

concept

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



ETV8860

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	5
Jednotlivé funkce pečení	5
Orientační teploty, zásuvné výšky a časy pečení	6
Tipy k pečení	7
Pokročilé funkce spotřebiče	8
Čištění a údržba	11
Instalace spotřebiče	12
Servis	14
Ochrana životního prostředí	14

Technické parametry	
Napětí	230 V ~ 50 Hz
Max. příkon	3500 W
Příkon horního topného tělesa	1000 W
Příkon dolního topného tělesa	1200 W
Příkon kruhového zadního tělesa	2300 W
Příkon malého grilovacího tělesa	1200 W
Příkon velkého grilovacího tělesa	2200 W
Rozsah nastavení teploty	40 – 250 °C
Rozměry pro instalaci (š x h x v)	560 x 550 x 595 mm
Vnější rozměry (š x h x v)	594 x 594 x 556 mm
Vnitřní rozměry (š x h x v)	410 x 395 x 335 mm
Vnitřní objem	57 l
Hmotnost	45 kg
Hlučnost	< 63 dB(A)

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

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ:

Při dodání spotřebiče

- Ihned po dodání zkontrolujte obal a spotřebič, zda nevznikly škody při přepravě.
- **POZOR!** Některé rohy a hrany spotřebiče, které budou po instalaci skryté, mohou být ostré! Dbejte opatrnosti, abyste zabránili poranění!
- Pokud je spotřebič poškozen, nezprovazďujte 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 jističení odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče. Používejte pouze zásuvky elektrického napětí s uzemněním.
- Po instalaci spotřebiče musí být jeho elektrická zástrčka nebo příslušný jistič volně přístupné.

V běžném provozu

- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Spotřebič užívejte jen v domácnosti a pouze k pečení pokrmů.
- Do vnitřního prostoru spotřebiče nekládejte nadměrně velké potraviny nebo kovové předměty. Mohly by způsobit požár.
- Nesedějte si a nestoupejte na otevřená dvířka spotřebiče.
- 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.
- **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 vypojování 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.
- 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 přívodního kabelu.
- Při vypořádání spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojte.

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

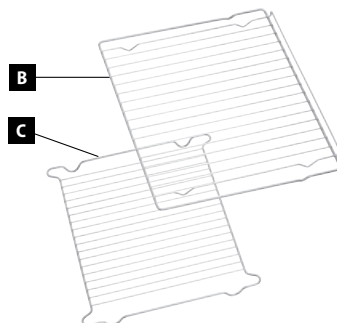
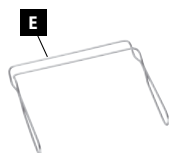
POPIS VÝROBKU

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



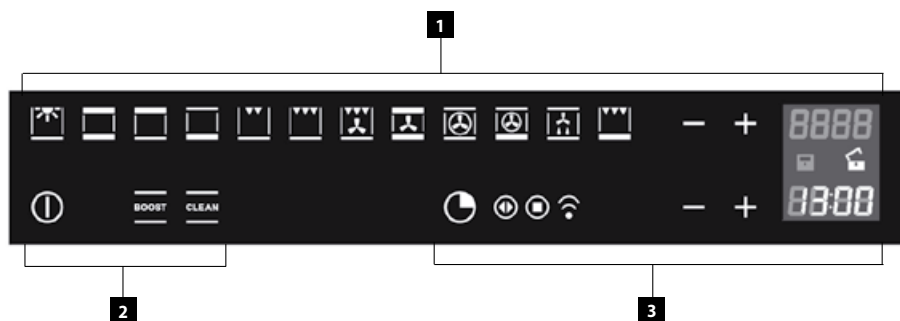
Příslušenství

- A** Teleskopické výsuvy FULL 2 páry
- B** Rošt velký 1 ks
- C** Rošt malý grilovací 1 ks
- D** Pečicí plech 3 ks
- E** Držák plechu/roštu 1 ks



POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

1. Část pro nastavení funkce pečení a teploty pečení
2. Symbol ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ a speciální funkce
3. Část pro nastavení doby a konce pečení



NÁVOD K OBSLUZE

Před prvním použitím

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

Pak uvedte spotřebič do provozu bez vložených potravin s maximální nastavenou teplotou a funkcí + BOOST 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.

Po zapojení do elektrické sítě

1. Po zapojení spotřebiče do elektrické sítě se na displeji rozsvítí ukázka funkcí, tzv. demo. Během této doby není spotřebič v provozu. Pro ukončení funkce demo stiskněte na 5 vteřin symbol osvětlení vnitřního prostoru trouby . Ozve se pípnutí.
2. Při vypnutí spotřebiče stiskněte symbol na 5 vteřin pro aktivaci režimu nastavení denního času. Ozve se pípnutí a rozsvítí se symboly „-“ a „+“ pro nastavení denního času. Podržením nebo opakovaným stiskem symbolů „-“ a „+“ nastavte na displeji denní čas (Obr. 1). Nastavení potvrďte stiskem symbolu .



Obr. 1

Základní funkce spotřebiče



1. Umístěte plech s pokrmem do zvolené zásuvné výšky (číslováno odspodu)
2. Dlouhým stiskem symbolu ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ spotřebič zapnete. Pokud po zapnutí nezvolíte žádnou funkci, spotřebič se po několika vteřinách automaticky vypne.
3. Stiskem příslušného symbolu zvolte požadovanou funkci pečení (Obr. 2). Zobrazí se přednastavená teplota a po několika vteřinách se ohřev zapne.



Obr. 2

4. Opakovaným stiskem symbolů „-“ a „+“ upravte teplotu na požadovanou hodnotu. Nastavenou hodnotu není třeba potvrzovat. Nové nastavení se projeví automaticky po několika vteřinách. Dokud teplota uvnitř trouby nedosáhne nastavené hodnoty, symbol „°“ na displeji bliká. Po dosažení nastavené teploty se ozve pípnutí a symbol „°“ trvale svítí.
5. Po dokončení pečení spotřebič vypněte dlouhým stiskem symbolu ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ. Během chladnutí trouby se na displeji zobrazí aktuální vnitřní teplota, pokud je vyšší než 50 °C. Toto zbytkové teplo se dá využít k ohřevu nebo k rozmrazování potravin.

Jednotlivé funkce pečení

Symbol	Popis funkce
	Osvětlení vnitřního prostoru trouby. Tuto funkci lze použít i pokud je trouba vypnutá.
	Ohřev trouby horním a dolním topným tělesem. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 250 °C. Pokrm vkládejte až po přehřátí trouby na nastavenou teplotu. Dvířka trouby otevírejte během pečení co nejméně.
	Ohřev trouby pouze horním topným tělesem. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Tato funkce je vhodná pro grilování nebo zapékání potravin.
	Ohřev trouby pouze dolním topným tělesem. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Tato funkce je vhodná pro dokončení pečení těch pokrmů, které vyžadují větší teplotu zespodu.
	Malý gril Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Dvířka trouby otevírejte během pečení co nejméně. Při grilování umístěte připravovaný pokrm co nejvýše.

Symbol	Popis funkce
	Velký gril - velká plocha grilu s využitím infračerveného záření. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Dvířka trouby otevřete během pečení co nejméně. Při grilování umístěte připravovaný pokrm co nejvýše.
	Grilování společně s funkcí ventilátoru. Teplota v troubě je vlivem proudění vzduchu vyšší v horní části trouby (nad roštem nebo pekáčem). Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Tato funkce je vhodná pro grilování či pečení objemných kusů masa při vyšší teplotě. Dvířka trouby nechte zavřená. Předehřívání trouby není nutné.
	Teplu dodávané horním a dolním topným tělesem je rozváděno pomocí ventilátoru. Proudění vytváří rovnoměrnou teplotu v celém objemu trouby. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Tato funkce je vhodná i pro pečení na dvou plechách současně, zejména těch druhů pokrmů, kdy je vhodná stejná teplota z obou stran pečicího plechu (používáme jej při pečení koláčů). Předehřívání trouby není nutné.
	Ohřev trouby kruhovým topným tělesem a funkce ventilátoru. Proudění vzduchu vytváří rovnoměrnou teplotu v celém prostoru trouby. Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: 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.
	Vzduch ohřátý spodním topným tělesem je ventilátorem rozváděn kolem připravovaných potravin. Tento režim lze využívat pro sterilování potravin při teplotě 50 – 250 °C. Předehřívání trouby není nutné.
	Tento režim nastavení slouží pro zvláště šetrné sušení a rozmrazování potravin. Pozn.: Tato funkce je vhodná k rozmrazování pokrmů či polotovarů před finální přípravou. Teplotu lze nastavit na „bez ohřevu“ nebo 40 - 60 °C.
	Grilování společně s ohřevem spodního topného tělesa Teplotu lze nastavit v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Tato funkce je vhodná při pečení objemných kusů masa při vyšší teplotě. Dvířka trouby nechte zavřená. Předehřívání trouby není nutné.

Orientační teploty, zásuvné výšky a časy pečení pro některé pokrmy

	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220
	2-3	2	2	1-3	2
	30' - 50'	20' - 40'	10' - 40'	10' - 20'	45' - 60'

									
									
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

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 prošípované 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 žádná nebezpečí při používání spotřebiče. Dvířka trouby a přilehlý prostor trouby po ukončení pečení utřete do sucha.
- Pečivo nabyde až po 2/3 uvedené pečicí doby. Doba pečení závisí na druhu použité náplně (ovoce, marmeláda).
- Šlehaná těsta by neměla obsahovat mnoho vody, prodlužuje to dobu pečení.
- Nepokládejte nádoby přímo na dno trouby, protože by zabránily šíření tepla a mohly by tím způsobit poškození smaltu z důvodu přehřátí.
- Při pečení na více plachách najednou nemusí být současně vsunuté pokrmy hotové ve stejnou dobu.
- Pečicí plechy a pekáče nejsou určeny pro dlouhodobé skladování potravin (delší než 48 hodin). Pro delší skladování pokrm přemístěte do vhodné nádoby.
- **Při pečení bez ventilátoru** doporučujeme předehřívat troubu po dobu asi 10 – 15-ti minut. Dvířka trouby během pečení zbytečně neotvírejte.
- **Před grilováním** předehřívajte 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 velkému 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 předehřívat. Grilujte se zavřenými dvířky. Při tomto způsobu grilování nastavujeme termostat dle potřeby v rozmezí od 50 do 250 °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

Pokročilé funkce rozšiřují možnosti pečení a nabízejí tak komfortnější používání spotřebiče

a) Funkce „BOOST“ – rychlý předehřev

Funkci rychlého předehřevu „BOOST“ můžeme nastavit až po zvolení některé z funkcí pečení.

1. Dlouhým stiskem symbolu ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ spotřebič zapnete. Pokud po zapnutí nevolíte žádnou funkci, spotřebič se po několika vteřinách automaticky vypne.
2. Stiskem příslušného symbolu zvolte požadovanou funkci pečení.
3. Opakovaným stiskem symbolů „-“, „+“ upravte teplotu na požadovanou hodnotu.
4. Stiskněte symbol „BOOST“ pro aktivaci funkce rychlého předehřevu. Zapnou se i další topná tělesa, aby trouba dosáhla rychleji nastavenou teplotu. Dokud teplota uvnitř trouby nedosáhne nastavené hodnoty, symbol „^{oo}“ na displeji bliká. Po dosažení nastavené teploty se ozve pípnutí, symbol „^{oo}“ trvale svítí a funkce „BOOST“ se automaticky deaktivuje.

b) Funkce čištění katalytických panelů „CLEAN“

Pozn.: Spotřebič je vybaven katalytickými panely na bocích vnitřního prostoru trouby. Povrch těchto panelů je opatřen speciálními mikroporézními smaltem, který vstřebává odšťukující tuk a mastnotu vznikající při pečení. Jejich životnost je přibližně 3-6 let (v závislosti na používání trouby). Při použití této funkce se zachycené nečistoty spálí na prášek, který lze snadno otřít vlhkou houbičkou. Tuto funkci použijte, pokud chcete vyčistit usazenou mastnotu na povrchu katalytických panelů.

Funkci lze nastavit pouze v případě, že nejsou v provozu žádné jiné funkce pečení.

1. Dlouhým stiskem symbolu ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ spotřebič zapnete.
2. Stiskněte a držte symbol „CLEAN“ po dobu 5-ti vteřin pro aktivaci této funkce. Vnitřek trouby se vyhřeje na teplotu 250° C a setrvá na této teplotě po dobu 1 hodiny.

Po zchladnutí případné zbytky nečistot otřete velmi jemně vlhkým hadříkem nebo houbičkou, aby se nepoškodil porézní povrch. **K čištění katalytických panelů nepoužívejte žádné čisticí prostředky, jinak by se jejich povrch znehodnotil!**

Dno a strop trouby můžete otřít vlhkým hadříkem, měkkým kartáčkem nebo houbičkou. Při silném znečištění použijte teplou vodu s neagresivním saponátem.

POZOR!

Při použití této funkce nevkládejte do trouby žádné pokrmy.

c) Vnitřní osvětlení

Stiskem symbolu  lze zapnout nebo vypnout vnitřní osvětlení během pečení nebo ve vypnutém stavu trouby (např. pro čištění).

Z důvodu úspory energie se během pečení osvětlení automaticky vypne po 3 minutách po dosažení nastavené teploty nebo po 3 minutách po manuálním zapnutí.

d) Nastavení doby pečení

1. Vložte připravovaný pokrm do zvolené zásuvné výšky.

2. Zapněte spotřebič a zvolte požadovanou funkci pečení a teplotu.
3. Stiskem symbolu  aktivujte funkci pečení s nastavením doby pečení. Rozsvítí se symbol .
4. Opakovaným stiskem symbolů „-“ a „+“ nastavte požadovanou dobu pečení (HH:MM). Po nastavení této funkce zůstane na displeji zobrazen symbol .
5. Po uplynutí nastavené doby se spotřebič vypne a ozve se zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte libovolný symbol na ovládacím panelu.

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

Funkci deaktivujete nastavením konce pečení na 00:00 nebo ručním vypnutím spotřebiče.

e) Nastavení konce pečení

1. Vložte připravovaný pokrm do zvolené zásuvné výšky.
2. Zapněte spotřebič a zvolte požadovanou funkci pečení a teplotu.
3. Dvakrát stiskněte symbol  pro aktivaci funkce pečení s nastavením konce pečení. Rozsvítí se symbol .
4. Opakovaným stiskem symbolů „-“ a „+“ nastavte požadovaný čas konce pečení (HH:MM). Po nastavení této funkce zůstane na displeji zobrazen symbol .
5. Po uplynutí nastavené doby se spotřebič vypne a ozve se zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte libovolný symbol na ovládacím panelu.

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

Funkci deaktivujete nastavením konce pečení na aktuální denní čas nebo ručním vypnutím spotřebiče.

POZOR!

Pokud nastavíte čas pro ukončení pečení na hodnotu před aktuálním denním časem, bude pečení pokračovat do následujícího dne!

f) Nastavení zpožděného začátku a konce pečení

Kombinací předchozích časových funkcí můžeme nastavit zpožděné zapnutí a konec pečení.

Např.: Předpokládejme, že v 10:00 ráno opouštíme byt a při návratu ve 12:00 chceme mít upečené kuře. Doporučený způsob přípravy pečení kuřete je 70 minut při 165 °C s použitím funkce kruhového topného tělesa a ventilátoru v zásuvné výšce 2.

1. Umístěte plech s pokrmem do zásuvné výšky 2.
2. Stiskem symbolu ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ spotřebič zapněte.
3. Opakovaným stiskem symbolu pro volbu funkcí zvolte funkci pečení s kruhovým topným tělesem a ventilátorem.
4. Zvolte teplotu pečení 165 °C.
5. Nastavte délku pečení na hodnotu 01:10.
6. Nastavte čas konce pečení na hodnotu 12:00.
7. Po několika vteřinách se nastavení uloží a spotřebič přejde do stavu odpočítávání.
8. V 10:50 hod. začne pečení a bude ukončeno ve 12:00 hod.

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

g) Funkce minutky

Tuto funkci můžete použít nezávisle na programu pečení. Lze ji použít, i když je spotřebič vypnutý.

1. Pokud je spotřebič zapnutý, stiskněte třikrát symbol  pro aktivaci funkce minutky. Pokud je spotřebič vypnutý, stiskněte symbol  jen jednou. Rozsvítí se symbol .
2. Opakovaným stiskem symbolů „-“ a „+“ nastavte požadovanou dobu odpočítávání v minutách (MM). Po nastavení této funkce zůstane na displeji zobrazen symbol .
3. Po uplynutí nastavené doby se spotřebič vypne a ozve se zvukový signál. Pro vypnutí zvukového signálu stiskněte libovolný symbol na ovládacím panelu.

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

Funkci deaktivujete nastavením doby odpočítávání na 00.

h) Funkce dětského zámku

Stiskem symbolu ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ po dobu delší než 3 vteřiny aktivujete nebo deaktivujete dětský zámek. Ovládání pečicích funkcí je nyní blokováno, lze použít jen vnitřní osvětlení a funkci minutky. Na displeji se zobrazí symbol zamčeného zámku (Obr. 3).



Obr. 3

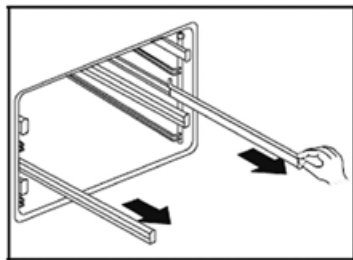
i) Funkce automatického vypnutí

Pokud po zapnutí ne zvolíte žádnou funkci, spotřebič se po několika vteřinách automaticky vypne.

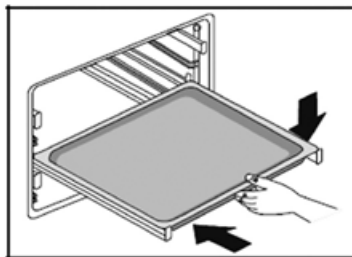
Pozn.: Ruční nebo automatické vypnutí spotřebiče vede k vymazání nastavených funkcí a hodnot.

j) 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. 4, 5).



Obr. 4



Obr. 5

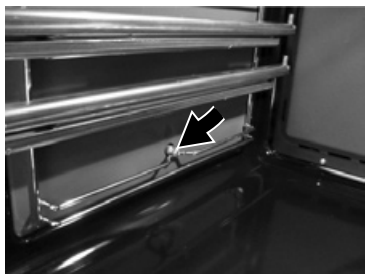
POZOR!

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

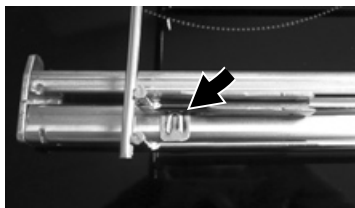
Při vkládání nebo vyjímání plechů z teleskopických výsuvů dbejte opatrnosti, aby nedošlo ke sklouznutí plechu z výsuvů.

Teleskopické výsuvy je možné použít v zásuvných výškách č. 1, 2, 3, 4 a 5. Pro změnu výšky teleskopických výsuvů postupujte následovně:

1. Vyjměte pečicí plechy a rošt z vnitřku trouby.
2. Vyhákněte boční mřížky ze spodního úchyty (Obr. 6) a vyjměte je.



Obr. 6



Obr. 7

3. Stisknutím západek na vnější straně výsuvů (Obr. 7) je oddělíte od boční mřížky.
4. Posuňte výsuvy do požadované pozice a znovu je nasadte tak, aby jejich západky zaklaply.
5. Upevněte zpět boční mřížky do vnitřního prostoru trouby.

k) Chladicí ventilátor

Ventilátor je umístěn na horní stěně trouby a vytváří cirkulaci chladného vzduchu uvnitř nábytku a přes dvířka pečící trouby. Ventilátor se zapíná a vypíná automaticky. Při vypnutí trouby provozované při 200 °C dojde k vypnutí chladicího ventilátoru asi po 10-ti 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 přívodní 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 odšťikující 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, nejdříve použijte funkci „CLEAN“. 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 používejte čistou vodu, 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 dvírek 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

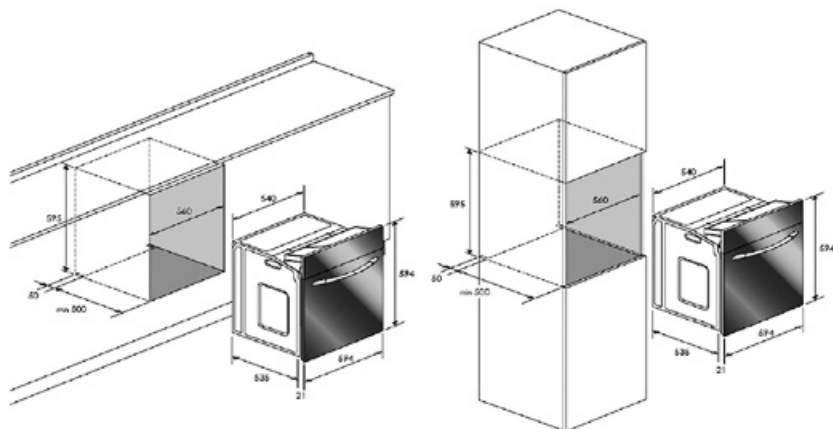
- Odpovědnost za instalaci spotřebiče má kupující, ne výrobce. Na závady způsobené nesprávnou instalací se nevztahuje záruka.
- Nezvedejte spotřebič za držadlo dvířek!
- POZOR! Některé rohy a hrany spotřebiče, které budou po instalaci skryté, mohou být ostré! Dbejte opatrnosti, abyste zabránili poranění!
- 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. 8.
- 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 ochranným kolíkem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky, konektory ani prodlužovací kabely. Mohly by způsobit nebezpečí požáru z přehřátí.
- Zástrčka přívodního kabelu nebo příslušný jistič musí být volně přístupné i po instalaci spotřebiče.
- 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.

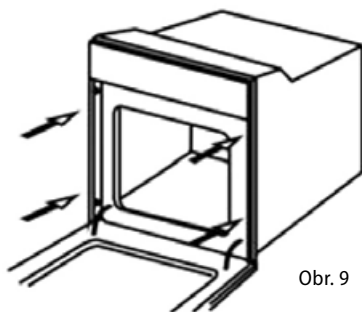
Při instalaci spotřebiče dodržujte následující postup:

1. Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
2. Požadované rozměry skříňky pro vestavu jsou na Obr. 8. Z důvodu účinné cirkulace vzduchu musí být spotřebič umístěn podle rozměrů na obrázcích a skříňka musí být konstruována tak, aby do její spodní části mohl proudit vzduch. Za zadní stěnou trouby v zabudovaném stavu musí být mezera minimálně 50mm.



Obr. 8

3. Spotřebič nasuňte na kraj skříňky a prostrčte přívodní kabel skrz zadní stěnu skříňky tak, aby byla po instalaci přístupná jeho zástrčka nebo příslušný jistič.
4. Opatrně zasuněte spotřebič do skříňky na zvolené místo. Dbejte, aby nedošlo ke skřípnutí přívodního kabelu.
5. Upevněte spotřebič ke skřínce zašroubováním 4 šroubů do otvorů v přední stěně. Otvory jsou viditelné po otevření dvířek (Obr 9).



Obr. 9

6. Připojte přívodní kabel do zásuvky elektrického napětí.

Demontáž

Pokud demontujete spotřebič, je důležité dodržet správné pořadí úkonů:

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

SERVIS

Výměna žárovky

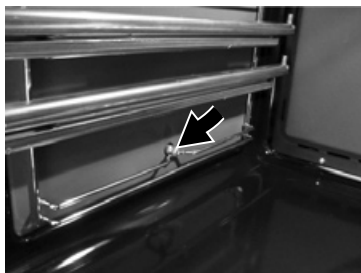
Žárovka osvětlení vnitřního prostoru trouby je speciální - s vysokou tepelnou odolností (25 W, 300 °C).

Výměnu proveďte následujícím způsobem:

- 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. Vyhákněte boční mřížky ze spodního úchyty (Obr. 10) a vyměňte je.
3. Vyměňte katalytické panely a vyměňte je za nové.
4. Upevněte katalytické panely a boční mřížky zpět do vnitřního prostoru trouby.



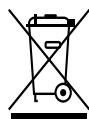
Obr. 10

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.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Preferujte recyklaci obalových materiálů a starých spotřebičů.
- Krabice od spotřebiče může být dána do sběru tříděného odpadu.
- Plastové sáčky z polyetylenu (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	15
Dôležité upozornenia	16
Popis výrobku	17
Popis ovládacieho panela.....	18
Návod na obsluhu	18
Základné funkcie spotrebiča	19
Jednotlivé funkcie pečenia	19
Orientačné teploty, zásuvné výšky a časy pečenia ..	20
Tipy na pečenie	21
Pokročilé funkcie pečenia	22
Čistenie a údržba	25
Inštalácia spotrebiča	26
Servis	28
Ochrana životného prostredia.....	28

Technické parametre	
Napätie	230 V ~ 50 Hz
Max. príkon	3 500 W
Príkon horného výhrevného telesa	1 000 W
Príkon dolného výhrevného telesa	1 200 W
Príkon kruhového zadného telesa	2 300 W
Príkon malého grilovacieho telesa	1 200 W
Príkon veľkého grilovacieho telesa	2 200 W
Rozsah nastavenia teploty	40 – 250 °C
Rozmery pre inštaláciu (š x h x v)	560 x 550 x 595 mm
Vonkajšie rozmery (š x h x v)	594 x 594 x 556 mm
Vnútorňé rozmery (š x h x v)	410 x 395 x 335 mm
Max. vnútorný objem	57 l
Hmotnosť	45 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.

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

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

Pri dodaní spotrebiča

- Ihneď po dodaní skontrolujte obal a spotrebič, či nevznikli pri preprave škody.
- **POZOR!** Niektoré rohy a hrany spotrebiča, ktoré budú po inštalácii skryté, môžu byť ostré! Dbajte na opatrnosť, aby ste zabránili poraneniu!
- Ak je spotrebič poškodený, neuvádzajte ho do prevádzky. Čo najskôr sa 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 riaďte 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 uvedeným na typovom štítku spotrebiča. Používajte iba zásuvky elektrického napätia s uzemnením.
- Po inštalácii musí byť voľne prístupná jeho elektrická zástrčka alebo príslušný istič.

V bežnej prevádzke

- Nepoužívajte spotrebič inak, ako je opísané v tomto návode.
- Spotrebič používajte iba v domácnosti a iba na pečenie pokrmov.
- Do vnútorného priestoru spotrebiča nekladajte nadmerne veľké potraviny alebo kovové predmety. Mohli by spôsobiť požiar.
- Nesadajte si a nestúpajte na otvorené dvierka spotrebiča.
- 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 oboznámej osoby.
- **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 zo zásuvky elektrického napätia spotrebič nikdy neťahajte 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 spotrebič nie je 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 manipulovať so spotrebičom, používajte ho mimo ich dosahu.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, pokiaľ sa spotrebič používa v blízkosti detí.

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

POZOR!

Spotrebič otvárajte iba krátkodobu kvôli vloženiu a vybratiu pokrmov, aby nedošlo k zraneniu, napr. zakopnutím. Deti by sa mohli do spotrebiča zatvoriť (nebezpečenstvo udusenía) alebo by mohli 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 zo zásuvky elektrického napätia spotrebič nikdy neťahajte za prírodný kábel, ale uchopte zástrčku a ťahom ju vypojte.

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

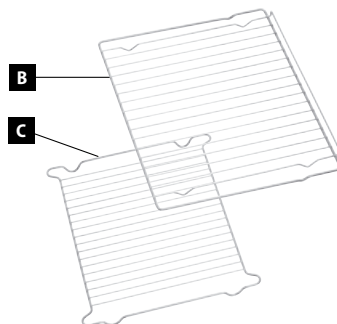
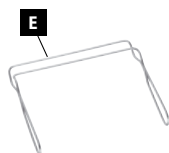
POPIS VÝROBKU

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



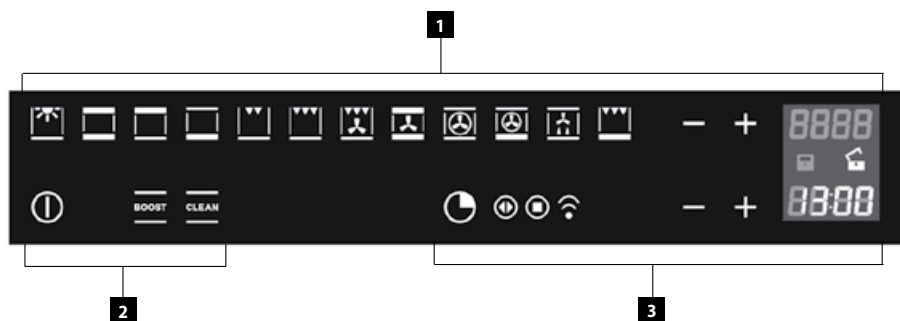
Príslušenstvo

- A** Teleskopické výsuvy FULL 2 páry
B Rošt veľký 1 ks
C Rošt malý grilovací 1 ks
D Plech na pečenie 3 ks
E Držiak plechu/roštu 1 ks



POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

1. Časť o nastavení funkcie pečenia a teploty pečenia
2. Symbol ZAPNUTIA/VYPNUTIA a špeciálne funkcie
3. Časť pre nastavenie doby a konca pečenia



NÁVOD K OBSLUZE

Pred prým použitím

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

Potom uveďte spotrebič do prevádzky bez vložených potravín s maximálnou nastavenou teplotou a funkciou + BOOST na dobu 20 minút (pozri odsek Návod na obsluhu). Je možné, že spotrebič bude počas tejto doby vydávať mierny zápach a dym, ktoré po krátkom čase zmiznú. Počas tohto procesu miestnosť dobre vetrajte.

Po zapojení do elektrickej siete

1. Po zapojení spotrebiča do elektrickej siete sa na displeji rozsvieti ukážka funkcií, tzv. demo. Počas tejto doby nie je spotrebič v prevádzke. Na ukončenie funkcie demo stlačte na 5 sekúnd symbol osvetlenia vnútorného priestoru rúry . Ozve sa pípnutie.
2. Pri vypnutom spotrebiči stlačte symbol na 5 sekúnd pre aktiváciu režimu nastavenia denného času. Ozve sa pípnutie a rozsvietenie sa symboly „-“ a „+“ pre nastavenie denného času. Podržaním alebo opakovaným stlačením symbolov „-“ a „+“ nastavte na displeji denný čas (Obr. 1). Nastavenie potvrdíte stlačením symbolu .



Obr. 1

Základné funkcie spotrebiča



1. Umiestnite plech s pokrmom do zvolenej zásuvnej výšky (číslované odspodu).
2. Dlhým stlačením symbolu ZAPNUTIE/VYPNUTIE spotrebič zapnite. Pokiaľ po zapnutí nezvolíte žiadnu funkciu, spotrebič sa po niekoľkých sekundách automaticky vypne.
3. Stlačením príslušného symbolu zvolte požadovanú funkciu pečenia (Obr. 2). Zobrazí sa prednastavená teplota a po niekoľkých sekundách sa ohrev zapne.



Obr. 2

4. Opakovaným stlačením symbolov „-“ a „+“ upravte teplotu na požadovanú hodnotu. Nastavenú hodnotu nie je potrebné potvrdzovať. Nové nastavenie sa prejaví automaticky po niekoľkých sekundách. Pokiaľ teplota vo vnútri rúry nedosiahne nastavené hodnoty, symbol „°“ na displeji bliká. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa ozve pípnutie a symbol „°“ trvalo svieti.
5. Po dokončení pečenia spotrebič vypnite dlhým stlačením symbolu ZAPNUTIE/VYPNUTIE. Počas chladnutia rúry sa na displeji zobrazí aktuálna vnútorná teplota, pokiaľ je vyššia než 50 °C. Toto zvyškové teplo sa dá využiť na ohrev alebo na rozmrazovanie potravín.

Jednotlivé funkcie pečenia

Symbol	Popis funkcie
	Osvetlenie vnútorného priestoru rúry. Túto funkciu je možné použiť aj vtedy, keď je rúra vypnutá.
	Ohrev rúry horným a dolným vykurovacím telesom. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 250 °C. Pokrm vkladajte až po predhriatí rúry na nastavenú teplotu. Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej.
	Ohrev rúry iba horným výhrevným telesom. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na grilovanie alebo zapekanie potravín.
	Ohrev rúry iba dolným výhrevným telesom. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na dokončenie pečenia tých pokrmov, ktoré vyžadujú väčšiu teplotu zospodu.
	Malý gril Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej. Pri grilovaní umiestnite pripravovaný pokrm čo najvyššie.

Symbol	Popis funkcie
	Veľký gril – veľká plocha grilu s využitím infračerveného žiarenia. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Dvierka rúry otvárajte počas pečenia čo najmenej. Pri grilovaní umiestnite pripravovaný pokrm čo najvyššie.
	Grilovanie spoločne s funkciou ventilátora. Teplota v rúre je vplyvom prúdenia vzduchu vyššia v hornej časti rúry (nad roštom alebo pekáčom). Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na grilovanie alebo pečenie objemných kusov mäsa pri vyššej teplote. Dvierka rúry nechajte zatvorené. Predhrievanie rúry nie je nutné.
	Teplu dodávané horným a dolným výhrevným telesom je rozvádzané pomocou ventilátora. Prúdenie vytvára rovnomernú teplotu v celom objeme rúry. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Táto funkcia je vhodná aj na pečenie na dvoch plechoch súčasne, predovšetkým tých druhov pokrmov, kedy je vhodná rovnaká teplota z oboch strán plechu na pečenie (používame ich pri pečení koláčov). Predhrievanie rúry nie je nutné.
	Ohrev rúry kruhovým vykurovacím telesom a funkcia ventilátora. Prúdenie vzduchu vytvára rovnomernú teplotu v celom priestore rúry. Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: 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.
	Vzduch ohriaty spodným výhrevným telesom je ventilátorom rozvádzaný okolo pripravovaných potravín. Tento režim je možné využívať na sterilizovanie potravín pri teplote 50 – 250 °C. Predhrievanie rúry nie je nutné.
	Tento režim nastavenia slúži na obzvlášť šetrné sušenie a rozmrazovanie potravín. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na rozmrazovanie pokrmov alebo polotovarov pred finálnou prípravou. Teplotu je možné nastaviť na „bez ohrevu“ alebo 40 – 60 °C.
	Grilovanie spoločne s ohrevom spodného výhrevného telesa Teplotu je možné nastaviť v rozsahu 50 – 250 °C. Pozn.: Táto funkcia je vhodná na pečenie objemných kusov mäsa pri vyššej teplote. Dvierka rúry nechajte zatvorené. Predhrievanie rúry nie je nutné.

Orientačné teploty, zásuvné výšky a časy pečenia pre niektoré pokrmy

F					
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220
	2-3	2	2	1-3	2
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'

									
									
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

Tipy na pečenie

- Presnú hodnotu teplôt je nutné vyskúšať pre každý druh pokrmu a spôsob pečenia.
- Dvierka rúry v priebehu pečenia otvárajte čo najmenej. Narušil by sa tým teplotný režim pečenia, predĺžila by sa doba pečenia a pokrm by sa mohol pripaľovať.
- Marinované mäso a mäso bez kostí sa pečie rýchlejšie ako neupravené. Prepečenie mäsa je možné skontrolovať stlačením mäsa (napr. vidličkou). Ak nepúšťa šťavu, je dobre upečené.
- Ak je mäso prešpikované alebo pokryté slaninou, nesmie sa piecť pri príliš vysokej teplote, aby nedochádzalo k prskaniu šťavy.
- Pri pečení veľkých kusov mäsa dochádza k vyparovaniu tekutín a ich zrážaniu 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 pokrmy vložené do rúry naraz hotové v rovnakom čase.
- Plechy na pečenie a pekáče nie sú určené na dlhodobé skladovanie potravín (dlhšie ako 48 hodín). Na dlhšie skladovanie pokrm premiestnite do vhodnej nádoby.
- **Pri pečení bez ventilátora** odporúčame predhrievať rúru počas 10 – 15 minút. Dvierka rúry počas pečenia zbytočne neotvárajte.
- **Pred grilovaním** predhrievajte gril počas 5 minút (kým nie je teleso grilu červené). Grilovací rošt s pokrmom umiestnite čo najbližšie k telesu grilu. Plech s troškou vody umiestnite pod rošt na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy. Pomocou grilovania môžete vytvoriť na upečenom mäse hnedý a chrumkavý povrch.

POZOR!

Pri používaní grilu sa môžu prístupné časti 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 súčasne, 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 sa rýchlo vyrovná prostredníctvom ventilátora. Teploty pečenia sú nižšie ako teploty používané pri klasickom režime pečenia (o 20 – 30 °C pre pečivo a o 30 – 40 °C pre mäso), doba pečenia je dlhšia (cca o 5 – 10 minút). Pri pečení drobného pečiva na dvoch plechoch súčasne odporúčame navzájom vymeniť výšku oboch plechov po 2/3 doby pečenia, prípadne vybratie viac upečeného plechu skôr.
- Pri rozmrazovaní položte zmrazené potraviny 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 250 °C. Vzdialenosť medzi pokrmom a vykurovacím telesom grilu musí byť úmerná požadovaným výsledkom:
 - menšia vzdialenosť pre hneď povrch a krvavé vnútro,
 - väčšia vzdialenosť pre dokonalé prepečenie pokrmu.
- Na zachytenie odkvapkávajúcej šťavy umiestnite pod pokrm pekáč s troškou vody.

Pokročilé funkcie spotrebiča

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

a) Funkcia „BOOST“ – rýchle predhrievanie

Funkciu rýchleho predhrievania „BOOST“ môžeme nastaviť až po zvolení niektorej z funkcií pečenia.

1. Dlhým stlačením symbolu ZAPNUTIE/VYPNUTIE spotrebič zapnite. Ak po zapnutí nezvolíte žiadnu funkciu, spotrebič sa po niekoľkých sekundách automaticky vypne.
2. Stlačením príslušného symbolu zvolte požadovanú funkciu pečenia.
3. Opakovaným stlačením symbolov „-“ a „+“ upravte teplotu na požadovanú hodnotu.
4. Stlačte symbol „BOOST“ pre aktiváciu funkcie rýchleho predhrievania. Zapnú sa aj ďalšie výhrevné telesá, aby rúra rýchlejšie dosiahla nastavenú teplotu. Pokiaľ teplota vo vnútri rúry nedosiahne nastavené hodnoty, symbol „^{oo}“ na displeji bliká. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa ozve pípnutie, symbol „^{oo}“ trvalo svieti a funkcia „BOOST“ sa automaticky deaktivuje.

b) Funkcia čistenia katalytických panelov „CLEAN“

Pozn: Spotrebič je vybavený katalytickými panelmi na bokoch vnútorného priestoru rúry. Povrch týchto panelov je vybavený špeciálnym mikroporéznym smaltom, ktorý vstrebáva odstrekujúci tuk a masťotu vznikajúcu pri pečení. Ich životnosť je približne 3 – 6 rokov (v závislosti od používania rúry). Pri použití tejto funkcie sa zachytené nečistoty spália na prášok, ktorý je možné jednoducho utrieť vlhkou handričkou. Túto funkciu použite, keď chcete vyčistiť usadenú masťotu na povrchu katalytických panelov.

Funkciu je možné nastaviť iba v prípade, že nie sú v prevádzke žiadne iné funkcie pečenia.

1. Dlhým stlačením symbolu ZAPNUTIE/VYPNUTIE spotrebič zapnite.
2. Stlačte a držte symbol „CLEAN“ počas 5 sekúnd na aktiváciu tejto funkcie. Vnútro rúry sa vyhreje na teplotu 250 °C a zotrvá pri tejto teplote 1 hodinu.

Po vychladnutí prípadné zvyšky nečistôt utrite veľmi jemne vlhkou handričkou alebo špongiou, aby sa nepoškodil porézny povrch. Na čistenie katalytických panelov nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky, inak by sa ich povrch znehodnotil!

Dno a strop rúry môžete utrieť vlhkou handričkou, mäkkou kefkou alebo špongiou. Pri silnom znečistení použite teplú vodu s neagresívnym saponátom.

POZOR!

Pri použití tejto funkcie nekladajte do rúry žiadne pokrmy.

c) Vnútorné osvetlenie

Stlačením symbolu  je možné zapnúť alebo vypnúť vnútorné osvetlenie počas pečenia alebo vo vypnutom stave rúry (napr. na čistenie).

Z dôvodov úspory energie sa počas pečenia osvetlenie automaticky vypne po 3 minútach po dosiahnutí nastavenej teploty alebo po 3 minútach po manuálnom zapnutí.

d) Nastavenie doby pečenia

1. Vložte pripravovaný pokrm do zvolenej zásuvnej výšky.

1. Zapnite spotrebič a zvolte požadovanú funkciu pečenia a teplotu.
 3. Stlačením symbolu  aktivujete funkciu pečenia s nastavením doby pečenia. Rozsvieti sa symbol .
 4. Opakovaným stlačením symbolov „-“ a „+“ nastavte požadovanú dobu pečenia (HH:MM). Po nastavení tejto funkcie zostane na displeji zobrazený symbol .
 5. Po uplynutí nastavenej doby sa spotrebič vypne a ozve sa zvukový signál. Pre vypnutie zvukového signálu stlačte ľubovoľný symbol na ovládacom paneli.
- Pozn.: Pre túto funkciu musí byť na spotrebiči nastavený denný čas.
Funkciu deaktivujete nastavením konca pečenia na 00:00 alebo ručným vypnutím spotrebiča.

e) Nastavenie konca pečenia

1. Vložte pripravovaný pokrm do zvolenej zásuvnej výšky.
2. Zapnite spotrebič a zvolte požadovanú funkciu pečenia a teplotu.
3. Dvakrát stlačte symbol  na aktiváciu funkcie pečenia s nastavením konca pečenia. Rozsvieti sa symbol .
4. Opakovaným stlačením symbolov „-“ a „+“ nastavte požadovaný čas konca pečenia (HH:MM). Po nastavení tejto funkcie zostane na displeji zobrazený symbol .
5. Po uplynutí nastavenej doby sa spotrebič vypne a ozve sa zvukový signál. Pre vypnutie zvukového signálu stlačte ľubovoľný symbol na ovládacom paneli.

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

Funkciu deaktivujete nastavením konca pečenia na aktuálny denný čas alebo ručným vypnutím spotrebiča.

POZOR!

Ak nastavíte čas na ukončenie pečenia na hodnotu pred aktuálnym denným časom, bude pečenie pokračovať do nasledujúceho dňa!

f) Nastavenie oneskoreného začiatku a konca pečenia

Kombináciou predchádzajúcich časových funkcií môžeme nastaviť oneskorené zapnutie a koniec pečenia.

Napr.: Predpokladajme, že o 10:00 hod. ráno opúšťame byt a pri návrate o 12:00 hod. chceme mať upečené kurča. Odporúčaný spôsob prípravy pečenia kurčata je 70 minút pri 165 °C s použitím funkcie kruhového vykurovacieho telesa a ventilátora v zásuvnej výške 2.

1. Umiestnite plech s pokrmom do zásuvnej výšky 2.
2. Stlačením symbolu ZAPNUTIE/YYPNUTIE spotrebič zapnite.
3. Opakovaným stlačením symbolu pre voľbu funkcií zvolte funkciu pečenia s kruhovým vykurovacím telesom a ventilátorom.
4. Zvoľte teplotu pečenia 165 °C.
5. Nastavte dĺžku pečenia na hodnotu 1:10.
6. Nastavte čas konca pečenia na hodnotu 12:00.
7. Po niekoľkých sekundách sa nastavenie uloží a spotrebič prejde do stavu odpočítavania.
8. O 10:50 hod. sa spustí pečenie a skončí sa o 12:00 hod.

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

g) Funkcia minútky

Túto funkciu môžete použiť nezávisle od programu pečenia. Je ju možné použiť aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.

1. Ak je spotrebič zapnutý, stlačte trikrát symbol  pre aktiváciu funkcie minútky. Ak je spotrebič vypnutý, stlačte symbol  len raz. Rozsvieti sa symbol .
2. Opakovaným stlačením symbolov „-“ a „+“ nastavte požadovanú dobu odpočítavania v minútach (MM). Po nastavení tejto funkcie zostane na displeji zobrazený symbol .
3. Po uplynutí nastavenej doby sa spotrebič vypne a ozve sa zvukový signál. Pre vypnutie zvukového signálu stlačte ľubovoľný symbol na ovládacom paneli.

Pozn.: Pre túto funkciu musí byť na spotrebiči nastavený denný čas.
Funkciu deaktivujete nastavením doby odpočítavania na 00.

h) Funkcia detskej zámky

Stlačením symbolu ZAPNUTIE/VYPNUTIE počas doby dlhšej ako 3 sekundy aktivujete alebo deaktivujete detskú zámku. Ovládanie funkcií pečenia je teraz blokované, je možné použiť len vnútorné osvetlenie a funkciu minútky. Na displeji sa zobrazí symbol zamknutej zámky (Obr. 3).



Obr. 3

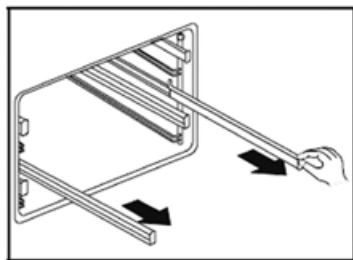
i) Funkcia automatického vypnutia

Ak po zapnutí nezvolíte žiadnu funkciu, spotrebič sa po niekoľkých sekundách automaticky vypne.

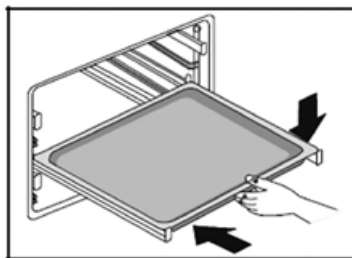
Pozn.: Ručné alebo automatické vypnutie spotrebiča vedie k vymazaniu nastavených funkcií a hodnôt.

j) Teleskopické výsuvy

Spotrebič je vybavený 2 pári 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. 4, 5).



Obr. 4



Obr. 5

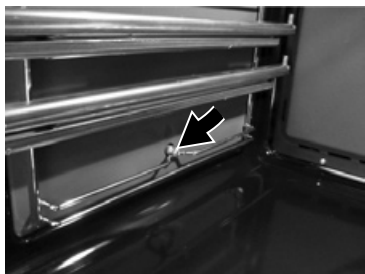
POZOR!

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

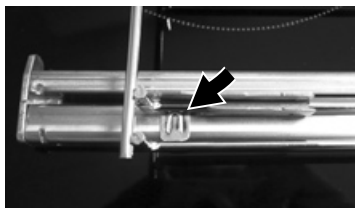
Pri vkladaní alebo vyberaní plechov z teleskopických výsuvov dbajte na opatrnosť, aby nedošlo ku sklznutiu plechu z výsuvov.

Teleskopické výsuvy je možné použiť v zásuvných výškach č. 1, 2, 3, 4 a 5. Pre zmenu výšky teleskopických výsuvov postupujte nasledovne:

1. Vyberte plechy na pečenie a rošt z vnútrajška rúry.
2. Odstráňte z háčikov bočné mriežky zo spodného úchyty (Obr. 6) a vyberte ich.
3. Stlačením západiek na vonkajšej strane výsuvov (Obr. 7) ich oddelíte od bočnej mriežky.



Obr. 6



Obr. 7

4. Posuňte výsuvy do požadovanej pozície a znovu ich nasadte tak, aby ich západky zaklapli.
5. Upevnite späť bočné mriežky do vnútorného priestoru rúry.

Chladiaci ventilátor

Ventilátor je umiestnený na hornej stene rúry a vytvára cirkuláciu chladného vzduchu vo vnútri nábytku a cez dvierka rúry na pečenie. Ventilátor sa zapína automaticky, pokiaľ teplota vonkajšieho plášťa rúry presiahne 60° C. Po zapnutí rúry a nastavení termostatu na 200 °C dôjde k zapnutiu ventilátora asi po 10 minútach. Ventilátor sa automaticky vypne, pokiaľ teplota vonkajšieho plášťa rúry poklesne pod 60° C. Pri vypnutí rúry prevádzkovej pri 200 °C dôjde k vypnutiu chladiaceho ventilátora asi po 10 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 do sucha.
- **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, použite najskôr funkciu „CLEAN“. 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 používajte čistú vodu, 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.
- Nenechávajúte 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

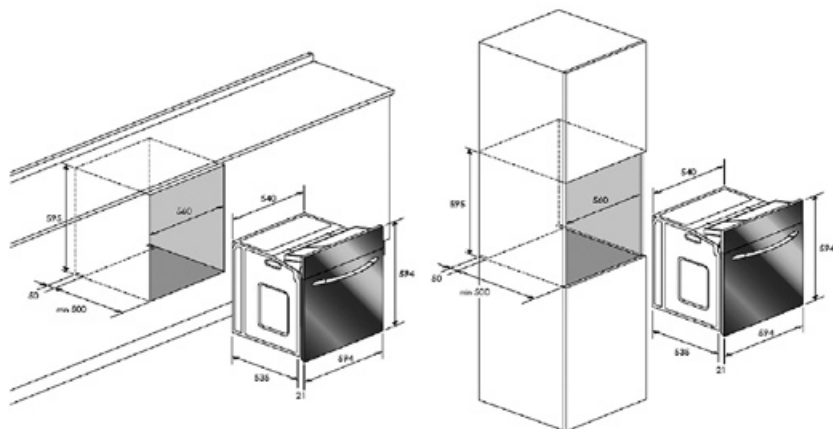
- Zodpovednosť za inštaláciu spotrebiča má kupujúci, nie výrobca. Na chyby spôsobené nesprávnou inštaláciou sa záruka nevzťahuje.
- **Nedvíhajte spotrebič za držadlo dvierok!**
- **POZOR!** Niektoré rohy a hrany spotrebiča, ktoré budú po inštalácii skryté, môžu byť ostré! Dbajte na opatrnosť, aby ste zabránili poraneniu!
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené na osobách, zvieratách a veciach v dôsledku nesprávnej inštalácie.
- Umiestnenie spotrebiča do vhodného nábytku zaistiť jeho správnu funkciu.
- Spotrebič sa inštaluje do typizovaného kuchynského nábytku, ktorý je určený na vstavané spotrebiče, alebo do vhodne upraveného nábytku, ktorý má rozmery podľa Obr. 8.
- 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 ochranným kolíkom.
- Nepoužívajte rozbočovacie zástrčky, konektory ani predlžovacie káble. Hrozí nebezpečenstvo požiaru z prehriatia.
- Zástrčka prívodného kábla alebo príslušný istič musia byť voľne prístupné aj po ich 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:

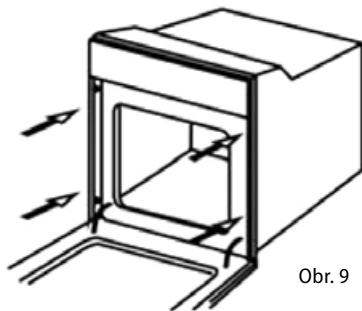
1. Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
2. Požadované rozmery skrinky na vstavanie sú na Obr. 8. Z dôvodu účinnej cirkulácie vzduchu musí byť spotrebič



Obr. 8

umiestnený podľa rozmerov na obrázkoch a skrinka musí byť skonštruovaná tak, aby do jej spodnej časti mohol prúdiť vzduch. Za zadnou stenou rúry v zabudovanom stave musí byť medzera minimálne 50 mm.

3. Spotrebič nasuňte na kraj skrinky a prestrčte prívodný kábel cez zadnú stenu skrinky tak, aby bola po inštalácii prístupná jeho zástrčka alebo príslušný istič.
4. Opatrne zasunúť spotrebič do skrinky na zvolené miesto. Dbajte na to, aby nedošlo k priškripnutiu prívodného kábla.
5. Upevnite spotrebič ku skrinke zaskrutkovaním 4 skrutiek do otvorov v prednej stene. Otvory sú viditeľné po otvorení dvierok (Obr. 9).



Obr. 9

6. Pripojte prívodný kábel do zásuvky elektrického napätia.

Demontáž

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

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

SERVIS

Výmena žiarovky

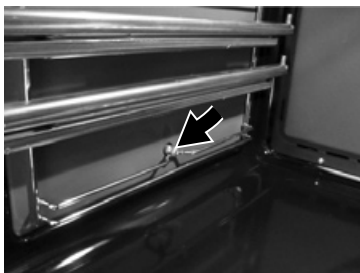
Žiarovka osvetlenia vnútorného priestoru rúry je špeciálna - s vysokou tepelnou odolnosťou (25 W, 300 °C).

Výmenu vykonajte týmto spôsobom:

- 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.

Výmena katalytických panelov

1. Vyberte plechy na pečenie a rošt z vnútra rúry.
2. Odstráňte z háčikov bočné mriežky zo spodného úchyty (Obr. 10) a vyberte ich.
3. Vyberte katalytické panely a vymeňte ich za nové.
4. Upevnite katalytické panely a bočné mriežky späť do vnútorného priestoru rúry.



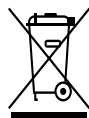
Obr. 10

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.

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	29
Ostrzeżenia	30
Opis produktu	31
Opis panelu sterowania	32
Instrukcja obsługi	32
Podstawowe funkcje urządzenia	33
Poszczególne funkcje pieczenia	33
Orientacyjne temperatury, poziomy wsuwania i czasy pieczenia	34
Rady dotyczące pieczenia	35
Zaawansowane funkcje pieczenia	36
Czyszczenie i konserwacja	39
Instalacja urządzenia	40
Serwis	42
Ochrona środowiska	42

Parametry techniczne	
Napięcie	230 V ~ 50 Hz
Maks. pobór mocy	3500 W
Pobór mocy górnego elementu grzewczego	1000 W
Pobór mocy dolnego elementu grzewczego	1200 W
Pobór mocy tylnego okrągłego elementu grzewczego	2300 W
Moc małej grzałki grilla	1200 W
Moc dużej grzałki grilla	2200 W
Zakres ustawienia temperatury	40 – 250 °C
Rozmiary do instalacji (sz. x gł. x w.)	560 x 550 x 595 mm
Wymiary zewnętrzne (sz. x gł. x w.)	594 x 594 x 556 mm
Wymiary wewnętrzne (sz. x gł. x w.)	410 x 395 x 335 mm
Maks. objętość wnętrza	57 l
Ciężar	45 kg
Poziom hałasu	< 63 dB(A)

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

OSTRZEŻENIA

Przy dostarczeniu urządzenia

- Natychmiast po dostarczeniu należy sprawdzić opakowanie i urządzenie, czy nie doszło do ich uszkodzenia podczas transportu.
- **UWAGA!** Niektóre rogi i krawędzie urządzenia, które po zainstalowaniu będą ukryte, mogą być ostre! Należy uważać, aby nie doszło do zranienia!
- Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go używać. Należy 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 lub odpowiedni bezpiecznik muszą być dostępne.

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.
- 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.
- 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.
- **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.
- 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.

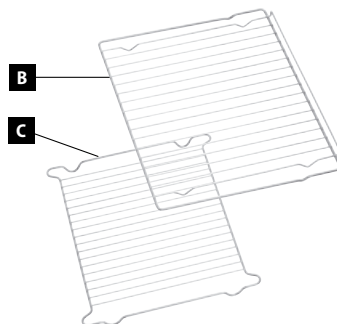
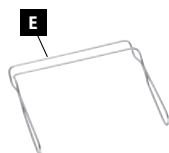
OPIS PRODUKTU

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



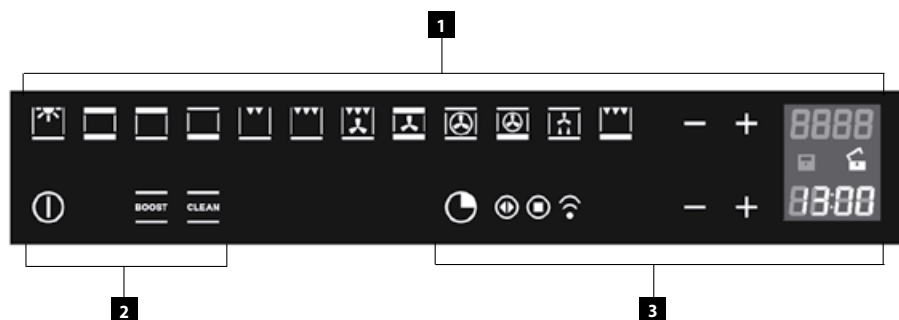
Akcesoria

- A** Prowadnice teleskopowe FULL 2 pary
B Ruszt duży 1 szt.
C Mały ruszt do grillowania 1 szt
D Blachy do pieczenia 3 szt
E Uchwyt blach/rusztu 1 szt



OPIS PANELU STEROWANIA

1. Pole ustawiania funkcji pieczenia i temperatury pieczenia
2. Symbol WŁĄCZONO/WYŁĄCZONO i funkcji specjalnych
3. Pole ustawiania czasu pieczenia i jego zakończenia



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed pierwszym uruchomieniem

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

Następnie należy włączyć urządzenie bez żywności, ustawiając temperaturę na maksimum i funkcję + BOOST na 20 minut (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.

Po podłączeniu do prądu

1. Po podłączeniu urządzenia do prądu na wyświetlaczu pojawi się pokaz funkcji tzw. demo. W tym czasie urządzenie nie pracuje. Po zakończeniu funkcji demo, należy na 5 sekund wcisnąć symbol oświetlenia wnętrza piekarnika . Zabrmi sygnał dźwiękowy.
2. Przy wyłączonym urządzeniu wcisnąć symbol na 5 sekund, aby aktywować tryb ustawiania bieżącego czasu. Zabrmi sygnał dźwiękowy i zaświecą się symbole „-” i „+” do ustawienia bieżącego czasu. Przez przytrzymanie lub powtarzane wciskanie symboli „-” i „+” można ustawić na wyświetlaczu aktualny czas (Rys. 1). Ustawienie należy zatwierdzić poprzez wciśnięcie symbolu .



Rys. 1

Podstawowe funkcje urządzenia

1. Blachę z potrawą należy wsunąć na wybrany poziom (numerowanie od dołu) .
2. Długie przyciśnięcie symbolu WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE spowoduje włączenie urządzenia. Jeżeli po włączeniu nie zostanie wybrana żadna funkcja, urządzenie po paru sekundach wyłączy się automatycznie.
3. Poprzez wciśnięcie odpowiedniego symbolu należy wybrać wymaganą funkcję pieczenia (Rys. 2). Wyświetli się ustawiona temperatura, a po paru sekundach włączy się ogrzewanie.



Rys. 2

4. Przez wielokrotne wciskanie symboli „-” i „+” można ustawić wymaganą temperaturę. Ustawionej wartości nie trzeba zatwierdzać. Nowe ustawienie pojawi się automatycznie po paru sekundach. Do osiągnięcia ustawionej temperatury wewnątrz piekarnika, symbol „°” na wyświetlaczu będzie migał. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zabrzmi sygnał dźwiękowy, a symbol „°” będzie świecił się stale.
5. Po zakończeniu pieczenia urządzenie należy wyłączyć poprzez długie przyciśnięcie symbolu WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE. W czasie schładzania się piekarnika na wyświetlaczu będzie się wyświetlała aktualna, wewnętrzna temperatura, jeżeli jest ona wyższa niż 50°C. to ciepło można wykorzystać do podgrzania lub rozmrażania żywności.

Poszczególne funkcje pieczenia

Symbol	Opis funkcji
	Oświetlenie wnętrza piekarnika. Tę funkcję można wykorzystać również przy wyłączonym piekarniku.
	Ogrzewanie piekarnika górnym i dolnym elementem grzewczym. Temperaturę można ustawić w zakresie 50–250 °C. Potrawę należy wkładać do piekarnika po jego nagrzanu się do wymaganej temperatury. W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika.
	Ogrzewanie piekarnika tylko górnym elementem grzewczym. Temperaturę można ustawić w zakresie 50–250 °C. Uwaga: Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania lub zapiekania potraw.
	Ogrzewanie piekarnika tylko dolnym elementem grzewczym. Temperaturę można ustawić w zakresie 50–250 °C. Uwaga: Funkcja ta jest zalecana do dopiekania potraw, które wymagają większej temperatury od spodu.
	Mały grill. Temperaturę można ustawić w zakresie 50–250 °C. Uwaga: W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika. W czasie grillowania należy umieścić przygotowywaną potrawę jak najwyżej.

Symbol	Opis funkcji
	Duży grill – duża powierzchnia grilla z wykorzystaniem promieniowania podczerwonego. Temperaturę można ustawić w zakresie 50–250 °C. Uwaga: W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika. W czasie grillowania należy umieścić przygotowywaną potrawę jak najwyżej.
	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 50–250 °C. Uwaga: 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.
	Ciepło dostarczane przez górną i dolną płytę grzewczą jest rozprowadzane przy pomocy wentylatora. Przepływ powietrza wytwarza równomierną temperaturę w całym piekarniku. Temperaturę można ustawić w zakresie 50–250 °C. Uwaga: Funkcja ta jest odpowiednia również do pieczenia na dwóch blachach jednocześnie, zwłaszcza tych rodzajów potraw, które wymagają tej samej temperatury z obu stron blachy do pieczenia (używać jej należy do pieczenia ciast). Wstępne nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.
	Ogrzewanie piekarnika okrągłą płytą grzewczą oraz funkcja wentylatora. Przepływ powietrza zapewnia równomierną temperaturę w całym piekarniku. Temperaturę można ustawić w zakresie 50–250 °C. Uwaga: 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.
	Powietrze ogrzane przez dolną płytę grzewczą jest rozprowadzane przez wentylator wokół przygotowywanych potraw. Funkcję tę należy wykorzystywać do sterylizacji potraw przy temperaturze 50 – 250 °C. Nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.
	Funkcja ta służy do szczególnie oszczędnego suszenia i rozmrażania potraw. Uwaga: Funkcja ta jest odpowiednia do rozmrażania potraw i półproduktów przed ich finalnym przygotowaniem. Temperaturę można ustawić w zakresie „bez ogrzewania” lub 40 – 60 °C.
	Grillowanie wraz z podgrzewaniem grzałki dolnej. Temperaturę można ustawić w zakresie 50–250 °C. Uwaga: Funkcja ta jest odpowiednia do pieczenia dużych kawałków mięsa przy wyższej temperaturze. Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte. Wstępne nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.

Orientacyjne temperatury, poziomy pieczenia i czasy pieczenia dla niektórych potraw

F					
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220
	2-3	2	2	1-3	2
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'

								
								
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210
	2	2	2	2	2-3	2	2	3
	120°- 150'	120°- 160'	90°- 120'	90°- 120'	50°- 60'	45°- 60'	60°- 70'	40°- 50'

Rady dotyczące pieczenia

- Dokładną temperaturę pieczenia należy wypróbować dla każdego rodzaju potrawy i sposobu pieczenia.
- W czasie pieczenia nie zaleca się otwierania drzwiczek piekarnika. Zostałby naruszony reżim cieplny pieczenia, przedłużyłby się czas pieczenia, a potrawy mogłyby się przypaść.
- 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 gotowe potrawy nie muszą być wyjmowane w tym samym czasie.
- 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 nagrzać grill przez 5 minut (dopóki element grzewczy grilla nie zrobi się czerwony). Ruszt 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 o podobnej temperaturze 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 tym sposobie grillowania termostat należy ustawić według potrzeby w zakresie od 50 do 250°C. Odległość pomiędzy potrawą a grzałką grilla musi być proporcjonalna do wymaganego celu:

- mniejsza odległość – brązowa skórka i krwiste wnętrza,
- większa odległość – dobrze wypieczona potrawa.

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

Zaawansowane funkcje urządzenia

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

a) Funkcja „BOOST” – szybkie nagrzewanie

Funkcję szybkiego nagrzewania „BOOST” można nastawić dopiero po wybraniu którejś z funkcji pieczenia.

1. Długie przyciśnięcie symbolu WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE spowoduje włączenie urządzenia. Jeżeli po włączeniu nie zostanie wybrana żadna funkcja, urządzenie po paru sekundach wyłączy się automatycznie.
2. Poprzez wciśnięcie odpowiedniego symbolu należy wybrać wymaganą funkcję pieczenia.
3. Przez wielokrotne wciskanie symboli „-”, „i”, „+” można ustawić wymaganą temperaturę.
4. Aby włączyć funkcję szybkiego nagrzewania, należy wcisnąć symbol „BOOST”. Zostaną włączone również inne grzałki, aby piekarnik wcześniej uzyskał wymaganą temperaturę. Do osiągnięcia ustawionej temperatury wewnątrz piekarnika, symbol „” na wyświetlaczu będzie migał. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zabrzmi sygnał dźwiękowy, symbol „” zacznie świecić stale, a funkcja „BOOST” automatycznie się wyłączy.

b) Funkcja czyszczenia paneli katalitycznych „CLEAN”

Uwaga: Urządzenie wyposażone jest w panele katalityczne na bokach wnętrza piekarnika. Powierzchnia tych paneli wykonana jest ze specjalnej mikroporowatej emalii, która wchłania przyskający tłuszcz oraz zatłuszczenia powstające przy pieczeniu. Ich żywotność wynosi w przybliżeniu 3-6 lat (w zależności od stopnia użytkowania piekarnika). Przy uruchomieniu tej funkcji wchłonięte zanieczyszczenia zostają spalone na proszek, który łatwo wytrzeć wilgotną szmatką. Funkcji tej należy użyć, aby wyczyścić osadzone na powierzchni paneli katalitycznych zatłuszczenia.

Funkcję tę można włączyć tylko wtedy, gdy nie są używane żadne inne funkcje pieczenia.

1. Długie przyciśnięcie symbolu WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE spowoduje włączenie urządzenia.
2. Aby uruchomić tę funkcję, należy wcisnąć i przytrzymać przycisk „CLEAN” przez 5 sekund. Wnętrze piekarnika nagrzej się do temperatury 250°C i pozostanie na tym poziomie przez 1 godzinę.

Po schłodzeniu ewentualne pozostałości zanieczyszczeń należy wytrzeć bardzo delikatną wilgotną szmatką lub gąbką tak, aby nie uszkodzić porowatej powierzchni. **Do czyszczenia paneli katalitycznych nie wolno używać żadnych środków czyszczących, ponieważ doszłoby do uszkodzenia ich powierzchni!**

Dno i strop piekarnika można wycierać wilgotną szmatką, miękką szczoteczką lub gąbką. Przy silnym zabrudzeniu należy użyć wody z nieagresywnym środkiem myjącym.

UWAGA!

Przy używaniu tej funkcji nie wolno wkładać do piekarnika żadnych potraw.

c) Oświetlenie wnętrza

Poprzez wciśnięcie symbolu  można włączyć lub wyłączyć oświetlenie wnętrza w czasie pieczenia lub kiedy piekarnik jest wyłączony (np. przy czyszczeniu).

W celu oszczędności energii, w czasie pieczenia oświetlenie się automatycznie wyłączy po 3 minutach po osiągnięciu nastawionej temperatury lub po 3 minutach po ręcznym włączeniu.

d) Ustawienie czasu pieczenia

1. Włożyć przygotowywaną potrawę na wybrany poziom pieczenia.

2. Włączyć urządzenie i wybrać wymaganą funkcję pieczenia oraz temperaturę.
3. Wcisnąć symbol , aby aktywować funkcję pieczenia z nastawieniem czasu pieczenia. Wyświetli się symbol .
4. Przez wielokrotne wciskanie symboli „-”, „+” można nastawić na wyświetlaczu wymagany czas pieczenia (HH:MM). Po nastawieniu tej funkcji na wyświetlaczu pojawi się symbol .
5. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się i odezwie się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy należy wcisnąć dowolny symbol na panelu sterowania.

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

Funkcję tę można wyłączyć poprzez nastawienie końca pieczenia na 00:00 lub poprzez ręczne wyłączenie urządzenia.

e) Ustawianie końca pieczenia

1. Włożyć przygotowywaną potrawę na wybrany poziom pieczenia.
2. Włączyć urządzenie i wybrać wymaganą funkcję pieczenia oraz temperaturę.
3. Dwukrotnie wcisnąć symbol , aby wyłączyć funkcję pieczenia z nastawionym zakończeniem pieczenia. Wyświetli się symbol .
4. Przez wielokrotne wciskanie symboli „-”, „+” można nastawić na wyświetlaczu wymagany czas zakończenia pieczenia (HH:MM). Po nastawieniu tej funkcji na wyświetlaczu pojawi się symbol .
5. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się i odezwie się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy należy wcisnąć dowolny symbol na panelu sterowania.

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

Funkcję tę można wyłączyć poprzez nastawienie końca pieczenia na aktualny czas lub poprzez ręczne wyłączenie urządzenia.

UWAGA!

Jeżeli godzina zakończenia pieczenia zostanie ustawiona na czas przed czasem aktualnym, pieczenie będzie kontynuowane do następnego dnia!

f) Nastawienie opóźnionego rozpoczęcia i końca pieczenia

Poprzez kombinację poprzednich funkcji czasowych można nastawić opóźnione rozpoczęcie i zakończenie pieczenia. Np.: Zakładamy, że o godz. 10:00 opuszczamy mieszkanie, a wracając o godz. 12:00 chcemy mieć upieczonego kurczaka. Zalecany czas pieczenia kurczaka wynosi 70 minut przy 165°C z użyciem funkcji okrągłej grzałki i wentylatora na 2 poziomie wsunięcia.

1. Blachę z potrawą należy wsunąć na poziom 2.
2. Wcisnąc symbol WŁĄCZONE/WYŁĄCZONE włączyć urządzenie.
3. Przyciskając symbol wyboru funkcji należy wybrać funkcję pieczenia z okrągłą grzałką i wentylatorem.
4. Następnie należy ustawić temperaturę 165 °C.
5. Nastawić długość pieczenia na wartość 01:10.
6. Nastawić czas końca pieczenia na wartość 12:00.
7. Po paru sekundach ustawienie zostanie zapamiętane, a urządzenie przejdzie w stan odliczania.
8. O godz. 10:50 rozpocznie się pieczenie, a zakończy się o godz. 12:00.

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

g) Funkcja minutnika

Funkcji tej można używać niezależnie od programu pieczenia. Można jej użyć również, kiedy urządzenie jest wyłączone.

1. Przy wyłączonym urządzeniu, aby aktywować funkcję minutnika, należy trzy razy wcisnąć symbol . Jeżeli urządzenie jest wyłączone wystarczy symbol  wcisnąć jeden raz. Wyświetli się symbol .
2. Przez wielokrotne wciskanie symboli „-”, „+” można nastawić na wyświetlaczu wymagany czas odliczania w minutach (MM). Po nastawieniu tej funkcji na wyświetlaczu pojawi się symbol .
3. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się i odezwie się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy należy wcisnąć dowolny symbol na panelu sterowania.

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

Funkcję tę można wyłączyć poprzez ustawienie czasu odliczania na 00.

h) Funkcja blokady przeciw dzieciom

Aby wyłączyć lub wyłączyć funkcję blokady przeciw dzieciom, należy przycisnąć symbol WŁĄCZONO/WYŁĄCZONO, przez co najmniej 3 sekundy. Sterowanie funkcjami pieczenia zostanie zablokowane, można użyć jedynie oświetlenia wewnętrznego i funkcji minutnika. Na wyświetlaczu pojawi się symbol zamkniętego zamka (Rys. 3).



Rys. 3

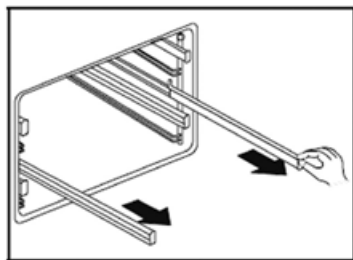
i) Funkcja automatycznego wyłączenia

Jeżeli po włączeniu nie zostanie wybrana żadna funkcja, urządzenie po paru sekundach wyłączy się automatycznie.

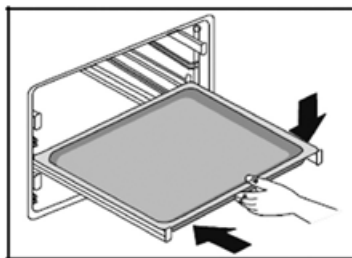
Uwaga: Ręczne lub automatyczne wyłączenie urządzenia kasuje ustawione funkcje i wartości.

e) Prowadnice teleskopowe

Urządzenie wyposażone jest w 2 pary prowadnic teleskopowych, które pozwalają na wysunięcie blach, ułatwiając w ten sposób wkładanie i wyjmowanie blach lub kontrolę potraw podczas pieczenia. (Rys. 4, 5).



Rys. 4



Rys. 5

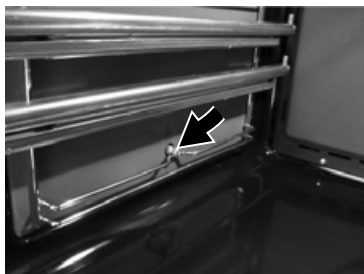
UWAGA!

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

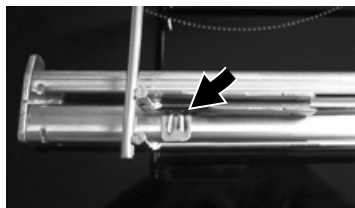
Podczas wkładania lub wyjmowania blach z prowadnic teleskopowych należy zachować ostrożność, aby nie doszło do ześlizgnięcia się blach z prowadnic.

Szyny teleskopowe mogą być używane na poziomach nr 1, 2, 3, 4 i 5. Aby zmienić wysokość szyny, należy:

1. Wyjąć blachy i ruszt z piekarnika.
2. Wyhaczyć boczne kratki z dolnego uchwytu (Rys. 6) i je wyjąć.



Rys. 6



Rys. 7

3. Wciskając zapadki na zewnętrznej stronie prowadnic (Rys. 7) można je oddzielić od bocznej kratki.
4. Następnie należy prowadnice przesunąć do wymaganych pozycji i osadzić tak, aby wskoczyły ich zapadki.
5. Zamocować boczne kratki z powrotem we wnętrzu piekarnika.

k) Wentylator chłodzący

Wentylator umieszczony jest na górnej ścianie piekarnika i wytwarza cyrkulację chłodnego powietrza wewnątrz zabudowy oraz przez drzwiczki piekarnika. Wentylator włącza się i wyłącza automatycznie. Wyłączenie wentylatora nastąpi po upływie ok. 10 minut od wyłączenia piekarnika używanego w temperaturze 200°C.

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 pryskający tłuszcz oraz zatłuszczenia powstające przy pieczeniu. Ich żywotność wynosi w przybliżeniu 4-6 lat (w zależności od stopnia użytkowania piekarnika). Aby wyczyścić osadzone na powierzchni paneli katalitycznych zatłuszczenia, najpierw należy użyć funkcji „CLEAN”. 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 należy używać czystej wody, 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

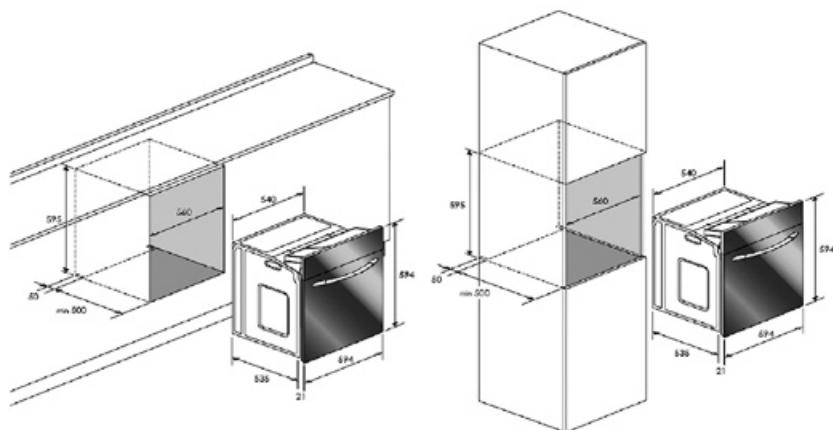
- Odpowiedzialność za instalację urządzenia ponosi nabywca, nie producent. Gwarancja nie obejmuje wad powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji.
- **Nie wolno podnosić urządzenia za uchwyt drzwiczek!**
- **UWAGA!** Niektóre rogi i krawędzie urządzenia, które po zainstalowaniu będą ukryte, mogą być ostre! Należy uważać, aby nie doszło do zranienia!
- 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. 8.
- 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 gniazda elektrycznego z trzpieniem ochronnym.
- Nie należy używać rozgałęźników, złączy ani przedłużaczy. Mogą one spowodować pożar w wyniku przegrzania.
- Wtyczka przewodu zasilającego lub odpowiednie zabezpieczenie urządzenia muszą być dostępne bez przeszkód 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.
- Kabel zasilający musi być umieszczony tak, aby nie stykał się z gorącymi elementami urządzenia oraz, aby nie był zdeformowany i nadmiernie zgięty.

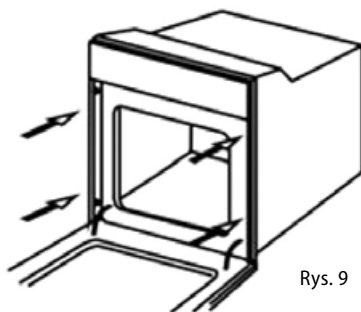
Instalację urządzenia należy wykonać w następujący sposób:

1. Przed rozpoczęciem użytkowania należy usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i wyjąć materiały marketingowe.
2. Wymiary szafki do zabudowy urządzenia przedstawiono na Rys. 8. 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. Za tylną ścianą piekarnika w stanie zabudowanym musi być przestrzeń, co najmniej 50 mm.



Rys. 8

3. Urządzenie należy nasunąć na krawędź szafki i przełożyć przewód przez tylną ścianę szafki, tak, aby po zainstalowaniu możliwy był dostęp do wtyczki lub odpowiedniego zabezpieczenia.
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 na ścianie przedniej. Otwory są widoczne po otwarciu drzwiczek. (Rys. 9).



Rys. 9

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, jednocześnie ostrożnie wyciągając kabel zasilający.

SERWIS

Wymiana żarówki

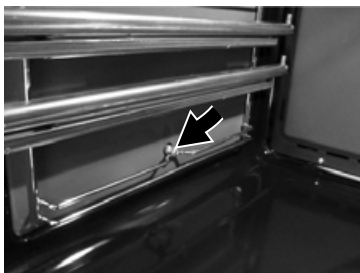
Żarówka oświetlenia wewnątrz piekarnika jest specjalną żarówką o wysokiej odporności na wysoką temperaturę (25W, 300°C).

Wymianę należy przeprowadzić w sposób następujący:

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

Wymiana paneli katalitycznych

1. Wyjąć blachy i ruszt z piekarnika.
2. Wyhaczyć boczne kratki z dolnego uchwytu (Rys. 10) i je wyjąć.
3. Wyjąć panele katalityczne i wymienić je na nowe.
4. Zamocować panele katalityczne i boczne kratki z powrotem we wnętrzu piekarnika.



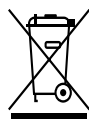
Rys. 10

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.

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 urządzeń, 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.....	43
Important Notices.....	44
Product Description.....	45
Description of the Control Panel.....	46
Operating Instructions.....	46
Basic Functions of the Unit.....	47
Individual Functions of Baking.....	47
Informative Values of Temperature, Position Heights and Times of Baking.....	48
Baking Tips.....	49
Advanced Functions of Baking.....	50
Cleaning and Maintenance.....	53
Installation of the Unit.....	54
Servicing.....	56
Environmental protection.....	56

Technical parameters	
Voltage	230 V ~ 50 Hz
Max. input	3500 W
Input of the upper heater	1000 W
Input of the lower heater	1200 W
Input of the rear circular heater	2300 W
Input of the small grill heater	1200 W
Input of the big grill heater	2200 W
Temperature setting range	40 - 250 °C
Installation dimensions (w x d x h)	560 × 550 × 595 mm
External dimensions (w x d x h)	594 × 594 × 556 mm
Internal dimensions (w x d x h):	410 × 395 × 335 mm
Maximum internal capacity	57 l
Weight	45 kg
Noise level	< 63 dB(A)

The manufacturer reserves the right of possible technical changes, misprints and differences in pictures without previous notice.

IMPORTANT NOTICES

Upon delivery

- Check the package and unit immediately after delivery for any damage that may have occurred during shipping.
- **WARNING!** Some edges of the unit that are hidden after the installation may be sharp! Proceed with caution to prevent an injury!
- 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 or circuit breaker shall 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 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.
- 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.
- **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.
- Do not touch the unit with wet or damp 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 socket; 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

- Do not allow children or unskilled people to handle the unit. Use the unit out of the reach of these individuals.
- Take extra care when using the unit near children.
- 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 socket; hold the plug instead.

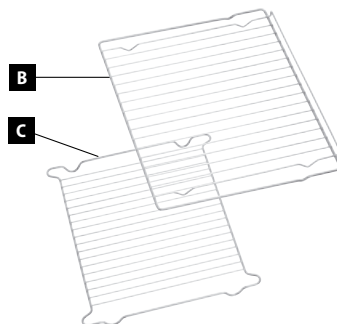
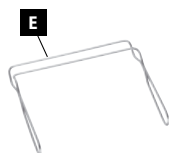
Failure to follow the manufacturer's instructions may lead to refusal of warranty repair.

PRODUCT DESCRIPTION

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

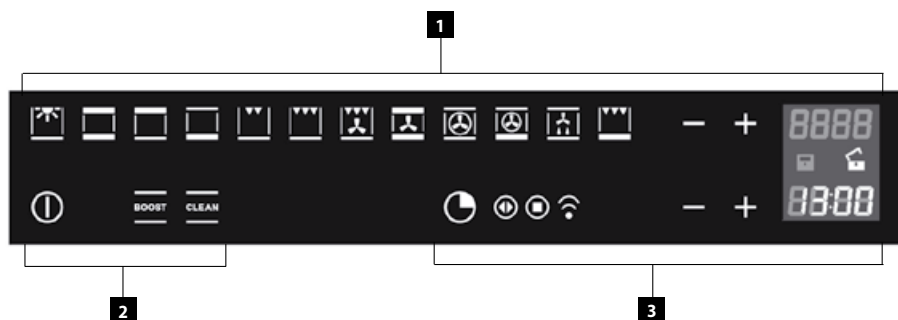
**Accessories**

- A** Telescopic rails FULL 2 pairs
B Big oven grill 1 piece
C Small oven grill 1 piece
D Baking pan 3 pieces
E Pan/grill holder 1 piece



DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

1. Part for setting the baking function and baking temperature
2. ON/OFF symbol and special functions
3. Part for setting of time and end of baking



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 all the removable parts in warm water with a detergent, or in a dishwasher.

Then, heat the unit without food at maximum temperature for 20 minutes with function + BOOST (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.

After connecting to a power source

1. After connecting the unit in the mains the display shows a "demo" of its functions. During this time the unit is out of operation. To stop the demo function press internal lighting symbol for 5 seconds . You will hear a beeping sound.
2. When the unit is OFF, press symbol for 5 seconds to activate the daytime setting function. You will hear a beeping sound and „-“ and „+“ time setting symbols will be illuminated (Fig. 1). Confirm the settings by pressing the symbol .



Fig. 1

Basic Functions of the Unit

1. Put the pan with food in the selected position height (numbered from below) .
2. Switch on the unit by extended pressing of the ON/OFF symbol. If you do not select any functions after the switch-on, the unit switches off automatically after several seconds.
3. Press the symbol for function selection to select the required baking function (see Fig. 2). The preset temperature is displayed, and after several seconds the heating will switch on.



Fig. 2

4. Press the “-” and “+” symbols repeatedly to adjust the temperature to the required value. You don’t have to confirm the set temperature. The new settings will be activated automatically after a couple of seconds. The “°” symbol on the display blinks until the temperature inside the oven reaches the set value. After the set temperature is reached, the “°” symbol shines permanently.
5. After the end of baking, switch off the unit by long pressing the ON/OFF symbol. During the cooling down, current internal temperature will be displayed, if higher than 50 °C. Residual heat of the oven can be used for heating or defrosting food.

Individual Baking Functions

Symbol	Function description
	Lighting of the internal space of the oven. This function can be used even when the oven is turned off.
	Heating of the oven by the upper and lower heater. The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C. 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 upper heater only. The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C. Note: This function is suitable for grilling or baking.
	Heating of the oven by the lower heater only. The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C. Note: This function is suitable for the completion of baking foods which require a higher temperature from below.
	Small grill The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C. Note: During baking open the door as rarely as possible. During grilling put the food in the highest possible position.

Symbol	Function description
	Big grill - large area of the grill while utilising the infrared irradiation. The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C. Note: During baking open the door as rarely as possible. During grilling put the food in the highest possible position.
	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). The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C. Note: 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.
	The heat provided by the upper and lower heaters is distributed by the fan. The air circulation creates an even temperature in the entire space of the oven. The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C. Note: This function is also suitable for baking on two pans simultaneously, especially for food where the same temperature on both sides of the pan is desirable (used for baking cakes). Pre-heating the oven is not necessary.
	Heating of the oven by the circular heater and the fan function. The air circulation creates an even temperature in the entire space of the oven. The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C. Note: 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.
	The air heated by the lower heater is distributed by the fan around the food. This mode can also be used for preserving food at a temperature of 50 – 250 °C. Pre-heating the oven is not necessary.
	This mode of setting serves for particularly careful drying and defrosting of food. Note: This function is suitable for defrosting food or raw products before final preparation. The temperature can be set to „no preheating“ or within the range of 40 – 60 °C.
	Grilling combined with the heating of lower heater. The temperature can be set within the range of 50 – 250 °C. Note: This function is suitable for roasting big pieces of meat at a higher temperature. Leave the oven door closed. Pre-heating the oven is not necessary.

Informative Values of Temperature, Position Heights and Times of Baking

	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220
	2-3	2	2	1-3	2
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'

									
									
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	120°- 150°	120°- 160°	90°- 120°	90°- 120°	50°- 60°	45°- 60°	60°- 70°	40°- 50°	40°- 50°

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 regime of baking would be disturbed, the time of baking would extend and the food could be burned.
- Marinated meat and meat without bones roast faster than unprepared meat. To check thorough roasting of meat, press it e.g. with a fork. If it does not release juices it is done.
- Meat which is larded or covered with bacon must not be roasted at 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 than one pan, foods inserted simultaneously 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 food with very short baking times, or in the case of baking food with a high water content (e.g. fruit cakes) to prevent condensation of water vapours. 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 . 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 250°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

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

a) "BOOST" function – quick preheating

The "BOOST" quick preheating function may be selected only after selecting a baking function.

1. Switch on the unit by long pressing the ON/OFF symbol. If you do not select any functions after the switch-on, the unit switches off automatically after several seconds.
2. Press the relevant symbol to select the required baking function.
3. Press the "-" and "+" symbols repeatedly to adjust the temperature to the required value.
4. Press the „BOOST" symbol to activate fast preheating function. Other heaters will be switched on so that the oven reaches the set temperature faster. The "oo" symbol on the display blinks until the temperature inside the oven reaches the set value. After the set temperature is reached, you will hear a beeping sound, the "oo" symbol shines permanently and the „BOOST" function is automatically deactivated.

b) "CLEAN" function for cleaning the catalytic panels

Note: The unit is equipped with catalytic panels on the sides of the oven's interior. The surface of the panels is covered with special microporous enamel which absorbs splattering grease during baking. Their service life is approximately 3 - 6 years (depending on the use of the oven). If this function is applied, the impurities caught are burned to ash, which can be wiped off easily using a wet sponge. Use this function if you want to clean the grease deposited on the surface of the catalytic panels.

The function can only be set if no other baking functions are running.

1. Switch on the unit by extended pressing of the ON/OFF symbol.
2. Press the „CLEAN" symbol for 5 seconds to activate the function. The inside of the oven heats to a temperature of 250°C, where it remains for 1 hour.

After cooling, wipe any residues of impurities with a wet cloth or sponge very gently, so as not to damage the porous surface. **Do not use any cleaners for cleaning the catalytic panels, otherwise their surface would be damaged.**

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.

WARNING!

When using this function, do not put any food in the oven.

Internal lighting

You can switch on or off the internal lighting using  symbol during baking or when the oven is switched off (e.g. for cleaning).

Due to energy savings reasons the lighting will be switched off automatically during baking 3 minutes after the set temperature is reached, or 3 minutes after manual switch on.

d) Baking time adjustment

1. Put the food in the selected height position.

2. Switch the unit on and select the required baking function and temperature.
3. Press the symbol  to activate baking function with preset baking time. The symbol  will be illuminated.
4. Press the "-" and "+" symbols repeatedly to set the required baking time (HH:MM). After the function is set, the symbol  will be displayed.
5. After the set time elapses, the unit switches off and a short sound signal is heard. To switch off the sound signal, press any symbol on the control panel.

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

Deactivate the function by setting the end of baking to 00:00, or by manually switching off the unit.

e) Setting the end of baking

1. Put the food in the selected height position.
2. Switch the unit on and select the required baking function and temperature.
3. Press the symbol  twice to activate the baking function with set time of end. The symbol  will be illuminated.
4. Press the "-" and "+" symbols repeatedly to set the required end of baking time (HH:MM). After the function is set, the symbol  will be displayed.
5. After the set time elapses, the unit switches off and a short sound signal is heard. To switch off the sound signal, press any symbol on the control panel.

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

Deactivate the function by setting the end of baking to 00:00, or by manually switching off the unit.

WARNING!

If you set the end of baking time to a value before the current time of day, baking will go on until the following day!

f) Setting of the delayed start and end of baking

Combining the above-described time functions, you can set the delayed start and end of baking.

For example: Let's assume that you leave the apartment at 10 am and upon your return at 12 noon you want to have a roast chicken ready. The recommended way of roasting of chicken is 70 minutes at 165°C, using the function of the circular heater and fan, in the position height 2.

1. Put the pan with the food in the position height 2.
2. Switch on the unit by pressing the ON/OFF symbol.
3. Press the function selection symbol repeatedly to select the function of baking with the circular heater and fan.
4. Select a roasting temperature of 165 °C.
5. Set the length of roasting to 01:10.
6. Set the time of end of roasting to 12:00.
7. After several seconds the settings are saved and the unit switches to the countdown mode.
8. At 10:50 a.m. the roasting starts and it will end at 12:00.

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

g) Countdown function

You can use this function independently on the baking program. It can be used even when the unit is switched off.

1. When the unit is on, press the symbol  three times to activate the countdown function. If the unit is off, press the symbol  just once. The symbol  will be illuminated.
2. Press the "-" or "+" symbol repeatedly to set the required countdown time in minutes (MM). After the function is set, the symbol  will be displayed.
3. After the set time elapses, the unit switches off and a short sound signal is heard. To switch off the sound signal, press any symbol on the control panel.

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

Deactivate the function by setting the countdown time to 00.

h) Child lock function

Activate or deactivate the child lock function by pressing the ON/OFF symbol for longer than 3 seconds. The control of baking functions is now blocked, only the internal lighting and the countdown function can be used. The lock symbol will be displayed (see Fig. 3).



Fig. 3

i) Automatic switch-off function

If you do not select any functions after the switch-on, the unit switches off automatically after several seconds.

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

j) 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. 4, 5).

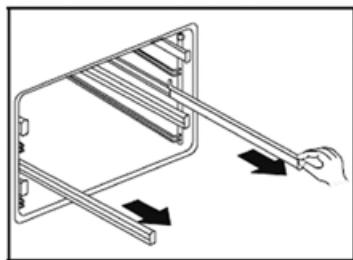


Fig. 4

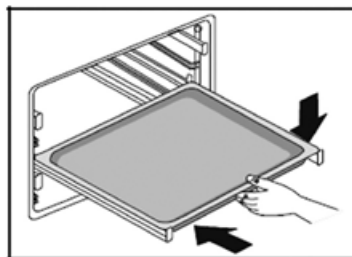


Fig. 5

WARNING!

The telescopic rails get very hot during the operation. There is a risk of burning yourself!

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

The telescopic rails can be used in the positions No. 1, 2, 3, 4 and 5. To change the height of the rails proceed as follows:

1. Remove the baking pans and grill from the oven.
2. Unhook the side racks from the lower hold (Fig. 6) and remove them.

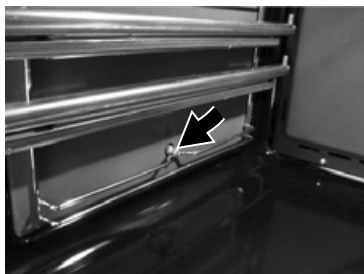


Fig. 6

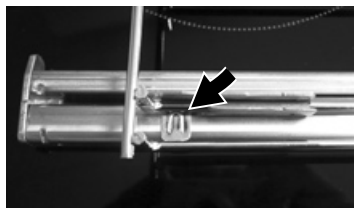


Fig. 7

3. By pressing the catches on the outer side of the rails (Fig. 7) you can separate them from the side rack.
4. Move the rails in the required position and put them back - the catches have to click.
5. Fix the side racks back on the internal sides of the oven.

k) Cooling fan

The fan is located on the upper side of the oven and provides circulation of cool air in the furniture and through the baking oven door. The fan switches on and off automatically. When the oven operated at 200°C is switched off, the cooling fan is deactivated after about 10 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). Use the „CLEAN“ function first if you want to clean the grease deposited on the surface of the catalytic panels. Wipe any residues or 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, use only clean water, 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.
- **Do not lift the unit by holding it by the handle of the door!**
- **WARNING!** Some edges of the unit that are hidden after the installation may be sharp! Proceed with caution to prevent an injury!
- 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. 8.
- 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 with safety pin only.
- Do not use adapter plugs, connectors or extension cables. They could create a risk of fire due to overheating.
- The supply cable plug or the circuit breaker 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 and excessively bent.

Follow the installation instructions:

1. Remove all the covering and marketing materials from the unit before the first use.
2. For the sake of efficient air circulation the unit has to be located according to the dimensions on Fig. 8 and the design of the cabinet must enable air flow into its bottom part. The gap behind the rear wall of the built-in oven must be at least 50 mm.

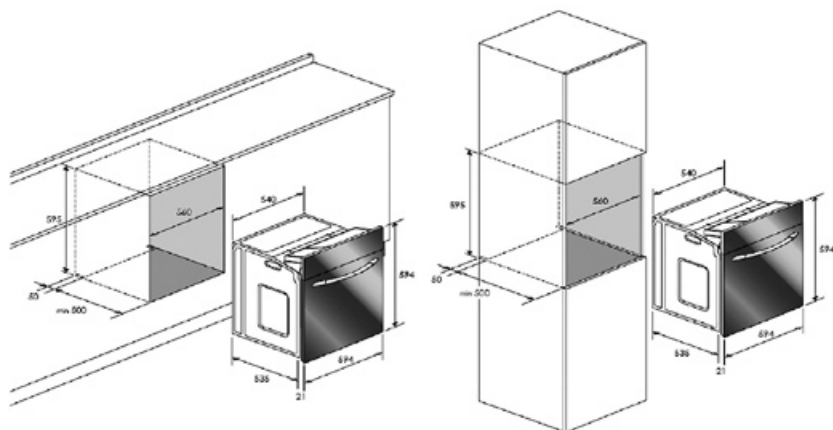


Fig. 8

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 or relevant circuit breaker are 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 four screws in the holes in the front wall. The holes can be seen after opening of the door (see Fig. 9).

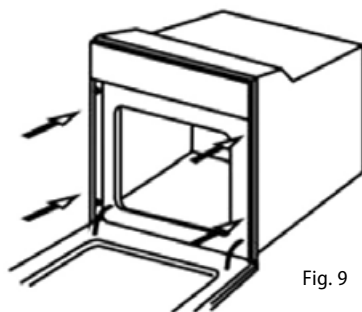


Fig. 9

6. Plug the supply cable into 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.

SERVICING

Bulb replacement

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

For the replacement, proceed as follows:

- 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. Unhook the side racks from the lower hold (Fig. 10) and remove them.
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.

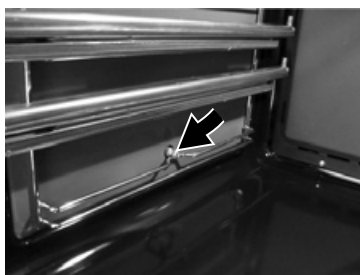


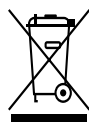
Fig. 10

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.

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

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

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