokrmů, příprava míchaných vajec, plněných rajčat apod.).
A-3 	90	
A-4 	85	Příprava křehkých a jemných potravin (ryby).
A-5 	80	Rozpouštění čokolády, másla, ohřívání ovoce a zeleniny k okamžitému podávání.
A-6 	75	Příprava drobných ryb (sardinky apod.).
A-7 	60	Rozmrazování potravin pro další přípravu.
A-8 	55	

B) Režim grilu

Číslo programu	Teplota (°C)	Použití
B-1 	200	Obecné grilování (plátky masa, rybí filety, drůbeží stehna a křídla, pizza apod.).
B-2 	180	Plátky masa, celé kuře, drůbeží maso.
B-3 	160	Párky, šunka apod.
B-4 	140	Pečení pečiva nebo koláčů.
B-5 	120	Přihřívání hotových pokrmů.

C) Kombinovaný režim grilu a vaření v páře

Číslo programu	Teplota (°C)	Použití
C-1 	200	Obecné grilování v páře (plátky masa, rybí filety, drůbeží stehna a křídla, pizza apod.).
C-2 	180	Plátky masa, celé kuře, drůbeží maso.
C-3 	160	Párky, šunka apod.
C-4 	140	Pečení pečiva nebo koláčů.
C-5 	120	Ohřívání a pečení ovoce a zeleniny.

Dětský zámek

1. Dlouhým stiskem tlačítka  aktivujete dětský zámek. Ozve se pípnutí a na displeji se zobrazí symbol . Tlačítka ovládacího panelu jsou nyní blokována.
2. Opětovným dlouhým stiskem tlačítka  dětský zámek deaktivujete. Symbol  zmizí.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čistěte spotřebič po každém použití, abyste zabránili hromadění mastnoty, napečených zbytků potravin a vzniku nepříjemného pachu.

Před čištěním a po použití spotřebič vypněte, vypojte ze zásuvky elektrického napětí, vylijte zbylou vodu ze zásobníku a nechte spotřebič vychladnout.

Neponořujte přívodní kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.

Výměnné příslušenství omyjte v teplé saponátové vodě a opláchněte v čisté vodě nebo použijte myčku nádobí.

Vnitřní a vnější povrch spotřebiče čistěte vlhkým hadříkem. Můžete použít tekutý čistící přípravek.

Nepoužívejte k čištění houbičku, drátěnku, abrazivní prostředky nebo rozpouštědla (benzin, ředidla apod.).

Mohli byste poškodit ochrannou povrchovou vrstvu.

Před sestavením příslušenství nechte všechny části uschnout.

Udržujte trubičku přívodu vody v čistotě, pravidelně ji kontrolujte po každé přípravě pokrmu.

ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE

Při běžném užívání dochází k usazování nečistot z vody.

Vodní kámen usazený na odpařovací misce odstraňte roztokem vinného octa a vody.

Roztok můžete zahřát, nalít na odpařovací misku, chvíli nechat působit a zbylé usazeniny vyčistit vlhkým hadříkem.

Pozn.: Pokud nebudete spotřebič delší dobu používat, doporučujeme vyprázdnit okruh čerpadla, aby v něm nezůstaly zbytky vody.

1. Vyjměte zásobník vody ze spotřebiče (Obr. 1).
2. Stiskněte současně tlačítka  a °C. Čerpadlo se zapne.
3. Držte tlačítka stisknutá, dokud nepřestane vytékat voda na odpařovací misku.



Obr. 1

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Zobrazený kód	Příčina	Řešení
E-1	Vysoká teplota uvnitř spotřebiče.	Vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout.
E-2	Chyba čidla teploty.	Nechte spotřebič zkontrolovat autorizovaným servisem.
E-3	Přehřátí topného tělesa odpařovací misky.	Vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout.

Zobrazený kód	Příčina	Řešení
E-4	Vadné topné těleso.	Nechte spotřebič zkontrolovat autorizovaným servisem.
E-5	Vadné topné těleso.	
E-6	Chyba čidla teploty.	
E-7	Chyba čidla teploty.	
E-8	Chyba čidla teploty.	
E-9	Chyba snímače hladiny v zásobníku vody.	Zkontrolujte množství vody v zásobníku a zda je zásobník správně umístěn.

SERVIS

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo opravu, která vyžaduje zásah o vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis.

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:

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt 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. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

POĎAKOVANIE

Ďakujeme Vám, že ste si zakúpili výrobok značky Concept a prajeme Vám, aby ste boli spokojní s Vaším výrobkom po celú dobu jeho používania.

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

Technické parametre	
Napätie	230 V ~ 50 Hz
Príkon	1850 W (pečenie v pare), 1250 W (gril)
Vnútorný objem rúry	26 l
Nastavenie teploty	55 – 65 °C (rozmrazovanie), 70 – 100 °C (pečenie v pare) 120 – 200 °C (gril alebo kombinovaný režim)
Nastavenie doby pečenia	5 – 60 minút

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA:

- Nepoužívajte spotrebič inak, ako je opísané v tomto návode.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám na typovom štítku spotrebiča. Používajte iba zásuvky elektrického napätia s uzemnením.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru počas prevádzky.
- Spotrebič umiestnite iba na stabilný a tepelne odolný povrch, bokom od iných zdrojov tepla. Tento povrch musí mať dostatočnú nosnosť, aby uniesol spotrebič aj s pripravovaným obsahom.
- Nezakrývajte spotrebič, hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Počas prevádzky na spotrebič nič nekladte.
- Používajte sklenený alebo kovový riad vhodný na pečenie v rúre. Nikdy nepoužívajte materiály ako napr. kartón, papier, plast a i.
- Vo vnútornom priestore spotrebiča nič neskladujte.
- Neprenášajte spotrebič zapnutý alebo s horúcim obsahom.
- Nedotýkajte sa horúceho povrchu. Používajte držiadla a tlačidlá. Pokiaľ manipulujete s horúcimi časťami, používajte kuchynské rukavice (chňapky).
- Dodržujte bezpečnú vzdialenosť spotrebiča od ostatných spotrebičov minimálne 10 cm po stranách aj vzadu a 20 cm nad spotrebičom. Osobitnú pozornosť venujte vzdialenosti spotrebiča od horľavých materiálov, ako sú nábytok, záclony, závesy, prikrývky, papier, oblečenie a pod.
- Na spotrebič nič neodkladajte.
- Udržiavajte spotrebič v čistote, nedovoľte, aby cudzie telesá prenikli do otvorov mriežok. Mohli by spôsobiť skrat, poškodiť spotrebič alebo spôsobiť požiar.
- Do vnútorného priestoru spotrebiča nekladajte nadmerne veľké potraviny alebo kovové predmety. Mohli by spôsobiť požiar.
- Odpojte spotrebič zo zásuvky elektrického napätia, ak sa nepoužíva.
- Pri vypájaní spotrebiča zo zásuvky elektrického napätia nikdy neťahajte za prírodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju vypojte.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám so spotrebičom manipulovať, používajte ho mimo ich dosahu.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, pokiaľ sa spotrebič používa v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby bol spotrebič používaný ako hračka.
- Zabráňte tomu, aby prírodný kábel voľne visel cez hranu pracovnej dosky, kde by na neho mohli dosiahnuť deti.

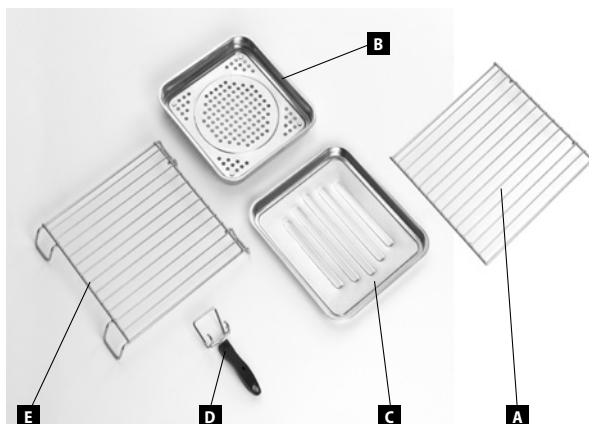
- Nepoužívajte spotrebič vo vonkajšom prostredí alebo na mokrom povrchu, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, ako je odporúčané výrobcom.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným prívodným káblom alebo zástrčkou, nechajte chybu ihneď odstrániť autorizovanému servisnému stredisku.
- Neťahajte a neprenášajte spotrebič za prívodný kábel.
- Držte spotrebič bokom od zdrojov tepla, ako sú radiátory, rúry a podobne. Chráňte ho pred priamym slnečným žiarením, vlhkosťou.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými alebo mokрыmi rukami.
- V prípade poruchy vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Nedotýkajte sa pohyblivých súčastí počas prevádzky spotrebiča.
- Spotrebič je vhodný iba na použitie v domácnosti, nie je určený na komerčné použitie.
- **Neponárajte prívodný kábel, zástrčku alebo spotrebič do vody ani do inej kvapaliny.**
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prívodný kábel z dôvodu poškodenia. Nezapínajte poškodený spotrebič.
- Pred čistením a po použití spotrebič vypnite a nechajte aspoň 30 minút vychladnúť.
- Pred každým použitím spotrebiča naplňte zásobník vody, riadne ho zasuňte a počas prevádzky ho nevyberajte.
- **POZOR! Pri otváraní dvierok sa uvoľní veľké množstvo pary. Dbajte na opatrnosť. Nebezpečenstvo obarenia!**
- Nepoužívajte spotrebič bez vložených potravín.
- Pri manipulácii s horúcimi predmetmi používajte kuchynské rukavice (chňapky).
- Pri príprave alebo ohreve dojčenskej stravy jedlo alebo nápoj dobre premiešajte a skontrolujte teplotu, aby ste zabránili popáleniu.
- Pokiaľ používate spotrebič v režime grilu alebo kombinovanom režime, vyčakajte 5 - 10 minút pred zapnutím režimu pary, aby sa vzduch vo vnútri spotrebiča ochladil.
- Nepoužívajte spotrebič, pokiaľ sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené. Nechajte spotrebič opraviť v autorizovanom servise.
- Nepoužívajte spotrebič na prípravu a ohrev potravín v uzavretých nádobách, môžu explodovať.
- Neopravujte spotrebič sami. Obráťte sa na autorizovaný servis.

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

POPIS VÝROBKU

1. Bezpečnostný uzavierací systém
2. Dvierka
3. Mriežka výstupu vzduchu
4. Miska na zachytávanie kondenzovanej vody
5. Odparovacia miska
6. Rúrka prívodu vody
7. Horné vykurovacie teleso
8. Dolné vykurovacie teleso
9. Ovládací panel
10. Zásobník vody

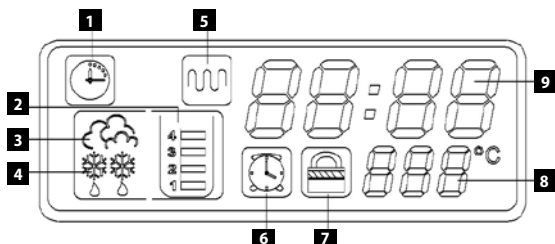


Príslušenstvo**A** Rošt**B** Dierovaný plech na pečenie**C** Plech na zachytávanie oleja a pod.**D** Odkladací rošt**E** Držiak na vyťahovanie plechu**OPIS OVLÁDACIEHO PANELA**

1. Displej
2. Tlačidlo voľby režimu (rozmrazovanie, para, gril, kombinovaný režim)
3. Tlačidlo nastavenia teploty
4. Tlačidlá nastavenia +/-
5. Tlačidlo voľby predvoleného programu
6. Tlačidlo nastavenia doby prípravy
7. Tlačidlo ŠTART/STOP
8. Tlačidlo nastavenia denného času

**OPIS DISPLEJA**

1. Indikátor zobrazenia doby prípravy
2. Zobrazenie množstva vody v zásobníku
3. Indikátor režimu varenia v pare
4. Indikátor režimu rozmrazovania
5. Indikátor režimu grilu
6. Indikátor zobrazenia denného času
7. Aktivovaná zámka klávesov
8. Zobrazenie teploty
9. Zobrazenie denného času alebo času prípravy



NÁVOD NA OBSLUHU

UPOZORNENIE

Než uvediete nový spotrebič do prevádzky, mali by ste ho z hygienických dôvodov zvnútra a zvonku utrieť vlhkou textíliou. Všetky odnímateľné časti umyte v teplej vode s prídavkom saponátu alebo v umývačke riadu. Potom uveďte spotrebič do prevádzky v režime grilu bez vložených potravín s maximálnou nastavenou teplotou na dobu 20 minút (pozri odsek Návod na obsluhu). Je možné, že bude spotrebič počas tejto doby vydávať mierny zápach a dym, ktoré po krátkom čase zmiznú. Počas tohto procesu dobre vetrajte miestnosť.

POZOR!

Otvárajte dvierka rúry pomaly a opatrne. Pri otvorení dvierok počas prípravy alebo po ukončení prípravy pokrmov sa uvoľňuje veľké množstvo pary a zo spodnej hrany dvierok môže odkvapkávať skondenzovaná horúca voda. Nebezpečenstvo obarenia.

Nezapínajte spotrebič v režime rozmrazovania alebo varenia v pare ihneď po dokončení grilovania. Nechajte vnútorný priestor spotrebiča 5 - 10 minút vychladnúť.

Nastavenie denného času

Po zapojení spotrebiča do zásuvky elektrického napätia sa na displeji zobrazí blikajúci údaj 12:00, potom môžete prejsť ku kroku nastavenia č. 2.

1. Pokiaľ zobrazený údaj času trvalo svieti, stlačte dlho tlačidlo . Zobrazený údaj času začne blikat.
2. Tlačidlami + a - nastavte denný čas.
3. Stlačte tlačidlo  pre potvrdenie.



Rozmrazovanie potravín

Spotrebič umožňuje rozmrazovanie potravín pri teplotách 55 – 65 °C.

1. Vyberte zásobník vody a naplňte ho vodou. Opatrne nasadte zásobník vody späť a presvedčte sa, že správne zapadol až na doraz.
2. Stlačte tlačidlo .
3. Tlačidlami + a - nastavte dobu rozmrazovania.
4. Stlačte tlačidlo .
5. Stlačte tlačidlo + raz alebo dvakrát pre nastavenie teploty rozmrazovania.
6. Tlačidlom /  spotrebič zapnite.
7. Stlačením tlačidla /  v priebehu programu zapnete funkciu odsávania pary. Trvá 3 minúty a počas tejto doby sa odsaje para z vnútorného priestoru spotrebiča, aby sa znížilo riziko obarenia po otvorení dvierok. Ďalším stlačením tlačidla /  bežiaci program prerušíte.

Pozn.: V priebehu programu môžete upraviť čas prípravy stlačením tlačidla  a tlačidlami + a -. Teplotu môžete upraviť stlačením tlačidla °C a tlačidlami + a -.



Varenie v pare

Pre varenie v pare možno nastaviť teplotu v rozsahu 70 – 100 °C.

1. Vyberte zásobník vody a naplňte ho vodou. Opatrne nasadte zásobník vody späť a presvedčte sa, že správne zapadol až na doraz.
2. Stlačte tlačidlo .
3. Tlačidlami + a - nastavte požadovanú teplotu.
4. Stlačte tlačidlo .

5. Tlačidlami + a - nastavte dobu prípravy.
 6. Tlačidlom /  spotrebič zapnite.
 7. Stlačením tlačidla /  v priebehu programu zapnite funkciu odsávania pary. Trvá 3 minúty a počas tejto doby sa odsaje para z vnútorného priestoru spotrebiča, aby sa znížilo riziko obarenia po otvorení dvierok. Ďalším stlačením tlačidla /  bežiaci program prerušíte.
- Pozn.:** V priebehu programu môžete upraviť čas prípravy stlačením tlačidla  a tlačidlami + a -. Teplotu môžete upraviť stlačením tlačidla °C a tlačidlami + a -.



Režim grilu

Pre grilovanie možno nastaviť teplotu v rozsahu 120 – 200 °C.

1. Stlačte dvakrát tlačidlo .
 2. Tlačidlami + a - nastavte požadovanú teplotu.
 3. Stlačte tlačidlo .
 4. Tlačidlami + a - nastavte dobu prípravy.
 5. Tlačidlom /  spotrebič zapnite.
 6. Stlačením tlačidla /  v priebehu programu zapnite funkciu odsávania pary. Trvá 3 minúty a počas tejto doby sa odsaje para z vnútorného priestoru spotrebiča, aby sa znížilo riziko obarenia po otvorení dvierok. Ďalším stlačením tlačidla /  bežiaci program prerušíte.
- Pozn.:** V priebehu programu môžete upraviť čas prípravy stlačením tlačidla  a tlačidlami + a -. Teplotu môžete upraviť stlačením tlačidla °C a tlačidlami + a -.



Kombinovaný režim grilu a varenia v pare

Pre tento režim možno nastaviť teplotu v rozsahu 120 – 200 °C.

1. Vyberte zásobník vody a naplňte ho vodou. Opatrne nasadte zásobník vody späť a presvedčte sa, že správne zapadol až na doraz.
 2. Stlačte trikrát tlačidlo .
 3. Tlačidlami + a - nastavte požadovanú teplotu.
 4. Stlačte tlačidlo .
 5. Tlačidlami + a - nastavte dobu prípravy.
 6. Tlačidlom /  spotrebič zapnite.
 7. Stlačením tlačidla /  v priebehu programu zapnite funkciu odsávania pary. Trvá 3 minúty a počas tejto doby sa odsaje para z vnútorného priestoru spotrebiča, aby sa znížilo riziko obarenia po otvorení dvierok. Ďalším stlačením tlačidla /  bežiaci program prerušíte.
- Pozn.:** V priebehu programu môžete upraviť čas prípravy stlačením tlačidla  a tlačidlami + a -. Teplotu môžete upraviť stlačením tlačidla °C a tlačidlami + a -.

Predvolené programy

Spotrebič ponúka spolu 18 predvolených programov:

A) Varenie v pare

Číslo programu	Teplota (°C)	Použitie
A-1 	100	Varenie v pare (zelenina, mäso).

Číslo programu	Teplota (°C)	Použitie
A-2 	95	Príprava krehkých a jemných potravín, ovocia, kompótov (ohrievanie hotových pokrmov, príprava miešaných vajec, plnených rajčín a pod.).
A-3 	90	
A-4 	85	Príprava krehkých a jemných potravín (ryby).
A-5 	80	Rozpúšťanie čokolády, masla, ohrievanie ovocia a zeleniny na okamžité podávanie.
A-6 	75	Príprava drobných rýb (sardinky a pod.).
A-7 	60	Rozmrazovanie potravín pre ďalšiu prípravu.
A-8 	55	

B) Režim grilu

Číslo programu	Teplota (°C)	Použitie
B-1 	200	Obvyklé grilovanie (plátky mäsa, rybie filety, hydinové stehná a krídla, pizza a pod.).
B-2 	180	Plátky mäsa, celé kurča, hydinové mäso.
B-3 	160	Párky, šunka a pod.
B-4 	140	Pečenie pečiva alebo koláčov.
B-5 	120	Prihrievanie hotových pokrmov

C) Kombinovaný režim grilu a vaření v páře

Číslo programu	Teplota (°C)	Použitie
C-1 	200	Obvyklé grilovanie v pare (plátky mäsa, rybie filety, hydinové stehná a krídla, pizza a pod.).
C-2 	180	Plátky mäsa, celé kurča, hydinové mäso.
C-3 	160	Párky, šunka a pod.
C-4 	140	Pečenie pečiva alebo koláčov.
C-5 	120	Ohrievanie a pečenie ovocia a zeleniny.

Detský zámok

1. Dlhým stlačením tlačidla  aktivujete detský zámok. Ozve sa pípnutie a na displeji sa zobrazí symbol . Tlačidlá ovládacieho panelu sú teraz blokované.
2. Opätovným dlhým stlačením tlačidla  detský zámok deaktivujete. Symbol  zmizne.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Čistite spotrebič po každom použití, aby ste zabránili hromadeniu mastnoty, napečených zvyškov potravín a vzniku nepríjemného pachu.

Pred čistením a po použití spotrebič vypnite, vypojte zo zásuvky elektrického napätia, vylejte zvyšnú vodu zo zásobníka, nechajte spotrebič vychladnúť.

Neponárajte prírodný kábel, zástrčku alebo spotrebič do vody ani do inej kvapaliny.

Výmenné príslušenstvo umyte v teplej saponátovej vode a opláchnite v čistej vode alebo použite umývačku riadu.

Vnútrotný a vonkajší povrch spotrebiča čistite vlhkou handričkou. Môžete použiť tekutý čistiaci prípravok.

Na čistenie nepoužívajte špongiu, drôtenku, abrazívne prostriedky alebo rozpúšťadlá (benzín, riedidlá a pod.).

Mohli by ste poškodiť ochrannú povrchovú vrstvu.

Pred poskladaním príslušenstva nechajte všetky časti vyschnúť.

Udržujte rúru prívodu vody v čistote, pravidelne ju kontrolujte po každej príprave pokrmu.

ODSTRÁNENIE VODNÉHO KAMEŇA

Pri bežnom používaní dochádza k usadzovaniu nečistôt z vody.

Vodný kameň usadený na odparovacej miske odstráňte roztokom vínneho octu a vody.

Roztok môžete ohriať, naliať na odparovaciu misku, nechať chvíľu pôsobiť a zvyšné usadeniny vyčistiť vlhkou handričkou.

Pozn.: Ak nebudete spotrebič dlhší čas používať, odporúčame vyprázdniť okruh čerpadla, aby v ňom nezostali zvyšky vody.

1. Vyberte zásobník vody zo spotrebiča (Obr. 1).
2. Stlačte súčasne tlačidlá  a  °C. Čerpadlo sa zapne.
3. Držte tlačidlá stlačené, kým neprestane vytekať voda na odparovaciu misku.



Obr. 1

RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

Zobrazený kód	Príčina	Riešenie
E-1	Vysoká teplota vnútri spotrebiča.	Vypnite spotrebič a nechajte ho vychladnúť.
E-2	Chyba snímača teploty.	Nechajte spotrebič skontrolovať autorizovaným servisom.
E-3	Prehriatie vykurovacieho telesa odparovacej misky.	Vypnite spotrebič a nechajte ho vychladnúť.

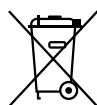
Zobrazený kód	Príčina	Riešenie
E-4	Chybné vykurovacie teleso.	Nechajte spotrebič skontrolovať autorizovaným servisom.
E-5	Chybné vykurovacie teleso.	
E-6	Chyba snímača teploty.	
E-7	Chyba snímača teploty.	
E-8	Chyba snímača teploty.	
E-9	Chyba snímača hladiny v zásobníku vody.	Skontrolujte množstvo vody v zásobníku a správne umiestnenie zásobníka.

SERVIS

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo opravu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí výrobku, musí vykonať odborný servis.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých spotrebičov.
- Škatuľa od spotrebiča môže byť daná do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecká z polyetylénu (PE) odovzdajte do zberu materiálu na recykláciu.



Recyklácia spotrebiča na konci jeho životnosti:

Symbol na výrobku alebo jeho balení udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Je nutné zaniest ho do zberného miesta pre recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak boli spôsobené nevhodnou likvidáciou tohto výrobku. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistíte na príslušnom miestnom úrade, služby pre likvidáciu domového odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

PODZIĘKOWANIE

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

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi, zachowując ją na przyszłość. Prosimy upewnić się, aby także pozostałe osoby, które będą posługiwały się produktem, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Parametry techniczne	
Napięcie	230 V ~ 50 Hz
Pobór mocy	1850 W (wypiek w parze), 1250 W (grill)
Objętość wewnętrzna piekarnika	26 l
Ustawienie temperatury	55 – 65 °C (rozmrażanie), 70 – 100 °C (wypiek w parze) 120 - 200 °C (grill lub tryb kombinowany)
Ustawienie czasu pieczenia	5 – 60 minut

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

- Nie należy używać urządzenia w sposób inny, niż podano w niniejszej instrukcji.
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy usunąć wszystkie części opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Należy korzystać wyłącznie z uziemionego gniazda elektrycznego.
- Nie należy pozostawiać urządzenia w trakcie pracy bez nadzoru.
- Urządzenie powinno być umieszczane wyłącznie na stabilnych powierzchniach, odpornych na działanie wysokich temperatur, z dala od innych źródeł ciepła. Taka powierzchnia musi mieć odpowiednią nośność, aby utrzymać urządzenie razem z zawartością.
- Nie wolno zakrywać urządzenia, grozi to jego przegrzaniem.
- W trakcie pracy urządzenia, nie należy umieszczać na nim żadnych przedmiotów.
- Należy używać szklanych lub metalowych naczyń, przeznaczonych do pieczenia w piekarniku. Nie należy używać materiałów takich jak karton, papier, tworzywa sztuczne itp.
- Nie należy używać piekarnika jako schowka.
- Nie należy przenosić urządzenia, kiedy jest włączone lub kiedy znajduje się w nim gorąca zawartość.
- Nie wolno dotykać gorącej powierzchni. Należy używać uchwytów i przycisków. Przy manipulacji gorącymi częściami należy używać rękawic kuchennych.
- Należy przestrzegać bezpiecznej odległości piekarnika od pozostałych urządzeń elektrycznych, która wynosi co najmniej 10 cm po bokach i z tyłu oraz 20 cm nad piekarnikiem. Szczególną uwagę należy zwrócić na to, aby w pobliżu nie znajdowały się materiały łatwopalne, takie jak meble, firanki, zasłony, koce, papier, ubrania itp.
- Nie należy umieszczać na piekarniku żadnych przedmiotów.
- Urządzenie należy utrzymywać w czystości, nie można pozwolić, aby ciała obce przedostały się do wnętrza poprzez otwory w kratkach. Mogą one spowodować zwarcie, uszkodzić urządzenie lub spowodować pożar.
- Do piekarnika nie wolno wkładać zbyt dużej ilości żywności oraz metalowych przedmiotów. Mogą one spowodować pożar.
- Na czas, kiedy urządzenie elektryczne nie będzie używane, należy odłączyć je od sieci.
- Wyłączając urządzenie z gniazdka nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i pociągnąć za nią.
- Urządzenia należy używać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieodpowiedzialnych. Nie należy pozwolić im na posługiwanie się urządzeniem.
- Jeżeli w pobliżu urządzenia, w trakcie jego pracy, znajdują się dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie należy pozwolić na to, aby urządzenie służyło dzieciom do zabawy.
- Należy uważać, aby przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu lub płyty kuchennej – grozi to ściągnięciem urządzenia przez dzieci.
- Urządzenie należy używać tylko we wnętrzach, nie używać na mokrych powierzchniach, grozi to niebezpieczeństwem porażenia prądem elektrycznym.

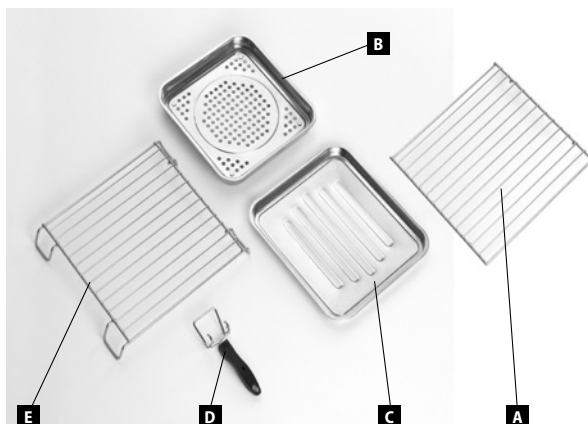
- Nie należy używać akcesoriów innych, niż zalecane przez producenta.
- Nie należy używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką, naprawę usterki należy bezzwłocznie zlecić autoryzowanemu serwisowi.
- Nie wolno przemieszczać urządzenia, ciągnąc je lub przenosząc za przewód zasilający.
- Urządzenie powinno być trzymane z dala od źródeł ciepła, takich jak kaloryfery, piekarniki i podobne. Należy chronić je przed bezpośrednim oddziaływaniem promieniowania słonecznego i wilgocią.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- W przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Nie należy dotykać ruchomych części, podczas pracy urządzenia.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego, nie jest przeznaczony do wykorzystania komercyjnego.
- **Nie należy zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani innych cieczach.**
- Należy regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia elektrycznego.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia oraz po jego użyciu należy go wyłączyć i poczekać przynajmniej 30 minut na jego ostygnięcie.
- Przed każdym użyciem urządzenia należy napełnić zasobnik wody, następnie wsunąć go na swoje miejsce i nie wyjmować w trakcie pracy urządzenia.
- **UWAGA! Przy otwarciu drzwiczek z urządzenia wychodzi duża ilość pary. Należy zachować ostrożność. Niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Nie należy włączać piekarnika bez żywności w środku.
- Przy manipulacji gorącymi przedmiotami należy używać rękawic kuchennych.
- Przygotowując lub podgrzewając jedzenie dla niemowląt, należy dobrze wymieszać potrawę lub napój i sprawdzić temperaturę, aby zapobiec poparzeniu.
- Używając piekarnika w trybie grilla lub kombinowanym, należy odczekać 5 - 10 minut przed włączeniem funkcji pary, aby powietrze wewnątrz urządzenia elektrycznego schłodziło się.
- Nie należy używać urządzenia, jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Należy zlecić naprawę autoryzowanemu serwisowi.
- Nie należy używać urządzenia do przygotowania i podgrzewania żywności w zamkniętych pojemnikach, grozi to ich eksplozją.
- Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. W tym celu prosimy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

W przypadku nieprzestrzegania wskazówek producenta, ewentualne naprawy nie będą uznawane jako gwarancyjne.

OPIS PRODUKTU

1. Bezpieczny system zamykania
2. Drzwiczki
3. Kratka wydmuchu powietrza
4. Miska do łapania skroplonej wody
5. Miska do parowania
6. Rurka doprowadzająca wodę
7. Element grzewczy górny
8. Element grzewczy dolny
9. Panel sterowniczy
10. Zasobnik wody

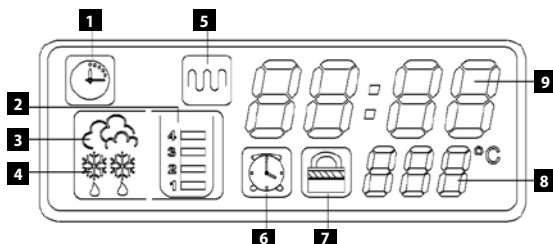


Akcesoria**A** Ruszt**B** Dziurkowana blacha do pieczenia**C** Blacha do łapania oleju itp.**D** Ruszt do odkładania**E** Uchwyt do wyjmowania blachy**OPIS PANELU STEROWNICZEGO**

1. Wyświetlacz
2. Przycisk wyboru trybu (rozmrzanie, para, grill, tryb kombinowany)
3. Przycisk ustawienia temperatury
4. Przyciski ustawienia +/-
5. Przycisk wyboru programu fabrycznego
6. Przycisk ustawienia czasu przygotowania
7. Przycisk START/STOP
8. Przycisk ustawienia aktualnego czasu

**OPIS WYŚWIETLACZA**

1. Wskaźnik czasu przygotowania
2. Wyświetlenie ilości wody w zasobniku
3. Wskaźnik trybu gotowania w parze
4. Wskaźnik trybu rozmrażania
5. Wskaźnik trybu grilla
6. Wskaźnik aktualnego czasu
7. Aktywna blokada przycisków
8. Wyświetlenie temperatury
9. Wyświetlenie aktualnego czasu lub czasu przygotowania



INSTRUKCJA OBSŁUGI

UWAGI

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy, z powodów higienicznych, obmyć je z zewnątrz i wewnątrz wilgotną ściereczką. Wszystkie zdejmowane części urządzenia należy wymyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

Następnie należy włączyć urządzenie w trybie grilla na 20 minut bez żywności, ustawiając temperaturę na maksimum (patrz Instrukcja obsługi). Możliwe, że piekarnik w tym czasie będzie wydzielał lekki swąd i dym, które jednak po krótkim czasie powinny zniknąć. W tym czasie należy dokładnie wietrzyć pomieszczenie.

UWAGA!

Drzwiczki piekarnika należy otwierać powoli i ostrożnie. Przy otwieraniu drzwiczek w ciągu przygotowania lub po zakończeniu przygotowania potraw wychodzi duża ilość pary, a z dolnej krawędzi drzwiczek może kapać skroplona gorąca woda. Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nie należy włączać urządzenia w trybie rozmrażania lub gotowania na parze, natychmiast po zakończeniu grillowania. Należy odczekać przynajmniej 5 - 10 minut, dopóki wnętrze piekarnika nie wystygnie.

Ustawienie aktualnego czasu

Po podłączeniu urządzenia do gniazdka elektrycznego na wyświetlaczu migają cyfry 12:00 - można wykonać ustawienia w ramach kroku nr 2.

1. Jeżeli pokazywany czas świeci się stale (nie miga), należy przytrzymać przycisk . Cyfry zaczną migać.
2. Przy pomocy przycisków + i - można ustawić aktualny czas.
3. Aby potwierdzić wprowadzone dane, należy nacisnąć przycisk .



Rozmrażanie żywności

Urządzenie umożliwia rozmrażanie żywności w temperaturze 55 – 65 °C.

1. Należy wyjąć zasobnik wody i napełnić go wodą. Ostrożnie osadzić zasobnik wody z powrotem i sprawdzić, czy znalazł się dokładnie na swoim miejscu (zapadnięcie zatrzasku).
2. Nacisnąć przycisk .
3. Przy pomocy przycisków + i - ustawić czas rozmrażania.
4. Nacisnąć przycisk .
5. Aby ustawić temperaturę rozmrażania, nacisnąć raz lub dwa razy przycisk +.
6. Za pomocą przycisku  włączamy urządzenie.
7. Naciskając przycisk  w trakcie realizacji programu, można włączyć funkcję odciągania pary. Odciąganie trwa przez 3 minuty. Pozwala to na redukcję ryzyka poparzenia w momencie otwarcia drzwiczek. Realizację programu można przerwać, naciskając przycisk .

Uwaga: W trakcie realizacji programu można zmodyfikować czas przygotowania, naciskając przycisk  i przyciski + oraz -. Temperaturę można skorygować, naciskając przyciski + oraz - lub -.



Gotowanie na parze

Do gotowania na parze można ustawić temperaturę z zakresu 70 – 100 °C.

1. Należy wyjąć zasobnik wody i napełnić go wodą. Ostrożnie osadzić zasobnik wody z powrotem i sprawdzić, czy znalazł się dokładnie na swoim miejscu (zapadnięcie zatrzasku).
2. Należy nacisnąć przycisk .
3. Przy pomocy przycisków + i - ustawić odpowiednią temperaturę.
4. Należy nacisnąć przycisk .

5. Przy pomocy przycisków + i - ustawić czas przygotowania potraw.
 6. Za pomocą przycisku  włączamy urządzenie.
 7. Naciskając przycisk  w trakcie realizacji programu, można włączyć funkcję odciągania pary. Odciąganie trwa przez 3 minuty. Pozwala to na redukcję ryzyka poparzenia w momencie otwarcia drzwiczek. Realizację programu można przerwać, naciskając przycisk .
- Uwaga:** W trakcie realizacji programu można zmodyfikować czas przygotowania, naciskając przycisk  oraz przyciski + lub -. Temperaturę można skorygować, naciskając przyciski °C oraz + lub -.



Tryb grilla

Do grillowania można ustawić temperaturę z zakresu 120 – 200 °C.

1. Należy nacisnąć dwukrotnie przycisk .
 2. Przy pomocy przycisków + i - ustawić odpowiednią temperaturę.
 3. Należy nacisnąć przycisk .
 4. Przy pomocy przycisków + i - ustawić czas przygotowania potraw.
 5. Za pomocą przycisku  włączamy urządzenie.
 6. Naciskając przycisk  w trakcie realizacji programu, można włączyć funkcję odciągania pary. Odciąganie trwa przez 3 minuty. Pozwala to na redukcję ryzyka poparzenia w momencie otwarcia drzwiczek. Realizację programu można przerwać, naciskając przycisk .
- Uwaga:** W trakcie realizacji programu można zmodyfikować czas przygotowania, naciskając przycisk  oraz przyciski + lub -. Temperaturę można skorygować, naciskając przyciski °C oraz + lub -.



Kombinowany tryb grilla i gotowania na parze

W tym trybie można ustawić temperaturę z zakresu 120 – 200 °C.

1. Należy wyjąć zasobnik wody i napełnić go wodą. Ostrożnie osadzić zasobnik wody z powrotem i sprawdzić, czy znalazł się dokładnie na swoim miejscu (zapadnięcie zatrzasku).
 2. Należy nacisnąć trzykrotnie przycisk .
 3. Przy pomocy przycisków + i - ustawić odpowiednią temperaturę.
 4. Należy nacisnąć przycisk .
 5. Przy pomocy przycisków + i - ustawić czas przygotowania potraw.
 6. Za pomocą przycisku  włączamy urządzenie.
 7. Naciskając przycisk  w trakcie realizacji programu, można włączyć funkcję odciągania pary. Odciąganie trwa przez 3 minuty. Pozwala to na redukcję ryzyka poparzenia w momencie otwarcia drzwiczek. Realizację programu można przerwać, naciskając przycisk .
- Uwaga:** W trakcie realizacji programu można zmodyfikować czas przygotowania, naciskając przycisk  oraz przyciski + lub -. Temperaturę można skorygować, naciskając przyciski °C oraz + lub -.

Programy fabryczne

Urządzenie posiada 18 programów ustawionych fabrycznie:

A) Gotowanie na parze

Numer programu	Temperatura (°C)	Zastosowanie
A-1 	100	Gotowanie na parze (warzywa, mięso).

Numer programu	Temperatura (°C)	Zastosowanie
A-2 	95	Przygotowanie chrupiących i delikatnych potraw, owoców, kompotów (podgrzewanie gotowych potraw, jajecznic, faszerowanych pomidorów itp.).
A-3 	90	
A-4 	85	Przygotowanie chrupiących i delikatnych potraw (ryby).
A-5 	80	Rozpuszczanie czekolady, masła, podgrzewanie owoców i jarzyn do natychmiastowego podawania.
A-6 	75	Przygotowanie drobnych ryb (sardynki itp.).
A-7 	60	Rozmrażanie żywności w celu późniejszego gotowania.
A-8 	55	

B) Tryb grilla

Numer programu	Temperatura (°C)	Zastosowanie
B-1 	200	Grillowanie ogólne (plasterki mięs, filety rybne, udka i skrzydełka drobiowe, pizza itp.).
B-2 	180	Plasterki mięsa, kurczak w całości, mięso drobiowe.
B-3 	160	Parówki, szynka itp.
B-4 	140	Pieczenie ciast lub kołaczy.
B-5 	120	Podgrzewanie gotowych potraw

C) Kombinowany tryb grilla i gotowania na parze

Numer programu	Temperatura (°C)	Zastosowanie
C-1 	200	Grillowanie ogólne na parze (plasterki mięs, filety rybne, udka i skrzydełka drobiowe, pizza itp.).
C-2 	180	Plasterki mięsa, kurczak w całości, mięso drobiowe.
C-3 	160	Parówki, szynka itp.
C-4 	140	Pieczenie ciast lub kołaczy.
C-5 	120	Podgrzewanie i pieczenie owoców i jarzyn.

Zamek zabezpieczający przed dziećmi

1. Poprzez przytrzymanie przycisku  można włączyć zamek zabezpieczający przed dziećmi. Zabrzmie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol . Przyciski panelu sterowniczego są zablokowane.
2. Poprzez ponowne naciśnięcie przycisku  można wyłączyć zamek. Symbol  znika z wyświetlacza.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Grill należy czyścić po każdym użyciu, aby zapobiec gromadzeniu się tłustych zanieczyszczeń, przypieczonych resztek żywności i powstawaniu nieprzyjemnego zapachu.

Przed czyszczeniem i po użyciu należy wyłączyć urządzenie, odłączyć z gniazdka elektrycznego, wyłączyć resztę wody z zasobnika i poczekać, aż zupełnie wystygnie.

Nie należy zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie ani innych cieczach.

Ruchome części należy wymyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie opłukać w czystej wodzie.

Powierzchnię wewnętrzną i zewnętrzną urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką. Można użyć środków czyszczących w płynie.

Do czyszczenia nie należy używać gąbek, ostrych przedmiotów, środków abrazyjnych ani rozpuszczalników (benzyna, rozpuszczalniki itp.). W ten sposób można uszkodzić ochronną warstwę na powierzchni.

Przed montażem wyposażenia należy poczekać na wyschnięcie wszystkich części.

Rurkę doprowadzającą wodę należy utrzymywać w czystości i regularnie ją kontrolować po każdym użyciu piekarnika.

USUWANIE KAMIENIA WODNEGO

Przy zwykłym użytkowaniu, w misce powstaje osad.

Kamień wodny osadzony w misce do parowania można usunąć przy pomocy roztworu octu winnego i wody. Roztwór można podgrzać, wlać do miski do parowania i na chwilę pozostawić. Resztki osadów można wyczyścić wilgotną szmatką.

Uwaga: Jeżeli urządzenie przez dłuższy czas nie będzie używane, zalecamy opróżnienie obiegu pompy, aby nie pozostawały w nim resztki wody.

1. Należy wyjąć zasobnik wody z piekarnika (Ryc. 1).
2. Naciśnąć równocześnie przyciski  i °C. Pompa się włączy.
3. Należy przytrzymać przyciski, dopóki woda nie przestanie wypływać na miskę do parowania.



Ryc. 1

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Wyświetlony kod	Przyczyna	Rozwiązanie
E-1	Wysoka temperatura wewnątrz piekarnika.	Wyłączyć urządzenie i poczekać na jego ostygnięcie.
E-2	Błąd czujnika temperatury.	Należy oddać urządzenie do kontroli w autoryzowanym serwisie.
E-3	Przegrzanie się elementu grzewczego miski do parowania.	Wyłączyć urządzenie i poczekać na jego ostygnięcie.

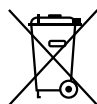
Wyświetlony kod	Przyczyna	Rozwiązanie
E-4	Wadliwy element grzewczy.	Należy oddać urządzenie do kontroli w autoryzowanym serwisie.
E-5	Wadliwy element grzewczy.	
E-6	Błąd czujnika temperatury.	
E-7	Błąd czujnika temperatury.	
E-8	Błąd czujnika temperatury.	
E-9	Błąd czujnika poziomu w zasobniku wody.	Sprawdzić ilość wody w zasobniku oraz jego pozycję.

SERWIS

Konserwację o większym zakresie lub naprawy wymagające ingerencji w elementy wewnętrzne urządzenia należy zlecić profesjonalnemu serwisowi.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- Należy preferować odzysk materiałów opakowaniowych i starych urządzeń elektrycznych.
- Pudło urządzenia elektrycznego można oddać w punkcie odbioru odpadów segregowanych.
- Torebki foliowe z polietylenu (PE) należy oddać w punkcie odbioru materiałów do odzysku.



Recykling urządzenia elektrycznego po upływie jego żywotności:

Symbol znajdujący się na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, iż urządzenia nie należy likwidować razem ze zwykłym odpadem domowym. Należy przekazać go do punktu odbioru urządzeń elektrycznych i elektronicznych, do recyklingu. Zapewniając właściwą utylizację urządzenia, pomagamy zapobiegać negatywnym oddziaływaniom na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby wynikać z nieodpowiedniej utylizacji produktu. Szczegółowe informacje o recyklingu urządzenia uzyskać można w odpowiednim urzędzie gminy, przedsiębiorstwie zapewniającym usługi utylizacji odpadu domowego lub w sklepie, gdzie zakupiono produkt.

PALDIES

Pateicamies jums par šīs konceptuālās ierīces iegādi. Ceram, ka būsiet apmierināti ar mūsu izstrādājumu visu tā kalpošanas laiku.

Lūdzu, pirms ierīces izmantošanas uzsākšanas, uzmanīgi iepazīstieties ar visu ekspluatācijas rokasgrāmatu. Glabājiet rokasgrāmatu drošā vietā turpmākām uzziņām. Pārliecinieties, ka citi cilvēki pirms šīs ierīces lietošanas ir iepazinušies ar šiem norādījumiem.

TEHNISKIE RAKSTURLIELUMI	
Spriegums	230 V ~ 50 Hz
Jaudas izlietojums	1 850 W (ēdiena gatavošana tvaikos), 1 250 W (grīls)
Cepečkrāsns ietilpība	26 l
Temperatūras iestatījumi	55 – 65 °C (atkausēšana), 70 – 100 °C (ēdiena gatavošana tvaikos) 120 - 200 °C (grīls vai kombinētais režīms)
Cepšanas laika regulēšana	5 – 60 minūtes

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:

- Lietojiet šo ierīci tikai tā, kā aprakstīts šajā ekspluatācijas rokasgrāmatā.
- Pirms ierīces izmantošanas pirmās reizes, noņemiet visu iepakojumu un reklāmas materiālus.
- Pārliecinieties, ka elektrotīkla spriegums atbilst informācijai tehnisko pamatdatu plāksnītē. Izmantojiet tikai iezemētus sienas izvadus.
- Neatstājiet ierīci bez uzraudzības tās darba laikā.
- Novietojiet ierīci tikai uz stabilas un siltumizturīgas virsmas drošā attālumā no citiem siltuma avotiem. Šai virsmai nepieciešama pietiekama celtspēja, lai turētu ierīci ar tās saturu.
- Nepārklājiet ierīci. Pastāv pārkaršanas risks.
- Ierīces darbības laikā uz tās neko nedrīkst likt.
- Lietojiet stikla vai metāla virtuves piederumus, kas der izmantošanai cepečkrāsnī. Nekad nelietojiet tādus materiālus kā kartons, papīrs, plastmasa un tamlīdzīgi.
- Neko neglabājiet cepečkrāsnī.
- Nepārvietojiet ierīci, ja tā ir ieslēgta vai tajā atrodas karsti priekšmeti vai pārtika.
- Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus un pogas. Izmantojiet virtuves cimdus, lai rīkotos ar karstiem piederumiem.
- Glabājiet ierīci drošā attālumā no citām ierīcēm; 10 cm sānos un aizmugurē un 20 cm virs ierīces. Nodrošiniet, lai būtu drošs attālums starp ierīci un viegli uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, mēbelēm, aizkariem, mežģinīšiem, galdautiem, papīra, apģērba utt.
- Uz ierīces neko nedrīkst likt.
- Uzturiet ierīci tīru. Nepieļaujiet jebkādu priekšmetu iekļuvi ierīcē cauri režģim. Tas var izraisīt īssavienojumu, ugunsgrēku vai sabojāt ierīci.
- Nelieciet cepečkrāsnī pārlietu lielas ēdiena porcijas vai metāla priekšmetus. Tas var izraisīt ugunsgrēku.
- Atvienojiet ierīci no sienas izvada, kad to nelietojat.
- Atvienojot ierīci no sienas izvada, nekad neraujiet elektrības vadu. Satveriet vadu un atvienojiet to, viegli pavelkot.
- Neļaujiet darboties ar ierīci bērniem vai personām bez attiecīgām iemaņām. Izmantojiet ierīci vietās, kuras šādām personām nav pieejamas.
- Ja ierīces izmantošanas laikā tuvumā atrodas bērni, ievērojiet papildu piesardzību.
- Neļaujiet nevienam izmantot ierīci kā rotaļlietu.

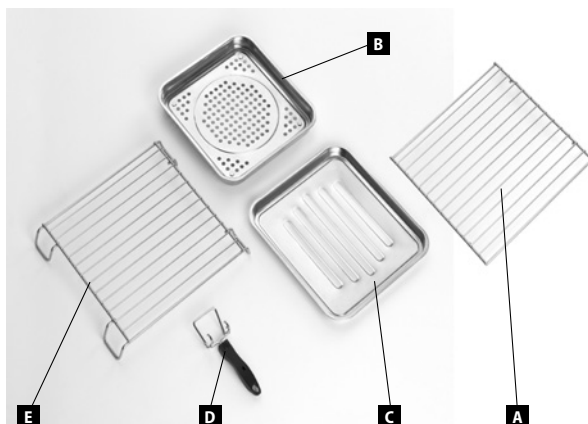
- Pārliecinieties, ka elektrības vads neatrodas darba zonā un ka tam nevar piekļūt bērni.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām vai uz mitras virsmas. Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!
- Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos piederumus.
- Nekad neizmantojiet ierīci ar bojātu elektrības kabeli vai spraudkontakta. Bojātu detaļu labošanas vai maiņas nolūkā nekavējoties sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Aizliegts vilkt un pārvietot ierīci, satverot elektrības vadu.
- Turiet ierīci drošā attālumā no tādiem siltuma avotiem kā radiatori, krāsnis utt. Nepakļaujiet ierīci tiešu saules staru vai mitruma iedarbībai.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām vai slapjām rokām.
- Problēmu gadījumā izslēdziet ierīci un atvienojiet spraudni no elektrotīkla rozetes.
- Nepieskarieties kustīgām daļām ierīces darbības laikā.
- Ierīce paredzēta tikai mājāsaimniecības vajadzībām. Tā nav paredzēta ekspluatācijai komercnolūkos.
- **Nepieļaujiet elektrības vada, spraudkontakta vai pašas ierīces nokļūšanu ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.**
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un elektrības vads nav bojāts. Bojātu ierīci nedrīkst ieslēgt.
- Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist vismaz 30 minūtes, pirms tīrīšanas un pēc lietošanas.
- Pirms katras izmantošanas, piepildiet ūdens tvertni, kārtīgi to iespiediet un darbības laikā izņemiet to.
- **BRĪDINĀJUMS! Kad atverat durvis, izplūst daudz tvaiku. Esiet uzmanīgi. Pastāv applaucēšanās risks!**
- Nelietojiet šo ierīci, kad tajā nav ievietots ēdiena.
- Izmantojiet virtuves cimdus, lai rīkotos ar karstiem piederumiem.
- Gatavojot vai sildot pārtiku vai dzērienus mazuliem, labi sajauciet to un pārbaudiet temperatūru, lai nepieļautu applaucēšanos.
- Lietojot ierīci grila vai kombinētā režīmā, pagaidiet 5 - 10 minūtes, pirms ieslēdzat tvaiku režīmu, lai ļautu iekšā esošajam gaisam atdzist.
- Nelietojiet ierīci, ja durvis vai blīvējums ir bojāts. Ierīce jālabo pilnvarotā servisa centrā.
- Nelietojiet ierīci, lai gatavotu vai karsētu ēdienus noslēgtos traukos, jo tie var sprāgt.
- Nav atļauts ierīci labot patstāvīgi. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Ražotāja norādījumu neievērošana var izraisīt garantijas remonta atteikumu.

IERĪCES APRAKSTS

1. Drošības slēgšanas sistēma
2. Durvis
3. Gaisa izplūdes režģis
4. Kondensēta ūdens savākšanas tvertne
5. Iztnaicešanas trauks
6. Ūdens padeves caurule
7. Augšējais sildītājs
8. Apakšējais sildītājs
9. Vadības bloks
10. Ūdens tvertne

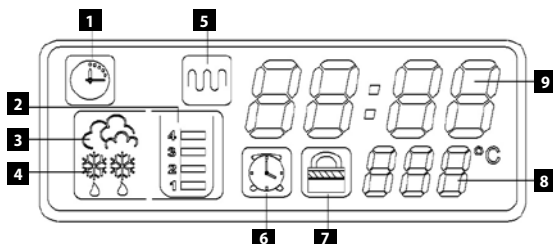


Piederumi**A** Grils**B** Caurumota cepšanas paplāte**C** Plākšņveida paplāte eļļas utt. savākšanai**D** Steka režģis**E** Cepšanas paplātes turētājs**VADĪBAS BLOKA APRAKSTS**

1. Displejs
2. Režīma izvēles poga (atsaldēt, tvaiks, grils, kombinēts)
3. Temperatūras iestatīšanas poga
4. +/- iestatījuma poga
5. Iepriekš iestatītu programmu izvēles poga
6. Gatavošanas laika iestatīšanas poga
7. Poga „START/STOP”
8. Laika iestatīšanas poga

**DISPLEJA APRAKSTS**

1. Gatavošanas laika rādītājs
2. Ūdens satura rādītājs
3. Tvaika gatavošanas režīma rādītājs
4. Atsaldēšanas režīma rādītājs
5. Grila režīma rādītājs
6. Laika displeja rādītājs
7. Ieslēgta taustiņa bloķēšana
8. Temperatūras displejs
9. Dienakts laiks vai gatavošanas displeja laiks



EKSPLOATĀCIJAS NORĀDĪJUMI

PIEZĪME

Pirms uzsākt izmantot jaunu ierīci, higiēnas prasību dēļ notīriet virsmu un ierīces iekšpusi ar mitru lupatu. Nomazgājiet visas noņemamās daļas siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgājamajā mašīnā.

Pēc tam ieslēdziet ierīci bez ēdiena grila režīmā maksimālajā temperatūrā uz 20 minūtēm (skatīt turpmāk sniegtos ekspluatācijas norādījumus). Iespējams, ka no ierīces izdalīsies viegla smarža un dūmi, tam pēc kāda brīža vajadzētu izzust. Šo darbību laikā istaba ir labi jāvēdina.

BRĪDINĀJUMS!

Atveriet durvis lēni un uzmanīgi. Ja atverat durvis darbības laikā vai pēc gatavošanas, izplūst liels tvaika daudzums un no durvju apakšējās malas var pilēt kondensētais karstais ūdens. Pastāv applaucēšanās risks!

Neieslēdziet ierīci atsaldēšanas vai tvaika gatavošanas režīmā uzreiz pēc cepšanas. Pēc tam ļaujiet iekšpusei atdzist 5 - 10 minūtes.

Laika iestatīšana

Kad ierīce ir pievienota elektrības avotam, displejā mirgo 12:00 - varat turpināt ar 2. darbību.

1. Ja laika displejs nemirgo, turiet nospiestu pogu . Displejs sāk mirgot.
2. Iestatiet diennakts laiku ar pogām +/-.
3. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu .



Atsaldēšanas funkcija

Ierīce var atsaldēt ēdienu temperatūrā no 55 līdz 65 °C.

1. Izņemiet ūdens tvertni un piepildiet to ar ūdeni. Uzmanīgi ievietojiet ūdens tvertni atpakaļ. Pārliecinieties, ka tā ievietojat pilnīgi līdz galam.
2. Nospiediet pogu .
3. Iestatiet atsaldēšanas laiku ar pogām +/-.
4. Nospiediet pogu .
5. Nospiediet pogu + vienreiz vai divreiz, lai iestatītu atsaldēšanas temperatūru.
6. Ieslēdziet ierīci ar pogu .
7. Aktivizējiet tvaika izplūdes funkciju programmas laikā ar pogu . Tas aizņem 3 minūtes, kā laikā tvaiks no iekšpuses tiek izsūknēts, lai samazinātu applaucēšanās risku pēc durvju atvēršanas. Darbojošos programmu aptur, vēlreiz nospiežot pogu .

Piezīme: gatavošanas laiku varat mainīt programmas laikā, lietojot pogu  un +/- . Varat mainīt temperatūru ar pogu °C un +/-.



Tvaika gatavošana

Var iestatīt temperatūras starp 70 un 100 °C.

1. Izņemiet ūdens tvertni un piepildiet to ar ūdeni. Uzmanīgi ievietojiet ūdens tvertni atpakaļ. Pārliecinieties, ka tā ievietojat pilnīgi līdz galam.
2. Spiediet pogu .
3. Ar pogām + un - iestatiet nepieciešamo temperatūru.
4. Nospiediet pogu .
5. Iestatiet gatavošanas laiku ar pogām +/-.
6. Ieslēdziet ierīci ar pogu .

7. Aktivizējiet tvaika izplūdes funkciju programmas laikā ar pogu / . Tas aizņem 3 minūtes, kā laikā tvaiks no iekšpuses tiek izsūknēts, lai samazinātu applaucēšanās risku pēc durvju atvēršanas. Darbojošos programmu aptur, vēlreiz nospiežot pogu .

Piezīme: gatavošanas laiku varat mainīt programmas laikā, lietojot pogas / un +/- . Varat mainīt temperatūru ar pogām °C un +/-.



Grila režīms

Var iestatīt temperatūras starp 120 un 200 °C.

1. Divreiz nospiediet pogu / .
2. Ar pogu + un - iestatiet nepieciešamo temperatūru.
3. Nospiediet pogu .
4. Iestatiet gatavošanas laiku ar pogām +/-.
5. Ieslēdziet ierīci ar pogu / .
6. Varat aktivizēt tvaika izplūdes funkciju programmas laikā ar pogu / . Tas aizņem 3 minūtes, kā laikā tvaiks no iekšpuses tiek izsūknēts, lai samazinātu applaucēšanās risku pēc durvju atvēršanas. Darbojošos programmu aptur, vēlreiz nospiežot pogu / .

Piezīme: gatavošanas laiku varat mainīt programmas laikā, lietojot pogu un +/- . Varat mainīt temperatūru ar pogu °C un +/-.



Kombinētais grila/tvaika gatavošanas režīms

Var iestatīt temperatūru starp 120 un 200 °C.

1. Izņemiet ūdens tvertni un piepildiet to ar ūdeni. Uzmanīgi ievietojiet ūdens tvertni atpakaļ. Pārļiecinieties, ka tā ievietojat pilnīgi līdz galam.
2. Trīsreiz nospiediet pogu / .
3. Ar pogām + un - iestatiet nepieciešamo temperatūru.
4. Nospiediet pogu .
5. Iestatiet gatavošanas laiku ar pogām +/-.
6. Ieslēdziet ierīci ar pogu / .
7. Varat aktivizēt tvaika izplūdes funkciju programmas laikā ar pogu / . Tas aizņem 3 minūtes, kā laikā tvaiks no iekšpuses tiek izsūknēts, lai samazinātu applaucēšanās risku pēc durvju atvēršanas. Darbojošos programmu aptur, vēlreiz nospiežot pogu / .

Piezīme: Gatavošanas laiku varat mainīt programmas laikā, lietojot pogas un +/- . Varat mainīt temperatūru ar pogām °C un +/-.

Iepriekš iestatītās programmas

Ierīce nodrošina kopā 18 iepriekš iestatītas programmas.

A) Tvaika gatavošana

Programmas numurs	Temperatūra (°C)	LIETOŠANA
A-1 /	100	Gatavošana tvaikos (dārzeņi, gaļa)

Programmas numurs	Temperatūra (°C)	LIETOŠANA
A-2 	95	Kraukšķīga un miksta ēdiena, augļu, augļu salātu gatavošana (pagatavota ēdiena atkārtota uzsildīšana, omlete, pildīti tomāti utt.).
A-3 	90	
A-4 	85	Kraukšķīgi un mīksti ēdieni (zivis).
A-5 	80	Šokolādes, sviesta kausēšana, augļu un dārzeņu sildīšana tūlītējai pasniegšanai.
A-6 	75	Mazas zivis (sardines utt.).
A-7 	60	Ēdiena atsaldēšana tālākai gatavošanai.
A-8 	55	

B) Režim grilu

Programmas numurs	Temperatūra (°C)	LIETOŠANA
B-1 	200	Vispārēja cepšana (gaļas šķēles, zivs filejas, vistu stilbiņi un spārniņi, pica utt.).
B-2 	180	Gaļas šķēles, veselās vistas, vistu gabaliņi.
B-3 	160	Desas, šķiņķis utt.
B-4 	140	Maizes un konditorejas izstrādājumu cepšana.
B-5 	120	Sagatavotu ēdienu atkārtota sildīšana.

C) Kombinovaný režim grilu a vaření v páře

Programmas numurs	Temperatūra (°C)	LIETOŠANA
C-1 	200	Vispārēja cepšana tvaikos (gaļas šķēles, zivs filejas, vistu stilbiņi un spārniņi, pica utt.).
C-2 	180	Gaļas šķēles, veselās vistas, vistu gabaliņi.
C-3 	160	Desas, šķiņķis utt.
C-4 	140	Maizes un konditorejas izstrādājumu cepšana.
C-5 	120	Augļu un dārzeņu sildīšana un cepšana.

Bērna aizturis

1. Varat aktivizēt bērnu aizturi, turot pogu . Atsakan pīkstoša skaņa un parādās simbols „”. Tagad vadības bloka pogas ir bloķētas.
2. Varat deaktivēt bērnu aizturi, atkal turot pogu . Simbols  pazūd.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Iztīriet ierīci pēc katras lietošanas reizes, lai novērstu tauku, piedegušu ēdiena atlieku uzkrāšanos un nepatīkamas smakas.

Pirms tīrīšanas un pēc izmantošanas, izslēdziet ierīci, atvienojiet elektrības vadu no sienas izvada, izlejiet ūdeni no tvertnes un ļaujiet ierīcei atdzist.

Nepieļaujiet elektrības vada, spraudkontakta vai pašas ierīces nokļūšanu ūdenī vai jebkādā citā šķīdumā.

Nomazgājiet piederumus remdenā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli un noskalojiet tīrā ūdenī vai izmantojiet trauku mazgājamo mašīnu.

Notīriet iekšējās un ārējās virsmas ar mitru audumu. Varat lietot šķidru tīrīšanas līdzekli.

Nelietojiet sūkļus, metāla birstes, abrazīvus tīrītājus vai šķīdumus (benzīnu, atšķaidītāju utt.). Tie bojā aizsargslāni.

Pirms piederumu salikšanas, ļaujiet visām detaļām nožūt.

Padeves caurulei jābūt tīrai, un tā regulāri jāpārbauda pēc katras izmantošanas.

KALĶĶAKMENS IZTĪRĪŠANA

Normālas lietošanas laikā uzkrājas ūdens netīrumi.

Notīriet kalķakmens nosēdumus uz iztvaicēšanas trauka, izmantojot etiķu un ūdens šķīdumu. Varat uzsildīt šo šķīdumu, uzliet to uz iztvaicēšanas trauka, ļaut tam reaģēt, pēc tam notīrīt paliekas ar mitru audumu.

Piezīme: ja neplānojat izmantot ierīci ilgāku laika periodu, ieteicams sūkņa shēmas atlikušo ūdeni iztukšot.

1. Izņemiet no ierīces ūdens tvertni (Att. 1).
2. Vienlaicīgi nospiediet pogu  un pogu °C. Sūknis tiek aktivizēts.
3. Turiet šīs pogas nospiešanas, līdz ūdens pārstāj pilēt uz iztvaicēšanas trauka.



Att. 1

TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

Parādītais kods	Iemesls	Risinājums
E-1	Iekšpusē augsta temperatūra	Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
E-2	Temperatūras sensora kļūda	Ierīce jāpārbauda pilnvarotā servisa centrā.
E-3	Iztvaicēšanas trauka elementa pārkaršana.	Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.

Parādītais kods	Iemesls	Risinājums
E-4	Bojāts sildītājs.	Ierīce jāpārbauda pilnvarotā servisa centrā.
E-5	Bojāts sildītājs.	
E-6	Temperatūras sensora kļūda	
E-7	Temperatūras sensora kļūda	
E-8	Temperatūras sensora kļūda	
E-9	Ūdens līmeņa sensora kļūda.	Pārbaudiet tvertnes ūdens daudzumu un tās pozīciju.

REMONTS UN APKOPE

Vides aizsardzība

- Iepakojuma materiāls un novecojušas elektropreces jānodod otrreizējai pārstrādei.
- Transportēšanas iepakojumu var izmest kā šķirojamo atkritumu.
- Polietilēna (PE) maisus jānodod otrreizējai pārstrādei.



Ierīci aizliegts izsviest kopā ar parastajiem mājtsaimniecības atkritumiem. To ir nepieciešams nodot elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas punktos. Veids, kā drikstat atbrīvoties no ierīces, būs norādīts uz simbola, lietošanas instrukcijā vai uz iepakojuma materiāla.

Kā jau norādīts uz marķējuma, visi materiāli ir otrreiz pārstrādājami. Vecu ierīču otrreizēja pārstrāde, materiālu pārstrāde vai cita veida otrreizējā lietošana ir ļoti būtiska dabas aizsardzības labā.

Jautājiet savai vietējai pašvaldībai par atbilstošām vietām, kur iespējams atbrīvoties no šāda veida ierīcēm.

ACKNOWLEDGEMENT

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 any persons handling the vacuum cleaner are also familiar with this Operating Manual.

TECHNICAL PARAMETERS	
Voltage	230 V ~ 50 Hz
Power input	1,850 W (baking in steam), 1,250 W (grill)
Internal capacity of the oven	26 l
Temperature settings	55 – 65 °C (defrost), 70 – 100 °C (baking in steam) 120 - 200 °C (grill or combined mode)
Baking time adjustment	5 – 60 minutes

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS:

- Use the unit only as described in this operating manual.
- Remove all the packaging and marketing materials from the unit before the first use.
- Make sure the mains voltage corresponds to the values on the rating plate. Use grounded wall outlets only.
- Do not leave the unit unattended during operation.
- Place the unit only on a stable and heat-resistant surface, out of the reach of other heat sources. This surface shall have sufficient load capacity to carry the unit with its content.
- Do not cover the unit. There is a risk of overheating.
- Do not put anything on the unit during operation.
- Use glass or metal kitchenware suitable for use in ovens. Never use materials such as cardboard, paper, plastic and the like.
- Do not store anything inside the oven.
- Do not move a unit that is switched on or has hot contents in it.
- Do not touch hot surfaces. Use the handles and buttons. Use potholders to handle hot accessories.
- Keep a safe distance of the unit from other appliances; 10cm on the sides and back, and 20cm above the unit. Make sure there is a safe distance between the unit and flammable materials, such as furniture, curtains, lace, blankets, paper, clothing etc.
- Do not put anything on the unit.
- Keep the unit clean. Do not let any objects enter the unit through the grille. This could cause a short circuit, damage to the unit, or fire.
- Do not put oversized food or metal objects inside the oven. These could cause a fire.
- Unplug the appliance from the wall outlet when not in use.
- When disconnecting the unit from the wall outlet, never pull the power cord. Grasp the plug and disconnect it by pulling.
- Do not allow children or unskilled people to handle the unit. Use the unit out of the reach of these individuals.
- Take extra care when using the unit near children.
- Don't let anyone use the unit as a toy.
- Make sure the power cord does not overhang the working area, and that children cannot reach it.
- Do not use the product outdoors or on wet surfaces. Electric shock hazard!
- Use only accessories recommended by the manufacturer.

- Never use an appliance with a damaged power cord or plug. Contact an authorized service center immediately to have defective components repaired or replaced.
- It is forbidden to pull and move the product by grasping the power cord.
- Keep the unit away from heat sources, such as radiators, ovens etc. Do not expose the unit to direct sunlight or moisture.
- Do not touch the unit with wet or damp hands.
- Turn off the product and disconnect the plug from the mains outlet in case of any failure.
- Do not touch the moving parts during operation of the unit.
- The unit is suitable for domestic use only. It is not designed for commercial operation.
- **Do not immerse the power cord, plug, or appliance into water or any other liquid.**
- Check the appliance and power cord for damage regularly. Do not switch on a damaged unit.
- Turn the unit off and let it cool down for at least 30 minutes before cleaning and after use.
- Before each use fill the water tank, push it in properly, and do not take it out during operation.
- **WARNING! A large volume of steam is released when you open the door. Be careful. There is a risk of scalding!**
- Do not use the unit without food in it.
- Use the potholders to handle hot accessories.
- When preparing or heating food or drink for babies, mix it well and check the temperature to prevent scalding.
- When using the unit in the grill or combined mode, wait 5 – 10 minutes before you switch on the steam mode, to let the air inside cool down.
- Do not use the unit when the door or packing is damaged. Have the unit repaired in an authorized service center.
- Do not use the unit for preparing or heating food in sealed vessels, as they may explode.
- Do not repair the appliance yourself. Contact an authorized service center.

Failure to follow the manufacturer's instructions may lead to refusal of warranty repair.

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

PRODUCT DESCRIPTION

1. Safety closing system
2. Door
3. Air outlet grille
4. Condensed water collection tray
5. Evaporating dish
6. Water supply tube
7. Upper heater
8. Lower heater
9. Control panel
10. Water tank



Accessories

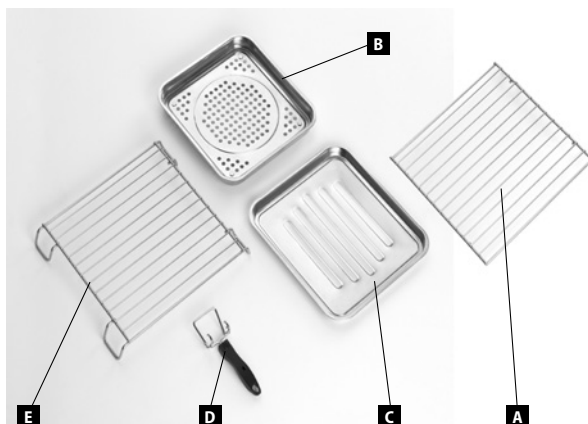
A Grill

B Perforated baking pan

C Sheet pan collecting oil etc.

D Stacker grid

E Baking pan holder



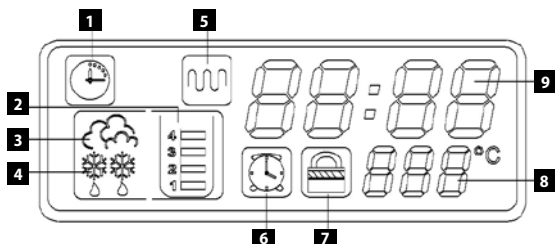
DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

1. Display
2. Mode selection button (defrost, steam, grill, combined)
3. Temperature setting button
4. +/- setting button
5. Preset program selection button
6. Time of preparation setting button
7. START/STOP button
8. Time setting button



DESCRIPTION OF THE DISPLAY

1. Time of preparation indicator
2. Water content indication
3. Steam baking mode indicator
4. Defrost mode indicator
5. Grill mode indicator
6. Time display indicator
7. Activated key lock
8. Temperature display
9. Time of day or time of preparation display



OPERATING INSTRUCTIONS

NOTE

Prior to using a new unit, wipe the surface and 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 in grill mode at maximum temperature for 20 minutes (see the Operating Instructions below). It's possible that the unit will emit a slight smell and smoke, which should disappear after a while. Air the room well during this process.

WARNING!

Open the door slowly and carefully. When opening the door during operation, or after preparation, a large volume of steam is released, and condensed hot water may drip from the lower door edge. There is a risk of scalding!

Do not switch on the unit in defrost or steam baking mode immediately after broiling. Let the inside cool down for 5 - 10 minutes afterwards.

Time setting

After the unit is plugged into a power source, 12:00 will blink on the display - you may continue to step No. 2.

1. If the time display does not blink, hold the  button. The display will start blinking.
2. Set the time of day using the +/- buttons.
3. To confirm push the  button.



Defrost function

The unit can defrost food at temperatures of 55 – 65 °C.

1. Take out the water tank and fill it with water. Reinsert the water tank carefully. Make sure it goes all the way down.
2. Push the  button.
3. Set the defrost time using the +/- buttons.
4. Push the  button.
5. Push the + button once or twice to set the defrost temperature.
6. Switch on the unit using the  button
7. Activate the steam exhaust function during program using the  button. This takes 3 minutes, during which time steam from the inside will be suctioned out to reduce the risk of scalding after opening the door. You will suspend the running program by pushing the  button again.

Note: You may change the time of preparation during the program using the  and +/- buttons. You may change the temperature using the °C and +/- buttons.



Steam baking

Temperatures between 70 and 100 °C can be set.

1. Take out the water tank and fill it with water. Reinsert the water tank carefully. Make sure it goes all the way down.
2. Push the  button.
3. Set the required temperature using the + and – buttons.
4. Push the  button.
5. Set the preparation time using the +/- buttons.

6. Switch on the unit using the  button
7. Activate the steam exhaust function during program using the  button. This takes 3 minutes, during which time steam from the inside will be suctioned out to reduce the risk of scalding after opening the door. You will suspend the running program by pushing the  button again.
Note: You may change the time of preparation during the program using the  and +/- buttons. You may change the temperature using the °C and +/- buttons.



Grill mode

Temperatures between 120 and 200 °C can be set.

1. Push the  button twice.
2. Set the required temperature using the + and – buttons.
3. Push the  button.
4. Set the preparation time using the +/- buttons.
5. Switch on the unit using the  button.
6. You can activate the steam exhaust function during the program using the  button. This takes 3 minutes, during which time steam from the inside will be suctioned out to reduce the risk of scalding after opening the door. You will suspend the running program by pushing the  button again.
Note: You may change the time of preparation during the program using the  and +/- buttons. You may change the temperature using the °C and +/- buttons.



Combined grill/steam baking mode

Temperatures between 120 and 200 °C can be set.

1. Take out the water tank and fill it with water. Reinsert the water tank carefully. Make sure it goes all the way down.
2. Push the  button three times.
3. Set the required temperature using the + and – buttons.
4. Push the  button.
5. Set the preparation time using the +/- buttons.
6. Switch on the unit using the  button
7. You can activate the steam exhaust function during the program using the  button. This takes 3 minutes, during which time steam from the inside will be suctioned out to reduce the risk of scalding after opening the door. You will suspend the running program by pushing the  button again.
Note: You may change the time of preparation during the program using the  and +/- buttons. You may change the temperature using the °C and +/- buttons.

Preset programs

The unit offers a total of 18 preset programs.

A) Steam baking

Number of program	Temperature (°C)	USE
A-1 	100	Steam baking (vegetables, meat)

Number of program	Temperature (°C)	USE
A-2 	95	Preparation of crunchy and soft food, fruit, fruit salads (reheating finished food, scrambled eggs, stuffed tomatoes etc.).
A-3 	90	
A-4 	85	Crunchy and soft food (fish).
A-5 	80	Melting chocolate, butter, warming fruit and vegetables for immediate serving.
A-6 	75	Small fish (sardines etc.).
A-7 	60	Defrosting food for further preparation.
A-8 	55	

B) Grill mode

Number of program	Temperature (°C)	USE
B-1 	200	General broiling (meat slices, fish fillets, chicken legs and wings, pizza etc.).
B-2 	180	Meat slices, whole chickens, chicken pieces.
B-3 	160	Sausages, ham, etc.
B-4 	140	Baking bread and pastry.
B-5 	120	Reheating finished food.

C) Combined grill/steam baking mode

Number of program	Temperature (°C)	USE
C-1 	200	General steam broiling (meat slices, fish fillets, chicken legs and wings, pizza etc.).
C-2 	180	Meat slices, whole chickens, chicken pieces.
C-3 	160	Sausages, ham, etc.
C-4 	140	Baking bread and pastry.
C-5 	120	Warming and baking fruit and vegetables.

Child lock

1. You may activate the child lock by holding the  button. You will hear a beeping sound, and the „“ symbol will be displayed. The control panel buttons are blocked now.
2. You may de-activate child lock by holding the  button again. The symbol  will disappear.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the unit after each use to prevent the accumulation of grease, burned-on remnants of food, and unpleasant smells.

Turn the unit off, unplug the power cord from the wall outlet, pour the remaining water out of the tank and let the unit cool before cleaning and after use.

Do not immerse the power cord, plug, or appliance into water or any other liquid.

Wash the accessories in tepid water with detergent and rinse in clean water, or use a dishwasher.

Clean the inner and outer surfaces with a wet cloth. You can use a liquid cleaning agent.

Do not use sponges, steel wool, abrasive cleaners or solvents (petrol, thinners, etc.). You might damage the protective layer.

Let all the parts dry before assembling the accessories.

Keep the supply tube clean, and check it regularly after each operation.

REMOVAL OF LIMESCALE

Impurities from water collect during normal use.

Remove the limescale sediments on the evaporating dish using a vinegar and water solution. You can warm the solution, pour it into the evaporating dish, let it react, then clean the remnants with a wet cloth.

Note: If you are not going to use the unit for an extended period of time, we recommend emptying the pump circuit of the remaining water.

1. Take the water tank out of the unit (Fig. 1).
2. Press the  and °C buttons simultaneously. The pump will be activated.
3. Hold the buttons until water stops dripping on the evaporating dish.



Fig. 1

TROUBLESHOOTING

Displayed code	Cause	Solution
E-1	High temperature inside	Switch off the unit and let it cool down.
E-2	Temperature sensor error	Have the unit checked by an authorized service center.
E-3	Overheating of the evaporating dish element.	Switch off the unit and let it cool down.

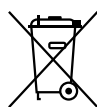
Displayed code	Cause	Solution
E-4	Defective heater.	Have the unit checked by an authorized service center.
E-5	Defective heater.	
E-6	Temperature sensor error	
E-7	Temperature sensor error	
E-8	Temperature sensor error	
E-9	Water level sensor error.	Check the volume of water in the tank, and its position.

SERVICE

Any larger maintenance or repairs requiring intervention into the internal parts of the product shall only be performed by an authorized service

ENVIRONMENTAL PROTECTION

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



Recycling the product at the end of its service life

The symbol affixed to the product or its packaging indicates that the product may not be disposed of as household waste. It must be taken to the collection facility authorized for recycling electric and electronic waste. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DANKSAGUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke Concept entschieden haben. Wir wünschen Ihnen, dass Sie mit diesem Produkt über seine gesamte Gebrauchsdauer zufrieden sein werden.

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Stellen Sie sicher, dass auch andere Personen, die den Staubsauger benutzen werden, sich mit dieser Anleitung vertraut gemacht haben.

Technische Parameter	
Spannung	230 V ~ 50 Hz
Leistung	1850 W (Backen im Dampf), 1250 W (Grill)
Innenvolumen der Röhre	26 l
Einstellung der Temperatur	55 – 65 °C (Auftauung), 70 – 100 °C (Backen im Dampf) 120 – 200 °C (Grill oder Kombibetrieb)
Einstellung der Backzeit	5 – 60 Minuten

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

- Das Gerät nicht anders benutzen als in dieser Anleitung beschrieben.
- Vor dem ersten Einsatz alle Verpackungen und Marketingunterlagen vom Gerät entfernen.
- Überprüfen Sie, ob die Anschlussspannung den Werten auf dem Typenschild des Gerätes entspricht. Verwenden Sie nur Steckdosen mit Erdung.
- Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen.
- Das Gerät nur auf einer stabilen und hitzebeständigen Oberfläche nicht in der Nähe anderer Wärmequellen anbringen. Diese Oberfläche muss eine ausreichende Tragfähigkeit haben, um das Gerät auch mit dem vorbereiteten Inhalt tragen zu können.
- Das Gerät nicht abdecken, es droht Überhitzungsgefahr.
- Nichts auf dem Gerät während des Betriebs ablegen.
- Zum Braten in der Röhre geeignetes Glas- oder Metallgeschirr verwenden. Nie Werkstoffe, wie z.B. Karton, Papier, Kunststoff etc. verwenden.
- Keine Gegenstände im Innenraum des Gerätes lagern.
- Tragen Sie das Gerät nie im eingeschalteten Zustand oder mit heißem Inhalt.
- Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche. Benutzen Sie die Griffe und Tasten. Sofern Sie mit heißen Teilen umgehen, verwenden Sie Küchenhandschuhe.
- Sicherer Abstand des Gerätes zu anderen Geräten von mindestens 10 cm an den Seiten und hinten und 20 cm über dem Gerät einhalten. Besondere Aufmerksamkeit dem Abstand zu brennbaren Stoffen, wie z.B. Möbel, Gardinen, Vorhänge, Bettdecken, Papier, Kleidung etc. widmen.
- Nichts auf das Gerät legen.
- Das Gerät sauber halten und darauf achten, dass keine Fremdkörper in die Öffnungen der Gitter eindringen. Diese könnten einen Kurzschluss verursachen, das Gerät beschädigen oder einen Brand verursachen.
- Keine übermäßig großen Lebensmittel oder Metallgegenstände in den Innenraum des Gerätes legen. Sie könnten einen Brand verursachen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Zum Trennen des Gerätes von der Steckdose nie am Kabel ziehen, sondern den Stecker greifen und aus der Steckdose herausziehen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und Unbefugten auf und vermeiden Sie, dass diese mit ihm in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit großer Vorsicht in der Nähe von Kindern.
- Das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
- Vermeiden Sie, dass das Zuleitungskabel frei über die Kante der Arbeitsplatte hängt, wo es Kinder greifen könnten.

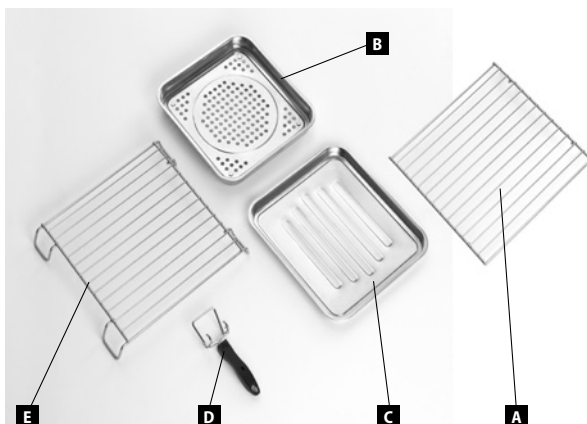
- Benutzen Sie das Gerät nicht draußen oder auf einer nassen Oberfläche, es droht Verletzungsgefahr durch Stromschlag.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, lassen Sie den Fehler von einem autorisierten Service-Center umgehend beheben.
- Ziehen Sie und tragen Sie das Gerät nicht am Zuleitungskabel.
- Gerät von Wärmequellen, wie Heizungskörpern, Öfen etc. fernhalten. Vor direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit schützen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen.
- Bei einer Störung das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose des Stromnetzes herausziehen.
- Sich bewegende Bauteile nicht während des Betriebs vom Gerät berühren.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet, es ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.
- **Tauchen Sie das Anschlusskabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**
- Das Gerät und das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen. Beschädigtes Gerät nicht einschalten.
- Vor dem Reinigen und nach dem Einsatz das Gerät ausschalten und mindestens 30 Minuten abkühlen lassen.
- Vor jedem Einsatz des Gerätes den Wasservorratsbehälter befüllen, diesen ordentlich einschieben und während des Betriebs nicht herausnehmen.
- **VORSICHT! Beim Öffnen der Tür entweicht eine große Menge Dampf. Gehen Sie vorsichtig vor. Verbrühungsgefahr!**
- Gerät nicht ohne eingelegte Lebensmittel benutzen.
- Sofern Sie mit heißen Gegenständen umgehen, verwenden Sie Küchenhandschuhe.
- Bei der Vorbereitung oder Aufwärmung von Säuglingsnahrung, die Speise oder das Getränk gut durchmischen und die Temperatur prüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sofern Sie das Gerät im Betrieb Grill oder Kombibetrieb benutzen, warten Sie bitte 5 - 10 Minuten vor dem Einschalten des Dampfbetriebs, um die Luft im Inneren des Gerätes abkühlen zu lassen.
- Gerät nicht benutzen, sofern die Tür oder die Türdichtung beschädigt sind. Lassen Sie diese in einem autorisierten Service-Center reparieren.
- Gerät nicht zur Vorbereitung und Aufwärmung von Lebensmitteln in geschlossenen Verpackungen benutzen, diese können explodieren.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an einen autorisierten Reparaturservice.

Bei einer Nichteinhaltung der Anweisungen des Herstellers kann eine eventuelle Reparatur nicht als Gewährleistungsreparatur anerkannt werden.

PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Sicherheitsschließsystem
2. Tür
3. Gitter am Luftausgang
4. Schlüssel zum Auffangen des kondensierten Wassers
5. Verdampfungsschüssel
6. Wasserzuleitungsrohr
7. Heizkörper oben
8. Heizkörper unten
9. Bedienungspaneel
10. Wasservorratsbehälter

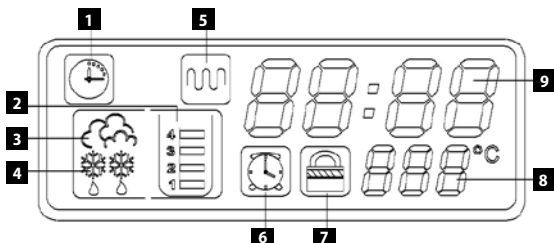


Zubehör**A** Rost**B** Gelochtes Blech zum Backen**C** Auffangblech für Öl etc.**D** Ablegerost**E** Halter zum Herausziehen des Bleches**BESCHREIBUNG DES BEDIENUNGSPANEELS**

1. Display
2. Betriebswahltaste (Auftauen, Dampf, Grill, Kombibetrieb)
3. Temperatureinstellungstaste
4. Einstelltasten +/-
5. Wahltaste des vorgewählten Programms
6. Taste zum Einstellen der Vorbereitungszeit
7. START/STOP Taste
8. Taste zum Einstellen der Tageszeit

**BESCHREIBUNG DES DISPLAYS**

1. Anzeige der Vorbereitungsdauer
2. Anzeige der Wassermenge im Vorratsbehälter
3. Betriebsanzeige vom Dünsten / Dampf
4. Betriebsanzeige des Auftauens
5. Betriebsanzeige des Grills
6. Anzeige der Tageszeit
7. Aktiviertes Tastenschloss
8. Temperaturanzeige
9. Anzeige der Tages- oder Vorbereitungszeit



BEDIENUNGSANLEITUNG

HINWEIS

Bevor Sie das neue Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie dieses aus hygienischen Gründen von außen und von innen mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle abnehmbaren Teile in warmen Wasser mit Spülmittel oder in einer Geschirrspülmaschine reinigen.

Danach wird das Gerät in Betrieb genommen und zwar im Betrieb Grill ohne Lebensmittel mit maximaler Temperatur über eine Zeit von 20 Minuten (siehe Absatz Bedienungsanleitung). Es ist möglich, dass das Gerät während dieser Zeit einen leichten Geruch und Rauch abgibt, die nach kurzer Zeit verschwinden. Während dieses Prozesses den Raum gut belüften.

VORSICHT!

Tür der Röhre langsam und vorsichtig öffnen. Beim Öffnen der Tür im Laufe der Vorbereitung oder nach Beendigung der Speisenvorbereitung entweicht eine große Menge Dampf und von der unteren Türkante kann kondensiertes heißes Wasser abtropfen. Verbrühungsgefahr.

Das Gerät nicht sofort nach Beendigung des Grillens im Betrieb Auftauen oder Dampf einschalten. Lassen Sie den Innenraum des Gerätes 5 - 10 Minuten auskühlen.

Einstellung der Tageszeit

Nach Anschluss des Gerätes in die Steckdose des Stromnetzes erscheint auf dem Display eine blinkende Angabe 12:00, dann können Sie zum Schritt Einstellung Nr. 2 übergehen

1. Sofern die angezeigte Zeitangabe dauerhaft leuchtet, drücken Sie etwas länger die Taste . Die angezeigte Zeitangabe fängt an zu blinken.
2. Mit den Tasten + und - die Tageszeit einstellen.
3. Die Taste  zur Bestätigung drücken.



Auftauen von Lebensmitteln

Das Gerät ermöglicht das Auftauen von Lebensmitteln bei einer Temperatur von 55 – 65 °C.

1. Den Wasservorratsbehälter herausnehmen und diesen mit Wasser befüllen. Setzen Sie ihn vorsichtig wieder ein und vergewissern Sie sich, dass dieser bis zum Anschlag richtig eingerastet ist.
2. Drücken Sie die Taste .
3. Mit den Tasten + und - die Auftauzeit einstellen.
4. Drücken Sie die Taste .
5. Die Taste + einmal oder zweimal zum Einstellen der Auftautemperatur drücken.
6. Mit der Taste  schalten Sie das Gerät ein.
7. Durch Drücken der Taste  im Laufe des Programms schalten Sie die Funktion Dampfabsaugung ein. Diese dauert 3 Minuten und binnen dieser Zeit wird der Dampf aus dem Innenraum des Gerätes abgesaugt, um das Verbrühungsrisiko nach Öffnen der Tür zu verringern. Durch weiteres Drücken der Taste  unterbrechen Sie das laufende Programm.

Bem.: Im Programmverlauf können Sie die Vorbereitungszeit durch Drücken der Taste  und mit den Tasten + und - korrigieren. Die Temperatur können Sie durch Drücken der Taste °C und mit den Tasten + und - korrigieren.



Dünsten mit Dampf

Zum Dünsten kann man die Temperatur im Bereich von 70 – 100 °C einstellen.

1. Den Wasservorratsbehälter herausnehmen und diesen mit Wasser befüllen. Setzen Sie ihn vorsichtig wieder ein und vergewissern Sie sich, dass dieser bis zum Anschlag richtig eingerastet ist.
2. Drücken Sie die Taste .
3. Mit den Tasten + und - die Soll-Temperatur einstellen.
4. Drücken Sie die Taste .

5. Mit den Tasten + und - die Vorbereitungszeit einstellen.
6. Mit der Taste   schalten Sie das Gerät ein.
7. Durch Drücken der Taste   im Laufe des Programms schalten Sie die Funktion Dampfabsaugung ein. Diese dauert 3 Minuten und binnen dieser Zeit wird der Dampf aus dem Innenraum des Gerätes abgesaugt, um das Verbrühungsrisiko nach Öffnen der Tür zu verringern. Durch weiteres Drücken der Taste   unterbrechen Sie das laufende Programm.

Bem.: Im Programmverlauf können Sie die Vorbereitungszeit durch Drücken der Taste  und mit den Tasten + und - korrigieren. Die Temperatur können Sie durch Drücken der Taste °C und mit den Tasten + und - korrigieren.



Betrieb Grill

Zum Grillen kann man die Temperatur im Bereich von 120 – 200 °C einstellen.

1. Zweimal die Taste  drücken.
2. Mit den Tasten + und - die Soll-Temperatur einstellen.
3. Drücken Sie die Taste .
4. Mit den Tasten + und - die Vorbereitungszeit einstellen.
5. Mit der Taste   schalten Sie das Gerät ein.
6. Durch Drücken der Taste   im Laufe des Programms schalten Sie die Funktion Dampfabsaugung ein. Diese dauert 3 Minuten und binnen dieser Zeit wird der Dampf aus dem Innenraum des Gerätes abgesaugt, um das Verbrühungsrisiko nach Öffnen der Tür zu verringern. Durch weiteres Drücken der Taste   unterbrechen Sie das laufende Programm.

Bem.: Im Programmverlauf können Sie die Vorbereitungszeit durch Drücken der Taste  und mit den Tasten + und - korrigieren. Die Temperatur können Sie durch Drücken der Taste °C und mit den Tasten + und - korrigieren.



Kombibetrieb - Grill und Dünsten

Für diesen Betrieb kann man die Temperatur im Bereich von 120 – 200 °C einstellen.

1. Den Wasservorratsbehälter herausnehmen und diesen mit Wasser befüllen. Setzen Sie ihn vorsichtig wieder ein und vergewissern Sie sich, dass dieser bis zum Anschlag richtig eingerastet ist.
2. Dreimal die Taste  drücken.
3. Mit den Tasten + und - die Soll-Temperatur einstellen.
4. Drücken Sie die Taste .
5. Mit den Tasten + und - die Vorbereitungszeit einstellen.
6. Mit der Taste   schalten Sie das Gerät ein.
7. Durch Drücken der Taste   im Laufe des Programms schalten Sie die Funktion Dampfabsaugung ein. Diese dauert 3 Minuten und binnen dieser Zeit wird der Dampf aus dem Innenraum des Gerätes abgesaugt, um das Verbrühungsrisiko nach Öffnen der Tür zu verringern. Durch weiteres Drücken der Taste   unterbrechen Sie das laufende Programm.

Bem.: Im Programmverlauf können Sie die Vorbereitungszeit durch Drücken der Taste  und mit den Tasten + und - korrigieren. Die Temperatur können Sie durch Drücken der Taste °C und mit den Tasten + und - korrigieren.

Vorgewählte Programme

Das Gerät bietet insgesamt 18 vorgewählte Programme an:

A) Dünsten mit Dampf

Programmnummer	Temperatur (°C)	Einsatz
A-1 	100	Dünsten (Gemüse, Fleisch).

Programmnummer	Temperatur (°C)	Einsatz
A-2 	95	Vorbereitung spröder und feiner Lebensmittel, Obst, Kompotte (Zwischenüberhitzung fertiger Speisen, Vorbereitung von Rühreiern, gefüllten Tomaten etc.).
A-3 	90	
A-4 	85	Vorbereitung spröder und feiner Lebensmittel (Fische).
A-5 	80	Antauen von Schokolade, Butter, Anwärmen von Obst und Gemüse zur sofortigen Verabreichung.
A-6 	75	Vorbereitung feiner Fische (Ölsardinen etc.).
A-7 	60	Auftauern von Lebensmitteln zur weiteren Verarbeitung.
A-8 	55	

B) Tryb grilla

Programmnummer	Temperatur (°C)	Einsatz
B-1 	200	Generelles Grillen (Fleischscheiben, Fischfilets, Hühnerschenkel und -flügel, Pizza etc.).
B-2 	180	Fleischscheiben, ganzes Hühnchen, Hühnerfleisch.
B-3 	160	Würstchen, Schinken etc.
B-4 	140	Backen von Gebäck oder Kuchen
B-5 	120	Anwärmen fertiger Speisen.

C) Kombinowany tryb grilla i gotowania na parze

Programmnummer	Temperatur (°C)	Einsatz
C-1 	200	Generelles Grillen im Dampf (Fleischscheiben, Fischfilets, Hühnerschenkel und -flügel, Pizza etc.).
C-2 	180	Fleischscheiben, ganzes Hühnchen, Hühnerfleisch.
C-3 	160	Würstchen, Schinken etc.
C-4 	140	Backen von Gebäck oder Kuchen
C-5 	120	Anwärmen und Backen von Obst und Gemüse

Kinderschloss

1. Durch langes Drücken der Taste  aktivieren Sie das Kinderschloss. Es meldet sich ein Piepen und auf dem Display erscheint das Symbol . Die Tasten des Bedienpaneels sind nun blockiert.
2. Durch wiederholtes langes Drücken der Taste  deaktivieren Sie das Kinderschloss. Das Symbol  verschwindet.

REINIGUNG UND WARTUNG

Das Gerät nach jedem Einsatz reinigen, um das Ansammeln von Fettprodukten, angebrannten Lebensmittelresten und die Entstehung eines unangenehmen Geruchs zu vermeiden.

Vor dem Reinigen und nach dem Einsatz das Gerät ausschalten, von der Steckdose des Stromnetzes trennen, das restliche Wasser aus dem Vorratsbehälter ausschütten und das Gerät abkühlen lassen.

Tauchen Sie das Anschlusskabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Das auswechselbare Zubehör in warmem Seifenwasser abwaschen und mit sauberem Wasser abspülen oder die Geschirrpülmaschine verwenden.

Die Innen- und Außenoberfläche des Gerätes mit einem feuchten Lappen reinigen. Sie können ein flüssiges Reinigungsmittel benutzen.

Zum Reinigen keinen Schwamm, Drahtschwamm, abrasive Mittel oder Lösungsmittel (Benzin, Verdünner etc.) verwenden. Sie könnten die Oberflächenschutzschicht beschädigen.

Vor dem Zusammensetzen des Zubehörs alle Teile trocknen lassen.

Das Wasserzuleitungsrohr sauber halten, dieses regelmäßig nach jeder Speisenvorbereitung kontrollieren.

ENTFERNEN VON KALKABLAGERUNGEN

Durch den üblichen Einsatz setzen sich Wasserablagerungen ab.

An der Verdampfungsschüssel angesetzte Kalkablagerungen mit einer Lösung von Weinessig und Wasser entfernen. Die Lösung können Sie aufwärmen, in die Verdampfungsschüssel gießen, eine Weile wirken lassen und die restlichen Ablagerungen mit einem feuchten Lappen reinigen.

Bem.: Sofern Sie das Gerät eine längere Zeit nicht benutzen, empfehlen wir den Pumpenkreis zu entleeren, so dass in diesem keine Wasserreste verbleiben.

1. Den Wasservorratsbehälter aus dem Gerät herausnehmen (Abb. 1).
2. Gleichzeitig die Tasten  und °C drücken. Die Pumpe wird eingeschaltet.
3. Halten Sie die Tasten gedrückt, solange das Wasser nicht aufhört in die Verdampfungsschüssel zu fließen.



Abb. 1

PROBLEMLÖSUNGEN

Angezeigter Code	Ursache	Lösung
E-1	Zu hohe Temperatur im Inneren des Gerätes.	Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
E-2	Fehler des Temperaturgebers.	Gerät durch einen autorisierten Service prüfen lassen.
E-3	Überhitzung des Heizelementes der Verdampfungsschüssel	Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

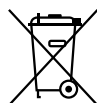
Angezeigter Code	Ursache	Lösung
E-4	Heizelement defekt.	Gerät durch einen autorisierten Service prüfen lassen.
E-5	Heizelement defekt.	
E-6	Fehler des Temperaturgebers.	
E-7	Fehler des Temperaturgebers.	
E-8	Fehler des Temperaturgebers.	
E-9	Fehler des Wasserstandgebers im Wasservorratsbehälter.	Die Wassermenge im Vorratsbehälter prüfen und ob der Vorratsbehälter richtig angebracht ist.

SERVICE

Die Wartung umfangreicherer Probleme oder das Ausführen einer Reparatur, die einen Eingriff in die inneren Teile des Produktes erfordert, ist durch einen Fach-Servicemitarbeiter vorzunehmen.

UMWELTSCHUTZ

- Recyceln Sie die Verpackungsmaterialien und alte Geräte.
- Die Verpackung des Gerätes im sortierten Abfall entsorgt werden.
- Plastikbeutel aus Polyethylen (PE) entsorgen Sie beim Werkstoff-Recycling.



Recyceln des Gerätes am Ende der Lebensdauer:

Das Symbol am Produkt oder dessen Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht in den Haushaltsabfall gehört. Es ist erforderlich, dieses in eine Sammelstelle für Recycling elektrischer und elektronischer Anlagen abzuliefern. Durch Sicherstellung einer richtigen Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit zu vermeiden, die sonst durch eine ungeeignete Entsorgung dieses Produktes verursacht würden. Detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produktes können Sie bei der entsprechenden örtlichen Behörde in Erfahrung bringen, beim Dienst für Entsorgung von Haushaltsabfall oder in dem Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Jindřich Valenta – ELKO Valenta Czech Republic, Vysokomýtská 1800,
565 01 Choceň, Tel. +420 465 322 895, Fax: +420 465 473 304, www.my-concept.cz

ELKO Valenta – Slovakia, s.r.o., Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín
Tel.: +421 326 583 465, Fax: +421 326 583 466, www.my-concept.sk

Elko Valenta Polska Sp. Z. o. o., Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław
Tel.: +48 71 339 04 44, Fax: 71 339 04 14, www.my-concept.pl