

# concept

Elektrická multifunkční trouba vestavná  
Elektrická multifunkčná rúra vstavaná  
Elektryczny piekarnik wielofunkcyjny do zabudowy  
Built-in Multifunctional Electric Oven



**ETV2860**

**CZ**

**SK**

**PL**

**EN**



## PODĚKOVÁNÍ

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

Před prvním použitím prostudujte pozorně celý návod k obsluze a potom si jej uschovejte. Zajistěte, aby i ostatní osoby, které budou s výrobkem manipulovat, byly seznámeny s tímto návodem.

## OBSAH

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Technické parametry .....                            | 1  |
| Důležitá upozornění .....                            | 2  |
| Popis výrobku .....                                  | 3  |
| Popis ovládacího panelu .....                        | 4  |
| Návod k obsluze .....                                | 4  |
| Základní funkce spotřebiče .....                     | 4  |
| Jednotlivé funkce pečení .....                       | 5  |
| Orientační teploty, zásuvné výšky a časy pečení .... | 6  |
| Tipy k pečení .....                                  | 6  |
| Pokročilé funkce pečení .....                        | 7  |
| Čištění a údržba .....                               | 9  |
| Instalace spotřebiče .....                           | 10 |
| Servis .....                                         | 11 |
| Ochrana životního prostředí .....                    | 12 |

| Technické parametry               |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| Napětí                            | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Příkon                            | 3100 W               |
| Příkon horního topného tělesa     | 950 W                |
| Příkon dolního topného tělesa     | 1100 W               |
| Příkon kruhového zadního tělesa   | 2200 W               |
| Příkon grilovacího tělesa         | 2100 W               |
| Rozsah nastavení teploty          | 50 – 250 °C          |
| Rozměry pro instalaci (š x v x h) | 565 x 595 x 560 mm   |
| Vnější rozměry (š x v x h)        | 595 x 595 x 620 mm   |
| Vnitřní rozměry (š x v x h)       | 428 x 418 x 313 mm   |
| Vnitřní objem                     | 56 l                 |
| Hmotnost                          | 38 kg                |
| Hlučnost                          | < 63 dB(A)           |

## DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ:

### Při dodání spotřebiče

- Ihned po dodání zkontrolujte obal a spotřebič, zda nevznikly škody při přepravě.
- Pokud je spotřebič poškozen, nezprovazňujte ho. Co nejdříve se spojte s dodavatelem.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Obalový materiál řádně zlikvidujte.

### Při instalaci

- Při instalaci a připojení se řiďte montážním návodem.
- Při instalaci nezvedejte spotřebič za držadlo dvířek.
- Při instalaci musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Ověřte, zda připojované napětí a proudové jištění odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Po instalaci spotřebiče musí být jeho elektrická zástrčka volně přístupná.

### V běžném provozu

- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Spotřebič užívejte jen v domácnosti a pouze k pečení pokrmů.
- Nepoužívejte spotřebič, jste-li bosí.
- Do vnitřního prostoru spotřebiče nekládejte nadměrně velké potraviny nebo kovové předměty. Mohly by způsobit požár.
- Nesedejte si a nestoupejte na otevřená dvířka spotřebiče.
- POZOR! Při otvírání dvířek se může uvolnit velké množství páry nebo může vystříknout omastek. Dbejte opatrnosti. Nebezpečí opaření!
- Nedotýkejte se horkých povrchů a topných těles během použití nebo krátce po použití spotřebiče.
- Ve vnitřním prostoru spotřebiče nic neskladujte.
- Nesahejte na spotřebič vlhkýma nebo mokřýma rukama.
- V případě poruchy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
- Při vypořádání spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození. Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené. Nechte je opravit v autorizovaném servisu.
- Neponořujte přívodní kabel nebo zástrčku do vody ani do jiné kapaliny.
- Není-li spotřebič v provozu, dbejte na to, aby byly všechny jeho ovládací prvky ve vypnuté poloze.
- Je-li spotřebič v provozu, nenechávejte dvířka skříněk nad ním otevřená, mohou se poškodit uvolněnou párou a teplem, např. při otevření dvířek.
- Nepoužívejte příslušenství, které má poškozenou povrchovou úpravu, je opotřebované, případně má jiné defekty.

### Jsou-li v domácnosti děti

- Nedovolte dětem a nesvéprávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosahu.
- Osoby se sníženou pohybovou schopností, se sníženým smyslovým vnímáním, s nedostatečnou duševní způsobilostí nebo osoby neseznámené s obsluhou musí používat spotřebič jen pod dozorem zodpovědné seznámené osoby.

- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než je doporučeno výrobcem.

### POZOR!

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

### Případné závady

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

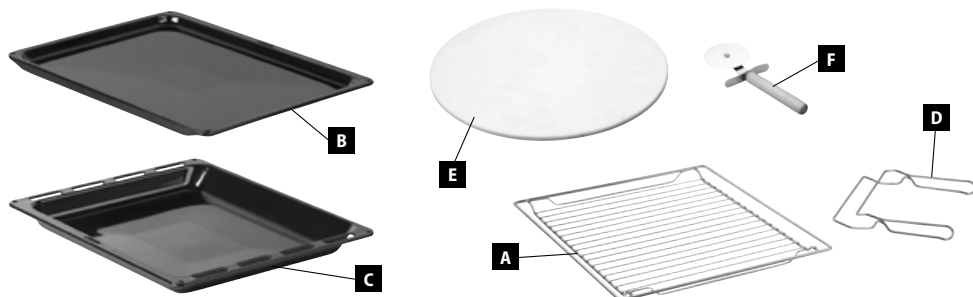
**Nedodržíte-li pokyny výrobce, nemůže být případná oprava uznána jako záruční.**

## POPIS VÝROBKU

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

## Příslušenství

- A** Rošt 2 ks  
**B** Pečicí plech mělký (hloubka 19 mm) 1 ks  
**C** Pečicí plech hluboký (hloubka 39 mm) 2 ks  
**D** Držák plechů  
**E** Pizza kámen 1 ks  
**F** Kráječ na pizzu 1 ks



## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Volič funkcí
2. Tlačítko pro nastavení doby odpočítávání (minutka)
3. Tlačítko pro nastavení denního času
4. Tlačítko STOP
5. Tlačítko START
6. Volič -/+



## NÁVOD K OBSLUZE

### Před prvním použitím

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

Pak uveďte spotřebič do provozu bez vložených potravin s maximální nastavenou teplotou na dobu 20-ti 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.

**Pozn.:** Volič funkcí (1) a volič +/- (6) po stisknutí vyskočí, aby bylo možné spotřebič ovládat. Chcete-li zabránit nechtěné změně nastavení během pečení nebo po ukončení pečení, úplným stisknutím až na doraz je zajistíte v zasunuté poloze, aby nevyčnívaly.

### Po zapojení do elektrické sítě

1. Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě se na displeji rozsvítí symboly 00:00.
2. Stiskem tlačítka pro nastavení denního času (3) aktivujete režim nastavení denního času. Pozice hodin bliká. Otáčením voliče +/- nastavte na displeji aktuální hodinu.
3. Dalším stiskem tlačítka pro nastavení denního času (3) a otáčením voliče +/- nastavte aktuální minutu.
4. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka pro nastavení denního času (3). Symbol „:“ začne blikat (Obr. 1).



Obr. 1

### Základní funkce spotřebiče

1. Umístěte plech s pokrmem do zvolené zásuvné výšky (číslováno odspodu).
2. Otáčením voliče funkcí (1) zvolte požadovanou funkci pečení (Obr. 2).



Obr. 2

3. Otáčením voliče +/- (6) nastavte teplotu na požadovanou hodnotu.
4. Stisknutím tlačítka START (5) se ohřev po několika vteřinách zapne. Nastavená teplota na displeji bliká. Až spotřebič dosáhne nastavené teploty, teplota na displeji bude trvale svítit.
5. Otáčením voliče funkcí (1) nastavte na displeji požadovanou dobu pečení. Potvrďte volbu stisknutím tlačítka START (5).  
**Pozn.:** Čas pečení můžete pozastavit jedním stisknutím tlačítka STOP (4), pokračujte stisknutím tlačítka START (5). Dvojí stisknutí tlačítka STOP (4) zruší aktuální program pečení.
6. Po dokončení pečení se spotřebič vypne a ozve se krátký zvukový signál. Displej bude zobrazovat aktuální denní čas.

### Jednotlivé funkce pečení

| Symbol                                                                             | Popis funkce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Osvětlení vnitřního prostoru trouby.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Tento režim nastavení funkce trouby slouží pro zvláště šetrné rozmrazování potravin. Vzduch o pokojové teplotě se vhání do vnitřního prostoru trouby.<br><b>Pozn.:</b> Tato funkce je vhodná k rozmrazování pokrmů či polotovarů před finální přípravou.                                                                                                                                                 |
|    | Ohřev trouby kruhovým topným tělesem a funkce ventilátoru. Proudění vzduchu vytváří rovnoměrnou teplotu v celém prostoru trouby.<br>Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 240 °C.<br><b>Pozn.:</b> Tato funkce je vhodná pro pečení pokrmů i na dvou plechách současně (vhodné pro pečení vyššího a objemnějšího typu pečiva, např. koláčů, nebo většího množství pokrmu). Předehřívání trouby není nutné. |
|    | Grilování společně s funkcí ventilátoru. Teplota v troubě je vlivem proudění vzduchu vyšší v horní části trouby (nad roštem nebo pekáčem).<br>Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 200 °C.<br><b>Pozn.:</b> Tato funkce je vhodná pro grilování či pečení objemných kusů masa při vyšší teplotě. Dvířka trouby nechte zavřená. Předehřívání trouby není nutné.                                            |
|  | Velký gril - horní topné těleso s využitím infračerveného záření.<br>Teplotu lze nastavit v rozsahu 180 – 240 °C.<br><b>Pozn.:</b> Pro větší kusy masa. Dvířka trouby otevírejte během pečení co nejméně. Při grilování umístěte připravovaný pokrm co nejvýše.                                                                                                                                          |
|  | Infračervený gril.<br>Teplotu lze nastavit v rozsahu 180 – 240 °C.<br><b>Pozn.:</b> Pro menší nebo tenké kusy masa. Dvířka trouby otevírejte během pečení co nejméně. Při grilování umístěte připravovaný pokrm co nejvýše.                                                                                                                                                                              |
|  | Ohřev trouby horním a dolním topným tělesem.<br>Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 250 °C.<br>Pokrm vkládejte až po předehřátí trouby na nastavenou teplotu. Dvířka trouby otevírejte během pečení co nejméně.                                                                                                                                                                                          |
|  | Ohřev trouby pouze dolním topným tělesem.<br>Přednastavená teplota 60°C.<br><b>Pozn.:</b> Tato funkce je vhodná pro dokončení pečení těch pokrmů, které vyžadují větší teplotu zespodu (pizza).                                                                                                                                                                                                          |

## Orientační teploty, zásuvné výšky a časy pečení pro některé pokrmy

| Pokrm           | Váha (g) | Zásuvná výška | Funkce pečení                                                                      | Doporučená teplota (°C) | Čas pečení (min.) |         | Použité nádobí |
|-----------------|----------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|---------|----------------|
|                 |          |               |                                                                                    |                         | 1. str.           | 2. str. |                |
| Koláče          | -        | 3             |   | 160                     | 20-30             | -       | Plech          |
|                 | -        | 3             |   | 160                     | 20-30             | -       | Plech          |
|                 | -        | 1+3           |   | 160                     | 20-30             | -       | Plech          |
| Jablečný koláč  | -        | 2             |   | 190                     | 50-70             | -       | Plech          |
|                 | -        | 1+3           |   | 190                     | 50-70             | -       | Plech          |
| Švýcarská rolka | -        | 3             |   | 200                     | 10-18             | -       | Plech          |
| Klobásy, párky  | 400 g    | 4             |   | 240                     | 5-10              | 3-6     | Rošt           |
| Hovězí maso     | 1000 g   | 2             |   | 210                     | 10-20             | 5-15    | Rošt*          |
| Vepřové maso    | 1000 g   | 2             |   | 190                     | 19-30             | 11-21   | Rošt*          |
| Kuře            | 1300 g   | 2             |   | 180                     | 35-45             | 15-25   | Rošt           |
| Hamburgery      | 1000 g   | 4             |   | 240                     | 10-20             | 5-10    | Rošt*          |
| Vepřové kousky  | 1000 g   | 4             |   | 240                     | 15-25             | 10-20   | Rošt*          |
| Hovězí kousky   | 1000 g   | 4             |  | 240                     | 10-20             | 5-15    | Rošt*          |

\* - do zásuvné výšky 1 umístíte pod rošt plech s trochou vody k zachycení odkapávající šťávy.

## Tipy k pečení

- Přesnou hodnotu teplot je nutné pro každý druh pokrmu a způsob pečení vyzkoušet.
- Dvířka trouby v průběhu pečení otvírejte co nejméně. Narušil by se tím tepelný režim pečení, prodloužila by se doba pečení a pokrm by se mohl připalovat.
- Marinované maso a maso bez kostí se peče rychleji než neupravené. Propečení masa je možno zkontrolovat stlačením masa (např. vidličkou). Pokud nepouští šťávu je dobře upečené.
- Pokud je maso prošívané nebo pokryté slaninou, nesmí být pečeno při příliš vysoké teplotě, aby nedocházelo k prskání omastku.
- Při pečení velkých kusů masa dochází k vypařování tekutin a jejich kondenzování na dvířkách trouby. Tento stav je přirozený a nevzniká žádné nebezpečí při používání spotřebiče. Dvířka trouby a přilehlý prostor trouby po ukončení pečení utřete do sucha.
- Pečivo nabyde až po 2/3 uvedené pečící doby. Doba pečení závisí na druhu použité náplně (ovoce, marmeláda).



- Šlehaná těsta by neměla obsahovat mnoho vody, prodlužuje to dobu pečení.
- Nepokládájte nádoby přímo na dno trouby, protože by zabránily šíření tepla a mohly by tím způsobit poškození smaltu z důvodu přehřátí.
- Při pečení na více plechách najednou nemusí být současně vsunuté pokrmy hotové ve stejnou dobu.
- Pečící plechy a pekáče nejsou určeny pro dlouhodobé skladování potravin (delší než 48 hodin). Pro delší skladování pokrm přemístěte do vhodné nádoby.
- **Při pečení bez ventilátoru** doporučujeme předehřívát troubu po dobu asi 10 – 15-ti minut. Dvířka trouby během pečení zbytečně neotvírejte.
- **Před grilováním** předehřívejte gril po dobu 5-ti minut (dokud není těleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmem umístěte co nejbližší k tělesu grilu. Plech s trochou vody umístěte pod rošt k zachycení odkapávající šťávy. Pomocí grilování můžete vytvořit na upečeném mase hnědý a křupavý povrch.

#### POZOR !

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

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

### Pokročilé funkce spotřebiče

#### a) Funkce zobrazení denního času během pečení

Během pečení stisknete tlačítko pro nastavení denního času (3). Na několik vteřin se na displeji zobrazí denní čas.

#### b) Funkce dětského zámku

Současným stisknutím tlačítek STOP (4) a START (5) po dobu 5-ti vteřin ve vypnutém stavu aktivujete nebo deaktivujete dětský zámek. Ovládání tlačítek je nyní blokováno.

#### c) Funkce minutky

Ve vypnutém stavu můžete spotřebič použít jako kuchyňskou minutku pro odpočítávání nastaveného času.

1. Stiskem tlačítka pro nastavení doby odpočítávání (2) aktivujete režim minutky. Pozice hodin bliká. Otáčením voliče +/- (6) nastavte na displeji požadované hodiny.

2. Dalším stiskem tlačítka pro nastavení doby odpočítávání (2) a otáčením voliče -/+ (6) nastavte požadované minuty.

3. Nastavení potvrďte stisknutím tlačítka START (5). Symbol „:“ začne blikat.

4. Po uplynutí nastavené doby se ozve krátký zvukový signál.

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

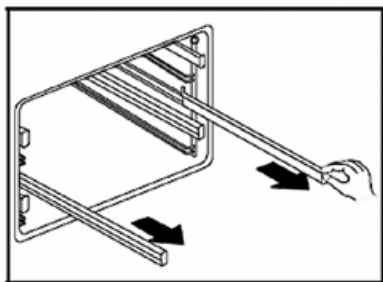
#### d) Funkce automatického vypnutí

Pokud zvolíte funkci pečení, ale nestisknete do 5-ti minut tlačítko START (5), spotřebič se automaticky vypne.

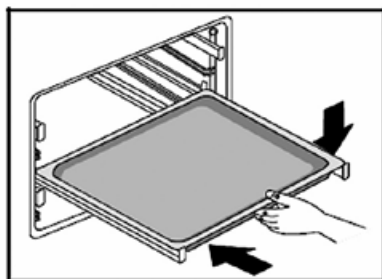
**Pozn.:** Ruční nebo automatické vypnutí spotřebiče vede k vymazání nastavených funkcí a hodnot.

#### e) Teleskopické výsuvy

Spotřebič je vybaven 2 páry teleskopických výsuvů, které umožňují vysunutí pečicích plechů, a tím usnadňují přístup při vkládání a vyjímání pečicích plechů nebo při kontrole pokrmů během pečení. (Obr. 3, 4).



Obr. 3



Obr. 4

#### POZOR!

Během provozu spotřebiče se teleskopické výsuvy ohřejí na vysokou teplotu. Nebezpečí popálení!

Při vkládání nasadte pečicí plechy na výstupky na koncích teleskopických výsuvů (Obr. 5).

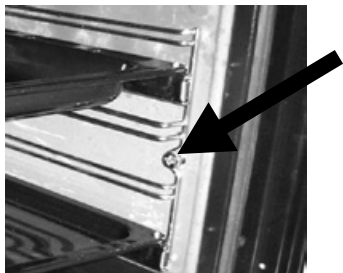


Obr. 5

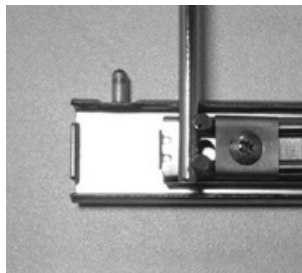
Při vkládání nebo vyjímání plechů z teleskopických výsuvů dbejte opatrnosti, aby nedošlo ke sklouznutí plechu z výsuvů.

Teleskopické výsuvy je možné použít v zásuvných výškách č. 1, 2, 4 a 5. Pro změnu výšky teleskopických výsuvů postupujte následovně:

1. Vyjměte pečicí plechy a rošt z vnitřku trouby.
2. Vyšroubujte šrouby na bocích vnitřního prostoru trouby (Obr. 6) a vyjměte boční mřížky.



Obr. 6



Obr. 7

3. Vyšroubujte upevňovací šrouby výsuvů (Obr. 7), posuňte výsuvy do požadované pozice a znovu je připevněte dotažením upevňovacích šroubů.
4. Upevněte zpět boční mřížky do vnitřního prostoru trouby.

#### f) Chladicí ventilátor

Ventilátor je umístěn na horní stěně trouby a vytváří cirkulaci chladného vzduchu uvnitř nábytku. Ventilátor se zapíná automaticky se zapnutím trouby. Při vypnutí trouby dojde k vypnutí chladicího ventilátoru asi po 15 minutách.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pro zachování dobrého vzhledu a spolehlivosti dbejte o čistotu spotřebiče.

Moderní konstrukce spotřebiče zjednodušuje údržbu na minimum.

Části spotřebiče, které přicházejí do styku s potravinami, je třeba pravidelně čistit.

- Před údržbou a čištěním vypojte přírodní kabel ze zásuvky elektrického napětí nebo vypněte jistič elektrické zásuvky spotřebiče.
- Všechny ovládací prvky nastavte do vypnuté polohy.
- Vyčkejte, až vnitřek spotřebiče nebude horký, ale bude mít vlažnou teplotu – čištění jde lépe než ve studeném stavu.
- Vnější povrch spotřebiče čistěte vlhkým hadříkem, jemným kartáčkem nebo jemnou houbou a potom vytřete do sucha.
- **Spotřebič je vybaven katalytickými panely na bocích vnitřního prostoru trouby (panely mají světlou barvu).** Povrch těchto panelů je opatřen speciálním mikroporézním smaltem, který vstřebává odšťukující tuk

a mastnotu vznikající při pečení. Jejich životnost je přibližně 4-6 let (v závislosti na používání trouby). Pokud chcete vyčistit usazenou mastnotu na povrchu katalytických panelů, vnitřek trouby vyhřejte na teplotu 250° C na dobu 1 hodiny. Při použití této funkce se zachycené nečistoty spálí na prášek. Po zchladnutí případné zbytky nečistot otřete velmi jemně vlhkým hadříkem nebo houbičkou, aby se nepoškodil porézní povrch.

#### **POZOR !**

**Při čištění katalytických panelů nekládejte do trouby žádné pokrmy.**

**K čištění katalytických panelů nepoužívejte žádné čisticí prostředky, jinak by se jejich povrch znehodnotil!**

#### **Pozn.:**

Během používání trouby může docházet ke změně barvy katalytických panelů. Nejedná se o závadu.

- Dno a strop trouby můžete otřít vlhkým hadříkem, měkkým kartáčkem nebo houbičkou. Při silném znečištění použijte teplou vodu s neagresivním saponátem.
- Nepoužívejte hrubé abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky na čištění skel dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch nebo může dojít k rozbití skla.
- Nenechávejte nikdy agresivní nebo kyselé látky (citronová šťáva, ocet) na smaltovaných, lakovaných nebo nerezových částech.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič!
- Plechy na pečení je možné umývat v myčce nádobí.

## **INSTALACE SPOTŘEBIČE**

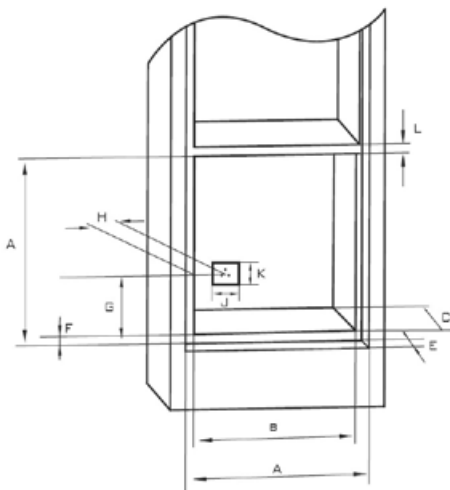
- Odpovědnost za instalaci spotřebiče má kupující, ne výrobce. Na závady způsobené nesprávnou instalací se nevztahuje záruka.
- Výrobce nenese jakoukoliv odpovědnost za škody způsobené na osobách, zvířatech a věcech v důsledku nesprávné instalace.
- Umístění spotřebiče do vhodného nábytku zajistí jeho správnou funkci.
- Spotřebič se instaluje do typizovaného kuchyňského nábytku, který je určen pro vestavné spotřebiče, nebo do vhodně upraveného nábytku, který má rozměry podle Obr. 8a, 8b.
- Kuchyňský nábytek musí být vyroben z materiálu dostatečně tepelně odolného. Materiály a použité lepidla musí odolávat oteplení spotřebiče odpovídající normě ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidla, které neodpovídají uvedeným normám, se mohou zdeformovat nebo odlepit.

#### **Připojení do elektrické sítě**

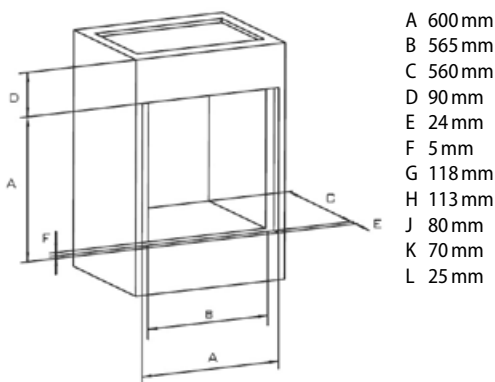
- Ověřte, zda připojované napětí a proudové jištění odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Doporučujeme použít samostatný zásuvkový obvod s jističem 16 A.
- Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Mohly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

**Při instalaci spotřebiče dodržujte následující postup:**

1. Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
2. Požadované rozměry skříňky pro vestavbu jsou na Obr. 8a, 8b. Z důvodu účinné cirkulace vzduchu musí být spotřebič umístěn podle rozměrů na obrázcích a skříňka musí být konstruována tak, aby do její spodní části mohl proudit vzduch.



Obr. 8a



Obr. 8b

|   |        |
|---|--------|
| A | 600 mm |
| B | 565 mm |
| C | 560 mm |
| D | 90 mm  |
| E | 24 mm  |
| F | 5 mm   |
| G | 118 mm |
| H | 113 mm |
| J | 80 mm  |
| K | 70 mm  |
| L | 25 mm  |

3. Spotřebič nasuňte na kraj skříňky a prostrčte přívodní kabel skrz zadní stěnu skříňky tak, aby byla po instalaci přístupná jeho zástrčka.
4. Opatrně zasuňte spotřebič do skříňky na zvolené místo. Dbejte, aby nedošlo ke skřípnutí přívodního kabelu.
5. Upevněte spotřebič ke skřínce zašroubováním 4 šroubů do otvorů v bočních stěnách spotřebiče. Otvory jsou viditelné po otevření dvířek.
6. Připojte přívodní kabel do zásuvky elektrického napětí.

**Demontáž**

Pokud demontujete spotřebič, je důležité dodržet správné pořadí úkonů:

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

**SERVIS****Žárovka osvětlení vnitřního prostoru trouby**

Žárovka osvětlení vnitřního prostoru trouby je speciální - s vysokou tepelnou odolností (25 W, 300 °C).

Výměnu proveďte následujícím způsobem (Obr. 9):

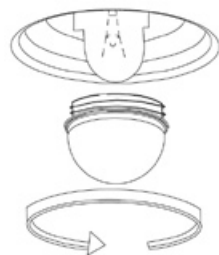
- Vypojte přívodní kabel ze zásuvky elektrického napětí nebo vypněte jistič elektrické zásuvky spotřebiče.
- Odšroubujte krycí sklo a proveďte výměnu žárovky za novou, stejného typu!
- Našroubujte krycí sklo zpět.

### Výměna katalytických panelů

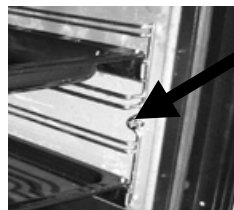
1. Vyměňte pečicí plechy a rošt z vnitřku trouby.
2. Vyšroubujte šrouby na bocích vnitřního prostoru trouby (Obr. 10) a vyjměte boční mřížky.
3. Vyměňte katalytické panely a vyměňte je za nové.
4. Upevněte katalytické panely a boční mřížky zpět do vnitřního prostoru trouby.

### POZOR!

Spotřebitel smí provádět pouze výměnu žárovky a katalytických panelů. Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo opravu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis.



Obr. 9



Obr. 10

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

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

## OBSAH

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Technické parametre .....                           | 13 |
| Dôležité upozornenie .....                          | 14 |
| Popis výrobku .....                                 | 15 |
| Popis ovládacieho panela .....                      | 16 |
| Návod na obsluhu .....                              | 16 |
| Základné funkcie spotrebiča .....                   | 16 |
| Jednotlivé funkcie pečenia .....                    | 17 |
| Orientačné teploty, zásuvné výšky a časy pečenia .. | 18 |
| Tipy na pečenie .....                               | 18 |
| Pokročilé funkcie spotrebiča .....                  | 19 |
| Čistenie a údržba .....                             | 21 |
| Inštalácia spotrebiča .....                         | 22 |
| Servis .....                                        | 23 |
| Ochrana životného prostredia .....                  | 24 |

| Technické parametre                |                      |
|------------------------------------|----------------------|
| Napätie                            | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Príkon                             | 3100 W               |
| Príkon horného výhrevného telesa   | 950 W                |
| Príkon dolného výhrevného telesa   | 1100 W               |
| Príkon kruhového zadného telesa    | 2200 W               |
| Príkon grilovacieho telesa         | 2100 W               |
| Rozsah nastavenia teploty          | 50 – 250 °C          |
| Rozmery pre inštaláciu (š x v x h) | 565 x 595 x 560 mm   |
| Vonkajšie rozmery (š x v x h)      | 595 x 595 x 620 mm   |
| Vnútorné rozmery (š x v x h)       | 428 x 418 x 313 mm   |
| Vnútorný objem                     | 56 l                 |
| Hmotnosť                           | 38 kg                |
| Hlučnosť                           | < 63 dB(A)           |

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohoto spotrebiča je < 63 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

## DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

### Pri dodaní spotrebiča

- Ihneď po dodaní skontrolujte obal a spotrebič, či nevznikli škody pri preprave.
- Pokiaľ je spotrebič poškodený, neuvádzajte ho do prevádzky. Čo najskôr sa spojte s dodávateľom.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Obalový materiál riadne zlikvidujte.

### Pri inštalácii

- Pri inštalácii a pripojení sa riadte montážnym návodom.
- Pri inštalácii nedvíhajte spotrebič za držadlo dvierok.
- Pri inštalácii musí byť spotrebič odpojený od elektrickej siete.
- Overte, či pripájané napätie a prúdové istenie zodpovedá hodnotám na typovom štítku spotrebiča. Používajte iba zásuvky elektrického napätia s uzemnením.
- Po inštalácii spotrebiča musí byť jeho elektrická zástrčka voľne prístupná.

### V bežnej prevádzke

- Nepoužívajte spotrebič inak, ako je opísané v tomto návode.
- Spotrebič používajte iba v domácnosti a iba na pečenie pokrmov.
- Nepoužívajte spotrebič, ak ste bosí.
- Do vnútorného priestoru spotrebiča nekladajte nadmerne veľké potraviny alebo kovové predmety. Mohli by spôsobiť požiar.
- Nesadajte si a nestúpajte na otvorené dvierka spotrebiča.
- POZOR! Pri otváraní dvierok sa môže uvoľniť veľké množstvo pary alebo môže vystreknúť šťava. Buďte opatrní. Nebezpečenstvo oparenia!
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov a vykurovacích telies počas používania alebo krátko po použití spotrebiča.
- Vo vnútornom priestore spotrebiča nič neskladujte.
- Nedotýkajte sa spotrebiča vlhkými alebo mokрыmi rukami.
- V prípade poruchy vypnite spotrebič a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napätia.
- Pri vypínaní spotrebiča zo zásuvky elektrického napätia nikdy netahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju vypojte.
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prívodný kábel z dôvodu poškodenia. Nezapínajte poškodený spotrebič.
- Nepoužívajte spotrebič, pokiaľ sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené. Nechajte ich opraviť v autorizovanom servise.
- Neponárajte prívodný kábel alebo zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.
- Ak nie je spotrebič v prevádzke, dbajte na to, aby boli všetky jeho ovládacie prvky vo vypnutej polohe.
- Ak je spotrebič v prevádzke, nenechávajte dvierka skriniek nad ním otvorené, môžu sa poškodiť uvoľnenou parou a teplom, napr. pri otvorení dvierok.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré má poškodenú povrchovú úpravu, je opotrebované, prípadne má iné defekty.

### Ak sú v domácnosti deti

- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám so spotrebičom manipulovať, používajte ho mimo ich dosahu.
- Osoby so zníženou pohybovou schopnosťou, so zníženým zmyslovým vnímaním, s nedostatočnou duševnou spôsobilosťou alebo osoby neoboznámené s obsluhou musia používať spotrebič iba pod dozorom zodpovednej oboznámenej osoby.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, pokiaľ je spotrebič používaný v blízkosti detí.



- Nedovoľte, aby bol spotrebič používaný ako hračka.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, než je odporúčané výrobcom.

### POZOR!

Spotrebič otvárajte iba krátkodobo kvôli vloženiu a vybratiu pokrmov, aby nedošlo k zraneniu, napr. zakopnutím. Deti by sa mohli do spotrebiča zatvoriť (nebezpečenstvo udusenía) alebo byť vystavené inému nebezpečenstvu.

### Prípadné poruchy

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

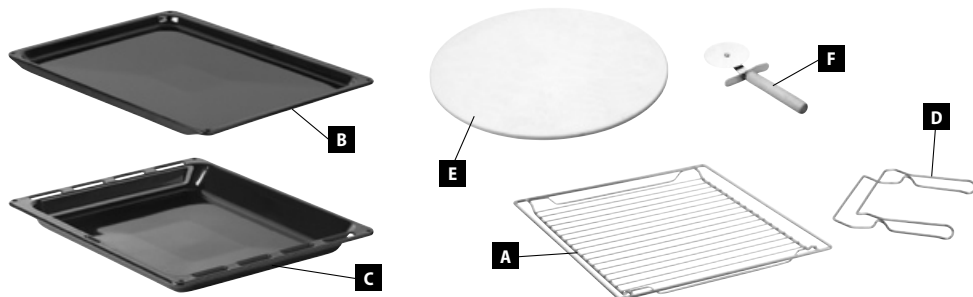
**Ak nedodržíte pokyny výrobcu, nemôže byť prípadná oprava uznaná ako záručná.**

## POPIS VÝROBKU

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

## Príslušenstvo

- A** Rošt 2 ks  
**B** Plech na pečenie plytký (hĺbka 19 mm) 1 ks  
**C** Plech na pečenie hlboký (hĺbka 39 mm) 2 ks  
**D** Držiak plechov  
**E** Pizza kameň 1 ks  
**F** Krájáč na pizzu 1 ks



## POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

1. Volič funkcií
2. Tlačidlo na nastavenie doby odpočítavania (minútka)
3. Tlačidlo na nastavenie denného času
4. Tlačidlo STOP
5. Tlačidlo ŠTART
6. Volič -/+



## NÁVOD NA OBSLUHU

### Pred prvým použitím

Než uvediete nový spotrebič do prevádzky, mali by ste ho z hygienických dôvodov zvnútra a zvonku utrieť vlhkou handričkou. Príslušenstvo umyte v teplej vode s prídavkom saponátu alebo v umývačke riadu.

Potom uvedte spotrebič do prevádzky bez vložených potravín s maximálnou nastavenou teplotou na dobu 20 minút (viď 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.

**Pozn.:** Volič funkcií (1) a volič +/- (6) po stlačení vyskočí, aby bolo možné spotrebič ovládať. Ak chcete zabrániť nechcenej zmene nastavenia počas pečenia alebo po ukončení pečenia, úplným stlačením až na doraz ich zaistíte v zasunutej polohe, aby nevyčnievali.

### Po zapojení do elektrickej siete

1. Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete sa na displeji rozsvietia symboly 00:00.
2. Stlačením tlačidla na nastavenie denného času (3) aktivujete režim nastavenia denného času. Pozícia hodín bliká. Otáčaním voliča +/- nastavte na displeji aktuálnu hodinu.
3. Ďalším stlačením tlačidla na nastavenie denného času (3) a otáčaním voliča +/- nastavte aktuálne minúty.
4. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla na nastavenie denného času (3). Symbol „:“ začne blikáť (Obr. 1).



Obr. 1

### Základné funkcie spotrebiča

1. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej zásuvnej výšky (číslované odspodu).
2. Otáčaním voliča funkcií (1) zvolte požadovanú funkciu pečenia (Obr. 2).



Obr. 2

3. Otáčaním voliča +/- (6) nastavte teplotu na požadovanú hodnotu.
4. Stlačením tlačidla ŠTART (5) sa ohrev po niekoľkých sekundách zapne. Nastavená teplota na displeji bliká. Až spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, teplota na displeji bude nepretržite svietiť.
5. Otáčaním voliča funkcií (1) nastavte na displeji požadovanú dobu pečenia. Potvrďte voľbu stlačením tlačidla ŠTART (5).  
**Pozn.:** Čas pečenia môžete pozastaviť jedným stlačením tlačidla STOP (4), pokračujte stlačením tlačidla ŠTART (5). Dvojité stlačenie tlačidla STOP (4) zruší aktuálny program pečenia.
6. Po dokončení pečenia sa spotrebič vypne a ozve sa krátky zvukový signál. Displej bude zobrazovať aktuálny denný čas.

### Jednotlivé funkcie pečenia

| Symbol                                                                             | Popis funkcie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Osvetlenie vnútorného priestoru rúry.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Tento režim nastavenia funkcie rúry slúži na obzvlášť šetrné rozmrazovanie potravín. Vzduch s izbovou teplotou je vháňaný do vnútorného priestoru rúry.<br><b>Pozn.:</b> Táto funkcia je vhodná na rozmrazovanie pokrmov alebo polotovarov pred finálnou prípravou.                                                                                                                                                     |
|    | Ohrev rúry kruhovým vykurovacím telesom a funkcia ventilátora. Prúdenie vzduchu vytvára rovnomernú teplotu v celom priestore rúry.<br>Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 240 °C.<br><b>Pozn.:</b> Táto funkcia je vhodná na pečenie pokrmov aj na dvoch plechoch súčasne (vhodné na pečenie vyššieho a objemnejšieho typu pečiva, napr. koláčov alebo väčšieho množstva pokrmu). Predhrievanie rúry nie je nutné. |
|    | Grilovanie spoločne s funkciou ventilátora. Teplota v rúre je vplyvom prúdenia vzduchu vyššia v hornej časti rúry (nad roštom alebo pekáčom).<br>Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 200 °C.<br><b>Pozn.:</b> Táto funkcia je vhodná na grilovanie alebo pečenie objemných kusov mäsa pri vyššej teplote. Dvierka rúry nechajte zatvorené. Predhrievanie rúry nie je nutné.                                        |
|   | Veľký gril – horné vykurovacie teleso s využitím infračerveného žiarenia.<br>Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 180 – 240 °C.<br><b>Pozn.:</b> Pre väčšie kusy mäsa. Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej. Pri grilovaní umiestnite pripravovaný pokrm čo najvyššie.                                                                                                                                       |
|  | Infračervený gril.<br>Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 180 – 240 °C.<br><b>Pozn.:</b> Pre menšie alebo tenké kusy mäsa. Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej. Pri grilovaní umiestnite pripravovaný pokrm čo najvyššie.                                                                                                                                                                                  |
|  | Ohrev rúry horným a dolným vykurovacím telesom.<br>Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 250 °C.<br>Pokrm vkladajte až po predhriatí rúry na nastavenú teplotu. Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej.                                                                                                                                                                                                    |
|  | Ohrev rúry iba dolným vykurovacím telesom. Prednastavená teplota 60 °C.<br><b>Pozn.:</b> Táto funkcia je vhodná na dokončenie pečenia tých pokrmov, ktoré vyžadujú väčšiu teplotu zospodu (pizza).                                                                                                                                                                                                                      |

## Orientačné teploty, zásuvné výšky a časy pečenia pre niektoré pokrmy

| Pokrm             | Váha (g) | Zásuvná výška | Funkcia pečenia                                                                    | Odporúčaná teplota (°C) | Čas pečenia (min.) |         | Použitý riad |
|-------------------|----------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------|---------|--------------|
|                   |          |               |                                                                                    |                         | 1. str.            | 2. str. |              |
| Koláče            | -        | 3             |   | 160                     | 20-30              | -       | Plech        |
|                   | -        | 3             |   | 160                     | 20-30              | -       | Plech        |
|                   | -        | 1+3           |   | 160                     | 20-30              | -       | Plech        |
| Jablkový koláč    | -        | 2             |   | 190                     | 50-70              | -       | Plech        |
|                   | -        | 1+3           |   | 190                     | 50-70              | -       | Plech        |
| Švajčiarska rolka | -        | 3             |   | 200                     | 10-18              | -       | Plech        |
| Klobásky, párky   | 400 g    | 4             |   | 240                     | 5-10               | 3-6     | Rošt         |
| Hovädzie mäso     | 1000 g   | 2             |   | 210                     | 10-20              | 5-15    | Rošt*        |
| Bravčové mäso     | 1000 g   | 2             |   | 190                     | 19-30              | 11-21   | Rošt*        |
| Kura              | 1300 g   | 2             |   | 180                     | 35-45              | 15-25   | Rošt         |
| Hamburgery        | 1000 g   | 4             |   | 240                     | 10-20              | 5-10    | Rošt*        |
| Bravčové kúsky    | 1000 g   | 4             |   | 240                     | 15-25              | 10-20   | Rošt*        |
| Hovädzie kúsky    | 1000 g   | 4             |  | 240                     | 10-20              | 5-15    | Rošt*        |

\* do zásuvnej výšky 1 umiestnite pod rošt plech s troškou vody na zachytenie odkvapávajúcej šťavy.

## Tipy na pečenie

- Presnú hodnotu teplôt je nutné pre každý druh pokrmu a spôsob pečenia vyskúšať.
- Dvierka rúry v priebehu pečenia otvárajte čo najmenej. Narušil by sa tým tepelný režim pečenia, predĺžila by sa doba pečenia a pokrm by sa mohol pripaľovať.
- Marinované mäso a mäso bez kostí sa pečie rýchlejšie než neupravené. Prepečenie mäsa je možné skontrolovať stlačením mäsa (napr. vidličkou). Pokiaľ nepúšťa šťavu, je dobre upečené.
- Pokiaľ je mäso prešpikované alebo pokryté slaninou, nesmie byť pečené pri príliš vysokej teplote, aby nedochádzalo k prskaniu šťavy.
- Pri pečení veľkých kusov mäsa dochádza k vyparovaniu tekutín a k ich kondenzovaniu na dvierkach rúry. Tento stav je prirodzený a nevzniká žiadne nebezpečenstvo pri používaní spotrebiča. Dvierka rúry a príslušný priestor rúry po ukončení pečenia utrite do sucha.
- Pečivo nakysne až po 2/3 uvedenej doby pečenia. Doba pečenia závisí od druhu použitej náplne (ovocie, marmeláda).

- Šľahané cestá by nemali obsahovať priveľa vody, predlžuje to dobu pečenia.
- Neukladajte nádoby priamo na dno rúry, pretože by zabránili šíreniu tepla a mohli by tým spôsobiť poškodenie smaltu z dôvodu prehriatia.
- Pri pečení na viacerých plechoch naraz nemusia byť súčasne vsunuté pokrmy hotové v rovnakom čase.
- Plechy na pečenie a pekáče nie sú určené na dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie než 48 hodín). Na dlhšie skladovanie pokrm premiestnite do vhodnej nádoby.
- **Pri pečení bez ventilátora** odporúčame predhrievať rúru počas 10-15 minút. Dvierka rúry počas pečenia zbytočne neotvárajte.
- **Pri grilovaní** predhrievajte gril počas 5 minút (pokiaľ nie je teleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmom umiestnite čo najbližšie k telesu grilu. Plech s troškou vody umiestnite pod rošt pre zachytenie odkvapkávajúcej šťavy. Pomocou grilovania môžete vytvoriť na upečenom mäse hnedý a chrumkavý povrch.

#### POZOR!

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

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

### Pokročilé funkcie spotrebiča

#### a) Funkcia zobrazenia denného času počas pečenia

Počas pečenia stlačte tlačidlo na nastavenie denného času (3). Na niekoľko sekúnd sa na displeji zobrazí denný čas.

#### b) Funkcia detskej zámky

Súčasným stlačením tlačidiel STOP (4) a ŠTART (5) počas 5 sekúnd vo vypnutom stave aktivujete alebo deaktivujete detskú zámku. Ovládanie tlačidiel je teraz blokové.

#### c) Funkcie minútky

Vo vypnutom stave môžete spotrebič použiť ako kuchynskú minútku na odpočítavanie nastaveného času.

1. Stlačením tlačidla na nastavenie doby odpočítavania (2) aktivujete režim minútky. Pozícia hodín blíkajú. Otáčaním voliča +/- (6) nastavte na displeji požadované hodiny.

2. Ďalším stlačením tlačidla na nastavenie doby odpočítavania (2) a otáčaním voliča -/+ (6) nastavte požadované minúty.

3. Nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla ŠTART (5). Symbol „-“ začne blikať.

4. Po uplynutí nastavenej doby sa ozve krátky zvukový signál.

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

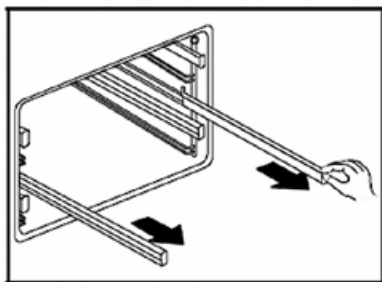
#### d) Funkcia automatického vypnutia

Pokiaľ zvolíte funkciu pečenia, ale nestlačíte do 5 minút tlačidlo ŠTART (5), spotrebič sa automaticky vypne.

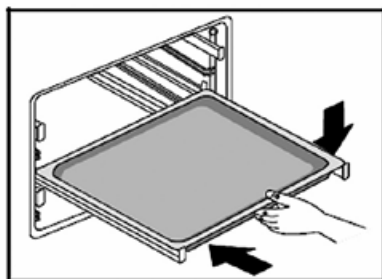
**Pozn.:** Ručné alebo automatické vypnutie spotrebiča vedie k vymazaniu nastavených funkcií a hodnôt.

#### e) Teleskopické výsuvy

Spotrebič je vybavený 2 párami teleskopických výsuvov, ktoré umožňujú vysunutie plechov na pečenie a tým uľahčujú prístup pri vkladaní a vyberaní plechov na pečenie alebo pri kontrole pokrmov počas pečenia. (Obr. 3, 4).



Obr. 3



Obr. 4

#### POZOR!

Počas prevádzky spotrebiča sa teleskopické výsuvy ohrejú na vysokú teplotu. Nebezpečenstvo popálenia!

Pri vkladaní nasadte plechy na pečenie na výstupky na koncoch teleskopických výsuvov (Obr. 5).

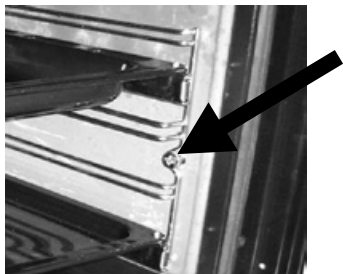


Obr. 5

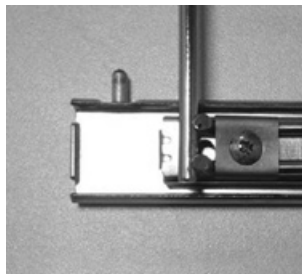
Pri vkladani alebo vyberani plechov z teleskopických výsuvov dbajte na opatrnosť, aby nedošlo ku skĺznutiu plechu z výsuvov.

Teleskopické výsuvy je možné použiť v zásuvných výškach č. 1, 2, 4 a 5. Pre zmenu výšky teleskopických výsuvov postupujte nasledovne:

1. Vyberte plechy na pečenie a rošt z vnútrajška rúry.
2. Vyskrutkujte skrutky na bokoch vnútorného priestoru rúry (Obr. 6) a vyberte bočné mriežky.



Obr. 6



Obr. 7

3. Vyskrutkujte upevňovacie skrutky výsuvov (Obr. 7), posuňte výsuvy do požadovanej pozície a znova ich pripevnite dotiahnutím upevňovacích skrutiek.
4. Upevnite späť bočné mriežky do vnútorného priestoru rúry.

#### f) Chladicí ventilátor

Ventilátor je umiestnený na hornej stene rúry a vytvára cirkuláciu chladného vzduchu vo vnútri nábytku. Ventilátor sa zapína automaticky so zapnutím rúry. Pri vypnutí rúry dôjde k vypnutiu chladiaceho ventilátora asi po 15 minútach.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Na zachovanie dobrého vzhľadu a spoľahlivosti dbajte na čistotu spotrebiča.

Moderná konštrukcia spotrebiča zjednodušuje údržbu na minimum.

Časti spotrebiča, ktoré prichádzajú do styku s potravinami, je potrebné pravidelne čistiť.

- Pred údržbou a čistením vypojte prívodný kábel zo zásuvky elektrického napätia alebo vypnite istič elektrickej zásuvky spotrebiča.
- Všetky ovládacie prvky nastavte do vypnutej polohy.
- Počkajte, až vnútro spotrebiča nebude horúce, ale bude mať vlažnú teplotu – čistenie ide lepšie než v studenom stave.
- Vonkajší povrch spotrebiča čistite vlhkou handričkou, jemnou kefkou alebo jemnou špongiou a potom utrite dosucha.
- **Spotrebič je vybavený katalytickými panelmi na bokoch vnútorného priestoru rúry (panely majú svetlú farbu).** Povrch týchto panelov je vybavený špeciálnym mikroporéznym smaltom, ktorý vstrebáva odstrekujúci

tuk a masť vznikajúcu pri pečení. Ich životnosť je približne 4-6 rokov (v závislosti od používania rúry). Pokiaľ chcete vyčistiť usadenú masť na povrchu katalytických panelov, vnútrajšok rúry vyhrejte na teplotu 250° C na dobu 1 hodiny. Pri použití tejto funkcie sa zachytené nečistoty spália na prášok. Po vychladnutí prípadné zvyšky nečistôt utrite veľmi jemne vlhkou handričkou alebo špongiou, aby sa nepoškodil porézny povrch.

#### **POZOR!**

**Pri použití katalytických panelov nevkladajte do rúry žiadne pokrmy.**

**Na čistenie katalytických panelov nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, inak by sa ich povrch znehodnotil!**

#### **Pozn.:**

Počas používania rúry môže dochádzať ku zmene farby katalytických panelov. Nejde o chybu.

- Dno a strop rúry môžete utrieť vlhkou handričkou, mäkkou kefkou alebo špongiou. Pri silnom znečistení použite teplú vodu s neagresívnym saponátom.
- Nepoužívajte hrubé abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky na čistenie skiel dvierok rúry, pretože môžu poškrabať povrch alebo môže dôjsť k rozbitiu skla.
- Nenechávajte nikdy agresívne alebo kyslé látky (citrónová šťava, ocot) na smaltovaných, lakovaných alebo nerezových častiach.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič!
- Plechy na pečenie je možné umývať v umývačke riadu.

## **INŠTALÁCIA SPOTREBIČA**

- Zodpovednosť za inštaláciu spotrebiča má kupujúci, nie výrobca. Na chyby spôsobené nesprávnou inštaláciou sa záruka nevzťahuje.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách a veciach v dôsledku nesprávnej inštalácie.
- Umiestnenie spotrebiča do vhodného nábytku zaistí jeho správnu funkciu.
- Spotrebič sa inštaluje do typizovaného kuchynského nábytku, ktorý je určený pre vstavané spotrebiče alebo do vhodne upraveného nábytku, ktorý má rozmery podľa Obr. 8a, 8b.
- Kuchynský nábytok musí byť vyrobený z dostatočne tepelne odolného materiálu. Materiály a použité lepidlá musia odolávať ohriatiu spotrebiča zodpovedajúcemu norme ČSN EN 60335-2-6. Materiály a lepidlá, ktoré nezodpovedajú uvedenej norme, sa môžu zdeformovať alebo odlepiť.

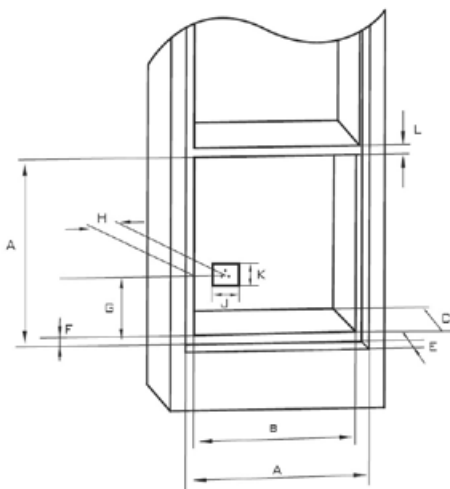
#### **Pripojenie do elektrickej siete**

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

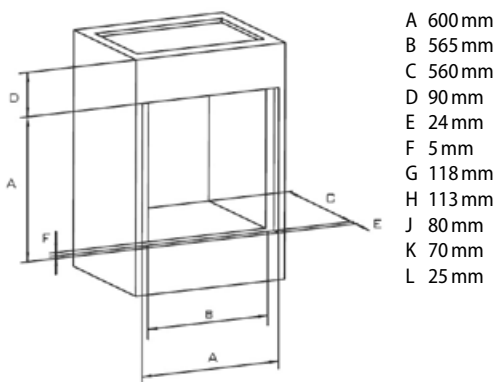


**Pri inštalácii spotrebiča dodržiavajte nasledujúci postup:**

1. Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
2. Požadované rozmery skrinky na vstavanie sú na Obr. 8a, 8b. Z dôvodu účinnej cirkulácie vzduchu musí byť spotrebič umiestnený podľa rozmerov na obrázkoch a skrinka musí byť skonštruovaná tak, aby do jej spodnej časti mohol prúdiť vzduch.



Obr. 8a



Obr. 8b

|   |        |
|---|--------|
| A | 600 mm |
| B | 565 mm |
| C | 560 mm |
| D | 90 mm  |
| E | 24 mm  |
| F | 5 mm   |
| G | 118 mm |
| H | 113 mm |
| J | 80 mm  |
| K | 70 mm  |
| L | 25 mm  |

3. Spotrebič nasuňte na kraj skrinky a prestrčte prírodný kábel cez zadnú stenu skrinky tak, aby bola po inštalácii prístupná jeho zástrčka.
4. Opatrne zasunúť spotrebič do skrinky na zvolené miesto. Dbajte na to, aby nedošlo k priškripeniu prírodného kábla.
5. Upevnite spotrebič k skrinke zaskrutkovaním 4 skrutiek do otvorov v bočných stenách spotrebiča. Otvory sú viditeľné po otvorení dvierok.
6. Pripojte prírodný kábel do zásuvky elektrického napätia.

**Demontáž**

Pokiaľ demontujete spotrebič, je dôležité dodržať správne poradie úkonov:

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

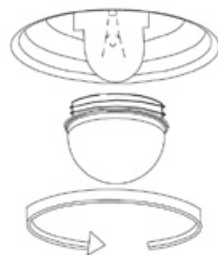
**SERVIS****Žiarovka osvetlenia vnútorného priestoru rúry.**

Žiarovka osvetlenia vnútorného priestoru rúry je špeciálna - s vysokou tepelnou odolnosťou (25 W, 300 °C). Výmenu vykonajte nasledujúcim spôsobom (Obr. 9):

- Vypojte prívodný kábel zo zásuvky elektrického napätia alebo vypnite istič elektrickej zásuvky spotrebiča.
- Odskrutkujte krycie sklo a vykonajte výmenu žiarovky za novú, rovnakého typu!
- Krycie sklo naskrutkujte späť.

### POZOR!

Spotrebiteľ smie vykonávať iba výmenu žiarovky. Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo opravu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí výrobku, musí vykonať odborný servis.



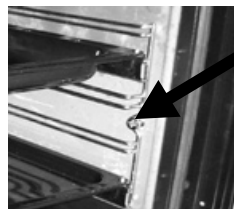
Obr. 9

### Výmena katalytických panelov

1. Vyberte plechy na pečenie a rošt z vnútrajška rúry.
2. Vyskrutkujte skrutky na bokoch vnútorného priestoru rúry (Obr. 10) a vyberte bočné mriežky.
3. Vyberte katalytické panely a vymeňte ich za nové.
4. Upevnite katalytické panely a bočné mriežky späť do vnútorného priestoru rúry.

### POZOR!

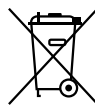
Spotrebiteľ smie vykonávať iba výmenu žiarovky a katalytických panelov. Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo opravu, ktorá vyžaduje zásah do vnútorných častí výrobku, musí vykonať odborný servis.



Obr. 10

### 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 odniesť 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 domáceho odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

## PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy za zakup produktu marki Concept i życzymy Państwu pełnej satysfakcji podczas 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 urządzeniem, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

## SPIS TREŚCI

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Parametry techniczne .....                                         | 25 |
| Ważne ostrzeżenia .....                                            | 26 |
| Opis produktu .....                                                | 27 |
| Opis panelu sterowania.....                                        | 28 |
| Instrukcja obsługi .....                                           | 28 |
| Podstawowe funkcje urządzenia .....                                | 28 |
| Poszczególne funkcje pieczenia .....                               | 29 |
| Orientacyjne temperatury, poziomy wsuwania i czasy pieczenia. .... | 30 |
| Rady dotyczące pieczenia.....                                      | 30 |
| Zaawansowane funkcje urządzenia .....                              | 31 |
| Czyszczenie i konserwacja .....                                    | 33 |
| Instalacja urządzenia .....                                        | 34 |
| Serwis.....                                                        | 35 |
| Ochrona środowiska .....                                           | 36 |

| Parametry techniczne                             |                      |
|--------------------------------------------------|----------------------|
| Napięcie                                         | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Pobór mocy                                       | 3100 W               |
| Pobór mocy górnego elementu grzewczego           | 950 W                |
| Pobór mocy dolnego elementu grzewczego           | 1100 W               |
| Pobór mocy tylnego okrągłego elementu grzewczego | 2200 W               |
| Pobór mocy elementu grzewczego do grillowania    | 2100 W               |
| Zakres ustawienia temperatury                    | 50 – 250 °C          |
| Wymiary do instalacji (sz x w x gł)              | 565 x 595 x 560 mm   |
| Wymiary zewnętrzne (sz x w x gł)                 | 595 x 595 x 620 mm   |
| Wymiary wewnętrzne (sz x w x gł)                 | 428 x 418 x 313 mm   |
| Objętość wewnętrzna                              | 56 l                 |
| Ciężar                                           | 38 kg                |
| Poziom hałasu                                    | < 63 dB(A)           |

## OSTRZEŻENIA:

### Dostawa

- Natychmiast po dostarczeniu należy sprawdzić opakowanie i urządzenie, czy nie doszło do ich uszkodzenia podczas transportu.
- Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go używać. Należy bezzwłocznie skontaktować się z dostawcą.
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
- Opakowanie należy we właściwy sposób zutylizować.

### Instalacja

- Podczas instalacji i podłączania urządzenia należy postępować według instrukcji montażu.
- Podczas instalacji nie wolno podnosić urządzenia za uchwyt drzwiczek.
- Podczas instalacji urządzenie musi być odłączone od sieci elektrycznej.
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci oraz zabezpieczenie prądowe odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Należy korzystać wyłącznie z uziemionego gniazda elektrycznego.
- Po zainstalowaniu urządzenia jego wtyczka elektryczna musi być dostępna.

### Użytkowanie urządzenia

- Nie należy używać urządzenia w sposób inny, niż podano w niniejszej instrukcji.
- Urządzenia należy używać tylko w gospodarstwie domowym i tylko do pieczenia żywności.
- Urządzenia nie może być używane przez osoby bose.
- Do wnętrza urządzenia nie wolno wkładać potraw o zbyt dużej objętości oraz metalowych przedmiotów. Mogą one spowodować pożar.
- Nie wolno siadać ani stawać na otwartych drzwiczkach urządzenia.
- UWAGA! Przy otwieraniu drzwiczek, z urządzenia może wydostać się duża ilość pary lub wytrysnąć tłuszcz. Należy zachować ostrożność. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nie należy dotykać gorących powierzchni i elementów grzewczych w trakcie pracy urządzenia oraz przez pewien czas po jej zakończeniu.
- Nie należy używać urządzenia jako schowka.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- W przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Wyłączając urządzenie z gniazdka, nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i pociągnąć za nią.
- Należy regularnie kontrolować urządzenie i przewód zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia elektrycznego.
- Nie należy używać urządzenia, jeżeli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Należy zlecić naprawę autoryzowanemu serwisowi.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Jeżeli urządzenie nie jest używane, wszystkie elementy sterowania powinny być w położeniu „wyłączone”.
- Jeżeli urządzenie jest używane, nie należy zostawiać otwartych drzwiczek szafek znajdujących się nad nim, ponieważ mogą ulec uszkodzeniu w wyniku oddziaływania pary i ciepła, np. w czasie otwierania drzwiczek urządzenia.
- Nie należy używać sprzętu z uszkodzoną powierzchnią, zużytego lub posiadającego inne wady.

### Kiedy w domu są dzieci

- Urządzenia należy używać w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób nieodpowiedzialnych. Nie należy pozwolić im na posługiwanie się urządzeniem.
- Osoby niepełnosprawne ruchowo lub umysłowo, osoby nieodpowiedzialne lub osoby, które nie zapoznały się z niniejszą instrukcją, mogą używać urządzenia tylko pod nadzorem odpowiedzialnej, poinformowanej osoby.
- Jeżeli w trakcie pracy urządzenia w pobliżu znajdują się dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.

- Nie należy pozwolić na to, aby urządzenie służyło dzieciom do zabawy.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.

#### UWAGA!

Urządzenie należy otwierać tylko na krótko, w celu włożenia i wyjęcia potraw, w przeciwnym razie istnieje ryzyko poranienia, na przykład w skutek potknięcia się.

Dzieci mogłyby zamknąć się w urządzeniu (niebezpieczeństwo uduszenia) lub narazić się na innego rodzaju niebezpieczeństwa.

#### Ewentualne usterki

- Napraw i modyfikacji urządzenia może dokonywać tylko wykwalifikowany specjalista.
- W trakcie napraw i różnych operacji urządzenie musi być odłączone od sieci elektrycznej. Należy wyłączyć bezpiecznik lub wyjąć wtyczkę kabla zasilającego.
- Wyłączając urządzenie z gniazdka, nie wolno szarpać za przewód zasilający, należy chwycić wtyczkę i pociągnąć za nią.

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

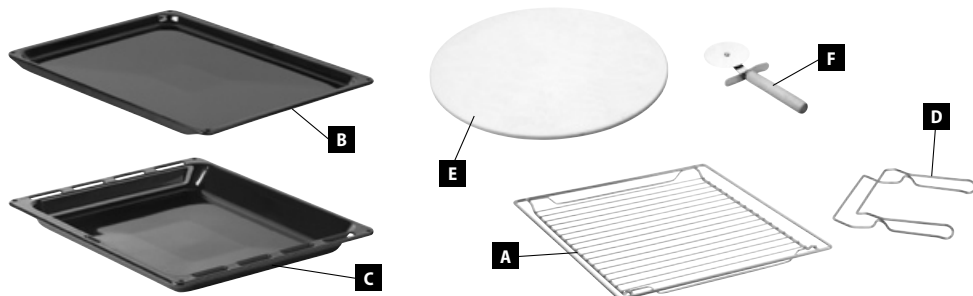
## OPIS PRODUKTU

1. Panel sterowania
2. Uchwyt drzwiczek
3. Drzwiczki
4. Okno drzwiczek z potrójną szybą



## Akcesoria

- A** Ruszt 2 szt.  
**B** Blacha do pieczenia płytka (głębokość 19 mm) 1 szt.  
**C** Blacha do pieczenia głęboka (głębokość 39 mm) 2 szt.  
**D** Uchwyt do blach  
**E** Kamień do przygotowania pizzy 1 szt.  
**F** Nóż do pizzy 1 szt.



## OPIS PANELU STEROWANIA

1. Pokrętko wyboru funkcji
2. Przycisk ustawiania odliczanego czasu (minutnik)
3. Przycisk ustawiania aktualnego czasu
4. Przycisk STOP
5. Przycisk START
6. Pokrętko wyboru +/-



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### Przed pierwszym uruchomieniem

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy, ze względów higienicznych, przetrzeć z zewnątrz i od wewnątrz wilgotną ściereczką. Akcesoria należy wymyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce. Następnie należy włączyć urządzenie na 20 minut bez żywności, ustawiając temperaturę na maksimum (patrz akapit Instrukcja obsługi). Możliwe, że urządzenie w tym czasie będzie wydzielalo lekki swąd i dym, które jednak po krótkim czasie powinny zniknąć. W tym czasie należy dokładnie wietrzyć pomieszczenie.

**Uwaga:** Pokrętko wyboru funkcji (1) i pokrętko +/- (6) po naciśnięciu „wyskakują”, aby było możliwe sterowanie pracą urządzenia. Chcąc zapobiec przypadkowej zmianie ustawień w trakcie pieczenia lub po jego zakończeniu, można wcisnąć przycisk aż do oporu, zabezpieczając go w takiej pozycji.

### Po podłączeniu do prądu

1. Po podłączeniu urządzenia do prądu na wyświetlaczu pojawiają się symbole 00:00.
2. Wciśnięcie przycisku ustawiania aktualnego czasu (3) aktywuje tę funkcję. Pozycja godzin miga. Obracając pokrętkiem wyboru +/- można ustawić na wyświetlaczu aktualną godzinę.
3. Poprzez powtórne wciśnięcie przycisku ustawiania aktualnego czasu (3) i obrót pokrętkiem wyboru +/- można ustawić aktualne minuty.
4. Wykonane ustawienia należy potwierdzić poprzez naciśnięcie przycisku ustawienia aktualnego czasu. Symbol „:” zacznie migać (Ryc.1).



Ryc. 1

### Podstawowe funkcje urządzenia

1. Błachę z potrawą należy wsunąć na wybrany poziom (numerowanie od dołu).
2. Obracając pokrętkiem wyboru funkcji (1), należy wybrać odpowiednią funkcję pieczenia (Ryc. 2).



Ryc. 2

- Obracając pokrętkę wyboru +/- (6), należy ustawić wymaganą wartość temperatury.
- Wciśnięcie przycisku START (5) spowoduje, iż po paru sekundach włączy się ogrzewanie. Ustawiona temperatura miga na wyświetlaczu. Kiedy temperatura osiągnie ustawiony poziom, wartość na wyświetlaczu przestanie migać i będzie świecić stale.
- Obracając pokrętkę wyboru funkcji (1) można ustawić na wyświetlaczu wymagany czas pieczenia. Należy potwierdzić wybór, naciskając przycisk START (5).  
**Uwaga:** Czas pieczenia można wstrzymać poprzez jednokrotne naciśnięcie przycisku STOP (4), aby kontynuować, należy nacisnąć przycisk START (5). Naciskając dwukrotnie przycisk STOP (4), kasujemy aktualny program pieczenia.
- Po zakończeniu pieczenia urządzenie się wyłączy i odezwie się krótki sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się aktualny czas.

### Poszczególne funkcje pieczenia

| Symbol                                                                             | Opis funkcji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Oświetlenie wnętrza piekarnika.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | Ta funkcja piekarnika służy do szczególnie oszczędnego rozmrażania produktów spożywczych. Powietrze o temperaturze pokojowej jest wdmuchiwane do wnętrza piekarnika. <b>Uwaga:</b> Funkcja ta jest odpowiednia do rozmrażania potraw i półproduktów przed ich finalnym przygotowaniem.                                                                                                                                                                                       |
|    | Ogrzewanie piekarnika okrągłą płytą grzewczą oraz funkcja wentylatora. Przepływ powietrza zapewnia równomierną temperaturę w całym piekarniku. Temperaturę można ustawić w zakresie 50–240 °C.<br><b>Uwaga:</b> Funkcja ta jest zalecana do pieczenia potraw również na dwóch blachach jednocześnie (odpowiednia do pieczenia wyższego i objętościowo większego rodzaju pieczywa, np. ciasta lub większej ilości potraw). Wstępne nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne. |
|    | Grillowanie łącznie z funkcją wentylatora. Temperatura w piekarniku w wyniku przepływu powietrza jest wyższa w górnej części piekarnika (nad rusztem lub brytfanną). Temperaturę można ustawić w zakresie 50–200 °C.<br><b>Uwaga:</b> Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania lub pieczenia dużych kawałków mięsa przy wyższej temperaturze. Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte. Wstępne nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.                               |
|  | Duży grill - górny element grzewczy z wykorzystaniem promieniowania podczerwonego. Temperaturę można ustawić w zakresie 180–240 °C.<br><b>Uwaga:</b> Do większych kawałków mięsa. W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika. W czasie grillowania przygotowywaną potrawę należy umieścić jak najwyżej.                                                                                                                                               |
|  | Grill na promieniowanie podczerwone. Temperaturę można ustawić w zakresie 180–240 °C.<br><b>Uwaga:</b> Do mniejszych lub cieńszych kawałków mięsa. W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika. W czasie grillowania należy umieścić przygotowywaną potrawę jak najwyżej.                                                                                                                                                                              |
|  | Ogrzewanie piekarnika górnym i dolnym elementem grzewczym. Temperaturę można ustawić w zakresie 50–250 °C.<br>Potrawę należy wkładać do piekarnika po jego nagraniu się do wymaganej temperatury. W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika.                                                                                                                                                                                                         |
|  | Ogrzewanie piekarnika tylko dolnym elementem grzewczym. Wstępnie ustawiona temperatura 60°C.<br><b>Uwaga:</b> Funkcja ta jest zalecana do dopiekania tych potraw, które wymagają od spodu wyższej temperatury (pizza).                                                                                                                                                                                                                                                       |

## Orientacyjne temperatury, poziomy pieczenia i czasy pieczenia dla niektórych potraw

| Potrawa                 | Ciężar (g) | Poziom wsunięcia | Funkcja pieczenia                                                                  | Zalecana temperatura (°C) | Czas pieczenia (min.) |         | Użyte naczynie |
|-------------------------|------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|---------|----------------|
|                         |            |                  |                                                                                    |                           | 1. str.               | 2. str. |                |
| Ciasto                  | -          | 3                |   | 160                       | 20-30                 | -       | Blacha         |
|                         | -          | 3                |   | 160                       | 20-30                 | -       | Blacha         |
|                         | -          | 1+3              |   | 160                       | 20-30                 | -       | Blachy         |
| Jabłecznik              | -          | 2                |   | 190                       | 50-70                 | -       | Blacha         |
|                         | -          | 1+3              |   | 190                       | 50-70                 | -       | Blachy         |
| Rolada szwajcarska      | -          | 3                |   | 200                       | 10-18                 | -       | Blacha         |
| Kielbasa, parówki       | 400 g      | 4                |   | 240                       | 5-10                  | 3-6     | Ruszt          |
| Mięso wołowe            | 1000 g     | 2                |   | 210                       | 10-20                 | 5-15    | Ruszt*         |
| Mięso wieprzowe         | 1000 g     | 2                |   | 190                       | 19-30                 | 11-21   | Ruszt*         |
| Kurczak                 | 1300 g     | 2                |   | 180                       | 35-45                 | 15-25   | Ruszt          |
| Hamburgery              | 1000 g     | 4                |   | 240                       | 10-20                 | 5-10    | Ruszt*         |
| Wieprzowina w kawałkach | 1000 g     | 4                |   | 240                       | 15-25                 | 10-20   | Ruszt*         |
| Wołowina w kawałkach    | 1000 g     | 4                |  | 240                       | 10-20                 | 5-15    | Ruszt*         |

\* na poziomie pieczenia nr 1 należy pod rusztem umieścić blachę z niewielką ilością wody do wychwytywania skapujących soków.

## Rady dotyczące pieczenia

- Dokładną temperaturę pieczenia należy wypróbować dla każdego rodzaju potrawy i sposobu pieczenia.
- W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika. Powoduje to przydłużenie czasu pieczenia i przypalanie się potraw.
- Mięso zamarynowane i bez kości piecze się szybciej niż mięso wcześniej nieprzygotowane. Stopień upieczenia mięsa można skontrolować przez jego naciśnięcie (np. widelcem). Jeżeli nie puszcza soków, jest dobrze upieczone.
- Jeżeli mięso jest naszpikowane lub pokryte słoniną nie może być pieczone w zbyt wysokiej temperaturze, aby nie doszło do rozpryskiwania się tłuszczu.
- W czasie pieczenia dużych kawałków mięsa dochodzi do wyparowywania cieczy i jej kondensacji na drzwiczkach piekarnika. Jest to sytuacja normalna i nie stanowi żadnego niebezpieczeństwa podczas używania piekarnika. Po zakończeniu pieczenia należy wytrzeć drzwiczki piekarnika i ich okolice do sucha.
- Pieczywo zaczyna rosnąć dopiero po 2/3 określonego czasu pieczenia. Czas pieczenia zależy od rodzaju użytego nadzienia (owoce, marmolada).



- Ciasta ubijane nie powinny zawierać zbyt dużo wody, ponieważ przedłuża to czas pieczenia.
- Nie należy wkładać naczyń bezpośrednio na dno piekarnika, ponieważ ogranicza to rozprzestrzenianie się ciepła oraz może uszkodzić emalię w wyniku przegrzania.
- Przy pieczeniu na więcej niż jednej blasze potrawy włożone do piekarnika jednocześnie, niekoniecznie będą gotowe w tym samym momencie.
- Blachy do pieczenia oraz brytfanny nie służą do długiego przechowywania produktów spożywczych (ponad 48 godzin). W celu dłuższego przechowywania należy przełożyć potrawy do odpowiednich naczyń.
- **Przy pieczeniu bez wentylatora** zaleca się wstępne nagrzewanie piekarnika przez około 10-15 minut. Nie należy w czasie pieczenia otwierać drzwiczek piekarnika bez potrzeby.
- **Przed grillowaniem** należy nagrząć grill przez 5 minut (dopóki element grzewczy grilla nie zrobi się czerwony). Ruszt grilla z potrawą należy umieścić jak najbliżej elementu grzewczego grilla. Blachę z niewielką ilością wody należy umieścić pod rusztem w celu wychwytywania skapujących soków. Przy pomocy grilla można na upieczonym mięsie uzyskać brązową, chrupiącą skórkę.

#### UWAGA!

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

- **Przy pieczeniu z wentylatorem** nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika, za wyjątkiem pieczenia potraw z bardzo krótkim czasem pieczenia lub przy pieczeniu potraw z dużą zawartością wody (np. ciasta z owocami), aby nie doszło do kondensacji pary wodnej. W piekarniku można przygotowywać różne potrawy z podobną temperaturą pieczenia lub na dwóch blachach jednocześnie, również kiedy czas pieczenia jest inny. Zapach i smak potraw nie wpływają na siebie wzajemnie. Przy wkładaniu i wyjmowaniu potraw z piekarnika nie dochodzi do dużych strat ciepła. Temperatura wyrównuje się szybko dzięki wentylatorowi. Temperatury pieczenia są niższe niż wykorzystywane w klasycznych funkcjach pieczenia (o 20-30°C dla pieczywa i o 30-40°C dla mięsa), czas pieczenia jest dłuższy (o około 5-10 minut). Przy pieczeniu drobnego pieczywa na dwóch blachach jednocześnie zaleca się zmianę wysokości obu blach po 2/3 czasu pieczenia, ewentualnie wcześniejsze wyjęcie blachy z upieczonym już ciastem.
- **Przy rozmrażaniu** zmrożone produkty należy położyć w opakowaniu do miski, umieścić w środku piekarnika na ruszcie i włączyć funkcję . Drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- **Przy grillowaniu z wentylatorem** nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika. Podczas grillowania drzwiczki muszą być zamknięte. Przy takim sposobie grillowania należy ustawić termostat wg potrzeby w granicach od 50 do 200 °C. Odległość między potrawą i elementem grzewczym grilla zależy od rezultatów, jakie chcemy osiągnąć:
  - mniejsza odległość – brązowa skórka i krwiste wnętrze,
  - większa odległość – dobrze wypieczona potrawa.

W celu wychwycenia soków należy umieścić pod potrawą brytfannę z niewielką ilością wody.

## Zaawansowane funkcje urządzenia

### a) Funkcja wyświetlania aktualnego czasu w czasie pieczenia

Podczas pieczenia należy nacisnąć przycisk ustawienia aktualnego czasu (3). Na wyświetlaczu pojawi się na kilka sekund aktualny czas.

### b) Funkcja blokady przeciw dzieciom

Przez jednoczesne wciśnięcie przycisków STOP (4) i START (5) przez 5 sekund w stanie wyłączonym można włączyć lub wyłączyć funkcję blokady przeciw dzieciom. Blokada powoduje, że przyciski nie działają.

### c) Funkcja minutnika

W stanie wyłączonym można wykorzystać urządzenie jako minutnik kuchenny do odliczania ustawionego czasu.

1. Funkcję minutnika można aktywować poprzez wciśnięcie przycisku ustawiania czasu odliczania (2). Pozycja godzin miga. Obracając pokrętkę wyboru +/- (6) można ustawić na wyświetlaczu wymaganą godzinę.

2. Poprzez kolejne wciśnięcie przycisku ustawiania czasu odliczania (2) i obrót pokrętkiem wyboru -/+ można ustawić wymagane minuty.
3. Wybór należy potwierdzić poprzez wciśnięcie przycisku START (5). Symbol „-” zaczyna migać.
4. Po upływie ustawionego czasu zabrzmi sygnał dźwiękowy.

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

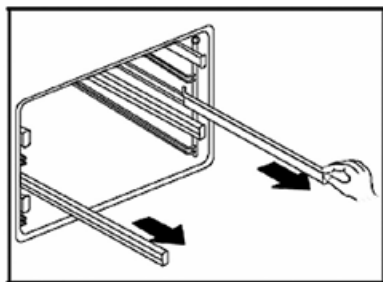
#### d) Funkcja automatycznego wyłączenia

Jeżeli zostanie wybrana funkcja pieczenia, ale przez 5 minut nie zostanie wciśnięty przycisk START (5), urządzenie wyłączy się automatycznie.

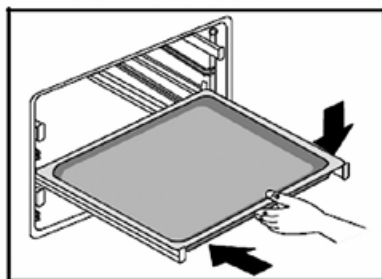
**Uwaga:** Ręczne lub automatyczne wyłączenie urządzenia kasuje ustawione funkcje i wartości.

#### e) Szyny teleskopowe

Urządzenie wyposażone jest w 2 pary szyn teleskopowych, które pozwalają na wysunięcie blach, ułatwiając w ten sposób wkładanie i wyjmowanie blach lub kontrolę potraw podczas pieczenia. (Ryc. 3, 4).



Ryc. 3



Ryc. 4

#### UWAGA!

Podczas pracy urządzenia szyny teleskopowe nagrzewają się do wysokiej temperatury. Niebezpieczeństwo poparzenia!

Wkładając blachę do piekarnika, należy osadzić ją na końcach szyn teleskopowych (Ryc. 5).

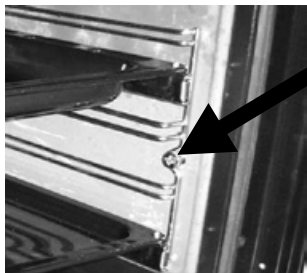


Ryc. 5

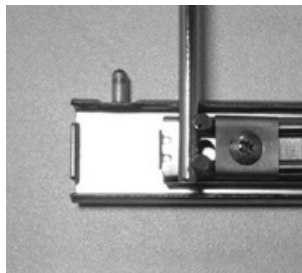
Podczas wkładania lub wyjmowania blach z szyn teleskopowych należy zachować ostrożność, aby nie doszło do ześlizgnięcia się blach z szyn.

Szyny teleskopowe mogą być używane na poziomach nr 1, 2, 4 i 5. Aby zmienić wysokość szyny, należy:

1. wyjąć blachę i rusz z piekarnika.
2. odkręcić śruby po bokach wnętrza piekarnika (Ryc. 6) i wyjąć boczne kratki.
3. Odkręcić śrubę mocującą szynę (ryc. 7), przesunąć szyny do odpowiedniej pozycji i ponownie je zamocować poprzez dokręcenie śrub mocujących.
4. Zamocować boczne kratki z powrotem we wnętrzu piekarnika.



Ryc. 6



Ryc. 7

#### f) Wentylator

Wentylator znajduje się na górnej ścianie piekarnika, zapewnia cyrkulację chłodnego powietrza wewnątrz szafki. Wentylator włącza się automatycznie w momencie włączenia piekarnika. Wyłączenie wentylatora następuje po wyłączeniu piekarnika po upływie ok. 15 minut.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

W celu zachowania dobrego wyglądu i niezawodności urządzenia należy dbać o jego czystość.

Nowoczesna konstrukcja urządzenia znacznie ułatwia konserwację.

Części urządzenia stykające się z potrawami należy systematycznie czyścić.

- Przed konserwacją i czyszczeniem należy odłączyć przewód zasilający z gniazdka lub wyłączyć wyłącznik urządzenia.
- Wszystkie elementy sterujące należy ustawić na wartości wyłączone.
- Odczekać aż wnętrze urządzenia nie będzie gorące, ale letnie – wówczas czyszczenie jest łatwiejsze niż po całkowitym wystygnięciu urządzenia.
- Zewnętrzne powierzchnie urządzenia należy czyścić wilgotną szmatką, delikatną szczoteczką lub miękką gąbką, a następnie wytrzeć do sucha.
- **Urządzenie wyposażone jest w panele katalityczne po bokach wnętrza piekarnika (jasny kolor).** Powierzchnia tych paneli wykonana jest ze specjalnej mikroporowatej emalii, która wchłania przyskający tłuszcz oraz zatłuszczenia powstające przy pieczeniu. Ich żywotność wynosi w przybliżeniu 4-6 lat (w zależności od stopnia użytkowania piekarnika). Jeżeli chcesz wyczyścić tłuste zanieczyszczenia osadzone na powierzchni paneli katalitycznych, podgrzej piekarnik do temperatury 250° C na czas 1 godziny. Przy uruchomieniu tej funkcji wchłonięte zanieczyszczenia zostają spalone na proszek. Po schłodzeniu ewentualne pozostałości

zanieczyszczeń należy wytrzeć bardzo delikatną wilgotną szmatką lub gąbką tak, aby nie uszkodzić porowatej powierzchni.

#### **UWAGA!**

**Przy czyszczeniu paneli katalitycznych nie należy umieszczać w piekarniku żadnych potraw.**

**Do czyszczenia paneli katalitycznych nie wolno używać żadnych środków czyszczących, ponieważ doszłoby do uszkodzenia ich powierzchni!**

#### **Uwaga:**

W trakcie używania piekarnika może dochodzić do zmiany koloru paneli katalitycznych. Nie stanowi to ich wady.

- Dno i strop piekarnika można wycierać wilgotną szmatką, miękką szczoteczką lub gąbką. Przy silnym zabrudzeniu należy użyć wody z nieagresywnym środkiem myjącym.
- Do czyszczenia szyb drzwiczek piekarnika nie wolno używać szorstkich, ściernych środków czyszczących lub ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ mogłyby one porysować lub rozbić szkło.
- Nie wolno nigdy zostawiać substancji agresywnych lub kwaśnych (sok z cytryny, ocet) na elementach emaliowanych, lakierowanych lub z blachy nierdzewnej.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać czyścików parowych!
- Blachy do pieczenia można myć w zmywarce do naczyń.

## **INSTALACJA URZĄDZENIA**

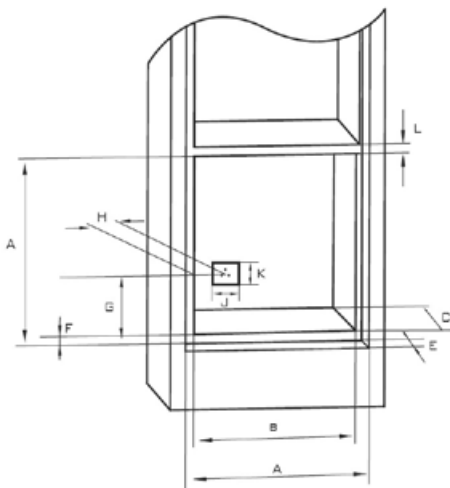
- Odpowiedzialność za instalację urządzenia ponosi nabywca, nie producent. Gwarancja nie obejmuje wad powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody dotyczące osoby, zwierzęta i rzeczy powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji.
- Umieszczenie urządzenia w odpowiedniej zabudowie zapewni jego prawidłowe funkcjonowanie.
- Urządzenie należy zainstalować w typowej zabudowie kuchennej, przeznaczonej do wbudowania urządzenia lub w odpowiednio przystosowanej zabudowie, posiadającej wymiary jak na Ryc. 8a, 8b.
- Meble kuchenne muszą być wykonane z materiału o odpowiedniej odporności termicznej. Zastosowane materiały i kleje muszą wytrzymywać ogrzanie urządzenia zgodnie z normą ČSN EN 60335-2-6. Materiały i kleje, które nie odpowiadają tej normie, mogą się zdeformować lub odkleić.

#### **Podłączenie do zasilania**

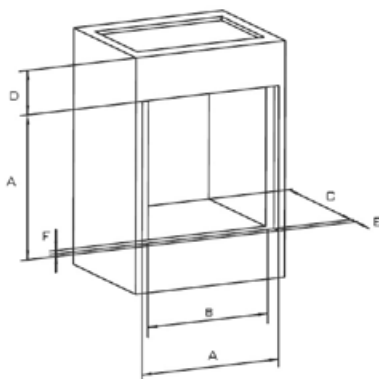
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci oraz zabezpieczenie prądowe odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Zaleca się użycie samodzielnego obwodu elektrycznego z zabezpieczeniem 16 A.
- Należy korzystać wyłącznie z uziemionego gniazda elektrycznego.
- Nie należy używać rozgałęźników, złączy ani przedłużaczy. Mogą one spowodować pożar w wyniku przegrzania.
- Należy zapewnić swobodny dostęp do wtyczki przewodu zasilającego urządzenia, również po jego zainstalowaniu.
- Zmian w zakresie połączeń elektrycznych może dokonywać tylko wykwalifikowany specjalista.
- Bezpieczeństwo urządzenia pod względem elektrycznym może być zagwarantowane jedynie wtedy, gdy zacisk ochronny urządzenia jest połączony z przewodem ochronnym sieci elektrycznej.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody dotyczące osoby i rzeczy w wyniku wadliwego lub błędnego połączenia ochronnego.
- Przewód zasilający musi być umieszczony tak, aby nie stykał się z gorącymi elementami urządzenia oraz, aby nie był zdeformowany i nadmiernie zgięty.

### Instalację urządzenia należy wykonać w następujący sposób:

1. Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
2. Wymiary szafki do zabudowy urządzenia przedstawiono na Ryc. 8a, 8b. Z uwagi na konieczną cyrkulację powietrza urządzenie musi być umieszczone zgodnie z wymiarami na rysunkach, a szafka musi mieć taką konstrukcję, aby do jej dolnej części mogło docierać powietrze.



Ryc. 8a



Ryc. 8b

|   |        |
|---|--------|
| A | 600 mm |
| B | 565 mm |
| C | 560 mm |
| D | 90 mm  |
| E | 24 mm  |
| F | 5 mm   |
| G | 118 mm |
| H | 113 mm |
| J | 80 mm  |
| K | 70 mm  |
| L | 25 mm  |

3. Urządzenie należy nasunąć na krawędź szafki i przełożyć przewód przez tylną ścianę szafki, tak, aby po zainstalowaniu możliwy był dostęp do wtyczki.
4. Następnie należy delikatnie wsunąć urządzenie do szafki. Należy uważać, aby nie doszło do przycięcia kabla zasilającego.
5. Urządzenie należy zamocować w szafce poprzez wkręcenie 4 śrub w otwory w ścianach bocznych urządzenia. Otwory są widoczne po otwarciu drzwiczek.
6. Następnie należy podłączyć kabel zasilający do gniazdka elektrycznego.

### Demontaż

Przy demontażu urządzenia ważna jest właściwa kolejność czynności:

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

## SERWIS

### Oświetlenie wnętrza piekarnika

Żarówka oświetlenia wewnętrznego piekarnika jest żarówką specjalną o wysokiej odporności temperaturowej (25W, 300°C).

Wymianę należy przeprowadzić w sposób następujący (Ryc. 9):

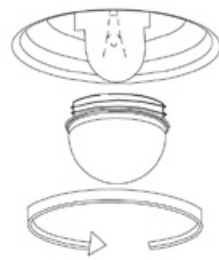
- Wyłączyć przewód zasilający z gniazdka lub wyłączyć wyłącznik urządzenia.
- Odkręcić szybką osłonową i dokonać wymiany żarówki na nową, tego samego typu!
- Przykręcić z powrotem szybką osłonową.

### Wymiana paneli katalitycznych

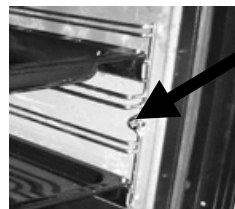
1. Wyjąć blachy i ruszt z piekarnika.
2. Odkręcić śruby po bokach wnętrza piekarnika (ryc. 10) i wyjąć boczne kratki.
3. Wyjąć panele katalityczne i wymienić je na nowe.
4. Zamocować panele katalityczne i boczne kratki z powrotem we wnętrzu piekarnika.

### UWAGA!

Jedynymi zabiegami konserwatorskimi, które może wykonywać użytkownik, są wymiana żarówki i paneli katalitycznych. Konserwację o większym zakresie lub naprawy wymagające ingerencji w elementy wewnętrzne urządzenia należy zlecić profesjonalnemu serwisowi.



Ryc. 9



Ryc. 10

### OCHRONA ŚRODOWISKA

- Preferuj odzysk materiałów opakowaniowych i starych urządzeń elektrycznych.
- Pudło urządzenia elektrycznego można oddać do punktu odbioru odpadów segregowanych.
- Torebki foliowe z polietylenu (PE) należy oddać do 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 utylizować 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 skutkować nieodpowiednią likwidacją produktu. Szczegółowe informacje o recyklingu urządzenia uzyskać można w odpowiednim urzędzie gminy, przedsiębiorstwie zapewniającym usługi utylizacji odpadu domowego lub w sklepie, w którym zakupiono produkt.

## ACKNOWLEDGMENT

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 other people using the product are familiar with these instructions.

## TABLE OF CONTENTS

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| Technical Parameters .....                                                    | 37 |
| Importance notices .....                                                      | 38 |
| Product Description .....                                                     | 39 |
| Description of the Control Panel .....                                        | 40 |
| Operating Instructions .....                                                  | 40 |
| Basic Functions of the Unit .....                                             | 40 |
| Individual Functions of Baking .....                                          | 41 |
| Informative Values of Temperature, Position Heights and Times of Baking ..... | 42 |
| Baking Tips .....                                                             | 42 |
| Advanced Functions of Baking .....                                            | 43 |
| Cleaning and Maintenance .....                                                | 45 |
| Unit installation .....                                                       | 46 |
| Service .....                                                                 | 47 |
| Environmental protection .....                                                | 48 |

| Technical parameters                |                      |
|-------------------------------------|----------------------|
| Voltage                             | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Power input                         | 3100 W               |
| Input of the upper heater           | 950 W                |
| Input of the lower heater           | 1100 W               |
| Input of the rear circular heater   | 2200 W               |
| Input of the grill heater           | 2100 W               |
| Temperature setting range           | 50 – 250 °C          |
| Installation dimensions (w x h x d) | 565 × 595 × 560 mm   |
| External dimensions (w x h x d)     | 595 × 595 × 620 mm   |
| Internal dimensions (w x h x d):    | 428 × 418 × 313 mm   |
| Internal volume                     | 56 l                 |
| Weight                              | 38 kg                |
| Noise level                         | < 63 dB(A)           |

## IMPORTANT NOTICES:

### Delivery

- Check the package and unit immediately after delivery for any damage that may have occurred during shipping.
- If the unit is damaged, do not operate it. Contact the supplier as soon as possible.
- Remove all the covering and marketing materials from the unit before the first use.
- Dispose of the packaging material properly.

### Installation

- Follow the instructions for the appliance connection and installation.
- Do not lift the unit holding it by the handle of the door.
- The unit has to be disconnected from the power socket during installation.
- Make sure the mains voltage and current protection correspond to the values on the rating plate. Use grounded wall outlets only.
- After installation of the unit its plug should be freely accessible.

### Normal operation

- Use the unit only as described in this operating manual.
- Use the unit in the household and for baking food only.
- Do not use the unit if you are barefoot.
- Do not put oversized food or metal objects inside the oven. These could cause a fire.
- Do not sit or stand on the open door of the unit.
- **WARNING!** A large volume of steam may be released or grease may splash out when you open the door. Be careful. There is a risk of scalding!
- Do not touch hot surfaces or heaters during use or shortly after use of the unit.
- Do not store anything inside the unit.
- Never operate the appliance with wet hands.
- Turn off the unit and disconnect the plug from the mains outlet in case of any failure.
- Never pull the cord to disconnect the plug from the wall outlet; hold the plug instead.
- Check the appliance and power cord for damage regularly. Never switch on a damaged appliance.
- Do not use the unit if the door or packing is damaged. Have the unit repaired in an authorised service centre.
- Do not immerse the power cord, plug, or appliance in water or any other liquid.
- Make sure that all controls are in the OFF position when the appliance is not in use.
- When the unit is in operation, do not leave the doors of the cupboards above it open, otherwise these could be damaged by the released steam and heat e.g. in case of opening the oven door.
- Do not use accessories which have surface treatment damaged, are worn or have other defects.

### Children in the household

- The appliance is not intended for and should not be accessible to children or people with reduced capabilities.
- The appliance is not intended for use by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of knowledge, unless under the supervision of an acquainted person responsible for their safety.
- Take extra care when using the unit near children.
- Do not use the appliance as a toy.
- Use manufacturer-recommended accessories only.



**WARNING!**

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

**Possible defects**

- Only qualified personnel may repair and intervene in the unit.
- The unit should be disconnected from the electric network during repairs and interventions. Switch off the circuit breaker, or disconnect the plug of the supply cable.
- Never pull the cord to disconnect the plug from the wall outlet; hold the plug instead.

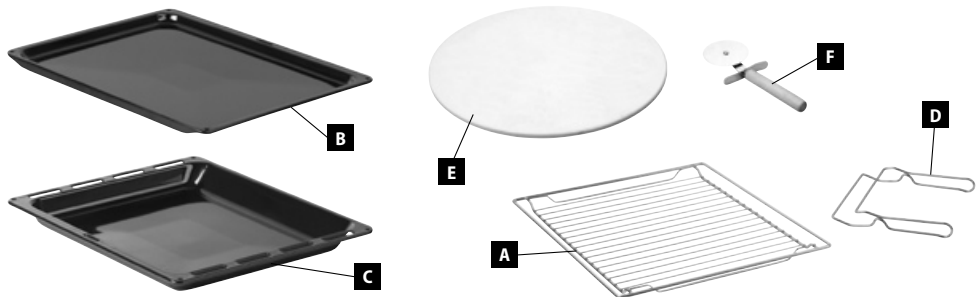
**Failure to follow the manufacturer's instructions may invalidate the warranty.**

**PRODUCT DESCRIPTION**

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

**Accessories**

- A Grill 2 pieces
- B Shallow baking pan (depth 19 mm) 1 piece
- C Deep baking pan (depth 39 mm) 2 pieces
- D Grill holder
- E Pizza stone 1 piece
- F Pizza cutter 1 piece



## DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

1. Mode selector
2. Button for setting the countdown time (minute clock)
3. Button for setting the time of day
4. STOP button
5. START button
6. +/- selector



## OPERATING INSTRUCTIONS

### Before first use

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

Then, heat the unit without food at maximum temperature for 20 minutes (see the Operating Instructions below). The unit may emit a slight smell and smoke, which should disappear after a while. Air the room well during this process.

**Note:** Function selector (1) and +/- selector (6) will pop up after pushing to allow controlling the unit. If you want to prevent accidental change of settings during baking or after the baking is finished, fix them in the inserted position by pushing down to stop.

### After connecting to a power source

1. After connecting the unit to the mains, the symbols 00:00 shine on the display.
2. Press the time of day button (3) to activate the mode of setting the time of day. The hour position blinks. Turn the +/- selector to set the current hour on the display.
3. To set the current minutes, press the time of day button (3) again and turn the +/- selector.
4. To confirm the setting, press the time of day button (3). The symbol ":" starts blinking (see Fig. 1).



Fig. 1

### Basic Functions of the Unit

1. Put the pan with food in the selected position height (numbered from below).
2. Turn the function selector (1) to select the required baking function (see Fig. 2).



Fig. 2

3. Turn the -/+ selector (6) to set the temperature to the required value.
4. Press the START button (5); heating will start in several seconds. The temperature set on the display blinks. When the unit reaches the set temperature, the displayed value will shine without blinking.
5. Turn the function selector (1) to set the required time of baking on the display. Press START (5) to confirm the selection.  
**Note:** To pause the baking time, press the STOP button (4) once; to resume it, press the START button (5). To cancel the current program, press the STOP button (4) twice.
6. After the end of baking, the unit switches off and a short sound signal is heard. The display will show the current time of day.

### Individual Functions of Baking

| Symbol                                                                             | Function description                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Lighting of the internal space of the oven.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | This mode of oven function setting serves for particularly careful defrosting of food. Air at room temperature is forced into the internal space of the oven.<br><b>Note:</b> This function is suitable for defrosting food or raw products before final preparation.                                                                                                                                                                           |
|    | Heating of the oven by the circular heater and the fan function. The air circulation makes an even temperature in the entire space of the oven.<br>The temperature can be set within the range of 50 – 240 °C.<br><b>Note:</b> This function is also suitable for baking food on two pans simultaneously (suitable for baking higher and thicker baked goods, such as cakes, or larger amounts of food). Pre-heating the oven is not necessary. |
|    | Grilling together with the fan function. Because of the air circulation, the temperature in the oven is higher in its upper part (above the grill or pan).<br>The temperature can be set within the range of 50 – 200 °C.<br><b>Note:</b> This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. Leave the oven door closed. Pre-heating the oven is not necessary.                                     |
|  | Big grill – large area of the grill while utilizing infrared irradiation.<br>The temperature can be set within the range of 180 – 240 °C.<br><b>Note:</b> For bigger pieces of meat. During baking open the door as rarely as possible. During grilling put the food in the highest possible position.                                                                                                                                          |
|  | Infrared grill.<br>The temperature can be set within the range of 180 – 240 °C.<br><b>Note:</b> For smaller or thin pieces of meat. During baking open the door as rarely as possible. During grilling put the food in the highest possible position.                                                                                                                                                                                           |
|  | Heating of the oven by the upper and lower heater.<br>The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C.<br>Put in the food only after pre-heating the oven to the set temperature. During baking open the door as rarely as possible.                                                                                                                                                                                                 |
|  | Heating of the oven by the lower heater only. Preset temperature 60°C.<br><b>Note:</b> Thus function is suitable for the completion of baking foods which require a higher temperature from below (pizza).                                                                                                                                                                                                                                      |

### Informative Values of Temperature, Position Heights and Times of Baking

| Food        | Weight (g) | Position height | Baking function | Recommended temperature (°C) | Baking time (min.) |          | Dishes used |
|-------------|------------|-----------------|-----------------|------------------------------|--------------------|----------|-------------|
|             |            |                 |                 |                              | 1st side           | 2nd side |             |
| Cakes       | -          | 3               |                 | 160                          | 20-30              | -        | Pan         |
|             | -          | 3               |                 | 160                          | 20-30              | -        | Pan         |
|             | -          | 1+3             |                 | 160                          | 20-30              | -        | Pans        |
| Apple pie   | -          | 2               |                 | 190                          | 50-70              | -        | Pan         |
|             | -          | 1+3             |                 | 190                          | 50-70              | -        | Pans        |
| Swiss roll  | -          | 3               |                 | 200                          | 10-18              | -        | Pan         |
| Sausages    | 400 g      | 4               |                 | 240                          | 5-10               | 3-6      | Grill       |
| Beef        | 1000 g     | 2               |                 | 210                          | 10-20              | 5-15     | Grill*      |
| Pork        | 1000 g     | 2               |                 | 190                          | 19-30              | 11-21    | Grill*      |
| Chicken     | 1300 g     | 2               |                 | 180                          | 35-45              | 15-25    | Grill       |
| Hamburgers  | 1000 g     | 4               |                 | 240                          | 10-20              | 5-10     | Grill*      |
| Pork slices | 1000 g     | 4               |                 | 240                          | 15-25              | 10-20    | Grill*      |
| Beef slices | 1000 g     | 4               |                 | 240                          | 10-20              | 5-15     | Grill*      |

\* put a pan with a little water in position height 1 under the grill to collect the drippings.

### Baking Tips

- The exact values of temperature for each kind of food and each way of baking have to be tried out.
- During baking open the oven door as rarely as possible. Otherwise the temperature mode of baking would be disturbed, the time of baking would extend and the food could be burnt.
- Marinated meat and meat without bones roast faster than unprepared meat. To check thorough roasting of meat, press it e.g. with a fork. If it does not release juice, it is well done.
- Meat which is larded or covered with bacon must not be roasted at too high a temperature, so that the grease does not sputter.
- When roasting big pieces of meat fluids evaporate, which then condense on the oven door. This is natural and it does not imply any danger to the use of the unit. After the end of baking, wipe the oven door and the neighbouring space in the oven dry.
- The pastry will swell only after 2/3 of the stated baking time. The time of baking depends on the type of filling (fruits, marmalade).

- Whipped dough should not contain too much water, which extends the time of baking.
- Do not put utensils directly on the bottom of the oven, otherwise they would prevent the spreading of heat and thus could cause damage to the enamel because of overheating.
- When baking in more pans, the simultaneously inserted foods do not have to be ready at the same time.
- Baking pans are not designed for long-term storage of food (more than 48 hours). For longer storage move the food to a suitable utensil.
- **When baking without the fan** we recommend pre-heating the oven for approximately 10 – 15 minutes. Do not open the oven door unnecessarily during baking.
- **Before grilling** pre-heat the grill for approx. 5 minutes (until the grill heater is red). The grill with food should be placed as close as possible to the heater. To collect the drippings, put a pan with a little water under the grill. Grilling will enable browning and a crispy surface on the roasted meat.

#### **WARNING!**

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

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

## **Advanced Functions of Baking**

### **a) Function of displaying the time of day during baking**

During baking, press the button for setting the time of day (3). The time of day appears on the display for several seconds.

### **b) Child lock function**

To activate/deactivate the child lock, press the STOP (4) and START (5) buttons simultaneously in the OFF status for 5 seconds. Now control using the buttons is blocked.

### **c) Countdown function**

In the OFF status you can use the unit as a kitchen minute clock for counting down the set time.

1. To activate the countdown mode, press the countdown time setting button (2). The hour position blinks. Turn

the -/+ selector (6) to set the required hours on the display.

2. To set the required minutes, press the countdown time setting button (2) again and turn the -/+ selector (6).
3. Press START (5) to confirm the setting. The symbol ":" will blink.
4. After the set time elapses, a short sound signal is heard.

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

#### d) Automatic switch-off function

If you select a baking function, but you do not press the START button (5) within 5 minutes, the unit will switch off automatically.

**Note:** Manual or automatic switch-off of the unit results in the clearing of all set functions and values.

#### e) Telescopic rails

The unit is equipped with 2 pairs of telescopic rails that allow withdrawing the baking pans, thus making access easier when putting in and taking out the baking pans, or when checking the baked food. (Fig. 3, 4).

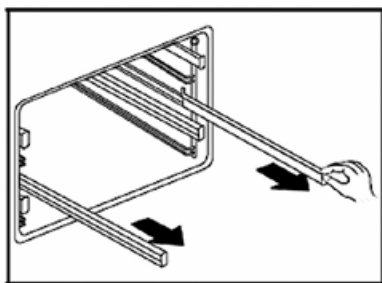


Fig. 3

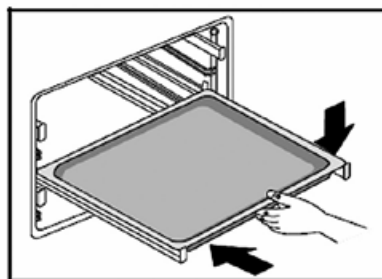


Fig. 4

#### WARNING!

The telescopic rails get very hot during the operation. There is a risk of burning yourself! When putting the baking pans in, place them on the protrusions at the ends of the rails (Fig. 5).



Fig. 5

When putting in or taking out the baking pans proceed with caution and make sure the pans do not slide down from the rails.

It is possible to use the telescopic rails in heights No. 1, 2, 4 and 5. To change the height of telescopic rails follow these steps:

1. Remove the baking pans and grill from the oven.
2. Unscrew the crews on the internal sides of the oven (Fig. 6) and remove the side racks.

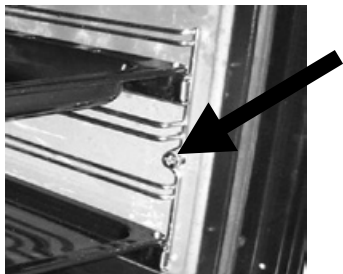


Fig. 6

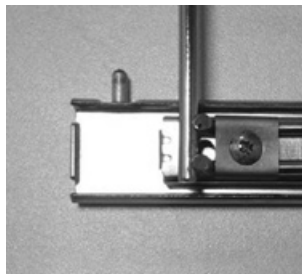


Fig. 7

3. Unscrew the rail fixing screws (Fig. 7), move the rails in the required position and fix them back using the fixing screws.
4. Fix the side racks back on the internal sides of the oven.

#### f) Cooling fan

The fan is located on the upper side of the oven and provides the circulation of cool air in the furniture. The fan switches on automatically when the oven is switched on. When the oven is switched off, the cooling fan is deactivated after about 15 minutes.

## CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of good appearance and reliability, keep the unit clean.

The modern design of the unit facilitates the maintenance to the minimum.

The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power cord from the mains or switch off the circuit breaker of the mains outlet of the unit.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot anymore but remains lukewarm – cleaning is easier than when it is cold.
- Clean the outer surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe it dry.
- **The unit is equipped with catalytic panels on the internal sides of the oven (panels have a light colour).** The surface of the panels is covered with special microporous enamel which absorbs splattering grease and fat during baking. Their service life is approximately 4 - 6 years (depending on the use of the oven). If you want to

clean the grease stuck to the surface of catalytic panels, heat the inside of the oven to 250°C for 1 hour. If this function is applied, the impurities caught are burned to ash. After cooling, wipe any residues of impurities with a wet cloth or sponge very gently, so as not to damage the porous surface.

**WARNING!**

**When cleaning the panels this way do not put any food in the oven.**

**Do not use any cleaners for cleaning the catalytic panels, otherwise their surface would be damaged.**

**Note:**

**During the use of the oven the colour of the catalytic panels can change. This is not a defect.**

- The bottom and ceiling of the oven can be wiped with a damp cloth, soft brush or sponge. In the case of heavy dirt, use hot water with a non-aggressive detergent.
- To clean the glass of the oven door do not use coarse abrasive cleaners or sharp metal scrapers, since they can scratch the surface or the glass can be broken.
- Never leave aggressive or acidic substances (lemon juice, vinegar) on the enamelled, varnished or stainless parts.
- Do not use an autoclave to clean the unit!
- The baking pans may be washed in a dishwasher.

## UNIT INSTALLATION

- Only the customer is responsible for installation in situ. Defects caused by incorrect installation are not covered by the warranty.
- The manufacturer bears no responsibility for damage caused to people, animals or objects as a result of incorrect installation.
- To ensure the correct function of the unit, place it in suitable furniture.
- The unit should be installed in standardised kitchen furniture designed for built-in appliances or in properly adapted furniture of dimensions according to Fig. 8a, 8b.
- The kitchen furniture must be made of sufficiently heat-resistant material. The materials and adhesives used must be resistant to heating of the unit according to standard ČSN EN 60335-2-6. Materials and adhesives that do not meet the stated standard may deform or loosen.

### Connecting to the mains

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



**Follow the installation instructions:**

1. Remove all the covering and marketing materials from the unit before the first use.
2. For the required built-in box dimensions see Fig. 8a, 8b. For the sake of efficient air circulation the unit has to be located according to the dimensions on the pictures and the design of the cabinet must enable air flow into its bottom part.

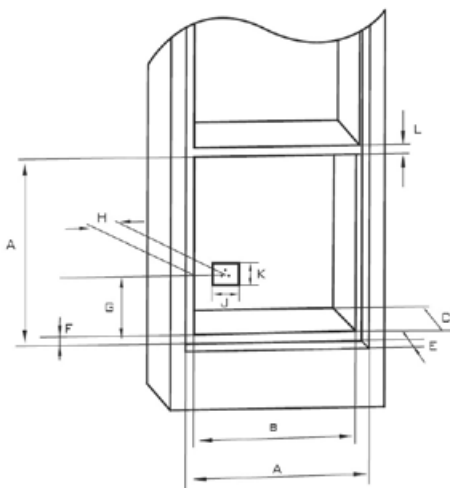


Fig. 8a

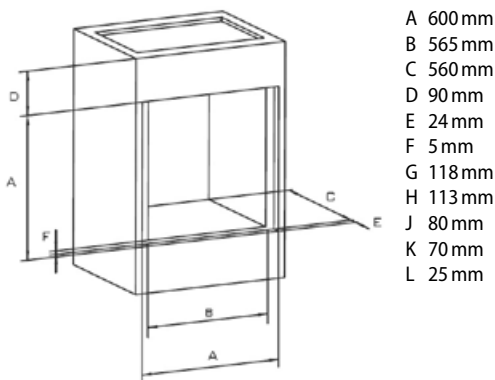


Fig. 8b

|   |        |
|---|--------|
| A | 600 mm |
| B | 565 mm |
| C | 560 mm |
| D | 90 mm  |
| E | 24 mm  |
| F | 5 mm   |
| G | 118 mm |
| H | 113 mm |
| J | 80 mm  |
| K | 70 mm  |
| L | 25 mm  |

3. Put the unit on the edge of the cabinet and run the power cord through the rear wall of the cabinet so that its plug is accessible after installation.
4. Push the unit carefully to the selected place in the cabinet. Be careful not to squeeze the power cord.
5. Attach the unit to the cabinet by screwing 4 screws in the holes in the side walls of the unit. The holes can be seen after opening the door.
6. Plug the supply cable in the wall outlet.

**Removal**

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

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

**SERVIS****Lighting bulb of the internal space of the oven**

The bulb of the internal space lighting is special, with high thermal resistance (25 W, 300°C).

To replace it, proceed as follows (Fig. 9):

- Pull the power cord out of the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- Unscrew the covering glass and replace the bulb with a new one of the same type!
- Screw the covering glass back in place.

### Replacement of the catalytic panels

1. Remove the baking pans and grill from the oven.
2. Unscrew the screws on the internal sides of the oven (Fig. 10) and remove the side racks.
3. Remove the catalytic panels and replace them with new ones.
4. Fix the new panels and side racks back on the internal sides of the oven.

### WARNING!

The customer may only replace the bulb and the catalytic panels. Any extensive maintenance or repair requiring access to the inner parts of the product must be performed by an expert service centre.

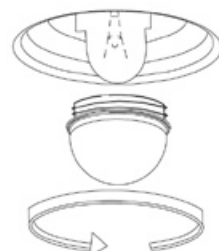


Fig. 9

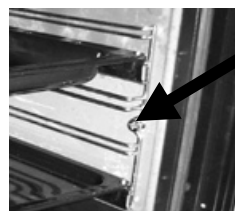
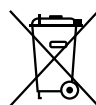


Fig. 10

### 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.



#### Appliance recycling at the end of its service life:

A symbol on the product or its packaging indicates that this product should not go into household waste. It must be taken to the collection point of an electric and electronic equipment recycling facility. By making sure this product is disposed of properly, you will help prevent the negative effects on the environment and human health that would otherwise result from inappropriate disposal of this product. You can learn more about recycling this product from your local authorities, a household waste disposal service or in the shop where you bought this product.



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](http://www.my-concept.cz)

Elko Valenta Slovakia s. r. o., Kasárenská 396/14, 911 05 Trenčín  
Tel.: +421 326 583 465, Fax: +421 326 583 466, [www.my-concept.sk](http://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](http://www.my-concept.pl)